

Tel.: 08342/911-623  
Fax: 08342/911-650  
www.ostallgaeu.de

Öffnungszeiten:  
Montag, Mittwoch, Freitag  
7:30 Uhr - 12:30 Uhr  
Dienstag 7:30 Uhr - 16:00 Uhr  
Donnerstag 7:30 Uhr - 17:30 Uhr  
Terminvereinbarung möglich

### **Informationen zur Durchführung eines Zeltlagers mit Selbstverpflegung**

Das Landratsamt Ostallgäu, Gesundheitsamt möchte den Veranstaltern von Zeltlagern über notwendige Anforderungen Informieren und hilfreiche Hinweise für die Durchführung eines Zeltlagers geben.

Die Beschaffenheit des Geländes, die vorgesehene Trinkwasserversorgung, die Lebensmittelaufbewahrung und -zubereitung, die sanitären Einrichtungen sowie die Beseitigungsmöglichkeiten der Abfallstoffe und des Abwassers müssen bei der Planung des Zeltlagers besonders beachtet werden. Bitte beachten Sie auch, dass eventuell eine Genehmigung bei der örtlich zuständigen Gemeinde für das Zeltlager beantragt werden muss.

Für weitere Fragen oder Unklarheiten stehen wir Ihnen unter den oben genannten Telefonnummern gerne zur Verfügung.

#### **Themen:**

1. Persönliche Hygiene
2. Infektionsschutzgesetz (IfSG)
  - Infektionskrankheiten
  - Erkrankungen –was ist zu tun?
3. Trinkwasser
4. Toiletten- und Sanitäreanlagen
5. Abfallentsorgung
6. Muster-Checkliste

## Persönliche Hygiene

Nach jedem Toilettenbesuch, vor der Zubereitung von Lebensmitteln, zwischen der Zubereitung von Lebensmitteln müssen die Hände sorgfältig gewaschen werden. Das heißt, dass sowohl in unmittelbarer Nähe der Toilettenanlage eine Handwaschgelegenheit mit Seifenspender und Handtuchspender stehen muss, als auch in der Zeltküche. Vor allem in der Küche darf kein Gemeinschaftshandtuch verwendet werden. Es sind Einmalpapierhandtuchspender vorzuhalten. Für das Küchenpersonal sollte ein Händedesinfektionsmittel bereitgestellt werden.

Die Teilnehmer des Zeltlagers müssen durch den Veranstalter für das Händewaschen bzw. für die Händedesinfektion sensibilisiert werden, da diese Maßnahmen zu den wichtigsten Maßnahmen der Infektionsverhütung und der Bekämpfung von Infektionen dienen.

## Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Vor Aufnahme der Teilnehmer und Betreuer in das Zeltlager empfehlen wir, von den Erziehungsberechtigten oder von den Betreuern selbst eine schriftliche Bestätigung einzuholen, dass derzeit keine ansteckenden Krankheiten bzw. keine Erkrankungssymptome vorliegen.

Ein Betreuer muss die Erstbelehrung nach IfSG vom befähigtem Arzt oder Gesundheitsamt vorweisen können.

Vor Aufnahme der Tätigkeit im Umgang mit Lebensmitteln müssen alle in der Küche arbeitenden Betreuer gemäß § 43 IfSG von dieser Person belehrt werden. Dies ist zu dokumentieren.

Beim Auftreten von Infektionskrankheiten wie z.B. Masern oder Mumps, muss das Gesundheitsamt schnellstmöglich über die durchgeführten Impfungen der Erkrankten sowie der Kontaktpersonen informiert werden. Deswegen wäre es wichtig, dass alle beteiligten Teilnehmer sowie Betreuer einen **Impfausweis** (Kopie) dabei haben.

Auf die Empfehlungen der Ständigen Impfkommission sei verwiesen.

Die häufigsten Infektionskrankheiten in einem Zeltlager sind **Magen-Darminfektionen**. Denken Sie grundsätzlich beim Auftreten von Erbrechen und/oder Durchfall an eine infektiöse Ursache. Suchen Sie sofort den Arzt auf. Informieren Sie das Gesundheitsamt immer dann, wenn der Verdacht auf eine infektiöse Ursache besteht. Das Gesundheitsamt kann Ihnen helfen, die Ursache zu finden und die Weiterverbreitung der Erkrankung zu verhindern. Bei Erkrankungen sind notwendige Hygienemaßnahmen (Hände- und Flächenhygiene) unverzüglich durchzuführen. Hierfür sind ausreichend Desinfektionsmittel bereit zu halten.

Im Falle von Erkrankungen sind die betroffenen Personen gemäß §§ 33, 34 IfSG unmittelbar gesondert unterzubringen. Eine ärztliche Untersuchung und ggf. eine Klinikaufnahme ist dringend anzuraten. Kranke Personen sollten nicht im Zeltlager verbleiben.

**Bei Auftreten von mehreren Erkrankungsfällen (in zeitnahe und zusammenhängendem Rahmen -ab 2 oder mehr Fällen) ist das Gesundheitsamt des Landratsamtes Ostallgäu unverzüglich zu informieren (Tel. 08342/911 -623 bzw. außerhalb der Dienstzeit über die Polizeiinspektion Marktoberdorf, Tel. 08342/96040).**

Hinweis bei auftretenden Erkrankungsfällen (z.B. Erbrechen, Durchfall, etc.):

- Hier sollten die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen mit viruswirksamen Desinfektionsmitteln mit einem Wirkungsbereich AB gemäß der Liste der vom Robert-Koch-Institut geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und -verfahren angewandt werden. Wir empfehlen, die entsprechenden Mittel vorzuhalten.

- Bei einem Krankheitsausbruch ist für die erkrankten Teilnehmer Einweggeschirr bereit zu stellen, um die Ansteckungsgefahr gesunder Teilnehmer zu reduzieren.

## Erkrankungen

- **Erkrankungen mit Fieber**

Wenn bei einem Ihrer Betreuten hohes Fieber, Kopf- und Gliederschmerzen, Schüttelfrost und Bewusstseinsbeeinträchtigung vorliegen, könnte es sich um eine Hirnhautentzündung handeln. Warten Sie in diesem Fall nicht, holen Sie sofort, auch nachts einen Arzt. Je schneller die Diagnose gestellt ist und behandelt wird, umso besser ist die Prognose.

- **Zeckenübertragene Erkrankungen wie etwa Borreliose und FSME**

Schutz vor Zecken bietet das Tragen von langen Hosen und geschlossenen Schuhen. Nicht bedeckte Körperpartien können mit einem Insektenschutzmittel eingerieben werden, dieses wirkt für einige Stunden. Grundsätzlich sollten Sie nach Ausflügen in unterholzreiche Wälder die Haut ihrer Kinder ansehen. Je früher eine Zecke entfernt wird, desto weniger besteht Infektionsgefahr für die Borreliose. Ein Schutz vor FSME (Frühsommer-Meningoenzephalitis) kann durch eine Impfung erreicht werden.

- **Fuchsbandwurm**

Füchse können mit Fuchsbandwurm infiziert sein. Der Mensch ist beim Fuchsbandwurm ein Fehlwirt und es kommt glücklicherweise nur in den seltensten Fällen zu einer Infektion. Wenn es aber zu einer Erkrankung infolge einer Infektion kommt, so hat diese schwerwiegende Folgen. Fuchsbandwurmeier werden mit dem Stuhl des Fuchses ausgeschieden und gelangen z.B. auf den Waldboden oder auf Waldbeeren. Fordern Sie am besten Ihre Teilnehmer auf, keine rohen Waldbeeren zu verzehren bzw. sich nach Verschmutzung der Hände mit Waldboden die Hände zu waschen.

- **Insektenstiche**

Diese sind in Zeltlagern häufig. Neben Schnakenstichen kommen vor allem Wespenstiche vor. Wespen halten sich besonders gerne in der Nähe von süßen Getränken auf. Achten Sie darauf, dass keine süßen Getränke offen stehen oder verschüttet werden. Wespenstiche im Mund oder in den Hals erfordern sofortige ärztliche Behandlung. Klären Sie vor der Planung des Zeltlagers ab, ob Jugendliche eine Allergie gegen Wespen- oder Bienengift haben. Diese Jugendlichen sollten Notfallmedikamente immer bei sich haben.

- **Verletzungen**

Verletzungen sind alltäglich. Sicher haben Sie ausreichend Verbandmaterial mitgenommen. Ihre Zeltlagerkinder-/ Jugendlichen sollten grundsätzlich vor Antritt des Zeltlagers gegen Tetanus geimpft sein.

### **Generell gilt:**

Es handelt sich bei der Veranstaltung um ein provisorisches Zeltlager. Falls der Verdacht bestehen sollte, dass infektiöse Erkrankungen (z.B. Durchfall -, Brechdurchfallerkrankungen) auftreten, empfiehlt das Gesundheitsamt dringend, diese Personen sofort abzusondern und in eine adäquate Behandlung zu verbringen.

## Trinkwasser

Die Versorgung mit sauberem Trinkwasser ist eine der wichtigsten hygienischen Maßnahmen in einem Zeltlager. Deshalb sollten Sie unbedingt folgende Punkte beachten:

- ☞ Wasserleitungen, die keinen ständigen Durchfluss haben, sind vor Inbetriebnahme gründlich zu spülen und zu desinfizieren.
- ☞ Eine Stagnation des Trinkwassers in den Wasserleitungen ist zu unterbinden. Ggf. ist für einen ständigen Durchfluss zu sorgen.
- ☞ Sollte es keine Wasserleitung zum Zeltlager geben, müssen Sie Trinkwasser in Behältnissen lagern. Hierbei ist zu beachten, dass sie für die Aufbewahrung von Trinkwasser verwendbar sind. Verwenden Sie nur saubere Behältnisse!
- ☞ Trinkwasser kann durch unsachgemäße technische Infrastruktur verkeimen. Es muss zwingend darauf geachtet werden, dass durch entsprechende Maßnahmen (z.B. Kühlung, Verhinderung der Stagnation, regelmäßiger Wasseraustausch, Desinfektion nach den allgemein anerkannten Regeln der Technik) eine Verkeimung des Trinkwassers und somit eine Gesundheitsgefährdung verhindert wird.
- ☞ Die Behältnisse müssen täglich neu befüllt werden. Achten Sie darauf, dass der Trinkwasservorrat nicht in der Sonne steht.
- ☞ Die Wasserversorgungsanlage muss der Trinkwasserverordnung 2001 sowie den allgemein anerkannten Regeln der Technik entsprechen.
- ☞ Wenn Schläuche zur Trinkwasserversorgung benutzt werden, ist darauf zu achten, dass die Schläuche hierfür geeignet sind. Die verwendeten Schläuche und Bauteile müssen aus trinkwassergeeignetem, undurchsichtigem Material bestehen und sie dürfen keine Beschädigungen aufweisen. Geeignet sind Materialien mit DVGW-Prüfung (z.B. PE-Rohre oder flexible Schläuche mit den nachfolgenden **Prüfzeichen**):
  - KTW (Kategorie A)
  - DVGW-W 270

## Toiletten- und Sanitäranlagen

Für das Küchenpersonal ist eine gesonderte Toilette zur Verfügung zu stellen, um Infektionsketten zu vermeiden.

Stellen Sie für Ihre Teilnehmer, sofern keine anderweitigen Toilettenanlagen vorhanden, Miet-WC Anlagen auf. Die Anzahl der sanitären Anlagen richtet sich nach der folgenden Liste:

Handwaschbecken	1 je	15 Personen
Abortsitze weiblich	1 je	15 Personen
Abortsitze männlich	1 je	15 Personen
Urinale	1 je	20 Personen
Dusche mit fließendem warmen u. kalten Wasser	1 je	25-30 Personen

Halten Sie Ihre Toilettenanlage sauber, d.h. mindestens täglich 1-2-mal ist eine Reinigung mit handelsüblichen Reinigungsmitteln erforderlich. Bei Bedarf sind die Reinigungsintervalle zu verkürzen.

### Hinweis bei auftretenden Erkrankungsfällen (z.B. Erbrechen, Durchfall, etc.):

Hier muss die Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahme mit viruswirksamen Desinfektionsmitteln mit einem Wirkungsbereich AB gemäß der Liste der vom Robert-Koch-Institut geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und -verfahren angewandt werden. Wir empfehlen dringend, die entsprechenden Mittel vorzuhalten.

- ☞ Am Waschplatz muss der Abfluss des Schmutzwassers geregelt sein. Versickerung oder Ableitung in ein Gewässer ist nicht erlaubt.
- ☞ Am Waschplatz sind Trittroste o.ä. vorzuhalten.

☞ Abwasser aus der Küche darf ebenfalls weder versickert, noch in ein Gewässer eingeleitet werden.

## Abfall

- Sämtliche Müllbehälter müssen fest verschlossen sein und an einem schattigen Platz stehen.
- Trennen Sie den Müll.
- Der Zeltlagervermieter weist sie in die örtlichen Regelungen ein.
- Insbesondere lebensmittelhaltiger Müll muss regelmäßig abtransportiert werden (mindestens 2x wöchentlich).
- Vermeiden Sie herumliegende Lebensmittelreste, die auf den Boden gefallen sind. Abfälle sind täglich (spätestens bei Arbeitsende) aus der Küche zu entfernen.

Quellen: *Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit  
Leitfaden zum Feste feiern, Landratsamt Ostallgäu*

Stand Juli 2014

## Muster- Checkliste

<b>Vor Veranstaltungsbeginn</b>	<b>Ja</b>	<b>Nein</b>
Ist das Gelände im Hinblick auf die Infrastruktur (z.B. Wasserversorgung, -entsorgung, Strom, Aufstellplatz für Sanitäre Anlagen, etc.) überhaupt geeignet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wurde das Zeltlager von der zuständigen Gemeinde genehmigt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bedarf es weiterer Genehmigungen (z.B. Naturschutzbehörde, Gesundheitsamt, Wasserrechtsbehörde, etc.)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist eine Liste mit wichtigen Telefonnummern und Adressen vorhanden? (z.B. Notruf, Hausärzte in der Nähe, Gesundheitsamt, Verbraucherschutz, Strom- und Wasserversorger, Entsorger, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Teilnehmer</b>		
Liegen von allen Teilnehmern schriftliche Bestätigungen vor, dass keine ansteckenden Erkrankungen bzw. keine Erkrankungssymptome vorliegen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Liegen Kopien der Impfausweise der Teilnehmer vor?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind alle Betreuer unterwiesen, wie mit kranken Teilnehmern umzugehen ist?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gibt es für erkrankte Teilnehmer die Möglichkeit, diese gesondert unterzubringen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Dokumentation</b>		
Sind alle Küchenmitarbeiter gemäß § 43 IfSG belehrt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Liegen die unterschriebenen Belehrungs-Dokumente vor?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Reinigung/ Desinfektion</b>		
Sind ausreichende Reinigungsmittel vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist Desinfektionsmittel mit Wirkungsbereich AB vorrätig?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist ein Reinigungs- und Desinfektionsplan vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>Trinkwasserversorgung</b>		
Ist die Versorgung mit einwandfreiem Trinkwasser gewährleistet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Feste Trinkwasserleitung mit Entnahmehähnen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Wenn ja, ...</i>		
<i>wurde die Leitung vor Inbetriebnahme gründlich gespült und desinfiziert?</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>ist die Leitung direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt?</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>kann die Leitung ständig durchflossen werden um eine Stagnation zu vermeiden?</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist die Trinkwasserbevorratung nur in verschlossenen zugelassenen Behältnissen möglich?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Wenn ja, ...</i>		
<i>wurde der Behälter vor Inbetriebnahme gründlich gespült und desinfiziert?</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>steht der Behälter im Schatten?</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>ist das Transportgefäß für Trinkwasser zugelassen?</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Haben die Trinkwasserschläuche ein KTW und DVGW W-270 Prüfzeichen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

---

### Toiletten- und Sanitäranlagen/ Abwasser- und Müllbeseitigung

Ist für das Küchenpersonal eine eigene Toilette vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Stehen für die Teilnehmer ausreichend sanitäre Anlagen zur Verfügung? (gem. Tabelle)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kann das Abwasser fachgerecht entsorgt werden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind ausreichend verschließbare Aufbewahrungsmöglichkeiten für den Müll vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist der Aufbewahrungsort von Müll schattig und geeignet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist die regelmäßige Müllentsorgung gewährleistet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist ein Handwaschbecken mit entsprechender Ausrüstung (Warmwasser, Einmalhandtücher und Flüssigseife) vorhanden?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>