

Das Landratsamt Tübingen Abteilung Gesundheit informiert

Stand: 07/2020

Hinweis: Das Zeltlager kann nur unter Corona-Einschränkungen stattfinden. Die bestehenden Empfehlungen sind auf die Erhaltung des Gesundheitsschutzes gerichtet. Alle, bis zur Durchführung des Zeltlagers bestehenden zusätzlichen Hygienevorgaben des Landkreises in dem das Zeltlager stattfinden soll, müssen eingehalten werden.

Info für Zeltlagerfans

Liebe Zeltlagerfans,

Sie erleben eine Zeit in freier Natur. Je nach Ausstattung Ihres Zeltlagers nehmen Sie auch Einbußen in der alltäglichen Hygiene in Kauf. Wir möchten, dass Sie trotzdem gesund und munter bleiben. Nachstehend finden Sie Tipps zur Verhütung von übertragbaren Erkrankungen in Ihrem Zeltlager.

I. Hygienetipps rund ums Zeltlager

1. Mindestausstattung der Zeltküche

- Verwenden Sie für Trockenlebensmittel und zur Geschirrlagerung nur geschlossene, ab- und auswaschbare Behältnisse, die gegen Nässe und Schädlinge schützen.
- Stellen Sie die Behältnisse nicht direkt auf den Boden.
- Kühlbedürftige Lebensmittel können im Zeltlager nur aufbewahrt werden, wenn ein Kühlschrank zur Verfügung steht.
- Kühlboxen mit Kühlelementen sind nicht in der Lage, eine Lagertemperatur von unter 10 Grad Celsius längere Zeit aufrecht zu halten.
- Wenn Sie keinen Kühlschrank haben, sollten Sie die kühlbedürftigen Lebensmittel täglich frisch kaufen und sofort verbrauchen.
- Handtücher und Spüllappen müssen täglich gewechselt oder täglich ausgekocht werden.
- Lassen Sie nasse Spültücher und Spüllappen nicht aufeinanderliegen, sondern hängen Sie sie zum Trocknen auf. Nehmen Sie also ausreichend Vorrat an Lappen und Tüchern mit.
- Oberflächen, auf denen Lebensmittel vorbereitet werden, müssen abwaschbar sein.
- Rohes Holz hat eine offene, poröse Oberfläche, auf der sich Keime festsetzen können. Es eignet sich also nicht als Arbeitsfläche! Eine u.a. auch billige Lösung ist eine intakte Wachstuchbedeckung oder Folie, die jedoch nicht so stabil sind.
- Achten Sie bei der Auswahl der Küchengerätschaften darauf, dass sie leicht zu reinigen sind.
- Der Koch- und der Spülbereich sollte im Stehbereich mit Paletten bedeckt sein, damit keine Matschckeke entsteht.

2. Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln

Lebensmittel können manchmal im Rohzustand krankmachende Keime enthalten. Darüber hinaus gibt es besonders leicht verderbliche Lebensmittel, deren Verarbeitung deshalb ganz besondere Sorgfalt benötigt.

z.B. Geflügel; Fleisch – insbesondere Hackfleisch –; Eier; Rohmilch

Hackfleisch oder **geschnetzeltes** Fleisch **muss** sofort verarbeitet werden. Lassen Sie solches Fleisch nicht mehrere Stunden liegen.

Eier können innen oder auf der Schale Salmonellen enthalten. Aufgeschlagene Schalen rasch entsorgen, Hände und verschmutzte Gerätschaften sorgfältig abwaschen und reinigen.

Verwenden Sie keine **Rohmilch** im Zeltlager! Rohmilch kann gefährliche Krankheitserreger enthalten. Wenn Sie pasteurisierte Frischmilch verwenden, **muss** diese gekühlt werden (Kühlschrank), anderenfalls bietet sich H-Milch an, die in geschlossener Packung nicht kühlbedürftig ist.

3. Trinkwasser

Die Versorgung mit sauberem Trinkwasser ist eine der wichtigsten hygienischen Maßnahmen.

- In der Regel gibt es keine Wasserleitungen. Sie müssen also Trinkwasser in Behältnissen lagern.
- Wenn Sie eigene Behältnisse haben, achten Sie darauf, dass sie zur Aufbewahrung von Trinkwasser geeignet sind. Aus dem Behältnis dürfen keine Fremdstoffe ins Trinkwasser übergehen. Verwenden Sie nur saubere Behältnisse. Diese sind vor Erstbefüllung gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Die Behältnisse müssen mindestens 1x täglich geleert und frisch befüllt werden.
- Achten Sie darauf, dass der Trinkwasservorrat nicht in der Sonne steht.
- Erfolgt die Befüllung der Behältnisse an einer bestehenden Zapfstelle im Ortsnetz mittels Schlauchleitung, sind nur solche Leitungen zu verwenden, die für Trinkwasser geeignet und zugelassen sind. Hier empfiehlt sich ggfs. Kontakt mit dem für das Ortsnetz zuständigen Wasserversorger aufzunehmen.
- Wird das Trinkwasser über ein Standrohr mit Sicherungseinrichtung nach DIN EN 1717 bezogen, so ist mit dem für das Ortsnetz zuständigen Wasserversorger Kontakt aufzunehmen. Rechtzeitig vor Nutzungsbeginn ist dieses ausreichend zu spülen und entsprechend § 18 Abs. 1 Trinkwasserversordnung – TrinkwV ist eine mikrobiologische Untersuchung durchzuführen. **Der Untersuchungsbefund ist der Abt. Gesundheit vorzulegen.** Sollte das Trinkwasser mikrobiologisch beanstandet sein, sind weitere Spül- ggfs. Desinfektionsmaßnahmen und eine erneute Probenahme erforderlich. Wenn die Anforderungen der TrinkwV eingehalten werden, kann das Trinkwasser verwendet werden.

4. Persönliche Hygiene

Nach jedem Toilettenbesuch, vor der Zubereitung von Lebensmitteln, zwischen der Zubereitung von Lebensmitteln verschiedener Herkunft (Gemüse, Fleisch, Milchprodukte, Eier) müssen die Hände sorgfältig gewaschen werden. Das heißt, dass sowohl in unmittelbarer Nähe der Toilettenanlage als auch in der Zeltküche ein Wasserfass mit Hahn, Seifenspender und Handtuchspender stehen muss. Vor allem in der Küche darf **kein Gemeinschaftshandtuch** verwendet werden.

Selbstverständlich sollte Ihr „Küchenpersonal“ saubere Kleidung oder eine Schürze tragen.

5. Waschplatz

- Am Waschplatz muss der Abfluss des Schmutzwassers geregelt sein. Versickerung oder Ableitung in ein Gewässer ist nicht erlaubt. Sinnvoll ist es, das Abwasser aus dem Waschplatz direkt in die Grube der Toilettenanlage zu leiten.

- Am Waschplatz sollten Roste gelegt sein. Wenn Holzpaletten verwendet werden ist auf Rutschfestigkeit zu achten.
- **Abwasser aus der Küche gehört ebenso in die Toilettengrube. Es darf weder versickert werden noch in ein Gewässer eingeleitet werden.**

6. Toilettenanlage

Sie finden auf Ihrem Zeltlagerplatz eine einfache Toilettenanlage vor, in der Regel über einer geschlossenen Fäkalgrube. Da sie von vielen Menschen aufgesucht wird, kann sie bei unzureichender Reinigung Quelle von Infektionen sein. Halten Sie Ihre Toilettenanlage peinlich sauber, d.h. mindestens 1-2 mal täglich ist eine Reinigung erforderlich.

7. Abfallbeseitigung

- Sämtliche Müllbehältnisse müssen fest verschlossen sein und an einem schattigen Platz stehen.
- Achten Sie insbesondere bei den Müllbehältnissen, die Lebensmittelreste enthalten, auf geschlossene Deckel. Sie haben sonst sofort eine Fliegen-, Maden- und insbesondere eine Wespenplage. Fliegen können Krankheitserreger weitertragen.
- Trennen Sie den Müll. Der Zeltlagervermieter weist Sie in die örtlichen Regelungen ein. Insbesondere lebensmittelhaltiger Müll muss regelmäßig abtransportiert werden (mindestens 2 x wöchentlich).
- Vermeiden Sie herumliegende Lebensmittelreste.

II. Was tun bei Infektionskrankheiten

1. Erbrechen und Durchfall

Denken Sie grundsätzlich beim Auftreten von **Erbrechen** und/oder **Durchfall** bei mehreren Zeltlagerbesuchern gleichzeitig oder in engem Abstand an eine infektiöse Ursache. Suchen Sie sofort den Arzt auf. Informieren Sie das Gesundheitsamt immer dann, wenn der Verdacht auf eine infektiöse Ursache besteht. Die Telefon-Nummer des Gesundheitsamts Tübingen lautet: **07071/207 3330**.

Das Gesundheitsamt kann Ihnen helfen, die Ursache zu finden und die Weiterverbreitung der Erkrankung zu verhindern.

2. Erkrankungen mit Fieber

Bei Erkrankungen mit hohem Fieber, Kopf- und Gliederschmerzen, Schüttelfrost und Bewusstseinsintrübung sofort, auch nachts einen Arzt informieren. Je schneller die Diagnose gestellt ist und behandelt wird, um so besser ist die Prognose. Verschaffen Sie sich vor Beginn des Zeltlagers einen Überblick über die Notrufnummern.

3. Zeckenübertragene Erkrankungen wie etwa Borreliose und FSME

Einen gewissen Schutz vor Zecken bietet das Tragen von langen Hosen und geschlossenen Schuhen. Nicht bedeckte Körperpartien können mit einem Insektenspray (z.B. Autan) eingerieben werden, dies wirkt aber nur für einige Stunden. Grundsätzlich sollte nach Ausflügen in unterholzreiche Wälder die Haut inspiziert werden. Zecken frühzeitig, sachgerecht und ohne quetschen entfernen. Die Impfung gegen die Frühsommermeningoenzephalitis (FSME) wird im Landkreis Tübingen empfohlen.

4. Fuchsbandwurm

Fuchsbandwurmeier werden mit dem Stuhl des Fuchses ausgeschieden und gelangen z.B. auf den Waldboden oder auf Waldbeeren. Fordern Sie am besten Ihre Zeltlagerfans auf, keine rohen Waldbeeren zu verzehren.

5. 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 Wespenstiche oder Bienenstiche haben. Diese Jugendlichen sollten immer Notfallmedikamente bei sich haben.

6. Hantavirus-Infektionen

Die Erreger werden von infizierten Nagetieren ausgeschieden. Typisch sind u.a. grippeähnliche Beschwerden, Kreislaufstörungen sowie Einschränkungen der Nierenfunktion. Vermeiden Sie den Kontakt mit den Ausscheidungen von Nagetieren. Damit keine Nagetiere angelockt werden, bewahren Sie Lebensmittel verschlossen auf. Entsorgen Sie Abfall in verschließbaren Mülltonnen. Waschen Sie sich regelmäßig die Hände. Wenden Sie sich bei Verdacht auf eine Erkrankung durch Hantaviren an Ihren Arzt.

III. Verletzungen

Verletzungen sind alltäglich. Neben Prellungen, Hautabschürfungen kommen vor allem Schnittverletzungen vor.

Sicher haben Sie ausreichend Verbandmaterial mitgenommen. Ihre Jugendlichen sollten grundsätzlich vor Antritt des Zeltlagers gegen Tetanus geimpft sein.

IV. Baden in Flüssen

Flüsse sind in aller Regel abwasserbelastet und sind als Badegewässer nicht geeignet. Es kann sein, dass wegen bakterieller Verunreinigung ein Badeverbot erlassen werden musste. Fragen Sie deshalb immer beim zuständigen Gesundheitsamt nach, ob im Bereich des Zeltlagers ein Badeverbot besteht. Nehmen Sie dies ernst, es ist begründet. Flüsse sind auch keine geeigneten „Kühlschränke“ für Lebensmittel und Getränke.

Übrigens, Ihr Gesundheitsamt weiß auch, in welchen Seen gebadet werden darf und welche Wasserqualität die überwachten Seen und Baggerseen haben.

Zum Schluss wünschen wir Ihnen, dass Ihr Zeltlager ein voller Erfolg wird und Sie von Krankheiten und Unfällen verschont bleiben und wieder gesund heimkehren können.

Wenn Sie noch Fragen haben, können Sie sich gerne an Ihr Gesundheitsamt wenden. Sie erreichen Ihr Gesundheitsamt unter folgender Telefonnummer: **07071/207 3330**. Die Faxnummer lautet: 07071/207 3331.

Ihr Landratsamt Tübingen
Abteilung Gesundheit
Wilhelm-Keil-Str. 50
72072 Tübingen