6.

Seuchenmeldewesen

Voraussetzung für den schnellen Einsatz der operativen Maßnahmen bei einem Auftreten von seuchenhaften Krankheiten ist ein sorgfältiges und termingerechtes Seuchenmeldewesen. Außer den vorgeschriebenen Zahlenberichten sind alle epidemiologischen Beobachtungen, die von überbezirklicher oder überkreislicher Bedeutung sein können, auf dem schnellsten Wege der Vorgesetzten Dienststelle der Hygieneinspektion zu melden. Hierzu gehören auch Katastrophenfälle, Massenerkrankungen und dergleichen. Grundsatz: im Zweifelsfalle eher zu viel als zu wenig melden.

Die Auswertung der statistischen Meldungen muß nach seuchenhygienischen wie auch gesundheitspolitischen Gesichtspunkten eingehendst vorgenommen werden.

Um den Überblick über die Seuchendynamik zu erleichtern, ist von den Zentralstellen für Hygiene für die einzelnen Infektionskrankheiten ab sofort folgende Übersicht zu führen:

Infektionskrankheiten (etwa Ty) — Jahr

Kreise	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	zus.
.....													
.....													
.....													
.....													
.....													
.....													
.....													
zus.													

7.

Kontrolle der Lebensmittelbetriebe

Die Kontrolle der Lebensmittelbetriebe ist zu verbessern, die ärztlichen Untersuchungen des Personals sind verantwortungsbewußter als bisher durchzuführen. Die Vorbeugung von Infektionen und Intoxikationen nach Genuß von Lebensmitteln ist als eine der vordringlichsten Aufgaben zu betreiben. Die Betriebskontrollen sind zu verbessern und zu verschärfen. Auf die Durchführung der vorgeschriebenen klinischen und bakteriologischen Untersuchungen und ihre Eintragungen in den Gesundheitspaß ist dabei besonders zu achten. Die Beschäftigung von Personen ohne Gesundheitspaß in Lebensmittelbetrieben darf nicht mehr Vorkommen. Die hygienische Erziehung des Personals der Lebensmittelbetriebe muß hierbei eine viel größere Beachtung finden. Jede Besichtigung eines Lebensmittelbetriebes ist gleichzeitig mit einer Belehrung des Personals zu verbinden. Die Notwendigkeit der geforderten hygienischen Maßnahmen muß dem Personal erklärt werden. Insbesondere ist das Küchenpersonal der Gemeinschaftsküchen hygienisch zu belehren mit der Zielsetzung, daß bis Ende des Jahres im Bezirk keine Gemeinschaftsküche vorhanden sein darf, mit deren Personal die küchenhygienischen Forderungen nicht durchdiskutiert worden sind. Die Belehrung ist mindestens jährlich einmal zu wiederholen. Über die erfolgte Belehrung ist ein Vermerk im Betriebsbegehungsbuch zu machen.

8.

Bazillenausscheider

Die Überwachung und berufliche Lenkung der ermittelten Bazillenausscheider oder -träger ist von der Hygieneaufskht der Kreise vollverantwortlich durchzuführen. Über die hygienischen Maßnahmen zur Verhütung einer Weiterverbreitung ihrer Krankheitskeime sind dieselben in angemessenen Zeitabständen zu belehren. Eine Unterbringung der Bazillenausscheider in Wohnungen entsprechend den hygienischen Notwendigkeiten ist zu verlangen.

9.

Einsatzplan zur Seuchenabwehr für die Kreise

Für den Fall des Auftretens einer Epidemie ist in jedem Kreis vom Kreisarzt in Zusammenarbeit mit dem Rat des Kreises ein Plan der Abwehrmaßnahmen auszuarbeiten, unterteilt nach Gruppen von Krankheiten, die ein etwa gleiches seuchenhygienisches Vorgehen erfordern. In diesem Plan ist zu vermerken, auf welche Stationen der vorhandenen Krankenhäuser notfalls zurückgegriffen werden kann mit Angabe der Bettenzahl. Soweit Hilfskrankenhäuser in Anspruch genommen werden müssen, sind die hierfür bestimmten Häuser festzulegen. Die benötigte Einrichtung und die Medikamente sowie das Desinfektionsmaterial sind verfügbar zu halten. Das Personal ist für diese Seuchenabteilungen namentlich festzulegen, wobei die laufenden Änderungen durch Ab- und Zugang nachzutragen sind. Der Krankentransport ist sicherzustellen. Der Plan der Seuchenabwehr ist vom Vorsitzenden des Rates des Kreises und dem Kreisarzt zu unterzeichnen und bis zum 15. November 1952 der Abteilung Gesundheitswesen des Rates des Bezirkes zur Bestätigung zuzuleiten.