

Gegebenenfalls ist zusätzlich der spezifische Wasserbedarf für Einrichtungen wie der Versorgung, der medizinischen oder kulturellen Betreuung zu berücksichtigen. ®

#### 2.4. Abwasserbeseitigung

Eine hygienisch einwandfreie Behandlung bzw. Ableitung des anfallenden Abwassers muß gewährleistet sein. Sammelgruben von Trockenaborten müssen wasserundurchlässig errichtet werden. Als Richtwert für die Bemessung der Sammelgruben sind etwa 1,51 Fäkalien/Person und Tag zugrunde zu legen.

#### 2.5. Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen; Schädlingsbekämpfung

Der Träger des Ferienlagers hat den Einsatz einer ausreichenden Anzahl von Reinigungskräften und die Bereitstellung von Reinigungsmitteln und -geräten sowie Desinfektions- und, sofern erforderlich, Schädlingsbekämpfungsmitteln in ausreichender Menge zu gewährleisten.

Kinder bzw. Schüler dürfen für die Reinigung und Desinfektion der Abortanlagen nicht eingesetzt werden.

Vor jeder Belegung des Ferienlagers ist eine gründliche Reinigung der Unterkünfte einschließlich der Ausstattungsgegenstände, der Wasch- und Aborträume, des Speiseraumes und der anderen Funktionsräume vorzunehmen. Bettwäsche ist vor jeder Neubelegung der Liegestatt zu wechseln. Wird keine Bettwäsche verwendet, sind Betten, Aufleger, Decken oder Schlafsäcke einer Sprühdeseinfektion zu unterziehen. Unabhängig hiervon sind diese vor jeder jährlichen Wiederbelegung des Ferienlagers gründlich zu reinigen.

Während der Belegungsdauer sind insbesondere die Unterkünfte, die sanitären Anlagen sowie der Speiseraum täglich zu reinigen. Die Reinigung und Desinfektion der Küche und der Küchenebenenräume ist entsprechend der Anordnung über die hygienische Einrichtung und Überwachung von Gemeinschaftsküchen vorzunehmen. Die Reinigung der sanitären Anlagen hat mittels Wasser, dem ein geeignetes Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Menge zuzugeben ist, zu erfolgen. In die Reinigung sind außer den Auftretisflächen die Waschbecken, Klossetbecken, Urinalbecken und Schamwände einzubeziehen. In Trockenaborte ist nach Erfordernis Chlorkalk zur Geruchsbindung einzubringen.

Ist für die Händereinigung nach Abortbenutzung keine Waschstelle mit fließendem Wasser vorhanden, sind Schüsseln mit einer vorschriftsmäßigen Feindeseinfektionsmittellösung aufzustellen, die mindestens täglich, bei Verschmutzung sofort zu erneuern ist. Zur Desinfektion sind die in den Verfügungen und Mitteilungen des Ministeriums für Gesundheitswesen jährlich bekanntgemachten Desinfektionsmittel zu verwenden. Auskünfte erteilt die für das Ferienlager zuständige Kreis-Hygieneinspektion.

Die Bekämpfung von Gesundheitsschädlingen ist entsprechend den geltenden Rechtsvorschriften in Abstimmung mit der zuständigen Kreis-Hygieneinspektion vorzunehmen.

#### 2.6. Abfallbeseitigung

Der Träger des Ferienlagers hat bis zum Tag der Lagerabnahme die regelmäßige Abfuhr von Müll, Küchen- und sonstigen Abfällen sowie gegebenenfalls von Fäkalien, insbesondere durch Abschluß von Wirtschaftsverträgen mit den entsprechenden kommunalen Einrichtungen und Landwirtschaftsbetrieben, zu sichern.

Abortgruben und Hauskläranlagen müssen vor Lagerbeginn geleert sein. <sup>6</sup>

Küchenabfälle und Speisereste sind in abgedeckten Behältern ratten- und fliegensicher in mindestens 8 m Entfernung zu den Küchen- und Wirtschaftsräumen zu sammeln und in maximal zweitägigen Abständen — in der warmen Jahreszeit täglich — abzufahren.

Müll und sonstige Abfälle sind an einem hierfür deutlich gekennzeichneten Platz — bei Campingplätzen, Jugendcampingplätzen und Zeltlagern unter Berücksichtigung der Hauptwindrichtung und möglichst außerhalb des Platzes — in abdeckbaren, nichtbrennbaren Behältern bis zum Abtransport zu sammeln.

Im Lagergelände sind ausreichende Abfallbehälter aufzustellen und regelmäßig zu entleeren.

### 3. Küchen- und Lebensmittelhygiene

#### 3.1. Küchen- und Wirtschaftspersonal

Das Küchen- und Wirtschaftspersonal unterliegt den Bestimmungen der Sechsten Durchführungsbestimmung vom 24. November 1969 zum Lebensmittelgesetz — Voraussetzungen für die im Lebensmittelverkehr beschäftigten Personen in hygienischer Hinsicht — (GBl. II Nr. 96 S. 599). Vor jeder ersten Belegung und bei jedem Personalwechsel ist das Küchen- und Wirtschaftspersonal über den Inhalt der Anordnung über die hygienische Einrichtung und Überwachung von Gemeinschaftsküchen und der Sechsten Durchführungsbestimmung zum Lebensmittelgesetz aktenkundig zu belehren. Verantwortlich hierfür ist der Lagerleiter.

#### 3.2. Lebensmittel- und Ernährungshygiene

3.2.1. Der Lagerarzt bzw. andere medizinische Kader gemäß Abschnitt 6. nehmen Einfluß auf die Gestaltung der Tages- und Wochenspeisepläne im Interesse einer abwechslungsreichen, altersgerechten und ernährungsphysiologisch hochwertigen Ernährung. Der Speiseplan ist für jeweils eine Woche im voraus von der Küchenleitung auszuarbeiten und dem Lagerleiter sowie gegebenenfalls dem Lagerarzt zur Abzeichnung vorzulegen. Veränderungen des Speiseplanes sind mit diesen abzustimmen.

3.2.2. Die Qualität und einwandfreie Beschaffenheit der Speisen sind vom Lagerarzt oder einer von ihm beauftragten medizinischen Fachkraft (Schwester, Hygieneinspektor) durch Verkostung aller Speisekomponenten vor der Ausgabe zu kontrollieren. Bei mehrfacher Zubereitung ist jede Zubereitung gesondert zu prüfen. Die Ergebnisse der Kontrollen sind im Kontrollbuch einzutragen. In Ferienlagern, in denen medizinische Fachkräfte nicht vorhanden sind, obliegt dem Lagerleiter oder einer von ihm hierzu beauftragten volljährigen Person, z. B. Gesundheitshelfer, diese Kontrolle.

3.2.3. Bei Gemeinschaftsverpflegung ist von allen Einzelzubereitungen des Essens, z. B. Fleisch, Soße, Wurst, Beilage, je eine Portion als 24-Stunden-Probe unter Kühllhaltung bei + 2 bis + 6 °C zurückzustellen.

3.2.4. Speisen sind nach Fertigstellung innerhalb von 2 Stunden — spätestens jedoch vor Ablauf von 4 Stunden — auszugeben. Erfolgt die Abgabe über Speisentransportgefäße (Thermophore), ist auf diesen die Zeit der Fertigstellung der Speisen zu vermerken.

3.2.5. Das Vorkochen von Speisen am Tag vorher sowie die Aufbewahrung von Speisen bis zur nächsten Mahlzeit sind verboten. Die Kontrolle über die Einhaltung des Vorkochverbots obliegt dem Lagerleiter bzw. dem Lagerarzt oder einer anderen medizinischen Fachkraft.

3.2.6. Leicht verderbliche Lebensmittel sind unmittelbar nach der Anlieferung kühl aufzubewahren. Sofern Kühlmöglichkeiten nicht vorhanden sind, sind diese Lebensmittel spätestens innerhalb von 4 Stunden nach Anlieferung zum Verzehr auszugeben oder in geeigneter Weise zu verarbeiten.

<sup>6</sup> Z. Z. gilt die Verordnung vom 6. Juni 1957 über die Bekämpfung von Gesundheitsschädlingen (GBl. I Nr. 42 S. 329) in der Fassung der Anpassungsverordnung vom 13. Juni 1968 (GBl. II Nr. 62 S. 363).