

Thema: Infektionsschutz

Was ist eine Infektion?

Unter einer Infektion oder Ansteckung, versteht man das aktive oder passive Eindringen, Verbleiben von z.B. Bakterien, Pilze, Viren, etc. in einen Organismus. Erreger können sich über den direkten Kontakt oder auch durch die Luft übertragen. Besonderes Risiko besteht beim Wickeln, bei der Wundversorgung oder wenn beim Toilettengang geholfen wird. Aber auch über Lebensmittel können Infektionen aufgenommen bzw. verbreitet werden, weswegen hier ein besonderes Augenmerk gilt.

Welches berufliche Risiko besteht?

Aufgrund Ihrer beruflichen Exposition sind Sie einem erhöhten Infektionsrisiko durch die Erreger von Hepatitis B, Mumps, Masern, Röteln, Windpocken, Zytomegalie oder Ringelröteln ausgesetzt. Diese Krankheiten sind zum Teil auch fruchtschädigend und können Herzkreislauf-Fehlbildung verursachen.

Was gilt es zu beachten?

- **Händehygiene beachten, Desinfektionsmittel nutzen**
- **Husten- und Niesetikette einhalten**
- **Verzicht auf engen Kontakt bei Krankheitssymptomen**
- **Handschuhe tragen bei Kontakt mit Körperflüssigkeiten**
- **Keine gemeinsame Nutzung von Handtüchern, Waschlappen oder Besteck**
- **Regelmäßige Reinigung von Spielzeug, Oberflächen und Sanitärbereichen**
- **Eltern über Infektionskrankheiten ihrer Kinder informieren und sich informieren lassen – Transparenz schützt alle.**

Welche besonderen Verhaltensregeln gelten, um andere zu schützen?

Neben den vorgenannten allgemeinen Hinweisen gilt außerdem:

Personen, die krank sind, dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen!

- Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote meldepflichtiger Erkrankungen (IfSG)
- Mitteilungspflicht bei ersten Anzeichen (Durchfall, Erbrechen)
- hygienische Versorgung von Verletzungen und Wunden an den Händen.

Was ist bei Verletzungen an den Händen zu tun?

Die menschliche Haut ist ein idealer Lebensraum für Mikroorganismen. Besonders in Hautverletzungen und Wunden sind viele Krankheitserreger. Kleine, offene Wunden an den Händen oder an den Unterarmen sind mit wasserundurchlässigem Pflaster zu verbinden. Darüber hinaus sind zusätzlich Fingerlinge oder Handschuhe zu tragen.

Krankheitserreger und Lebensmittel

Deshalb sind Hautverletzungen immer so abzudecken, dass aus ihnen keine Krankheitserreger in die Lebensmittel gelangen können. Zudem ist der Mitarbeiter selbst vor Keimen z. B. aus einem tierischen Lebensmittel zu schützen. Personen, die an folgenden Infektionen tatsächlich erkrankt sind, den Verdacht auf eine dieser Erkrankungen haben oder Dauerausscheider sind, dürfen nicht beschäftigt werden, wenn sie beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln, wie zum Beispiel Säuglings- und Kleinkindernahrung, beteiligt sind:

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| • Typhus abdominalis und Paratyphus | • Salmonellose |
| • Cholera | • anderen infektiösen Gastroenteritis |
| • Shigellenruhr | • Virushepatitis A oder E. |