

**Nachweis für die praktische Ausbildung**

Frau/Herr .....Klasse:.....  
hat sich heute in unserer Pflege-Einrichtung vorgestellt.

Ich bin/Wir sind bereit, Ihrer Schülerin/Ihrem Schüler im Schuljahr **2022/23** einen Praktikumsplatz für die praktische Ausbildung zur Verfügung zu stellen.

Die Hinweise zur Organisation des Praktikums (Informationsbrief) haben wir zur Kenntnis genommen. Die Einhaltung der Praktikumszeiten bestätigen wir hiermit.

**Bei Fehlzeiten des Schülers/der Schülerin benachrichtigen wir unverzüglich die Schule (Tel:04791-930-4100).**

**Name und Anschrift der Einrichtung:**

**Name:** .....

**Straße:** .....

**PLZ – Ort:** .....

**Telefon-Nr. .... FAX .....**

**Email:** .....

**Name der Leiterin/des Leiters:** .....

Die Anleitung der Praktikantin/des Praktikanten wird voraussichtlich von

Herrn/Frau .....  
übernommen.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Stempel und Unterschrift

✂=====

Erklärung der Praktikantin/des Praktikanten:

Hierdurch erkläre ich verbindlich, den oben genannten Praktikumsplatz für die praktische Ausbildung vom ..... bis ..... anzunehmen.

\_\_\_\_\_  
Unterschrift der Praktikantin/des Praktikanten

An die Ausbildungsbetriebe der Schüler/innen der  
Berufsfachschule Pflegeassistenz,  
an die Eltern und Erziehungsberechtigten

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht

Unser Zeichen, unsere Nachricht  
SÜ/BC

Telefon  
04791-930-4100

Osterholz-Scharmbeck,  
April 2022

## **Berufsfachschule Pflegeassistenz 1. Ausbildungsjahr**

Sehr geehrte Damen und Herren,

für Ihre Bereitschaft eine Praktikantin /einen Praktikanten für die praktische Ausbildung in Ihrer Pflegeeinrichtung aufzunehmen bedanken wir uns ganz herzlich und freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Ihnen.

Die schulische Ausbildung zur Pflegeassistentin/zum Pflegeassistenten setzt eine zusätzliche praktische Ausbildung in einer Pflegeeinrichtung voraus. Zu Ihrer Information hier einige Grundlagen für das 1. Jahr der praktischen Ausbildung zur staatlich geprüften Pflegeassistentin/zum Pflegeassistenten:

- **jeden Montag und Dienstag** jeweils mindestens 6 Std. (mit gesetzlich vorgeschriebener Pause 6,5 bis höchstens 8 Std.) praktische Ausbildung in der Pflegeeinrichtung. Beginn ist der **29.08.2022**.
- an höchstens 5 Wochenenden im Schuljahr sollte nach Möglichkeit statt Montag/Dienstag am Samstag und Sonntag gearbeitet werden. Nach Absprache mit den Schüler/innen und der Schule können mehr Wochenenddienste vereinbart werden, wenn ein Freizeitausgleich angeboten wird.
- Aus schulorganisatorischen Gründen finden gelegentlich zusätzliche Betriebstage statt bzw. zusätzlicher Schulunterricht an Praxistagen.
- Eine Vergütung ist nicht vorgesehen, kann aber individuell vereinbart werden.
- Die Ferien sind frei, wenn nicht vorher Krankheitstage während der praktischen Ausbildung angefallen sind. Krankheitstage, die **fünf Tage** im Halbjahr überschreiten, müssen in den Ferien nachgeholt werden. Bitte bei **allen** Fehlzeiten **unverzüglich** die Schule benachrichtigen.

Regionales  
Kompetenzzentrum  
für berufliche Bildung

- Europaschule
- unesco-projekt-schule
- Umweltschule in Europa
- Mitglied der Bildungsregion OHZ „Beste Bildung“



### Hauptstelle

Am Osterholze 2  
27711 Osterholz-Scharmbeck  
T (04791) 930-4000  
F (04791) 930-4011

### Zweigstelle

Bahnhofstraße 2-8  
27711 Osterholz-Scharmbeck  
T (04791) 930-4100  
F (04791) 930-4130

### Bankverbindung

Sparkasse Rotenburg Osterholz  
IBAN DE30 2415 1235 0111 0091 97  
BIC BRLADE21ROB

verwaltung@bbsohz.de  
www.bbs-ohz.de

- Wenn die Schüler/innen in Absprache mit dem Betrieb gerne in den Ferien arbeiten möchten (ohne Fehlzeiten auszugleichen), ist dieses möglich, sofern ein Freizeitausgleich in der Schulzeit angeboten wird. Dies bietet sich z.B. an, wenn Schüler/innen mehrere Tage zusammenhängend arbeiten möchten, um mehr Routine zu erlangen. Während der Ferienzeiten sind die Betreuungslehrkräfte nicht erreichbar.
- Einmal im Halbjahr findet ein benoteter Besuch durch die Betreuungslehrkraft und die MentorIn (ggf. einer stellvertretenden Pflegefachkraft) statt. Die Schüler/innen müssen dann eine Praxis-Aufgabe (Vorstellung der Einrichtung, geplante Pflegemaßnahme oder eine Betreuungsmaßnahme) durchführen. Außerdem ist eine Mitschülerin /ein Mitschüler anwesend.
- Mentor/innen müssen examinierte Pflegefachkräfte sein (eine Zusatzausbildung ist nicht vorgeschrieben).
- Im Dezember und im Mai erfolgt eine schriftliche Bewertung durch die Pflegeeinrichtung (Formblatt zum Ankreuzen).
- Die Schüler/innen führen **kontinuierlich** ein Ausbildungsbegleitheft mit Tätigkeits- und Anwesenheitsnachweisen, die von den MentorInnen (oder einer stellvertretenden Pflegefachkraft) **monatlich** gegengezeichnet werden müssen.
- die Bestimmungen des Jugendarbeitsschutzgesetzes (s.h. Ausbildungsbegleitheft) sind einzuhalten
- Die Schüler/innen unterliegen während und nach dem Einsatz der Schweigepflicht
- Die Schüler/innen sind über die Gemeindeunfallversicherung unfallversichert

Pflegeassistenten/ Pflegeassistentinnen sind fachlich qualifizierte Assistenzkräfte für die beruflichen Handlungsfelder der Betreuung, Pflege und Versorgung von Menschen aller Altersstufen mit gesundheitlichen und sozialen Einschränkungen. Sie übernehmen Tätigkeiten in **stabilen Betreuung- und Pflegesituationen** im Bereich der **Basisversorgung und ausgewählter Behandlungspflege**.

Für Nachfragen stehen Ihnen die Lehrer/innen der Berufsfachschule Pflegeassistenz (Herr Schlüter, Frau Boschen) unter der Tel. NR. 04791/930-4100 zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrag

gez. Olaf Schlüter, Klassenlehrer und Fachbereichsleitung Gesundheit und Pflege

Ferien Niedersachsen 2022, 2023, 2024 ...

	Winter	Ostern	Pfingsten	Sommer	Herbst	Weihnachten
<b>2022</b>	31.01. - 01.02.	04.04. - 19.04.	27.05. + 07.06.	14.07. - 24.08.	17.10. - 28.10.	23.12.2022 - 06.01.2023
<b>2023</b>	30.01. - 31.01.	27.03. - 11.04.	19.05. + 30.05.	06.07. - 16.08.	02.10. + 16.10. - 30.10.*	27.12.2023 - 05.01.2024
<b>2024</b>	01.02. - 02.02.	18.03. - 28.03.	10.05. + 21.05.	24.06. - 02.08.	N.N.	N.N.

## Bereich Hauswirtschaft und Pflege



- BFS Pflege – Generalistische Ausbildung**
- BFS Hauswirtschaft u. Pflege/Persönliche Assistenz**
- BFS Pflegeassistenten**

### Ärztliche Bescheinigung

Für Schüler/Schülerinnen der Berufsfachschule Pflege, der zweijährigen Berufsfachschulklasse Pflegeassistenten und der einjährigen Berufsfachschule Hauswirtschaft und Pflege zur Vorlage beim Hausarzt und Abgabe in den Berufsbildenden Schulen Osterholz-Scharmbeck.

Frau/Herr : \_\_\_\_\_  
geb. am: \_\_\_\_\_ wurde heute von mir untersucht.

Es wird bestätigt, dass die benannte Person körperlich und geistig gesund und gesundheitlich geeignet ist, einen Beruf in der Pflege, Pflegeassistenten, bzw. Hauswirtschaft und Pflege zu ergreifen.

Weiterhin wird bestätigt, dass der Schüler/die Schülerin frei von ansteckenden Erkrankungen ist.

Sollte ein Immunschutz in einzelnen Bereichen nicht ausreichend vorliegen, bitten wir um eine entsprechende ärztliche Beratung.

Für folgende Krankheiten besteht ein Immunschutz:

- Mumps
- Röteln
- Windpocken
- Hepatitis A
- Hepatitis B
- Masern
- Keuchhusten
- Covid-19

Für folgende Krankheiten erfolgte eine Beratung zum Immunschutz:

- Mumps
- Röteln
- Windpocken
- Hepatitis A
- Hepatitis B
- Masern
- Keuchhusten
- Covid-19

Bezüglich der gesundheitlichen Eignung ist folgendes festzustellen:

- Geeignet
- Nicht geeignet
- Mit Einschränkungen geeignet: \_\_\_\_\_

---

(Datum, Unterschrift und Stempel der ärztlichen Praxis)

**Hinweis:** Die Bescheinigung muss **vor** Aufnahme der praktischen Ausbildung vorliegen. Bei Personen bis zum 18. Lebensjahr werden die Kosten für die Impfungen gegen Hepatitis B, Masern, Mumps, Röteln und Windpocken i. d. R. von den Krankenkassen übernommen. Bei Frauen gilt dies in Bezug auf Windpocken und Röteln auch jenseits des 18. Lebensjahres.

## Lebensmittel: Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis)

Aufgrund der Corona-Pandemie sind derzeit abweichende Veranstaltungszeiten und verschiedene Veranstaltungsorte möglich. Bitte beachten Sie die Hinweise zu den Terminen in der Buchungsübersicht.

### Allgemeine Informationen

Bestimmte ansteckende Krankheiten und Krankheitserreger können über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden. Das Infektionsschutzgesetz sieht daher Regelungen vor, die das Risiko dieses Übertragungsweges minimieren sollen.

Wenn Sie gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen, verarbeiten oder in den Verkehr bringen und dabei mit diesen Lebensmitteln direkt (mit der Hand) oder indirekt (z.B. über Geschirr oder Besteck) in Berührung kommen, benötigen Sie vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung über die Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) durch das Gesundheitsamt.

Die Bescheinigung bestätigt, dass Sie über die gesetzlichen Pflichten, insbesondere wann es Ihnen bei Vorliegen einer ansteckenden Erkrankung untersagt ist, im Lebensmittelbereich tätig zu sein, belehrt wurden. Außerdem müssen Sie nach der Belehrung schriftlich erklären, dass Ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei Ihnen bekannt sind. Unter Umständen kann ein zusätzliches ärztliches Zeugnis für die Bescheinigung erforderlich werden.

### An wen muss ich mich wenden?



Das Gesundheitsamt des Landkreises Osterholz bietet die Belehrung nach § 43 IfSG zweimal in der Woche in Form einer Gruppenbelehrung an.

Die Belehrungen finden **dienstags um 16:00 Uhr** oder **donnerstags um 8:00 Uhr** statt. Die Belehrung dauert ca. 60 Minuten und beinhaltet unter anderem einen mündlichen Vortrag sowie einen Film zum Thema Infektionshygiene. Sofern Sie einen Dolmetscher benötigen, müssen Sie eine geeignete Person zu dem Belehrungstermin mitbringen.

Zur Aufnahme der Personalien müssen Sie 15 Minuten vor Beginn der Belehrung am Veranstaltungsort sein und Ihren

Personalausweis mitbringen. Bezüglich der Gebühr von 26 Euro wird Ihnen nach der Veranstaltung eine Rechnung zugestellt.

**Wichtig:** Eine vorherige Anmeldung ist wegen begrenzter Teilnehmerzahlen unbedingt erforderlich!

Ab sofort können Sie sich online zu einem Belehrungstermin anmelden. Über die Schaltfläche links gelangen Sie direkt zum Onlineportal.

Sollten Sie keinen Zugang zum Internet haben, ist eine telefonische Anmeldung über die unten aufgeführten Kontaktdaten ebenfalls möglich.

Für Gruppen von mindestens 15 Personen sind Sondertermine möglich. Bitten setzen Sie sich zur

Klärung der Einzelheiten mit dem Gesundheitsamt in Verbindung.

### Welche Unterlagen werden benötigt?

Zu Ihrem Belehrungstermin bringen Sie bitte einen gültigen Lichtbildausweis (z.B. Personalausweis, Reisepass) mit.

Minderjährige benötigen darüber hinaus eine schriftliche Erklärung eines Sorgeberechtigten. Ein entsprechendes Formblatt finden Sie unten.

### Welche Gebühren fallen an?

Für die Belehrung nach § 43 IfSG wird eine Gebühr in Höhe von 26,00 Euro erhoben. Derzeit ist leider keine EC-Kartenzahlung möglich.

### Welche Fristen muss ich beachten?

Bevor Sie eine Tätigkeit in der Lebensmittelzubereitung bzw. im Lebensmittelverkauf aufnehmen, muss die Belehrung nach IfSG vorliegen und sie darf bei Tätigkeitsbeginn nicht älter als drei Monate sein.

### Was sollte ich noch wissen?

Auch Personen, die sich regelmäßig in Küchen von Gaststätten oder sonstigen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen aufhalten, müssen an einer Belehrung teilnehmen.

- [Informationen zum Infektionsschutzgesetz auf den Seiten des Bundesinstituts für Risikobewertung \(BfR\)](#)
- [Informationen zum Infektionsschutzgesetz auf den Seiten des Robert-Koch-Instituts \(RKI\)](#)

### [Gesundheitsamt](#)

*Heimstraße 1-3*

*27711 Osterholz-Scharmbeck*

*Telefon: 04791 930-2900*

*Telefax: 04791 930-2999*

*E-Mail: [gesundheitsamt@landkreis-osterholz.de](mailto:gesundheitsamt@landkreis-osterholz.de)*

*Homepage: <https://www.landkreis-osterholz.de>*



## Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

Personen, die gewerbemäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder inverkehrbringen:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- oder Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr.

und

dabei mit ihnen **direkt** (mit der Hand) **oder indirekt** über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen

oder

in **Küchen** von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur **Gemeinschaftsverpflegung** tätig sind,

**benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt.**

**Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?**

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte **Krankheitserreger** besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. In Gaststätten oder Gemeinschaftseinrichtungen kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

**Die wichtigsten Regeln sind im Anhang 1 zusammengestellt**

# MERKBLATT

## Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

**!!! Bitte lesen Sie sich dieses Merkblatt sorgfältig durch !!!**

Nachdem Sie dieses Merkblatt gelesen haben, unterschreiben Sie bitte die beigefügte Erklärung. Damit bestätigen Sie, dass Sie dieses Merkblatt gelesen und den Inhalt verstanden haben und dass Ihnen **keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot** bekannt sind.

Nach der mündlichen Belehrung erhalten Sie die Bescheinigung für Ihren Arbeitgeber/Dienstherren.

Stand: 01/2022





Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die oben genannten **Tätigkeiten nicht ausüben** dürfen, wenn bei Ihnen **Krankheitserscheinungen** (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger.
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Sie haben infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

Die Untersuchung einer **Stuhlprobe** von Ihnen hat den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben:

- Salmonellen,
- Shigellen,
- enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien
- Choleravibrionen.

Wenn Sie diese Bakterien **ausscheiden** (ohne dass Sie sich krank fühlen müssen), besteht ebenfalls ein **Tätigkeitsverbot** im Lebensmittelbereich.

**Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:**

- **Durchfall** mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.
- **Hohes Fieber** mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) sind Zeichen für **Typhus und Paratyphus**.
- Typisch für **Cholera** sind **milchigweiße Durchfälle** mit hohem Flüssigkeitsverlust.
- **Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel** mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine **Hepatitis A oder E** hin.

- **Wunden** oder offene Stellen von **Hauterkrankungen** können infiziert sein, wenn sie **gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen** sind.

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch! Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

- ☒ **Wenn Sie noch mehr über die beschriebenen Erkrankungen wissen möchten, können Sie dies im Anhang 2 nachlesen** ☒

## Besondere Hinweise für Arbeitgeber/Dienstherren

1. Auch Arbeitgeber haben die in Anlage 1 niedergelegte Erklärung abzugeben, sofern sie zu dem auf Seite 1 des Merkblattes ausgeführten Personenkreis gehören.
2. Sie dürfen die auf Seite 1 des Merkblattes beschriebenen Tätigkeiten nur ausüben, wenn Sie eine Bescheinigung gemäß Anlage 2 erhalten haben oder im Besitz eines Gesundheitszeugnisses gem. § 18 Bundes-Seuchengesetz sind.
3. Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als drei Monate sein.
4. Sie haben Personen, die die auf Seite 1 des Merkblattes genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle 2 Jahre über die auf Seite 2 aufgeführten Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren.
5. Sie haben Ihre eigene Bescheinigung und die Ihrer Beschäftigten, sowie die Dokumentation über die letzte Belehrung an der Arbeitsstätte verfügbar zu halten und den Mitarbeitern der zuständigen Behörde alle genannten Bescheinigungen auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.
6. Haben Sie selbst oder einer Ihrer Beschäftigten eine der auf Seite 2 dieses Merkblattes genannten Symptome, ist eine der dort genannten Erkrankungen oder die Ausscheidung einer der aufgezählten Krankheitserreger ärztlich festgestellt worden, so müssen Sie Hygienemaßnahmen ergreifen, die geeignet sind, eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger an der Arbeitsstätte zu verhindern. Auskunft hierzu erteilt die Behörde für Lebensmittelüberwachung und Ihr Gesundheitsamt.
7. Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung.

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Antwort:

- ✓ Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- ✓ Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- ✓ Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaut, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume).
- ✓ Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.
- ✓ Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit waserundurchlässigem Pflaster ab.

Bei welchen Erkrankungen besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot?

**Typhus abdominalis, Paratyphus**

Die Erreger sind *Salmonella typhi* und *paratyphi*. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel, die damit verunreinigt sind. Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehindert wochenlang anhalten kann. Weitere Symptome sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig „erbsenartige“ Durchfälle. Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger bei uns nicht verbreitet.

**Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich; allerdings sind die Symptome bei Paratyphus weniger schwer.**

Beide Erkrankungen werden in der Regel aus endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) oder aus Gebieten importiert (**Reiseerkrankung**), in denen sich die hygienischen Verhältnisse aufgrund von Katastrophen oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtert haben. Gegen **Typhus** stehen mehrere **Schutzimpfungen** zur Verfügung. Wenn Sie beruflich oder privat in die betroffenen Länder verreisen wollen, sprechen Sie Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt an; dort werden Sie zur Notwendigkeit einer Impfung beraten.

**Cholera**

Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel; auch direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich. Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist milchig weiß ohne Blutbeimengungen. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tiefliegende Augen, stehende Hautfalten). Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (**Ostasien, Südamerika, Afrika**). Eine **Schutzimpfung** mit dem in Deutschland im Moment zugelassenen Impfstoff wird nicht empfohlen. Allerdings sind im Ausland besser verträgliche und wirksamere Impfstoffe verfügbar. Eine Bestellung über eine internationale Apotheke ist möglich. Deshalb sollten Sie bei **Reisen in ein Risikogebiet** auch dazu Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt ansprechen

**Shigellose (Bakterielle Ruhr)**

Die Erreger sind Shigellabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektios, d.h. um krank zu werden genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien! In Kindererkrankungen sind auch bei uns immer wieder Epidemien beschrieben worden. Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopf- und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald

blutig. Der Erreger ist auch in Deutschland heimisch. Die Shigellose ist also keine typische Reisekrankheit; mit ihrem Auftreten muss jederzeit gerechnet werden.

#### **Salmonellen-Infektionen**

Erreger sind zahlreiche Salmonellenarten, die durch Nahrungsmittel aus infizierten Tieren (z.B. Fleisch, Milch, Eier) aufgenommen werden. Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Symptome erheblich schwanken.

Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet, mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen; häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

#### **Gastroenteritis durch andere Erreger**

Auch andere Bakterienarten (z.B. Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Campylobacter, Yersinien) oder Viren (z.B. Rota-, Adeno-, Norwalkviren) können Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen verursachen.

#### **Hepatitis A oder E**

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch Nahrungsmittel, die mit Hepatitis-A- oder -E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus 1 – 2 Wochen nach Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden wird. Häufig sächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit. Während das Hepatitis-A-Virus auch bei uns zirkuliert, kommt das Hepatitis-E-Virus hauptsächlich in Asien, Afrika und Zentralamerika vor (importierte Infektion nach Fernreisen!). Beide Erkrankungen verlaufen ganz ähnlich; die Übertragungswege sind gleich.

Gegen Hepatitis A kann man sich durch Impfungen schützen. Vor Reisen in südliche Länder sollten Sie unbedingt an eine **Schutzimpfung** denken und Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt darauf ansprechen.

**Bitte ausfüllen, unterschreiben und mit zum Belehrungstermin beim Gesundheitsamt mitnehmen.**

## Erklärung

### gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 2 Infektionsschutzgesetz

(bei Minderjährigen muss diese Erklärung auch vom Sorgeberechtigten unterschrieben werden)

Name, Vorname:

Geb.-Datum:

Straße, Hausnummer:

PLZ, Ort:

### **Erklärung des / der Belehrten**

Ich erkläre hiermit, dass ich gemäß § 43 Abs. 1 IfSG mündlich und schriftlich aufgeklärt wurde und dass bei mir keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

\_\_\_\_\_  
(Ort, Datum)

\_\_\_\_\_  
(Unterschrift des / der Belehrten)

### **Erklärung des / der Sorgeberechtigten**

Ich erkläre hiermit, dass ich das Merkblatt über die Belehrung nach § 43 Abs. 1 IfSG gelesen und verstanden habe. Mir sind keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot meines Kindes bekannt.

\_\_\_\_\_  
(Ort, Datum)

\_\_\_\_\_  
(Unterschrift des / der Sorgeberechtigten)