

Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Von solchen lebensmittelbedingten Erkrankungen kann gerade bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein. Der Leitfaden gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können. Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dieses einwandfrei erfolgt!

Wer benötigt eine Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis)?

Alle Personen, die **gewerbsmäßig**, also **häufiger als dreimal im Jahr** mit Lebensmitteln umgehen, d. h. Lebensmittel herstellen, behandeln und/oder verkaufen und dabei direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z. B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) damit in Berührung kommen.

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

In manchen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Dazu gehören

- Fleisch und Geflügelfleisch sowie Erzeugnisse daraus
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z. B. Sahnetorten) oder Auflage
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“) und Erzeugnisse daraus
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr, Samen zu deren Herstellung

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Wer bei einem Fest mit diesen Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. über Geschirr und Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste und muss die folgenden Hygieneregeln genau beachten. Es muss dabei zwischen gesetzlichen Tätigkeitsverboten und allgemeinen Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln unterschieden werden:

Gesetzliche Tätigkeitsverbote:

Personen mit

- **infektiöser Gastroenteritis** (ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber),
- **Typhus** oder **Paratyphus**,
- **Virushepatitis A** oder **E** (Leberentzündung),
- **infizierten Wunden** oder einer **Hautkrankheit**, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können,

dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz mit den genannten Lebensmitteln außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs nicht umgehen. Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die **Erkrankung** festgestellt hat oder aber lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen dementsprechenden **Verdacht** nahe legen.

Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer **Stuhlprobe** den Nachweis der Krankheitserreger Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Choleravibrionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn die betroffene Person keine Krankheitssymptome zeigt (so genannte „Ausscheider“).

Vor allem folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin, insbesondere wenn sie nach einem Auslandsaufenthalt auftreten:

- Durchfall mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung sind Zeichen für Typhus und Paratyphus.
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel weisen auf eine Virushepatitis hin.
- Wunden und offene Hautstellen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Treten bei Ihnen solche Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch!

Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln:

- Wenn Sie krank sein sollten, helfen Sie bei der Veranstaltung **nicht** mit und informieren Sie den Organisator.
- Auch wenn Familienangehörige von Ihnen momentan an Durchfallerkrankungen, Übelkeit oder einer Hepatitis (Gelbsucht) leiden, helfen Sie **nicht** mit, sondern informieren den Organisator.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbanduhr und Armschmuck ab.
- Waschen Sie vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände. Verwenden Sie hierzu Flüssigseife, fließendes Wasser und zum Händetrocknen Einmalhandtücher.
- Benutzen Sie **nicht** die Geschirrhandtücher zum Händeabtrocknen.
- Tragen Sie saubere Kleidung.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab. Wenn eine Wunde eitert, dürfen Sie nicht arbeiten.
- Vermeiden Sie bei der Ausgabe die direkte Berührung von Lebensmitteln - verwenden Sie geeignete saubere Hilfsmittel (Gabeln, Zangen etc.).
- Rauchen Sie **nicht** in der Küche oder bei der Ausgabe.

Denken Sie immer an den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln:

- Unverpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden.
- Behälter und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- Rohware und fertige Speisen müssen immer getrennt gelagert werden.
- Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber sein und regelmäßig zwischengereinigt werden.
- Speisen dürfen nicht angeniest oder angehustet werden.
- Zu garende Speisen dürfen nur durcherhitzt abgegeben werden.
- Warm verzehrte Speisen müssen bis zur Abgabe durchgängig heiß gehalten werden.
- Fertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden.
- Einmal ausgegebene Lebensmittel und Speisen dürfen nicht zurückgenommen und/oder erneut angeboten werden.
- Speisereste und andere Abfälle sind unverzüglich zu beseitigen.
- Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und Speisenabgabe verboten.
- Tiere müssen vom Küchen- und Ausgabebereich ferngehalten werden.
- Für Milch und Milchprodukte (z. B. **Schlagsahne, Buttercreme- und Sahnetorten**) gelten maximal 8° C Aufbewahrungstemperatur. Dementsprechend müssten sie durchgehend gekühlt werden.
- **Leicht verderbliche Lebensmittel** dürfen nur zum Verkauf kurzzeitig ohne Kühlung angeboten werden. Bei Verkaufsende vorhandene Reste sollten am nächsten Tag nicht mehr angeboten werden.

Ein schönes Vereinsfest bzw. eine gelungene Veranstaltung wünscht Ihnen Ihr Fachdienst Gesundheitsamt.