

Veterinär- und Verbraucherschutzamt Rottweil

Königstr. 36, 78628 Rottweil

Telefon: 0741/244-383 E-Mail veta@lrarw.de



Merkblatt

Vermeidung von Lebensmittelinfektionen und Belehrung nach Infektionsschutzgesetz für Ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten, Freizeiten 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, älteren und immungeschwächten Menschen lebensbedrohlich werden können. Von solchen Lebensmittelinfektionen kann gerade bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein. Das Merkblatt gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

Wichtig ist dabei, dass jeder, der außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs mit Lebensmitteln umgeht, sich der Eigenverantwortung bei der Vermeidung von lebensmittelbedingten Infektionen bewusst ist. Denn jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivilrechtlich und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt.

Deshalb muss jeder Veranstalter seine Helfer und Personen, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, diese über den Inhalt des Infektionsschutzgesetzes (siehe im folgenden Merkblatt) belehren. Diese Belehrung ist vor der jeweiligen Veranstaltung durchzuführen und für die Lebensmittelüberwachungsbehörde zu dokumentieren und auf Verlangen vorzuzeigen.

Die belehrende Person des Veranstalters muss im Besitz einer Erstbelehrung nach IFSG durch das Gesundheitsamt sein.

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

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

- Fleisch- und Wurstwaren
- Geflügelfleisch
- Milch- und Milchprodukte
- Eier- und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durch-erhitzter Füllung (z.B. Sahnetorten)
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“)
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost-, und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen
- Sprossen und Keimlinge

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Wer bei einem Fest oder ähnlichen Veranstaltungen außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs mit den genannten Lebensmitteln direkt oder indirekt (z.B. über Geschirr und Besteck bzw. auch bei der Reinigung dieser Bedarfsgegenstände) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste bzw. Teilnehmer. Er muss darauf achten, dass bei ihm keine Krankheitszeichen für Erkrankungen vorliegen, die über Lebensmittel übertragen werden können; **hier besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot.**

Im Umgang mit Lebensmitteln müssen zudem allgemeine Hygieneregeln sorgfältig beachtet werden.

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

- Akuter infektiöser Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber), ausgelöst durch Bakterien oder Viren
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- infizierte Wunden oder 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 einem entsprechenden Verdacht nahe liegen.

Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer Stuhlprobe den Nachweis der Krankheitserreger **Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagische Escherichia coli Bakterien (EHEC) oder Choleravibrionen** ergeben hat und zwar auch dann, wenn diese Bakterien ohne Krankheitssymptome ausgeschieden werden (sogenannte „Ausscheider“)

Symptome für die genannten Krankheiten, insbesondere nach einem Auftreten nach Auslandsaufenthalt

- 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 können Zeichen für Typhus und Paratyphus sein.
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine Virushepatitis hin
- Wunden und offene Hautstellen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

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

Wichtige Hygieneregeln zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Persönlich Hygiene

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem warmem Wasser. Verwenden Sie zum Abtrocknen Einmalhandtücher
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Schmuck (z.B. Armbanduhr und Ringe) ab.
- Arbeiten Sie nicht mit aufgesetzten oder verzierten Fingernägeln (mit Brillanten besetzten oder lackierten Nägeln).
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Achten Sie auf saubere Arbeitskleidung
- Achten Sie auf gute Körperhygiene

Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmittel

- Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für den Lebensmittelkontakt geeignet sein.
- Achten Sie auf die Einhaltung der Kühlung und Kühlkette
- Bei der Aufbewahrung muss Rohware (z.B. ungewaschener Salat, Erdbehaftetes) getrennt von verzehrfertigen und unverpackten Speisen gelagert werden. Dies gilt auch für die Kühlung.
- Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber, leicht zu reinigen und unbeschädigt sein. Sie sind regelmäßig zwischen zu reinigen.
- Husten und Niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Achten Sie darauf, dass keine Fremden und Tiere an die Lebensmittel gelangen können.
- Lebensmittel, die nicht durch-erhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr). Nicht durch-erhitzte eihaltige Zubereitungen sollten daher nicht abgegeben werden.
- Zu garende Speisen sollten durch erhitzt werden.
- Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten (65°C für max. 3 Stunden).
- Verzehrfertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden.

Weitere Informationen

- Merkblatt für Vereins- und Straßenfeste des Veterinär- und Verbraucherschutzamtes Rottweil.
- Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten des Ministeriums für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz Baden Württemberg.
- Für Fragen steht Ihnen das Veterinär- und Verbraucherschutzamt Rottweil zur Verfügung.

Quelle: Merkblatt zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen vom Landesgesundheitsamt Baden Württemberg

