



Merkblatt zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln

Im Rahmen unseres täglichen Frühstückdienstes und auch bei Vereinsveranstaltungen (z.B. Kuchenverkauf) gehen wir mit Lebensmitteln um. Dieses Merkblatt (angelehnt an das Merkblatt des Landesgesundheitsamts, Regierungspräsidium Stuttgart) soll Ihnen einen Überblick über die Hygieneregeln geben, die beachtet werden müssen.

BITTE LESEN SIE SICH DIESES MERKBLATT SORGFÄLTIG DURCH.

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 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!

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

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

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

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)
- 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 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

Persönliche Hygiene

- 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 Abtrocknen Einmalhandtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Handschmuck (z. B. Armbanduhr, Ringe) ab.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Achten Sie auf saubere Arbeitskleidung.

Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln

- Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Speisen gelagert werden. Dies gilt auch für die Kühlung. Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber, leicht zu reinigen und unbeschädigt sein. Sie sind regelmäßig zwischenzureinigen.
- Husten und niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr). Nicht durcherhitzte eihaltige Zubereitungen sollten daher nicht abgegeben werden.
- Zu garende Speisen sollten durcherhitzt werden.
- Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten.
- Verzehrfertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden.