



Nahrungsmittelhygiene bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Beim Umgang mit Lebensmitteln müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders für Kleinkinder, ältere und immungeschwächte Menschen lebensbedrohlich werden können.

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!

Gerade bei Vereins- und Straßenfesten kann schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein.

Solange ihre Tätigkeit nicht gewerbsmäßig ist, brauchen Sie kein „Lebensmittelzeugnis“.

Allerdings haben auch ehrenamtliche Helferinnen und Helfer sowohl beim Zubereiten von Speisen als auch beim Ausgeben der Speisen und Getränke die Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln einzuhalten.

Dies gilt insbesondere für Vereinsfeste und ähnliche Veranstaltungen (Schul- und Kindergartenfest, etc.)

Merkblatt

zur Belehrung und Information der ehrenamtlichen Helfer

So können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen:

Wer bei einem Fest mit 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.

Sofern Sie krank sind, Fieber haben oder an Durchfall leiden, sofern die Nase läuft oder Sie Husten haben, sofern Sie an einer Infektionskrankheit leiden, die auf Lebensmittel übertragen werden kann oder Sie offene **Wunden** haben, dürfen Sie nicht direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin

- Durchfall gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel
- Wunden und offene Hautstellen, besonders wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die **Erkrankung** festgestellt hat oder lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen dementsprechenden **Verdacht** nahe legen.

Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer **Stuhlprobe** den Nachweis von Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Cholera-vibrionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn diese Bakterien ohne Krankheitssymptome ausgeschieden werden (sog. „**Ausscheider**“).



In manchen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren.

Dazu gehören Fleisch- und Wurstwaren, Milch und Milchprodukte, Eier und Eierspeisen (besonders rohe Eier), Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z.B. Sahnetorten), Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“), Speiseeis und Halbgefrorenes, Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen

Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.

Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhäube, Kittel).

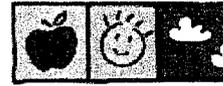
Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser.

Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.

Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit Lebensmitteln.

Benutzen Sie besser dichte Einmalhandschuhe!

Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.



Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz das „Lebensmittelzeugnis“

Wer braucht eine Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz?

Wer gewerbemäßig Lebensmittel behandelt oder herstellt braucht eine Belehrung nach § 43 IfSG.
Diese Bescheinigung ist vom jeweiligen Arbeitgeber aufzubewahren und verfügbar zu halten!

Diese Bescheinigung bekommen Sie beim Gesundheitsamt oder bei einem berechtigten Arzt

Einzelbelehrungen

werden beim Gesundheitsamt im Landratsamt Augsburg **montags bis freitags zwischen 09:00 und 11:00 Uhr und donnerstags zusätzlich von 14.00 bis 16.00 Uhr** in Zimmer **015** durchgeführt.

Die Kosten für eine Einzelbelehrung betragen **28 €** und sind vor Ort bei der Kreiskasse zu begleichen. Informationen erhalten Sie telefonisch unter Tel: **0821-3102-2101 oder 2108**.

Minderjährige benötigen zusätzlich eine von den Eltern unterschriebene Einverständniserklärung, dass keine Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 IfSG (Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot) vorliegen!

Sammelbelehrungen

werden **ausschließlich** für Teilnehmer am Projekt „Schülerunternehmen“ und für **Hauptschüler, die ein Berufspraktikum ableisten** müssen nach Voranmeldung beim Gesundheitsamt durchgeführt.

Um den Verwaltungsaufwand für Sammelbelehrungen gering zu halten, sind **folgende Vorgaben zu erfüllen**:

Anmeldung des beabsichtigten Sammelbelehrungstermins mindestens drei Wochen vor dem beabsichtigten Termin in Zimmer 015, Tel: **0821-3102-2101**

Weitergabe der Belehrungsbögen⁽¹⁾ sowie der Erklärung⁽²⁾ der Eltern, dass die Gesundheitsinformationen im Umgang mit Lebensmitteln⁽¹⁾ zur Kenntnis genommen wurden durch die Schulleitung (Unterlagen hierfür erhalten Sie vom Gesundheitsamt oder im Anschluss an diese Informationen).

Überlassung einer gut leserlichen Namensliste (Exeldatei) mit Name, Vorname, Geburtsdatum und Wohnanschrift spätestens zwei Wochen vor dem beabsichtigten Sammeltermin an das Gesundheitsamt.

Zusammenfassen der Schüler bei über 25 Teilnehmern in der Schule durch die Schulleitung. Bei einer Belehrung von weniger als 25 Teilnehmern hat die Schulleitung für die Zusammenführung zum vorgegebenen Termin im Gesundheitsamt zu sorgen. Eine kostenfreie Nachbelehrung von gemeldeten Teilnehmern zur Sammelbelehrung erfolgt im Gesundheitsamt.

Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

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

Personen, die **gewerbsmäßig** folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen:

Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus, Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis, Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus, Eiprodukte, Säuglings- oder Kleinkindernahrung, Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse, Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage, Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen und dabei mit diesen **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 **Gemeinschaftspflege** tätig sind, **benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz**.

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte **Krankheitserreger** besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von 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.

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass **Sie nicht direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen dürfen, wenn Sie krank sind.**

Insbesondere gilt dies für Erkrankungen mit Durchfall (ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger, Typhus oder Paratyphus, Virushepatitis A oder E) und solange Sie Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien oder Choleravibrionen ausscheiden. Wenn sie offene Wunden oder eine ansteckende Hautkrankheit haben, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger auf andere Menschen übertragen werden können dürfen Sie nicht direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

**Informieren Sie Ihren Arzt, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten.
Sie sind verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.**

Diese Alarmzeichen sollten Sie unbedingt vom Arzt klären lassen

- **Durchfall** gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber,
- **Fieber, Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen,**
- **Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel, Schwäche und Appetitlosigkeit**
- **Wunden** oder offene Stellen bei **Hauterkrankungen** besonders wenn sie **gerötet, schmierig belegt, nässend** oder **geschwollen** sind

Das können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen

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 wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Bei diesen Erkrankungen besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot:

Typhus abdominalis, Paratyphus

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich. Beide Erkrankungen werden hauptsächlich aus Gebieten mit mangelhafter Versorgung mit Trinkwasser und mit einer unregelmäßigen Abwasserentsorgung importiert (Afrika, Südamerika, Südostasien). Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, Benommenheit, Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Die zunächst bestehende Verstopfung geht später in erbsbreiartige Durchfälle über. **Gegen Typhus schützt eine Impfung.** Ihr Arzt oder Gesundheitsamt beraten.

Cholera

Die Krankheit wird über verunreinigtes Trinkwasser, Lebensmittel und auch direkt von Mensch zu Mensch übertragen. Sie ist ähnlich wie Typhus in Ländern der Dritten Welt vorherrschend. Cholera kann wegen extremen Flüssigkeitsverlusts durch Erbrechen und „reiswasserartige“ Durchfälle rasch lebensgefährlich werden. Ein **Schluckimpfstoff kann ausreichend Schutz bieten.** Ihr Arzt oder Gesundheitsamt geben Ihnen Auskunft.

Shigellen-Ruhr

Die Aufnahme der Erreger erfolgt von Mensch zu Mensch, aber auch durch verunreinigte Lebensmittel oder Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektios – schon wenige Bakterien reichen aus, um krank zu werden. Plötzlich hohes Fieber, krampfartige Bauchschmerzen und wässrig-blutige Durchfälle sind typisch.

Salmonellen

Salmonellen finden sich auf Eiern, an verunreinigtem Geflügel und Fleisch. Auf nicht durcherhitzten Lebensmitteln (z. B. Tiramisu) vermehren sich die Erreger sehr schnell. Schon einige Stunden nach Genuss tritt der Brech-Durchfall auf. Besonders im Sommer treten Salmonellen-Erkrankungen gehäuft auf.

Magen-Darm-Erkrankungen durch andere Erreger

Auch eine Vielzahl anderer Bakterienarten wie Staphylokokken (im Eiter vorkommend etc.) oder Viren (Rota, Noro usw.) führen zu Durchfall, Erbrechen und Bauchschmerzen.

Hepatitis A oder E („Gelbsucht“)

Kranke scheiden das Virus ein bis zwei Wochen lang mit dem Stuhl aus. Die Infektion erfolgt durch direkten Kontakt oder über verunreinigtes Trinkwasser und Speisen (auch Eiswürfel). Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht. Die Erkrankung ist weltweit verbreitet und tritt besonders häufig in Entwicklungsländern auf. Erst vier bis acht Wochen nach der Infektion kommt es zu einem Spannungsgefühl im rechten Oberbauch, Übelkeit, Appetitlosigkeit, Abgeschlagenheit; Gelbfärbung der Augen; Stuhl- und Urinverfärbung. Beide Erkrankungen verlaufen ähnlich; die Übertragungswege sind gleich. Vor Hepatitis A kann man sich, auch noch kurz vor Reiseantritt, durch eine Impfung schützen. Ihr Arzt oder Gesundheitsamt berät Sie.

Ihr Gesundheitsamt im Landkreis Augsburg

Prinzregentenplatz 4 · 86150 Augsburg · Tel: 0821-3102-2101 · © gesundheitsamt@lra-a.bayern.de

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 7:30 - 12:30 Uhr, donnerstags zusätzlich 14:00 - 17:30 Uhr aktualisiert am: 26.01.2011

.....
Minderjährige brauchen diese Erklärung der/des Erziehungsberechtigten!

Erklärung der/des Erziehungsberechtigten

Ich/wir erkläre(n), dass ich/wir die vorstehende Belehrung über den Umgang mit Lebensmitteln gelesen und verstanden habe(n) und erkläre(n), dass uns keine Tatsachen bekannt sind, die ein Tätigkeitsverbot nach § 42 Abs. 1 IfSG (Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot) für

meine/n Tochter/Sohn

.....
Name/Vorname

geboren am

Anschrift

zur Folge haben könnte.

.....
Ort,

.....
Datum

.....
Unterschrift der Erziehungsberechtigten