

Hinweise für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln

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. Anliegende Hinweise geben eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten.

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

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

In bestimmten Lebensmitteln können sich vorhandene Krankheitserreger besonders leicht vermehren, wenn hygienische Grundregeln nicht eingehalten werden. Das gilt für alle leicht verderblichen Lebensmittel, insbesondere für:

- Fleisch und Wurstwaren
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z. B. Sahnetorten)
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen

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.

Dabei ist zwischen gesetzlichen Tätigkeitsverboten und allgemeinen Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln zu unterscheiden.

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 häuslichen Bereichs nicht umgehen. Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die **Erkrankung** festgestellt hat oder aber lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen **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

Choleraerregern ausgesetzt hat und zwar auch dann, wenn diese Bakterien ausgeschieden werden (sogenannte „Ausscheider“), ohne dass Krankheitszeichen vorhanden sind.

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
- 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

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch sowie nach Niesen oder Naseputzen gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Arbeitsflächen und Geräte sind nach jedem Arbeitsgang gründlich zu reinigen.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Schürze, Kittel, ggf. Kopfhaube). Vermeiden Sie durch Einmalhandschuhe direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Rohe und gegarte Lebensmittel sind getrennt zu lagern. Ein gleichzeitiges Hantieren ist möglichst zu vermeiden.
- Bratwürste oder andere Fleischerzeugnisse (z. B. Steaks) müssen bei der Abgabe völlig durchgegart sein.
- Bei der Zubereitung zusammengesetzter Speisen (z. B. Kartoffel- oder Nudelsalat) sind die gekochten Komponenten herunterzukühlen, bevor die anderen Bestandteile hinzugefügt werden.
- Leicht verderbliche Lebensmittel sind unter Kühlung zu lagern. Die Kühlkette sollte möglichst auch beim Anbieten der Ware nicht oder so kurz wie möglich unterbrochen sein. Bei Zimmertemperatur bzw. intensiver Sonnenbestrahlung können sich etwaige vorhandene Krankheitserreger innerhalb kurzer Zeit besonders leicht vermehren.
- Aus vorsorglichen Gründen sollte auf das Anbieten von Speisen, die mit rohen Eiern ohne nachfolgenden Erhitzungsvorgang hergestellt werden, z. B.
 - **selbst hergestellte Mayonnaisen,**oder auf das Anbieten von anderen risikobehafteten Lebensmitteln, z. B.
 - **Kuchen mit nicht durcherhitzter Füllung**
 - **rohes Hackfleisch (z. B. Hackepeterbrötchen) verzichtet** werden.