



Leitfaden 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 großer Personenkreis betroffen sein. Der Leitfaden gibt 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?

Dazu gehören u. a.:

- Rohes Fleisch (zum Beispiel Tatar, rohe Bratwürste)
- Milch und Milchprodukte
- Speisen aus rohen Eiern
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (zum Beispiel Sahnetorten)
- Fische, Krebse, Weichtiere (zum Beispiel Meeresfrüchte)
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, Saucen

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Wer bei einer Veranstaltung mit Lebensmitteln umgeht, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste und muss folgende Hygieneregeln genau beachten. Gleiches gilt für den Umgang mit Lebensmittelbedarfsgegenständen, beispielsweise Geschirr und Besteck. Es muss dabei zwischen **gesetzlichen Tätigkeitsverboten** und **Hygienevorschriften** im Umgang mit Lebensmitteln unterschieden werden:



Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

- akuter infektiöser Gastroenteritis (Anzeichen: plötzlich auftretender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber),
- Typhus oder Paratyphus (Anzeichen: hohes Fieber, schwere Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen),
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung; Anzeichen: Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel),
- infizierten Wunden oder Hautkrankheiten (z. B. an Händen, Unterarmen) 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 nicht umgehen, Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die Erkrankung festgestellt hat oder aber lediglich die oben genannten Krankheitsanzeichen vorliegen, die einen dementsprechenden Verdacht nahe legen.

Das gesetzliche Tätigkeitsverbot für den Umgang mit Lebensmitteln gilt auch für Personen, bei denen die Untersuchung einer Stuhlprobe den Nachweis der Krankheitserreger Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagischen *Escherichia coli*-Bakterien (EHEC) oder Choleravibrionen ergeben hat. Es gilt auch, wenn diese Bakterien von Personen ohne Krankheitsanzeichen ausgeschieden werden (sogenannte „symptomlose Ausscheider“).

Hygienevorschriften im Umgang mit Lebensmitteln

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, nach Pausen, vor jedem neuen Arbeitsgang, nach jedem Husten, Niesen, Toilettengang oder bei jeder anderen Verunreinigung gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Entfernen Sie vor Arbeitsbeginn jeden Schmuck, der nicht von Arbeitskleidung bedeckt ist: Ketten, Ohrringe, Piercings, Uhr, künstliche Fingernägel etc.
- Tragen Sie saubere Arbeitskleidung (Kittel und ggf. Kopfhaube.).
- Vermeiden Sie, soweit möglich, direkten Kontakt mit Lebensmitteln (z. B. durch die Verwendung von Zangen / Besteck).
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel. Decken Sie kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster und Handschuhen ab.
- Tiere (z. B. Hunde) sind von allen Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, fernzuhalten (Vorratsbereiche, Büffets, Salatbar etc.)
- Achten Sie auf die Kühlung leichtverderblicher und kühlpflichtiger Lebensmittel (nach Angaben auf der Verpackung)
- Achten Sie bei der Abgabe warmer Lebensmittel auf eine ausreichende Heißhaltetemperatur (über 65° C)

Weitere Informationen enthält die Broschüre „Lebensmittelinfektionen vermeiden“, die Sie im Internet unter der Adresse www.stmug.bayern.de herunterladen können.