

Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

**für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten,
Freizeiten und ähnlichen
Veranstaltungen**

*Kurzunterweisung zu Veranstaltungen im
Schuljahr 2023/24 der Leintal-Schule
Schwaigern und deren Organe*

Ersteller: Markus Häusermann, 1. Vorsitzender des Fördervereins

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.
- Diese Kurzunterweisung gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.
- Wichtig ist dabei, dass jede Person, die außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs mit Lebensmitteln umgeht, sich der Eigenverantwortung bei der Vermeidung von lebensmittelbedingten Infektionen bewusst ist.
- Jede Person, die 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 (unterstrichene betreffen speziell die Veranstaltungen der Leintal-Schule):
 - Fleisch und Wurstwaren
 - Backwaren
 - Speiseeis und -halberzeugnisse
 - Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung
 - Fische, Krebse, Weichtiere
 - Milch und Milchprodukte
 - Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
 - Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen
 - rohe Sprossen und Keimlinge (incl. Samen)

Wie könnt ihr zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

- Personen, die 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.
- Die Personen müssen darauf achten, dass bei ihnen keine Krankheitszeichen für Erkrankungen vorliegen, die über Lebensmittel übertragen werden können; hier besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot.
- Im Umgang mit Lebensmitteln müssen zudem die allgemeinen Hygieneregeln sorgfältig beachtet werden.

Gesetzliche Tätigkeitsverbote 1/2

- Personen mit
 - *akuter infektiöser Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber)*
 - *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 §42 mit den genannten Lebensmitteln außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs **nicht** umgehen.
- Es ist unerheblich, ob ein Arzt die Erkrankung festgestellt hat oder aber lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen dementsprechenden Verdacht nahe legen.

Gesetzliche Tätigkeitsverbote 2/2

- 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“).
 - Eine Quarantänesituation vorliegt aufgrund einer Virusinfektion (bspw. COVID)

Symptome für die genannten Krankheiten, insbesondere nach einem Auslandsaufenthalt

- Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, ggf. 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 euch solche Krankheitszeichen auf,
nehmt bitte unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch.**

Hygieneregeln zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen 1/2

Persönliche Hygiene

- Wascht euch vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwendet zum Abtrocknen Einmalhandtücher.
- Anwenden von Händedesinfektionsmitteln, nachdem die Hände gereinigt wurden.
- Besondere Beachtung bei längeren Fingernägeln >> Reinigung, Desinfektion, kein Schmutz!
- Legt vor Arbeitsbeginn Handschmuck (z. B. Armbanduhr, Ringe) ab.
- Deckt auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Achtet auf saubere Arbeitskleidung.
- Verwendung von lebensmitteltauglichen Einmalhandschuhen.
- Wer möchte, darf eine medizinische (FFP2) oder OP-Maske tragen welche dann aber regelmäßig zu wechseln ist.

Hygieneregeln zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen 2/2

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 zwischen zu reinigen.
- 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.

Quellen und weitere Informationen

- Quellangabe:
- Die Inhalte dieser Kurzunterweisung entstammen aus dem Merkblatt „Vermeidung von Lebensmittelinfektionen“ des Landesgesundheitsamtes Baden-Württemberg im Regierungspräsidium Stuttgart, Stand Mai 2019, erhältlich als PDF im Download von der Homepage www.gesundheitsamt-bw.de
- Die Inhalte wurden entsprechend angepasst auf die Veranstaltungen der Leintal-Schule Schwaigern, deren Elternarbeit sowie des „Fördervereins der Leintal-Schule Schwaigern e.V.“!

- Weitere Informationen:
- **Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln auf Vereins- und Straßenfesten** (Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung und Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln) www.mlr.baden-wuerttemberg.de Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz Baden-Württemberg
- **Arbeitshilfe zum Infektionsschutzgesetz** (Infektionsschutzgesetz und Hygiene bei der Jugendarbeit und bei Zeltlagern) www.ljrbw.de Landesjugendring Baden-Württemberg