Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz

Bayerisches Staatsministerium für
Gesundheit und Pflege

Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders für Kleinkinder und ältere Menschen lebensbedrohlich werden können. Solche lebensmittelbedingten Erkrankungen können bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell einen großen Personenkreis betreffen. Der Leitfaden gibt eine Orientierungshilfe für hygienisches Verhalten in diesem sensiblen Bereich.

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

Sowohl tierische als auch einige pflanzliche Lebensmittel können mit Krankheitserregern (Bakterien, Viren oder Parasiten) belastet sein. Beim Umgang mit diesen Lebensmitteln muss besondere Sorgfalt angewendet werden:

- Fleisch und Geflügelfleisch sowie Erzeugnisse daraus
- Milch und Milchprodukte
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“) und Erzeugnisse daraus
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage (z. B. Sahnetorten)
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen und Nahrungshefen
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr, Samen zu deren Herstellung

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 muss zwischen gesetzlichen Tätigkeitsverboten und allgemeinen Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln unterschieden werden:

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

- **infektiöser Gastroenteritis** (ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber),
- **Typhus** oder **Parathyphus**,
- **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. Dies gilt auch für erkrankte Personen, die nur indirekt mit den Lebensmitteln in Berührung kommen (z. B. über Geschirr und Besteck) und eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel befürchtet werden muss. Dabei ist es unerheblich, ob eine Ärztin oder ein Arzt die **Erkrankung** festgestellt hat oder aber lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen dementsprechenden **Verdacht** nahelegen.

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 die betroffene Person keine Krankheitssymptome zeigt (so genannte „Ausscheider“).

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
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung; dies können Zeichen für Typhus und Paratyphus sein
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel, welche auf eine Virushepatitis hinweisen können
- 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 beim Umgang mit Lebensmitteln

- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbanduhr und Armschmuck ab.
- Waschen Sie vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände. Verwenden Sie hierzu Flüssigseife, fließendes Wasser und zum Händetrocknen Einmalhandtücher.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel o. ä.).
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Halten Sie kühlpflichtige Lebensmittel auch während des Anbietens kühl
- Beachten Sie die Warmhaltetemperaturen für gekochte Speisen (mind. 65°C)
- Trennen Sie „reine“ von „unreinen“ Arbeitsgängen
- Vermeiden Sie bei der Speisenausgabe die direkte Berührung von Lebensmitteln - verwenden Sie geeignete saubere Hilfsmittel (Gabeln, Zangen etc.)

Die Einhaltung der Regeln dieses Merkblatts ist wichtig. Bei Nichtbeachtung können zivil- und strafrechtliche Folgen drohen.