



Baden-Württemberg
LANDESGESUNDHEITSAMT BADEN-WÜRTTEMBERG
IM REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTTGART



Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten,
Freizeiten und ähnlichen
Veranstaltungen

- Merkblatt -



Impressum

Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg
im Regierungspräsidium Stuttgart
Nordbahnhofstr. 135
70191 Stuttgart
Tel. 0711 904-35000
Fax 0711 904-35010
abteilung9@rps.bwl.de
www.rp-stuttgart.de
www.gesundheitsamt-bw.de

Ansprechpartner:
Dr. Bertram Geisel
bertram.geisel@rps.bwl.de



Bildnachweis: © angelo.gi - fotolia.com

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichts- maßnahmen 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 Lebensmittel-
infektionen kann gerade bei Vereins- und
Straßenfesten oder ähnlichen Veran-
staltungen schnell ein größerer
Personenkreis betroffen sein.

Das Merkblatt gibt eine Orientierungshilfe,
sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu
verhalten, damit gemeinschaftliches Essen
und Trinken ungetrübt genossen werden
können.

Wichtig ist dabei, dass jeder, der außer-
halb des privaten hauswirtschaftlichen
Bereichs mit Lebensmitteln umgeht, sich
der Eigenverantwortung bei der
Vermeidung von lebensmittelbedingten
Infektionen bewusst ist.

Denn jeder, der 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

- Fleisch und Wurstwaren
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“)
- Milch und Milchprodukte
- Speiseeis und -halberzeugnisse
- 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
- rohe Sprossen und Keimlinge (incl. Samen)

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Wer 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 bzw. Teilnehmer. Er muss darauf achten, dass bei ihm 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

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

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

Symptome für die genannten Krankheiten, insbesondere nach einem Auslandsaufenthalt

- Durchfall mit mehr als 2 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 Ihnen solche Krankheitszeichen auf, nehmen Sie bitte unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch.

Hygieneregeln zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Persönliche Hygiene

- 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 Abtrocknen Einmalhandtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Handschmuck (z. B. Armbanduhr, Ringe) ab.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Achten Sie auf saubere Arbeitskleidung.

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.
- Verzehrfertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden.

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

Eine Information des
Öffentlichen Gesundheitsdienstes Baden-Württemberg
www.gesundheitsamt-bw.de



Baden-Württemberg
LANDESGESUNDHEITSAMT BADEN-WÜRTTEMBERG
IM REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTTGART