

Informationen zum Umgang mit Lebensmitteln

für ehrenamtliche Helferinnen und Helfer
bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen



Landeshauptstadt
München
Kreisverwaltungsreferat
KVR-I/312
Lebensmittelüberwachung
lebensmittel.kvr@muenchen.de

Warum gelten für den Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen?

Bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen können Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln zu schwerwiegenden Erkrankungen bei den Gästen führen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen unter Umständen lebensbedrohlich werden können. Dieses Infoblatt gibt Ihnen eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten.

Alle Personen, die bei einer Veranstaltung mit Lebensmitteln direkt oder indirekt (zum Beispiel mit Geschirr oder Besteck) umgehen, haben eine große Verantwortung. Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt haftet dafür, dass die Produkte einwandfrei sind und gesundheitlich unbedenklich verzehrt werden können.

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

In manchen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Dazu gehören

- Fleisch und Wurstwaren
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (zum Beispiel Sahnetorten)
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“)
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen

Die wichtigsten Regeln für Sie im Überblick:

(1) Persönliches Hygieneverhalten im Umgang mit Lebensmitteln

- 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 Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel). Vermeiden Sie durch Einmalhandschuhe direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberen, wasserundurchlässigen Pflastern ab.
- Beachten Sie, dass Rauchen im Bereich der Lebensmittelherstellung und Speisenausgabe verboten ist.

(2) Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln

- Für leicht verderbliche Lebensmittel müssen ausreichend Kühlmöglichkeiten vorhanden sein.
- Rohware und fertige Speisen müssen immer getrennt gelagert werden.
- Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber sein und regelmäßig zwischengereinigt werden.
- Einmal ausgegebene Lebensmittel und Speisen dürfen nicht zurückgenommen und dann erneut angeboten werden.
- Tiere müssen vom Küchen- und Ausgabebereich ferngehalten werden.

(3) Vorsicht bei Krankheiten: gesetzliche Tätigkeitsverbote zum Schutz vor Infektionen

Personen mit bestimmten Erkrankungen oder dem Verdacht auf bestimmte Erkrankungen dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz mit den zuvor genannten Lebensmitteln nicht umgehen (ausgenommen im privaten hauswirtschaftlichen Bereich). Dabei spielt es keine Rolle, ob ein Arzt die Erkrankung festgestellt hat oder aber lediglich Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen dementsprechenden Verdacht nahe legen.

Diese Krankheiten sind:

- **Akute infektiöse Gastroenteritis** (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall, eventuell begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber), ausgelöst durch Bakterien oder Viren.
- **Typhus oder Paratyphus**
- **Virushepatitis A oder E** (Leberentzündung)
- **Infizierte Wunden** oder eine **Hautkrankheit**, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können.

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 diese Bakterien ohne Krankheitssymptome ausgeschieden werden (sogenannte Ausscheider).

Vor allem folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin, insbesondere wenn sie nach einem Auslandsaufenthalt auftreten:

- Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber
- Hohes 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

Wenn solche Krankheitszeichen auftreten, sollte unbedingt ärztlicher Rat eingeholt werden.

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