

INFORMATION ÜBER DIE EINHALTUNG DER HYGIENE NACH DEM INFEKTIONSSCHUTZGESETZ (IfSG)

Gesundheitsinformationen für den Umgang mit Lebensmitteln auf Festen und ähnlichen Veranstaltungen

Personen, die folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- oder Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen

und dabei mit ihnen **direkt** (mit der Hand) **oder indirekt** über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen

haben die nachfolgenden Schutzmaßnahmen zu beachten und einzuhalten.

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte **Krankheitserreger** besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. Bei Festen und ähnlichen Veranstaltungen kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

Aus diesem Grunde muss von jeder Person, die mit o.g. Lebensmitteln in Berührung kommt, zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz **ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln** verlangt werden.

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass die oben genannten **Tätigkeiten nicht ausgeübt** werden dürfen, wenn bei den eingesetzten Personen **Krankheitserscheinungen** (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt festgestellt hat:

- akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger,
- Typhus oder Paratyphus,
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung),
- infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

Die Untersuchung einer **Stuhlprobe** kann, auch ohne dass sich jemand krank fühlen müssen, den Nachweis nachfolgend aufgezählter Krankheitserreger ergeben. Wenn dabei festgestellt wird, dass die Person Ausscheider von

- Salmonellen,
- Shigellen,
- enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien oder
- Choleravibrionen

ist, besteht ebenfalls ein **Tätigkeitsverbot** im Lebensmittelbereich.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

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 (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) können Zeichen für **Typhus und Paratyphus** sein.

Typisch für **Cholera** sind **milchig-weiße Durchfälle** mit hohem Flüssigkeitsverlust.

Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit allgemeiner Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine **Hepatitis A oder E** hin.

Wunden oder offene Stellen von **Hauterkrankungen** können infiziert sein, wenn **sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen** sind.

Treten die genannten Krankheitszeichen auf, ist unbedingt der Rat eines Hausarztes in Anspruch zu nehmen!

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

- **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.**
- **Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.**
- **Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.**

Hinweise an die KonzessionsnehmerInnen:

Sie sind nach dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-gesetz sowie nach dem Infektionsschutzgesetz für die sachgerechte Herstellung, Behandlung oder in Verkehrbringung der o.g. Lebensmittel verantwortlich.

Informieren Sie die von Ihnen während einer der o.g. Veranstaltungen im Lebensmittelbereich eingesetzten Personen **vor Aufnahme der Tätigkeit** über die entsprechenden Schutzbestimmungen.

Ich weise Sie ausdrücklich darauf hin, dass für Personen, die zwar nicht gewerbsmäßig, aber über den privaten Bereich hinaus regelmäßig bzw. häufig Umgang mit Lebensmitteln haben, die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes anzuwenden sind und eine ordnungsgemäße Belehrung durch das Gesundheitsamt bzw. eine/n durch das Gesundheitsamt beauftragten Ärztin/Arzt vor Aufnahme der Tätigkeit zwingend ist. Auch die wiederkehrende Belehrung durch den „Arbeitgeber“, z.B. Vereinsvorsitzender ist vorzunehmen.