

**Gesundheitsinformationen
für den Umgang mit Lebensmitteln für
Ehrenamtliche bei Vereins- + Straßenfesten u. ä.
Belehrung nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz**

Personen, die gewerbsmäßig (folgende Lebensmittel herstellen, behandeln (= bearbeiten) 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, Nahrungshafen
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

und dabei mit ihnen in Berührung kommen oder in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Absatz 1 Infektionsschutzgesetz, wenn sie diese Tätigkeit mehrfach / regelmäßig wiederkehrend ausüben.

Die Bescheinigung über die Erstbelehrung erhalten Sie im Gesundheitsamt. Diese Belehrung muss in der Folge alle zwei Jahre durch den Vereinsvorstand wiederholt und dokumentiert werden!

Aber auch wenn die Kriterien für eine Belehrung nicht erfüllt sind (Tätigkeit nur wenige Male im Jahr) gelten die Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene uneingeschränkt! Daher sollte jeder Verein / Organisation, die nur gelegentlich mit den o. g. sensiblen Lebensmitteln umgehen, wenigstens über ein oder zwei entsprechend geschulte Personen verfügen.

Warum müssen Sie beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachten?

Hygienefehler beim Umgang mit sensiblen, offenen Lebensmitteln können zu schwerwiegenden Erkrankungen führen, die insbesondere bei kleinen Kindern und älteren Menschen ein gefährliches Ausmaß annehmen können. Hier genügen schon geringere Mengen krankmachender Keime für einen Krankheitsausbruch. Gerade bei Vereins- oder Straßenfesten kann dann schnell ein größerer nicht überschaubarer Personenkreis betroffen sein. Deswegen ist es wichtig, sich in Sachen Lebensmittelhygiene richtig zu verhalten, damit die Freude des Festes nicht getrübt wird. Jeder, der außerhalb seines häuslichen Bereiches mit offenen Lebensmitteln umgeht, muss sich seiner Verantwortung und der von ihm bzw. dem Lebensmittel ausgehenden Gefahren bewusst sein! Der jeweilige "Festbeauftragte" ist für die hygienisch einwandfreien Abläufe verantwortlich.

Welche Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes müssen Sie bei Ihrer Tätigkeit mit Lebensmitteln und in Küchen beachten?

Sie dürfen die auf Seite 1 genannten Tätigkeiten mit sensiblen Lebensmitteln nicht ausüben und sind zur unverzöglichen Mitteilung an die Verantwortlichen für Ihren Einsatz verpflichtet, wenn bei Ihnen Krankheitserscheinungen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Infektionskrankheiten hinweisen:

- akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender ansteckender Durchfall)
- Typhus, Paratyphus und Cholera (insbesondere nach Auslandsaufenthalten)
- Virushepatitis A oder Virushepatitis E (Leberentzündung)

oder wenn ein Arzt eine dieser **Erkrankungen** bei Ihnen festgestellt hat,

oder wenn die Untersuchung einer **Stuhlprobe** von Ihnen den Nachweis folgender Krankheitserreger

- Salmonellen oder Shigellen
- Enterohaemorrhagischen Escherichia coli-Bakterien
- Choleravibrionen

ergeben hat, oder wenn Sie an **infizierten Wunden** oder an **Hautkrankheiten** (insbesondere an den Händen, Armen und im Gesicht) erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können.

Welche Krankheitszeichen (Symptome) weisen auf die genannten Erkrankungen hin?

- Durchfall (mehr als 2 wässrig dünnflüssige Stühle pro Tag), erst Recht wenn mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber verbunden, weisen auf eine **ansteckende** Durchfallerkrankung (infektiöse Gastroenteritis) hin
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch oder Gelenkschmerzen, insbesondere nach einer Reise in tropische oder subtropische Zonen der Erde, können auf einen Typhus oder Paratyphus hinweisen.
- Schwere milchig weiße **wässrige** Durchfälle und Erbrechen mit hohem Flüssigkeitsverlust, insbesondere nach einer Reise in tropische oder subtropische Zonen der Erde, können auf eine Cholera hinweisen.
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit, ggf. auch mit Kopfschmerzen und Gliederschmerzen, weisen auf eine Hepatitis A oder E hin.
- Infiziert können Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen dann sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Das gesetzliche Tätigkeitsverbot bei akuter infektiöser Durchfallerkrankung, Hepatitis A oder E und infizierten Wunden oder Hautkrankheiten **gilt**, so lange die oben genannten Krankheitszeichen auftreten, **ohne dass es einer behördlichen Anordnung** oder Aufhebung **bedarf**. Bei Nachweis der Krankheitserreger von Virushepatitis, Typhus, Paratyphus oder Cholera sind spezielle Regelungen erforderlich, über die Sie unsere Abteilung für Infektionsschutz unter der Rufnummer **0611 - 31 2801** bzw. unter E-Mail **infektionsschutz@wiesbaden.de** informiert.

Wenn Sie einen Arzt aufsuchen, geben Sie bitte an, dass Sie (ggf. auch nur gelegentlich) mit Lebensmitteln arbeiten.

Beim Umgang mit Lebensmitteln tragen Sie eine große Verantwortung für die Gesundheit der Verbraucher, denn:

- in den genannten Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren, insbesondere auch wenn die Kühlkette unterbrochen wurde
- andere Menschen, besonders Kinder und alte Menschen, können nach Verzehr der nicht ordnungsgemäß gelagerten oder zubereiteten Lebensmittel schwer erkranken
- die Voraussetzungen für die Lebensmittelzubereitung bei solchen Festen sind oftmals improvisiert
- bei Vereins- und Straßenfesten sowie anderen öffentlichen Veranstaltungen usw., können große Gruppen von Menschen durch Verzehr von erregerhaltigen Lebensmitteln betroffen sein.

Bitte bedenken Sie:

Wenn Sie bei Ihrer Tätigkeit lebensmittelbedingte Infektionskrankheiten und Vergiftungen verursachen, kann dies - außer den gesundheitlichen Schäden für die Betroffenen - auch erhebliche finanzielle, zivil- und strafrechtliche Folgen für Sie selbst oder den Betrieb / Verein, in dem bzw. für den Sie tätig sind, haben.

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

- Waschen Sie sich vor Arbeitsbeginn, vor jedem neuen Arbeitsgang, nach Arbeitsunterbrechungen, nach Rauchen, Husten, Niesen u.ä. und selbstverständlich nach Aufsuchen der Toilette gründlich und umfassend die Hände unter Verwendung von Flüssigseife und trocknen Sie sie danach mit einem Einmalhandtuch ab! An den Händen können sich auch Krankheitserreger befinden, insbesondere nach Toilettenbenutzung und nach Hantieren mit Rohware. Krankheitserreger können auch in gemeinschaftlich benutzten Handtüchern + Wischtüchern vorkommen. Das Tragen von Einmal-Handschuhen kann bei bestimmten Arbeiten ratsam sein.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Handschmuck wie Fingerringe, Armbänder und Armbanduhr ab und halten Sie Ihre Fingernägel kurz geschnitten und unlackiert! Diese Gegenstände verhindern ein hygienisches Reinigen der Hände, unter Nagellack ist Schmutz nicht zu erkennen
- Tragen Sie saubere Arbeitskleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe)! Dadurch wird eine Verschmutzung und bakterielle Verunreinigung der Arbeitsbereiche und damit der Lebensmittel vermieden. Je sauberer die Kleidung, desto geringer das Risiko einer Keimübertragung auf Speisen
- Husten oder niesen Sie niemals auf Lebensmittel! Auch bei gesunden Menschen können sich lebensmittelvergiftende und krank machende Keime in Mund, Rachen und Nase befinden. Ein verwendetes Papiertaschentuch ist nach dem Benutzen wegzuwerfen und die Hände sind zu waschen oder zu desinfizieren!
- Decken Sie offene Wunden an Händen und Armen wasserundurchlässig ab! Wunden können mit Krankheitserregern besiedelt sein. Wasserundurchlässiges Pflaster (vorzugsweise farbige Pflasterstrips) und zusätzlich noch ein Einmalhandschuh oder -fingerling verhindern die Keimübertragung und schützen die Wunde vor äußeren Einflüssen

- Beachten Sie die Vorgaben zur Personal-, Lebensmittel- und Küchenhygiene!
Damit tragen Sie dazu bei, dass Ihre Kunden und Gäste gesundheitlich unbedenkliches und qualitativ einwandfreies Lebensmittel/Essen erhalten. Das kann nur gelingen, wenn das gesamte (Küchen-/Stand-)Team beim täglichen Arbeiten auf Sauberkeit und Hygiene achtet.

Gesundheitsamt Wiesbaden -Belehrungen-
Konradinallee 11, Eingang A, 65189 Wiesbaden
1. OG Zimmer 1.005

Service-Telefon: 0611 - 31 2810

Telefax: 0611 - 31 3916

E-Mail: belehrungen@wiesbaden.de

Sprechstunde vormittags: Montag, Mittwoch, Freitag von 8:30 - 11:30 Uhr,
nachmittags: Montag von 13:00 - 15:00 Uhr + Mittwoch von 14:00 - 17:00 Uhr.

Personen ohne ausreichende Deutschkenntnisse benötigen einen Termin
über die o. g. Telefonnummern oder E-Mail-Adresse.

ESWE - Bushaltestelle Weidenbornstraße der Linien 3, 6, 33, 34 und 43.