



Corona-Pandemie - Information für den nichtgewerblichen Lieferservice

Nachbarschaftshilfe und auch ehrenamtlich organisierte Lieferdienste sind in Krisenzeiten sehr wichtig und Zeichen einer funktionierenden Solidargemeinschaft. Trotzdem sollten bei Lebensmittel- und Arzneimittellieferungen einige wichtige Punkte beachtet werden, damit eine gutgemeinte Aktion nicht zu einer nachteiligen Beeinträchtigung der Gesundheit führt.

Wahrscheinlich nehmen überwiegend ältere und kranke Personen, die zu der Risikogruppe gehören Ihre Hilfe in Anspruch. Bitte bedenken Sie deshalb, dass auch Lebensmittelinfektionen / -vergiftungen (Salmonellen, Norvo-Virus etc.) zu schwerwiegenden Krankheitssymptomen führen können. Besonderen Augenmerk ist dabei auf **frisches Geflügelfleisch, Hackfleisch und frischen Fisch** zu legen. Deshalb ist es wichtig, die gängigen Hygieneregeln für den Umgang mit **Lebensmitteln** und auch **Arzneimitteln** einzuhalten, v. a. da man nicht weiß, wie die gelieferten Produkte im Zielhaushalt weiter gehandhabt werden.

Diese wären:

- Einhaltung der Kühlkette für leicht verderbliche Lebensmittel und besonders empfindliche Arzneimittel (z. B. Insulin). Tiefgefrorene Ware sollte nicht antauen.
- hygienischer Umgang mit offenen Lebensmitteln, v. a. wenn diese roh verzehrt werden (z. B. kein Anniesen und Anhusten)
- Auf Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum achten
- wegen möglicher Allergien und Unverträglichkeiten nachfragen

Bitte bedenken Sie, dass durch Sonneneinstrahlung die Innentemperatur eines Fahrzeugs deutlich schneller ansteigt, als die Außentemperatur. Und unter optimalen Bedingungen (Zimmertemperatur) vermehren sich potentielle bakterielle Krankheitserreger innerhalb von 20 Minuten um das Doppelte. Deshalb ist das Mitführen einer **haushaltsüblichen Kühltasche / Kühlbox mit Kühlakkus**, abhängig von den äußeren Bedingungen und Transportdauer sinnvoll.

Die wichtigsten leicht verderblichen Lebensmittel sind:

- frischer Fisch (sehr leicht verderblich!) und Fisch in Fertigpackung
- Hackfleisch
- Fleisch und Wurstwaren
- Geflügelfleisch (oft Salmonellenbelastet!)
- Innereien
- Milchprodukte und andere kühlpflichtige Produkte

Bei Arzneimitteln sind vor allem Injektionspräparate temperaturempfindlich.