MEIN ZUHAUSE
LANDKREIS GÖRLITZ
WOKRJES ZHORJELC

Merkblatt

Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereins- und Straßenfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Der Umgang mit Lebensmitteln bei Vereins- und Straßenfesten und ähnlichen Veranstaltungen ist nicht belehrungspflichtig, wenn diese nur an wenigen Tagen im Jahr (bis zu 3 Tagen) unregelmäßig bei vereinzelten Veranstaltungen von Vereinen oder anderen Personengruppen ausgeführt werden. Gegen eine gewerbsmäßige Ausübung spricht auch, wenn die Tätigkeit in Organisationsformen ausgeübt werden, bei denen keine Funktion im Sinne eines Arbeitgebers oder Dienstherren vorhanden sind.

Handelt es sich um Tätigkeiten von Personen, die regelmäßig und häufiger bei Veranstaltungen (unabhängig von der Organisationsform) mit Lebensmitteln umgehen, so wird dies nach dem Infektionsschutzgesetzes (IfSG) als gewerbsmäßig betrachtet und unterliegt der Belehrungspflicht des Gesundheitsamtes.

Bei der nichtgewerblichen Abgabe von Lebensmitteln an Dritte sind nachfolgende Hinweise zu beachten, weil der unsachgemäße Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln durch Übertragung von Krankheitserregern ein Gesundheitsrisiko für Verbraucher darstellen kann.

Wichtig ist zudem, dass jeder, der außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs mit Lebensmittel 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, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Eier und Eiprodukte
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllungen oder Auflage
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen

- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

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 allgemeine Hygieneregeln sorgfältig beachtet werden.

Gesetzliches Tätigkeitsverbot

Personen mit

- Magen-Darm-Infektionen (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber), ausgelöst durch Bakterien oder Viren
- 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 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 Choleravibrionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn diese Bakterien ohne Krankheitssymptome ausgeschieden werden (sogenannte „Ausscheider“).

Anzeichen für die oben genannten Krankheiten können sein:

- 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 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 unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch!

Wichtige 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. Gegebenfalls nutzen Sie Fingerlinge oder Einmalhandschuhe.
- Achten Sie auf saubere Arbeitskleidung.
- Das Anniesen oder Anhusten von Lebensmitteln ist zu vermeiden.

Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln

Diesbezüglich bekommen Sie nähere Informationen vom Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt (LÜVA) des Landkreises Görlitz entweder im Internet unter www.kreis-goerlitz.de oder durch direkte Anfrage per Email an lebensmittelueberwachung@kreis-gr.de bzw. Tel.: 03581 663-2310.

Hinweise und weitere Informationen

Dieses Merkblatt dient der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Für Fragen steht Ihnen das Gesundheitsamt des Landkreises Görlitz zur Verfügung.

Landkreis Görlitz
Gesundheitsamt
Reichertstr. 112
02826 Görlitz
Tel. 03581 663-2601

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.kreis-goerlitz.de:

- Information für Betreiber von Lebensmittelverkaufseinrichtungen auf Märkten und Volksfesten über Anforderungen an die Trinkwasserversorgung des Landkreises Görlitz
- Infektionsschutzgesetz – IfSG
- Trinkwasserverordnung – TrinkwV 2001