

## Nahrungsmittelhygiene bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Beim Umgang mit Lebensmitteln müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden

### Merkblatt

### zur Belehrung und Information der ehrenamtlichen Helfer



Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders für Kleinkinder, ältere und immungeschwächte Menschen lebensbedrohlich werden können.

**Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!**

Gerade bei Vereins- und Straßenfesten kann schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein.

Solange ihre Tätigkeit nicht gewerbsmäßig ist, brauchen Sie kein „Lebensmittelzeugnis“.

Allerdings haben auch ehrenamtliche Helferinnen und Helfer sowohl beim Zubereiten von Speisen als auch beim Ausgeben der Speisen und Getränke die Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln einzuhalten.

Dies gilt insbesondere für Vereinsfeste und ähnliche Veranstaltungen (Schul- und Kindergartenfest, etc.)

### So können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen:

Wer bei einem Fest mit Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. über Geschirr und Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste und muss die folgenden Hygieneregeln genau beachten.

Sofern Sie krank sind, Fieber haben oder an Durchfall leiden, sofern die Nase läuft oder Sie Husten haben, sofern Sie an einer Infektionskrankheit leiden, die auf Lebensmittel übertragen werden kann oder Sie offene **Wunden** haben, dürfen Sie nicht direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

### Folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin

- Durchfall gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel
- Wunden und offene Hautstellen, besonders wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die **Erkrankung** festgestellt hat oder lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen dementsprechenden **Verdacht** nahe legen.

Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer **Stuhlprobe** den Nachweis von Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Cholera-vibrionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn diese Bakterien ohne Krankheitssymptome ausgeschieden werden (sog. „**Ausscheider**“).

In manchen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren.

Dazu gehören Fleisch- und Wurstwaren, Milch und Milchprodukte, Eier und Eierspeisen (besonders rohe Eier), Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z.B. Sahnetorten), Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“), Speiseeis und Halbgefrorenes, Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen

Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.

Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel).

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.

Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit Lebensmitteln.

Benutzen Sie besser dichte Einmalhandschuhe!

Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.

**Bitte verwenden Sie unsere Belehrungsliste im Anhang um Ihre Belehrung zu dokumentieren**

