

Infektionsschutzbelehrung

Bevor du uns einen Kuchen oder ähnlich spendest oder uns beim Catering unterstützt, lies bitte die Infektionsschutzbelehrung gründlich durch und unterschreibe uns diese.

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei kleinen Kindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Von solchen lebensmittelbedingten Erkrankungen kann gerade bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein. Der Kurzleitfaden gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

Jeder der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil 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 und Geflügelfleisch sowie Erzeugnisse daraus
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder nicht durcherhitzter Füllung (zum Beispiel Sahnetorten) oder Auflage
- Fische, Krebse, Weichtiere („Frutti di Mare“) und Erzeugnisse daraus
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr, Samen zu deren Herstellung

Wie kann zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beigetragen werden?

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

Es muss dabei zwischen gesetzlichen Tätigkeitsverboten und allgemeinen Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln unterschieden werden.

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit:

- infektiöser Gastroenteritis (ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber),
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- 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 nahelegen.

Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer Stuhlprobe den Nachweis der Krankheitserreger Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Choleravibrionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn die betroffene Person keine Krankheitssymptome zeigt (so genannte „Ausscheider“).

Vor allem folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin, insbesondere wenn sie nach einem Auslandsaufenthalt auftreten:

- Durchfall mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung sind Zeichen für Typhus und Paratyphus
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel weisen auf eine Virushepatitis hin
- Wunden und offene Hautstellen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind

Bei solchen Krankheitszeichen unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch nehmen!

Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln (& bei Arbeitseinsätzen bei Veranstaltungen)

- vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbanduhr und Armschmuck ablegen.
- vor Arbeitsbeginn, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände waschen. Hierzu Flüssigseife, fließendes Wasser und zum Händetrocknen Einmalhandtücher verwenden.
- saubere Schutzkleidung (Kopfhäube, Kittel o.ä.) tragen.
- Auf keinen Fall auf Lebensmittel husten oder niesen
- kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster abdecken.
- bei der Ausgabe die direkte Berührung von Lebensmitteln vermeiden und geeignete saubere Hilfsmittel (Gabeln, Zangen etc.) verwenden

Hiermit bestätige ich die Infektionsschutzbelehrung gelesen und verstanden zu haben.

Gaiberg, den

Name:

Unterschrift
