

Gesundheitsinformationen für den Umgang mit Lebensmitteln



Natürlich leb' ich hier.

Vollzug Infektionsschutzgesetz

Bescheinigung
gemäß

§ 43 Abs.1
Infektionsschutzgesetz



Bescheinigung gemäß

§ 43 Abs.1 Infektionsschutz- gesetz

Personen die **gewerbsmäßig** die gefährdeten Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen

und

dabei mit ihnen **direkt** oder **indirekt** über Bedarfsgegenstände in Berührung kommen

oder

gewerbsmäßig 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 Abs.1 Infektionsschutzgesetz

Bescheinigung
gemäß

§ 43 Abs.1
Infektionsschutz-
gesetz

§43 Infektionsschutzgesetz setzt
voraus, dass die einschlägigen
Tätigkeiten

gewerbsmäßig

ausgeübt werden.

Was heißt gewerbsmäßig?



Bislang haben sich fast alle Länder bei der Auslegung auf das **Gewerberecht** bezogen.

Danach liegt Gewerbsmäßigkeit vor bei einer

auf Dauer angelegten Tätigkeit
mit Gewinnerzielungsabsicht

Bei Festen gemeinnütziger Vereine fehlt es i.d.R. an der Gewinnerzielungsabsicht und mithin an der Gewerbsmäßigkeit.

Bescheinigung
gemäß

§ 43 Abs.1
Infektionsschutz-
gesetz

Ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten
benötigen daher

keine

Bescheinigung über eine Belehrung nach
§43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz.

Dem Infektionsschutz wird bei solchen Veranstaltungen dadurch Rechnung getragen, dass der Personenkreis durch einen

Leitfaden des bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz

über die wesentlichen infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln unterrichtet wird.

Jeder der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür.

Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln

Für ehrenamtliche Helfer
bei Vereinsfesten und
ähnlichen
Veranstaltungen

Bayerisches Staatsministerium für

Umwelt und Verbraucherschutz

Bayerisches Staatsministerium für

Gesundheit und Pflege



In manchen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren

- **Fleisch, Geflügelfleisch** (roh und gegart) und Erzeugnisse daraus (z.B. Wurst, Hackfleisch)
- **Milch und Erzeugnisse aus Milch** oder auf Milchbasis (z.B. Käse, Joghurt)
- **Fische, Krebse oder sonstige Meeresfrüchte** wie Weichtiere, Muscheln etc. oder Erzeugnisse daraus (z.B. Krabbencocktail)
- **Eiprodukte** (z.B. Eiklar, Eiweiss oder Eigelb)
- **Säuglings- oder Kleinkindernahrung**
- **Speiseeis** (mit und ohne Milch) und entsprechende Erzeugnisse (z.B. Sorbet)
- **Backwaren mit nicht durchgebackenen Anteilen** (z.B. Torten, cremegefülltes Gebäck)
- **Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden und Speisen mit Mayonnaise, Saucen, Nahrungshefe**
- **Sprossen und Keimlinge** zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

a) gesetzlichen Tätigkeitsverbote

b) Basishygienerregeln

Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz

Bayerisches Staatsministerium für Gesundheit und Pflege

Gesetzliche Tätigkeitsverbote



Personen mit ...

infektiöser Gastroenteritis

Typhus oder Paratyphus

Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)

infizierten Wunden oder einer Hautkrankheit,
wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über das
Lebensmittel übertragen werden können

... dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz mit den
oben genannten Lebensmitteln außerhalb des privaten
hauswirtschaftlichen Bereichs nicht umgehen!

**Leitfaden für den
sicheren Umgang
mit Lebensmitteln**

Für ehrenamtliche
Helfer bei
Vereinsfesten und
ähnlichen
Veranstaltungen

Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz

Bayerisches Staatsministerium für
Gesundheit und Pflege

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer Stuhlprobe den Nachweis **ansteckender Krankheitserreger** ergeben hat:

Salmonellen

Shigellen

enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC)

Choleraerregern



Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz
Bayerisches Staatsministerium für
Gesundheit und Pflege

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

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



Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz
Bayerisches Staatsministerium für
Gesundheit und Pflege



Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz
Bayerisches Staatsministerium für
Gesundheit und Pflege

Krankheitserscheinungen

- Durchfall mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen (infektiöse Gastroenteritis)
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (Typhus und Paratyphus)
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel (Virushepatitis)
- Wunder und offene Hautstellen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind

Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln



Waschen und desinfizieren Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände.

Verwenden Sie zum Händetrocknen Einmaltücher.

**Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe
und
Armbanduhr/-schmuck ab.**

**Tragen Sie saubere Arbeitskleidung
(Kopfhaube, Kittel o. ä.).**

**Husten oder niesen Sie nicht
auf Lebensmittel!**

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

Vermeiden Sie bei der Ausgabe der Lebensmittel die direkte Berührung!

Verwenden Sie geeignete saubere Hilfsmittel (Gabeln, Zangen etc.)



**Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit!**

Fragen?!



Wackersdorfer Straße 80 | 92421 Schwandorf