

Leitfaden für Ehrenamtliche, die nicht regelmäßig oder gewerbsmäßig mit Lebensmitteln umgehen.

(z.B. bei Feuerwehr- und Straßenfesten, auf Grillplätzen, Weihnachtsmärkten, in Vereinen und Klubs)

Hygieneregeln zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Veranstaltungen und Feste leben von der Vielfalt der mitgebrachten und selbst produzierten Speisen – zu Hause, wie in Vereinen. Grundsätzlich ist äußerste Sorgfalt notwendig, damit nur einwandfreie Speisen angeboten werden. Auch Personen, die nur indirekt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, z.B. über Geschirr, Besteck, Schüsseln und Schneidbretter, tragen ein ebenso hohes Maß an Verantwortung. Dazu wichtige Tipps, um (unnötige!) Lebensmittelinfektionen nicht zu riskieren:

- **Keine Lebensmittel anbieten**, die **besonders empfindlich** sind und **leicht verderben**. Das sind Hackfleisch, Mett, Tartar, Produkte aus nicht erhitzter Rohmilch, Backwaren mit nicht durchgebackener und nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage (Bienenstich, Creme- oder Sahnetorten), selbst zubereitete Cremes, Tiramisu, Pudding, selbstgemachte Mayonnaise, Marinaden, Sushi sowie Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern; diese können mit Salmonellen belastet sein). Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr.
- **Lebensmittel**, die nicht verpackt sind, **abdecken** und in sauberen Behältnissen transportieren und lagern.
- **Kühlung** ist besonders wichtig bei leicht verderblichen Lebensmitteln (Fleisch und Wurstwaren, Geflügel und Hack, auch Erzeugnisse daraus), Salate bei max.4°C, Fisch in Eis legen max. 2°C. Kühlbox oder Kühlbehälter mit Kühlakkus benutzen, beim Transport, sowie bei Aufbewahrung vor Ort. Alle anderen Lebensmittel bei max. 4 - 7 Grad Celsius!
- **Rohe Produkte** (Grillfleisch, Würste, Frischfisch, Meeresfrüchte) **getrennt von anderen Lebensmitteln** (Brot, Salaten) **lagern. Grillgut vollständig durchgaren**, besonders wichtig bei Geflügel (Hähnchenschenkel, Putenkeulen u.ä.): **Salmonellen- und Campylobacter-Gefahr!**
- **Äußerste Sauberkeit** ist bei der Herstellung von Salaten geboten, insbesondere bei Kartoffel-, Fleisch-, Fisch-, Eier- und Geflügelsalaten, die mit **Mayonnaise** hergestellt sind; **Anfälligkeit für Verkeimung!**
- Beim **Backen frischer Waffeln**: Teig kühl aufbewahren und **vollständig durcherhitzen!**
- **Verzehrfertige Speisen** (Bockwürste, Rauchenden, Backwaren) **nicht mit der bloßen Hand** ausgeben, sondern Besteck, Einweghandschuhe (regelmäßig wechseln), Servietten benutzen. Lange Entnahmebestecke verhindern ein Abrutschen in die Schüsseln.
- Für **Senf, Ketchup, Mayonnaise** usw. geeignete Behältnisse (z.B. Spender) verwenden. Mayonnaise muss gekühlt werden.
- **Warme Speisen** (Suppen, Eintöpfe usw.) **durchgängig heiß halten** (nicht unter 65°C).
- **Handwaschgelegenheiten dürfen nie fehlen!** Steht kein Waschbecken mit fließendem Wasser zur Verfügung, ist ein sauberer, mit frischem Trinkwasser gefüllter Wasserkanister (möglichst mit Ablaufhahn) eine gute Möglichkeit, um die Hände sorgfältig zu reinigen. Zu jeder Waschgelegenheit gehören **Seifenspender- und Papierhandtücher**. Gemeinschaftshandtücher sind „Keimschleudern“! Denken sie an Abfallbehälter und ein Rauchverbot beim Umgang mit Lebensmitteln.
- **Tiere sind** von der Speisenzubereitung und Speisenausgabe **fern zu halten!**

Vor dem Umgang mit Lebensmitteln

- Vor Arbeitsbeginn, nach dem Toilettengang und nach dem Nase putzen unbedingt Hände gründlich waschen.
- Vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Uhren und Armbänder ablegen. Lange Haare nicht offen tragen.
- Tragen Sie saubere Kleidung (bestenfalls Schutzkleidung wie z.B. Kittel, Schürzen o.ä.).
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel oder in die Hände, immer in die Armbeuge.
- Kleinere saubere Wunden an Händen und Armen mit einem wasserundurchlässigen Pflaster abdecken.
- Gegebenenfalls Tragen und regelmäßiges Wechseln von Einmalhandschuhen.



Mit diesen Symptomen/Krankheitszeichen dürfen Sie nicht mithelfen!

- Fieber über 38,5 Grad Celsius
- Schwere Kopf-, Bauch- oder Gliederschmerzen, Schüttelfrost
- Laufende Nase
- Eitriger (gelber) Schnupfen, ebenso bei Husten mit eitrigem Auswurf
- Übelkeit und/oder Erbrechen
- Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stuhlgängen pro Tag
- Gelbfärbung der Haut und Augäpfel
- Wunden und offenen Hautstellen, die gerötet, schmierig belegt, eitrig oder nässend sind und auch bei ansteckenden Hauterkrankungen

Treten bei Ihnen solche Symptome auf, nehmen Sie unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch, besonders nach Auslandsaufenthalten.

Sie selbst tragen ein hohes Maß an Eigenverantwortung,

aber auch die Ausrichter von Veranstaltungen oder Festen, z.B. Vereine oder Organisatoren, die gezielt diese Aufgabe an möglichst erfahrenes und geschultes Personal („z.B. Grillmeister“) übertragen sollten. Ziel ist es, durch umsichtigen Umgang mit Lebensmitteln Gesundheitsgefährdungen zu vermeiden.

Teilen Sie gern diesen Flyer aus und lassen Sie sich vor Beginn der Veranstaltung von den ehrenamtlichen Helfern bestätigen, dass diese gesund sind.

Eine Belehrungspflicht nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) beim Gesundheitsamt kann für Ehrenamtliche notwendig werden,

wenn die Veranstaltungen/Feste nicht nur vereinzelt und/oder länger als drei Tage pro Jahr stattfinden. Bei ein bis zwei „Aktionen“ jährlich (bis 3 Tage) ist dieses nicht erforderlich.

Sollten Sie eine Belehrung benötigen, schauen Sie gern auf unsere Webseite www.gesundheit-celle.de dort finden Sie alle Informationen.

Bei Auslegungsfragen, Rückfragen und gezielter Beratung, insbesondere bei einem sehr hohen Gästeaufkommen, steht Ihnen das Gesundheitsamt gern zur Verfügung. E-Mail: Belehrung@lkcelle.de oder telefonisch unter 05141/916-5000.

Auch Info-Material kann hier angefordert werden.