

Gesundheitsinformationen für den Umgang mit Lebensmitteln

Da Fehler im Umgang mit Lebensmitteln immer wieder zu schweren Erkrankungen führen, sind die Einhaltung von Hygienemaßnahmen und Vorschriften auch für Personen, die nicht gewerbsmäßig sondern z.B. im Rahmen eines Schulpraktikums Umgang mit Lebensmitteln haben, sinnvoll und angemessen, um sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten.

Lebensmittel, durch die es häufig zu Infektionen kommt sind:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- oder Kleinkindernahrung
6. Speiseeis- und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchbackener und durch erhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

Wer dabei mit ihnen **direkt** (mit der Hand) **oder indirekt** über Bedarfsgegenstände (z. B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommt oder in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig ist, muss die Hygieneregeln genau beachten.

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte **Krankheitserreger** besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. In Gaststätten oder Gemeinschaftseinrichtungen kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

Die wichtigsten Regeln sind:

- **Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.**
- **Waschen Sie sich vor jedem Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang, nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten in die Hand und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.**
- **Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaut, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume).**
- **Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.**
- **Fingernägel angemessen kurz und sauber halten.**
- **Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.**

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die oben genannten Tätigkeiten außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereiches nicht ausüben dürfen, wenn bei Ihnen Krankheitserscheinungen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall evt. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Choleravibriosen, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren, Noroviren oder andere Durchfallerreger
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Sie haben infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

Die Untersuchung einer **Stuhlprobe** von Ihnen hat den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben:

- Salmonellen
- Shigellen
- enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien
- Choleravibrionen.

Wenn Sie diese Bakterien ausscheiden (ohne dass Sie sich krank fühlen müssen), besteht ebenfalls ein Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin, insbesondere wenn sie nach einem Auslandsaufenthalt auftreten:

- 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 (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) sind Zeichen für Typhus und Paratyphus.
- Typisch für Cholera sind milchigweiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust.
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine Virushepatitis hin.
- Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Hausarztes in Anspruch! Falls Sie im Lebensmittelbereich arbeiten, teilen Sie ihm diese Information mit.

Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

Weitere Informationen erhalten Sie auf der Internetseite des Gesundheitsamtes Münster <http://www.muenster.de/stadt/gesundheitsamt/lebensmittelgewerbe.html> oder über die Internetseite des Robert-Koch-Institutes über Infektionsschutz, Infektionsschutzgesetz, Belehrungsbögen.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Gesundheitsamt

Stand: Januar 2012