

Sicherer Umgang mit Lebensmitteln



Information Ihres
Gesundheitsamtes zu §§ 42/43
Infektionsschutzgesetz (IfSG)



Aktive Region

Nachhaltige Region

BildungsRegion

Soziale Region

Belehrung gem. § 43 Abs.1 Nr.1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen einen Überblick zu den wichtigsten Aspekten des sicheren Umgangs mit Lebensmitteln bieten. Als Ihr Gesundheitsamt sind wir verpflichtet, Sie über die Paragraphen §§ 42/43 IfSG aufzuklären. Es ist uns ein grundsätzli-

ches Anliegen, Ihnen Informationen für die Arbeit mit Lebensmitteln bereitzustellen. Denn Ihr Handeln beeinflusst sowohl Ihre eigene Gesundheit als auch die Ihrer Mitmenschen und Ihrer Umgebung.

Warum müssen Sie beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachten?

In einigen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger leicht vermehren. Durch den Verzehr von verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. Besonders bei Kleinkindern, älteren Menschen und Schwangeren kann es zu lebensbedrohlichen Erkrankungen kommen.

Bei gewerbsmäßigem Umgang kann davon eine große Anzahl Menschen betroffen sein. Von jedem Beschäftigten muss zum eigenen Schutz und dem des Verbrauchers ein hohes Maß an Eigenverantwortung und genaue Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

Gesetzliche Vorgabe

In den folgenden Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalat, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

Personen, die gewerbsmäßig die oben genannten Lebensmittel herstellen, behandeln oder inverkehrbringen und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeits- und Reinigungsmaterialien) in Berührung kommen, benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeit eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 Nr.1 IfSG durch ihr Gesundheitsamt. Dies gilt ebenfalls für Personen, die in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung beschäftigt sind.

Die folgenden Berufsgruppen benötigen eine Belehrung nach § 43 IfSG :

Herstellung

- BäckerInnen
- Konditor(en)Innen
- MetzgerInnen
- Köch(e)Innen
- Personal in Küchen

Transport/Lieferung

- Lieferant(en)Innen aller unverpackten und leicht verderblichen Lebensmittel

Verkauf

- VerkäuferInnen aller unverpackten und leicht verderblichen Lebensmittel

Anreichen von Lebensmitteln

- ErzieherInnen
- Hilfspersonal in Alten-/Pflegeheimen

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die oben genannten Tätigkeiten nicht ausüben dürfen, wenn bei Ihnen Krankheitszeichen auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, eine andere infektiöse Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E
- infizierte Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können
- Ausscheiden der Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen

Allgemein gelten folgende Krankheitszeichen als Hinweis auf eine solche Erkrankung:

- Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag
- Hohes Fieber
- Gelbfärbung der Haut und Augen
- Wunden, die gerötet, nässend oder geschwollen sind

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch. Teilen Sie ihm mit, dass Sie mit Lebensmitteln arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihre/n Vorgesetzte/n darüber zu informieren, dass Sie für die Dauer Ihrer Erkrankung nicht mit Lebensmitteln umgehen dürfen.

Übersicht der Krankheiten, bei denen ein Tätigkeitsverbot gilt

Erkrankung	Krankheitszeichen	Infektionsquelle	Sonstiges
Akute infektiöse Gastroenteritis	Durchfall, Erbrechen, Bauchschmerzen	Abhängig vom Erreger, Schmierinfektion, Mensch-zu-Mensch	Schutzimpfung gegen Rotaviren möglich
Typhus abdominalis, Paratyphus	Hohes Fieber, Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen, „Erbsbreiartige Durchfälle“, Flüssigkeitsverlust	Wasser, Lebensmittel	Reiseerkrankung, Schutzimpfung möglich
Cholera	Durchfall, Erbrechen, Bauchschmerzen, milchig-weißer Stuhl, Flüssigkeitsverlust	Wasser, Lebensmittel, Mensch-zu-Mensch	Schutzimpfung möglich
Shigellose (Bakterielle Ruhr)	Plötzliches hohes Fieber, Kopf- und krampfartige Bauchschmerzen, wässrige, gefolgt von blutigen, Durchfällen	Wasser, Lebensmittel, Mensch-zu-Mensch	Weltweite Verbreitung, keine Impfung möglich
Salmonellen-Infektion	Brechdurchfall, Bauchschmerzen, mäßiges Fieber	Lebensmittel aus infizierten Tieren	Weltweite Verbreitung, gehäuft in Sommermonaten
Hepatitis A oder E	Gelbsucht, Leberschwellung, Appetitlosigkeit, Abgeschlagenheit	Lebensmittel, Schmierinfektion, Mensch-zu-Mensch	Schutzimpfung gegen Hepatitis A möglich

Persönliche Hygieneregeln

- Ihre Fingernägel sind kurz und sauber zu halten, tragen Sie keinen Nagellack sowie keine künstlichen Fingernägel.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerlinge und Armbanduhr ab.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Flüssigseife unter fließendem, warmem Wasser.

Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher (siehe Anleitung zur korrekten Handreinigung Seite 5).

- Tragen Sie saubere Arbeitskleidung (Kittel, Handschuhe und Schuhe für Innenräume). Während der Küchenarbeit sind das Haar zu bedecken und bereitgehaltene Hauben/Mützen zu verwenden.
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel, sondern wenden Sie sich ab und nutzen ein Einmal-Taschentuch, dass im Anschluss direkt zu entsorgen ist. Waschen Sie sich im Anschluss gründlich Ihre Hände.

Die wichtigste Infektionsschutzmaßnahme ist gründliches Händewaschen

Hygienisch reine Hände sind die Voraussetzung, um die Verbreitung von Krankheitserregern grundsätzlich, aber speziell im Umgang mit Lebensmitteln, zu verhindern. Daher ist regelmäßiges und korrekt durchgeführtes Händewaschen, wie in der unten dargestellten Bilderabfolge, wichtig.

Anleitung zur korrekten Handreinigung



Hände mit warmem Wasser benetzen



Genügend Seife auftragen, um die ganzen Oberflächen der Hände zu bedecken



Handflächen aneinander reiben



Handfläche auf Handrücken, Fingerzwischenraum, Seitenwechsel



Handfläche auf Handfläche, Fingerzwischenräume reinigen



Finger verschränken, Finger-Rückseiten reinigen



Linker Daumen in rechter Faust, Drehbewegung, Seitenwechsel



Fingerspitzen auf Handfläche reiben, Seitenwechsel



Seife abwaschen



Die Hände gründlich mit einem Einwegpapiertuch trocknen



Das Papiertuch benutzen, um den Wasserhahn zu schließen



Die Hände sind nun sauber

Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln

Ergänzend zu den Informationen, die Sie zu den §§ 42/43 IfSG durch Ihr Gesundheitsamt erhalten haben, finden Sie auf den folgenden Seiten Informationen der Lebensmittelüberwachung.

Für Fragen zur Lebensmittelhygiene wenden Sie sich an das Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Tel.: 0241-5198 3925 E-Mail: vetamt@staedteregion-aachen.de

Leicht verderbliche Lebensmittel sind zu kühlen, zügig zu verarbeiten und schnell zu verbrauchen.

Warum?

Die Vermehrung der meisten Keime in Lebensmitteln wird durch Kühlen verlangsamt oder sogar gestoppt. Daher sollten Lebensmittel bei einer Temperatur von 7°C oder niedriger gekühlt werden. Während der Verarbeitung der Lebensmittel, und über den Zeitraum der Lagerung hinweg, bilden sich Keime. Deshalb sollte der Verarbeitungsprozess und die Dauer der Lagerung möglichst kurz sein.

Tiefgefrorenes Fleisch und Geflügel ist vor dem Zubereiten (Erhitzen) bei einer Kühlschranktemperatur von max. 7°C aufzutauen.

Warum?

Das Auftauen bei Kühlschranktemperatur ermöglicht ein gleichmäßiges Auftauen der gesamten Fleischmasse. Es wird verhindert, dass sich auf der Oberfläche des Fleisches bereits Keime bilden, während Teile des Fleisches noch gefroren sind.

Das von Fleisch und Geflügel gebildete Tauwasser ist wegzuschütten und die damit in Berührung gekommenen Gegenstände, auch Kühlschrankeinschübe oder Tischflächen, sind sorgfältig zu reinigen.

Warum?

Dieses Tauwasser kann eine große Keimmenge enthalten.

Speisen sind ausreichend zu erhitzen.

Warum?

Intensives Erhitzen tötet Keime ab. Das bedeutet, dass alle Teile auf eine Temperatur von mindestens 70°C gebracht werden müssen. Im Zweifelsfall ist ein Thermometer zu verwenden.

Speisen sind nach dem Kochen heiß zu halten – mindestens aber bei einer Temperatur über 65°C.

Warum?

Die meisten Keime können sich bei Temperaturen zwischen 10°C und 65°C vermehren. Die Aufbewahrung von Speisen für den Direktverzehr muss entweder heiß (über 65°C) oder kühl (unter 7°C) erfolgen.

Erhitzte Speisen sind, wenn möglich, in flachen Behältern zu kühlen und das Abkühlen sollte möglichst schnell geschehen (innerhalb von 2 Std. auf unter 10°C).

Warum?

Große Mengen heißer Lebensmittel kühlen sehr langsam ab. Dies fördert die Entwicklung unerwünschter Keime. Flache Schalen und Portionieren in kleinere Mengen ermöglichen ein schnelles Herunterkühlen.

Beim Lagern sind erhitzte Speisen von rohen Lebensmitteln getrennt zu halten.

Warum?

Dadurch wird die Gefahr einer Keimübertragung von rohem auf das gegarte Lebensmittel verhindert.

Gegarte Speisen dürfen nicht mit der Hand angefasst werden.

Warum?

Auch auf einer sauberen Handfläche befinden sich Keime, die auf das Lebensmittel übertragen werden können. Stattdessen sollten gereinigte Hilfsmittel, wie Kellen oder Zangen, benutzt werden.

Hygiene in Räumen und bei Gegenständen

Arbeitsräume sind sauber zu halten.

Warum?

Verschmutzte Oberflächen bieten Keimen einen Nährboden.

Der gesamte Arbeitsbereich ist in ordentlichem und aufgeräumtem Zustand zu halten.

Warum?

Aufgeräumte Flächen können leichter gesäubert und in hygienisch einwandfreiem Zustand gehalten werden. Häufiges Zwischenreinigen verbessert die Hygiene.

Alle Tücher, die für die Reinigung der Kücheneinrichtung und Gerätschaften benutzt werden, sind täglich auszutauschen.

Warum?

Gebrauchte Tücher enthalten Keime, die durch ihre Nutzung weiterverbreitet werden. Für das Reinigen von Fußböden sind separate Tücher zu verwenden. Die Tücher müssen in einem desinfizierenden Verfahren gewaschen werden (Kochwäsche oder Waschen bei 60°C unter Verwendung eines desinfizierenden Waschmittels).

Arbeits- und Lagerbereich sind vor Insektenbefall sowie anderem Ungeziefer zu schützen.

Warum?

Diese Schädlinge können Krankheitserreger verbreiten.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen getrennt vom Lebensmittelbereich gelagert werden.

Warum?

Reinigungs- und Desinfektionsmittel stellen eine Gesundheitsgefährdung für den Konsumenten dar, wenn sie in Lebensmittel gelangen.

Wer mit Lebensmitteln umgeht, sollte sich über Hygiene und Lebensmittel informieren. Wer jedoch beruflich mit Lebensmitteln umgeht, ist gesetzlich laut Lebensmittelhygieneverordnung verpflichtet, sich regelmäßig - mindestens einmal jährlich - zu schulen.

Warum?

Nur wer genau weiß, wie richtig gereinigt, gelagert und mit Lebensmitteln umgegangen wird, kann Fehler vermeiden.

Bei Kontrollen der Lebensmittelüberwachung wird sowohl der Belehrungsbescheid des Gesundheitsamtes überprüft als auch der Nachweis regelmäßiger Schulungen zur Lebensmittelhygiene.

Warum?

Nur die Personen, die die Grundlagen kennen und regelmäßig auffrischen, beherrschen den sicheren Umgang mit Lebensmitteln und stellen somit keine Gefahr für Ihre eigene Gesundheit oder die der Umgebung dar.

Notizen

Leistungen und Service Ihres Gesundheitsamtes

- Informationen zu übertragbaren Erkrankungen
- Projekte zur Prävention von sexuell übertragbaren Infektionen (STI)
- Sprechstunde und Beratung zu HIV / Aids und STI
- Hygieneüberwachung in Einrichtungen und Schwimmbädern
- Frühe Hilfen für Eltern und deren Kindern bis zum 3. Lebensjahr
- Kinder- und jugendärztlicher Dienst – Hilfen und Beratung für Kinder und Jugendliche / Sprachheilambulanz / Ernährungstipps
- Vorsorgeuntersuchungen / Beratung / Prophylaxe zur Zahngesundheit
- Sozialpsychiatrischer Dienst - Hilfen und Beratung für psychisch kranke und/oder suchtkranke Menschen sowie deren Angehörige

Für weitere Informationen

Gesundheitsamt StädteRegion Aachen

Trierer Straße 1, 52078 Aachen
Tel.: +49(241) 51985300
www.staedteregion-aachen.de/gesundheitsamt

Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Carlo-Schmid-Straße 4, 52146 Würselen
Tel.: +49(241) 51983925
www.staedteregion-aachen.de/veterinaeramt

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Rochusstraße 1, 53123 Bonn
Tel.: +49(228) 995290
www.bmelv.de

Bundesinstitut für Risikobewertung

Max-Dohrn-Straße 8–10, 10589 Berlin
Tel.: +49(30) 184120
www.bfr.bund.de

Sie haben Fragen?

StädteRegion Aachen

Gesundheitsamt

52090 Aachen

Tel.: 0241/5198-5300

www.staedteregion-aachen.de/gesundheitsamt

Damit Zukunft passiert.

www.staedteregion-aachen.de

