Hinweise zum Umgang mit Lebensmitteln

In vielen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von mit Krankheitserregern verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder –vergiftungen schwer erkranken. In Gaststätten oder Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

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

Ziel dieses Merkblattes ist das Bewusstsein für die Übertragung über Lebensmittel zu schaffen. In folgenden Lebensmitteln können sich die Krankheitserreger besonders gut 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 Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen,
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

Was ist bei Krankheitszeichen bei sich selbst zu beachten?

Um die Gefahr der Weiterverbreitung von Krankheitserregern zu reduzieren, ist es wichtig, auf die eigene Gesundheit zu achten und bei Anzeichen von Erkrankungen diese zunächst abzuklären.

Daher:
Es ist im Infektionsschutzgesetz (§ 42) bestimmt, dass Sie bei Krankheitszeichen (Symptomen), die auf eine der folgenden Krankheiten hinweisen oder die ein Arzt festgestellt hat, in Bereichen, in denen man mit diesen Lebensmitteln direkt oder indirekt in Berührung kommt, nicht tätig oder beschäftigt werden dürfen:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall), ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Campylobacter, Rotaviren, Noroviren oder andere Durchfallerreger
- Cholera
- Typhus oder Paratyphus
- Hepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Infizierte Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können.

Ebenso ist eine Tätigkeit untersagt, wenn die Untersuchung einer Stuhlprobe den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben hat:

- Salmonellen
- Shigellen
- Enterohämorrhagische Escherichia-coli-Bakterien (EHEC)
- Cholerabakterien

Diese Tätigkeitsverbote bestehen, wenn man erkrankt ist oder die Krankheitserreger ausscheidet.

Folgende Krankheitszeichen weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

- Durchfall (mindestens 3 ungeformte Stühle in 24 Stunden)
- Übelkeit, Erbrechen oder Bauchschmerzen
- Fieber (ab 38,5°C)
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel,
- Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Wenn bei Ihnen eines oder mehrere der genannten Krankheitszeichen auftreten, dürfen Sie nicht mit Lebensmitteln arbeiten und nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch. Sagen Sie ihm auch, dass Sie mit Lebensmitteln arbeiten.

Hygieneregeln

Auch wenn man sich gesund fühlt, sollten grundsätzliche Hygieneregeln eingehalten werden (ausführlich BfR: Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie):

- Personalhygiene: Körper sauber halten, Fingernägel sauber und kurz geschnitten halten und nicht lackieren, strikte Trennung von Privat- und Arbeitskleidung, täglich frische Kleidung und Geschirrtücher verwenden, im Küchenbereich immer eine Kopfbedeckung tragen

- **Vor Arbeitsbeginn**: Handschmuck und Armbanduhr ablegen, Hände regelmäßig sorgfältig waschen und desinfizieren, nicht auf Lebensmittel husten oder niesen, offene Wunden wasserdicht abdecken (z.B. mit wasserdichtem Pflaster oder ein sauberer Verband mit Gummifingerling), nicht rauchen im Küchenbereich

- Nach Rückkehr ohne Impfschutz aus Urlaubsgebieten, in denen ansteckende Infektionskrankheiten wie Hepatitis oder Durchfallerkrankungen verbreitet sind, oder nach einer durchgemachten derartigen Erkrankung während des Urlaubes die Küchenleitung darüber informieren

- Lebensmittelhygiene: Bei der Wareneingangskontrolle nur qualitativ einwandfreie Lebensmittel annehmen, die Kühlung der Ware muss durchgehend sichergestellt sein, reine und unreine Arbeit trennen, leicht verderbliche Lebensmittel immer gekühlt aufbewahren und schnell verbrauchen, Lebensmittel zügig verarbeiten, gegarte Zutaten vor der Weiterverarbeitung zwischenkühlen, Speisen immer abdecken, Große Fleisch- und Geflügelteilstücke sowie ganzes Schlachtgeflügel vor der Zubereitung vollständig auftauen lassen, Auftauflüssigkeit von Geflügel und Fleisch wegschütten, richtig abschmecken (darauf achten, dass der eigene

Speichel nicht an die Speisen gelangt), zubereitete Speisen und Geschirrinnenflächen nicht mit bloßen Händen anfassen, Speisen ausreichend erhitzen

- Bei der Speisenausgabe: Speisen nicht unter 60°C heiß halten, Lebensmittel möglichst schnell herunterkühlen.

- Küchenhygiene: in der Küche Ordnung halten, Küchen-/Lagerräume und Arbeitsmittel sauber halten, Arbeitsplatz zwischendurch immer wieder reinigen – dafür saubere Wischtücher, am besten Einwegtücher verwenden, Kühlräume nicht überfüllen, Temperaturhöhe und Reinigungszeit bei der Spülmaschine nicht verstellen, Reinigungs- und Desinfektionsmittel außerhalb der Küche lagern.

Bitte achten Sie zum Schutz aller auf die eigene Gesundheit und die Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln!

Ihr Fachbereich Gesundheit der Stadt Herne