



## Verhütung von lebensmittelbedingten Infektionen

### Tipps für Personal in Krankenhäusern, Kinder- und Pflegeheimen, Kindertagesstätten sowie ähnlichen Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung



Bild Quelle: BfR

Nach dem wiederholten Auftreten von Lebensmittelinfektionen in o.g. Einrichtungen erscheint es dringend notwendig, Empfehlungen für den Umgang mit sensiblen Lebensmitteln in diesem Bereich zu geben:

- **Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?**

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Von solchen Lebensmittelinfektionen kann gerade in Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein. Das Merkblatt gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

**Wichtig ist dabei, dass jeder, der außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs mit Lebensmitteln umgeht, sich der Eigenverantwortung bei der Vermeidung von lebensmittelbedingten Infektionen bewusst ist. Denn jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivilrechtlich und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!**



- **Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?**

- rohes Hackfleisch (Tartar)
- rohe frische Mettwurst (z.B. Vesperwurst, Zwiebelmettwurst),
- selbst hergestellte Mayonnaise,
- Dessertspeisen mit frischen Eiern, wie Weinschaumcreme oder Pudding mit Eischnee,
- Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage,
- Saucen, die nicht unmittelbar nach der Herstellung verzehrt und bei denen rohe Eier verwendet werden sowie bei denen keine ausreichende Erhitzung erfolgt (z.B. Sauce Hollandaise oder Sauce Bearnaise),
- selbst hergestelltes (Milch-) Speiseeis mit Eiern, dessen Grundmasse vor dem Einfrieren nicht erhitzt wurde,
- Rohmilch, direkt vom Bauernhof, die nicht erhitzt wurde.
- Spiegeleier und weich gekochte Eier,



Bild: Quelle Verbraucherministerium

- **Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?**

Wenn Sie außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs mit den genannten Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. über Geschirr und Besteck bzw. auch bei der Reinigung dieser Bedarfsgegenstände) in Kontakt kommen, tragen Sie ein hohes Maß an Verantwortung. Sie müssen darauf achten, dass bei Ihnen keine Anzeichen für Erkrankungen vorliegen, die über Lebensmittel übertragen werden können; hier besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot.

Im Umgang mit Lebensmitteln müssen zudem allgemeine Hygieneregeln sorgfältig beachtet werden.

- **Gesetzliche Tätigkeitsverbote bestehen bei**

- Akuter infektiöser Gastroenteritis (plötzlich auftretender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber), ausgelöst durch Bakterien oder Viren
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- infizierten Wunden oder einer Hautkrankheit, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können.



Personen mit diesen Erkrankungen dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz mit den genannten Lebensmitteln außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs nicht umgehen. Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die Erkrankung festgestellt hat oder aber lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen dementsprechenden Verdacht nahe legen.

Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer Stuhlprobe den Nachweis der Krankheitserreger Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Choleravibrionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn diese Bakterien ohne Krankheitssymptome ausgeschieden werden (sogenannte „Ausscheider“).

- **Symptome für die genannten Krankheiten, insbesondere beim Auftreten nach Auslandsaufenthalt**

- 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 können Zeichen für Typhus und Paratyphus sein.
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine Virushepatitis hin.
- Wunden und offene Hautstellen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

**Treten bei Ihnen solche Krankheitszeichen auf,  
nehmen Sie unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch**

- **Wichtige Hygieneregeln zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen**

**Persönliche Hygiene**

- 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 Einmalhandtücher aus einer geschlossenen Spenderbox sowie ein Händedesinfektionsmittel.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Handschmuck(z. B. Armbanduhr, Ringe) ab.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab, gegebenenfalls Einmalhandschuhe verwenden.
- Achten Sie auf saubere Arbeitskleidung.



## Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln

- Beim Umgang mit hygienisch riskanter Rohware, wie aufgetautem Geflügel, rohem Fleisch, rohen Eiern u.s.w. ist besondere Sauberkeit zwingend erforderlich.
- Diese Lebensmittel sollten in gesonderten Bereichen behandelt werden, damit andere Produkte, die nicht mehr erhitzt werden, damit nicht in Berührung kommen können.
- Küchengeräte und –geschirr (Messer, Schneidbretter, Arbeitsplatten u.s.w.), die bei der Bearbeitung der Rohware benutzt wurden, sind bei Temperaturen von über 70° C zu reinigen und ggfl. zu desinfizieren.
- Salmonellen können sich bei für sie günstigen Temperaturen explosionsartig vermehren. Bei einem Temperaturoptimum von 35°- 40° C findet alle 20 Minuten eine Verdopplung statt. Das heißt., dass bei diesen Temperaturen aus einer Salmonelle innerhalb von ca. 5 Stunden über 1 Mio. neue Salmonellen entstehen können. Diese Menge ist für eine Erkrankung ausreichend Die minimale Infektionsdosis liegt bei: 1000 bis 1.000.000 Salm./g Lebensmittel). Es ist deshalb erforderlich, bei der Behandlung von empfindlichen Lebensmitteln die für die Vermehrung der Keime optimalen Temperaturbereiche zu meiden.

## Häufige Fehler beim Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln sind:

- unzureichende Kühlung von leichtverderblichen Speisen
- lange Warmhalteperioden bei Temperaturen von über 15° und unter 65°C,
- zu langsames Abkühlen von großen Speiseportionen
- ungenügendes Durcherhitzen von Mahlzeiten(besonders Hackfleisch-, Geflügel-, Ei- und Innereienzubereitungen)
- Aufwärmen von Speisen bei zu tiefen Temperaturen
- bei der Herstellung zusammengesetzter Speisen, z. B. Kartoffel- und Nudelsalat, wurde die gegarte Komponente vor der Weiterverarbeitung nicht zwischengekühlt
- Reste von Ausgabebehältern (Suppen, Soßen, Eintöpfen u.ä.) wurden in das neue noch volle Ausgabegefäß gegossen
- zu kurze Gar- und Aufwärmzeiten beim Kochen mit der Mikrowelle

## Weitere Informationen

zum Umgang mit leicht verderblichen und risikoreichen Lebensmitteln sowie zu den Bestimmungen der Lebensmittelhygieneverordnung erhalten Sie beim

**Fachdienst Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz des Landkreises Gießen**  
**Tel.: 0641/966-140; Fax: 0641/966-1414**

Zum Infektionsschutzgesetz erhalten Sie Informationen beim

**Fachdienst Gesundheitsamt des Landkreises Gießen**  
**Tel.: 0641/9390-1401; Fax: 0641/9390-1605**