

## Gesundheitsbelehrung

Nach dem neuen Infektionsschutzgesetz bestehen für Personen beim Umgang mit Lebensmitteln Belehrungspflichten, das bisher vorgeschriebene Gesundheitszeugnis wurde abgeschafft. Nachfolgend werden die wichtigsten Fragen hierzu speziell für Feste und ähnliche Veranstaltungen beantwortet:

### Wer muß belehrt werden?

Jeder der

- in einer Küche oder Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung tätig ist oder
- sonst mit empfindlichen Lebensmitteln wie Fleisch, Geflügelfleisch, Feinkost- und Kartoffelsalat, Milch, Fisch, Soßen, Eiprodukte, Speiseeis, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Torten in Berührung kommt oder
- mit Küchengerätschaften und mit Bedarfsgegenständen für diese Lebensmittel Kontakt hat (z.B. Spülhilfen).

Eine Belehrung ist nicht notwendig für das Bedienungspersonal.

### Welche Belehrungen sind vorgeschrieben?

- eine amtliche Belehrung durch das Gesundheitsamt für denjenigen, der erstmalig in vorgenannter Weise mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen umgeht. Ist er im Besitz eines Gesundheitszeugnisses nach dem Bundesseuchengesetz entfällt diese Belehrung. Die amtliche Belehrung und das „alte“ Gesundheitszeugnis gelten unbefristet und brauchen nicht erneuert werden.

Die amtliche Belehrung findet vorläufig zweimal wöchentlich beim Gesundheitsamt in Aschaffenburg (derzeit Corneliensstr. 1, künftig Merlostr. 1-3, ehem. Kreiswehrrersatzamt) statt. Telefonische Anmeldung unter ☎ 06021/3098-231 (Frau Jungwirt). Kosten: 30,--DM.

- wiederkehrende Belehrungen vor **jeder** Festveranstaltung durch den Vereinsvorsitzenden, Festwirt oder sonstigen für die Küche Verantwortlichen.

### Wie muß der Festverantwortliche belehren?

Die Belehrung kann mündlich erfolgen und beinhaltet Informationen über die Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen nach dem Infektionsschutzgesetz. Sie ist zu dokumentieren (am besten durch Unterschrift der Festhelfer).

Das Robert Koch Institut hat ein Merkblatt über die Belehrung erarbeitet, das über die Homepage dieses Institutes (<http://www.rki.de/INFEKT/IFSG/IFSG.HTM>) abrufbar ist oder beim Gesundheitsamt angefordert werden kann (☎ 06021/3098-244).

Bei speziellen Fragen kann Herr Dr. Bracharz vom Gesundheitsamt Auskunft erteilen (☎ 06021/3098-244).

### Wann besteht ein Tätigkeitsverbot?

Ein solches Verbot besteht insbesondere dann,

- wenn folgende Krankheitssymptome auftreten:  
plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall (akute infektiöse Gastroenteritis), Typhus oder Paratyphus, Leberentzündung (Virushepatitis A oder E), infizierte Wunden und infektiöse Hauterkrankungen
- wenn bestimmte Krankheitserreger, wie z.B. Salmonellen, Shigellen, coli-Bakterien nachgewiesen wurden.

\*\*\*\*\*

Weitere Auskünfte erteilen die Beamten der **Lebensmittelüberwachung** im Landratsamt Aschaffenburg (Zimmer 0.39/0.40):

- Bernd Beck ☎ 06021/394-218
- Anton Dill ☎ 06021/394-219
- Manfred Krönert ☎ 06021/394-218
- Stefan Ries ☎ 06021/394-219

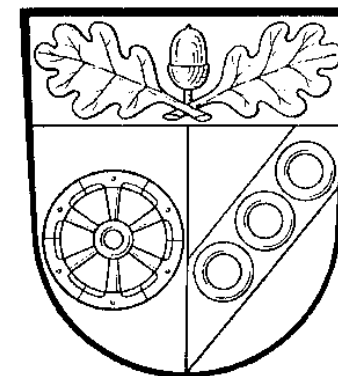
**Postanschrift:** Landratsamt Aschaffenburg  
63736 Aschaffenburg

**Dienstgebäude:** Bayernstraße 18, 63739 Aschaffenburg

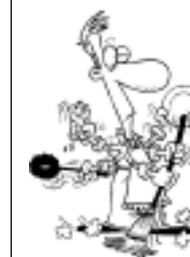
Telefon: 06021/394-0, Telefax:06021/394-316  
e-mail: [gewerbeamt@lra-ab.bayern.de](mailto:gewerbeamt@lra-ab.bayern.de)  
Internet: <http://www.landkreis-aschaffenburg.de/>

Diese Broschüre enthält nur eine Kurzinformation und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

LANDRATSAMT ASCHAFFENBURG



## Die Lebensmittelüberwachung informiert:



### Hygieneanforderungen

bei  
Veranstaltungen  
Festen und  
Märkten



# Lebensmittel

können ein idealer Nährboden für Krankheitserreger wie Salmonellen sein. Eine Lebensmittelvergiftung ist nicht harmlos; bei Kleinkindern, Kranken und alten Menschen ist sie nicht selten sogar lebensbedrohlich. Es ist deshalb unerlässlich, beim Umgang mit Lebensmitteln eine Übertragung von Krankheitserregern zu vermeiden.



Der Verbraucher erwartet außerdem, dass Lebensmittel auch bei Veranstaltungen in sauberer und hygienisch einwandfreier Weise aufbewahrt und behandelt werden.



Gerade bei Festen, die meist in der warmen Jahreszeit stattfinden, ist der sachgemäße Umgang mit Lebensmitteln und das richtige Verhalten des Personals besonders wichtig.

Die Lebensmittelüberwachung möchte allen Verantwortlichen und Helfern bei Festen und ähnlichen Veranstaltungen einige grundlegende Regeln dafür aufzeigen:

## Anforderungen an

- Verkaufsstände und
- sonstige nicht ortsfeste Einrichtungen, in denen Lebensmittel behandelt und in Verkehr gebracht werden



- Die Einrichtungen müssen sauber und instand gehalten werden und so beschaffen sein, dass eine gute Lebensmittelhygienepaxis gewährleistet ist. Fußböden müssen fest und leicht zu reinigen sein.
- Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Dabei sind glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden.
- Geeignete Vorrichtungen zur Gewährleistung einer angemessenen Personalhygiene müssen zur Verfügung stehen, insbesondere Toiletten sowie Handwaschgelegenheiten mit hygienisch einwandfreien Handtrocknungseinrichtungen.
- Soweit leichtverderbliche Lebensmittel behandelt oder abgegeben werden, müssen Handwaschbecken mit einer ausreichenden Warm- und Kaltwasserzufuhr am Arbeitsplatz und in den Toiletten vorhanden sein. Die Abwässer sind ordnungsgemäß zu entsorgen.
- Zum Reinigen von Lebensmitteln, Gläsern, Bestecken, Geschirr usw. sowie zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen müssen geeignete Vorrichtungen vorhanden sein.



## Weitere Regeln, die beim Umgang mit Lebensmitteln zu beachten sind

- Leichtverderbliche Lebensmittel dürfen nur gekühlt transportiert werden.
- Für die Lagerung und Abgabe leichtverderblicher Lebensmittel sind Kühlschränke mit Thermometer erforderlich.
- Bei der Abgabe von offenen Lebensmitteln ist auf einen ausreichenden Warenschutz zu achten, damit der Kunde die Ware z.B. nicht berühren oder an Husten kann.
- Beim Behandeln von Lebensmitteln ist eine angemessene saubere Schutzkleidung zu tragen.
- Auf die Beachtung der Hackfleischverordnung wird besonders hingewiesen. Insbesondere dürfen grundsätzlich keine rohen Hackfleischzeugnisse (z.B. Tartar) abgegeben werden.
- Die anfallenden Speisereste sind getrennt zu sammeln; sie dürfen nur an Spezialbetriebe abgegeben werden. Alle Abfälle sind unverzüglich aus dem Arbeitsbereich zu entfernen. Bis zu ihrer ordnungsgemäßen Entsorgung sind sie in geeigneten dicht schließenden Behältern aufzubewahren.
- Die Inbetriebnahme einer Getränkeschankanlage ist dem Landratsamt auf dem vorgeschriebenen Formular vorher anzuzeigen. Der Getränkeanbieter kann Auskunft darüber geben, ob eine besondere Abnahme durch einen Sachkundigen erforderlich ist.

