

Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen:

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

und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen oder in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafes oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gem. § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes.

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derart 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 haben wir für Sie im Anhang nochmals zusammengestellt.)

Wann besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot?

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die o.g. Tätigkeiten nicht ausüben dürfen, wenn bei Ihnen Krankheitserscheinungen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei ihnen festgestellt hat:

1. Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall), ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Choleraerkrankungen, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger),
2. Typhus oder Paratyphus
3. Virushepatitis A oder E
4. Infizierte Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können, oder
5. wenn die Untersuchung Ihrer Stuhlprobe den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben hat:
 - a. Salmonellen
 - b. Shigellen
 - c. enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien (EHEC),
 - d. Choleraerkrankungen

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:

1. Durchfall mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühlen pro Tag, ggfls. mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.
2. Hohes Fieber schwere Kopf-, Bauch- und Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) sind Zeichen für Typhus und Paratyphus.
3. Typisch für Cholera sind milchigweiße Durchfälle mit hohem, Flüssigkeitsverlust.
4. Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine Hepatitis A oder E hin.
5. 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 Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch! Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

1. Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einmal-Handtücher.
2. Halten Sie Ihre Fingernägel sauber und kurz.
3. Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
4. Achten Sie auf angemessene Körperhygiene.
5. Tragen Sie saubere Schutzkleidung (z.B. Kopfhäube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume).
6. Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.
7. Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Info über Salmonellen

Salmonellen sind winzige kleine Stäbchenbakterien, die vorzugsweise im Darm von Mensch und Tier leben, sich aber auch in anderen Organen festsetzen können und sich ebenso außerhalb des Körpers vermehren. Am liebsten sind sie da, wo es feucht und warm ist. Anspruchslos wie sie sind überleben sie aber auch z.B. in Spüllappen.

Eine typische Lebensmittelsalmonellose verläuft etwa so: Je nach Menge der aufgenommenen Bakterien vergehen meist 12 bis 36 Stunden bis zu den ersten Krankheitserscheinungen, z.B. Kopfschmerzen, Bauchschmerzen, Erbrechen, Fieber und vor allem Durchfälle. Nach 2 Tagen kann das akute Stadium vorbei sein, die meisten Erkrankungen klingen von alleine ab. Bei längerer Dauer kann es durch die Durchfälle zur Austrocknung des Patienten kommen, was besonders für alte, kranke und immungeschwächte Menschen gefährlich sein kann. Eine Erkrankung kann aber auch fast symptomlos verlaufen, so dass der entsprechende Mensch Salmonellen mit dem Stuhl ausscheidet, ohne Krankheitssymptome gezeigt zu haben und damit zur Infektionsquelle für andere werden kann.

Tiefkühltemperaturen überleben Salmonellen glänzend. Danach entfalten sie ihre alten Aktivitäten. Bis zu 6 Grad etwa – Kühlschranktemperatur – vermehren sie sich nicht. Das ist spätestens ab 10 Grad vorbei. Das Vermehrenstempo steigert sich bis zu Temperaturen um 40 Grad, da verdoppeln sich die Salmonellen alle 20 Minuten. Ab 55 Grad wird es ihnen ungemütlich, schon 60 Grad machen ihnen gen Garaus. Dann verringert sich ihr Bestand in 37 Sekunden um eine Zehnerpotenz. Bei 65 bis 70 Grad überleben sie nur noch einige Sekunden.

Info zum Umgang mit Lebensmitteln

Leicht verderbliche Lebensmittel tierischer Herkunft immer im Kühlschrank aufbewahren, getrennt von anderen Lebensmitteln. Die Kühlung z.B. nach dem Einkauf nicht länger als 2 Stunden unterbrechen. Das gilt besonders für Hackfleisch und Tartar, die ohnehin leicht verderblich sind und immer am gleichen Tag verarbeitet und gegessen werden sollten.

Eier gehören in den Kühlschrank. Wenn das Eigelb geronnen ist, besteht keine Salmonellengefahr. Also Spiegeleier beidseitig oder mit dem Deckel auf der Pfanne braten. Das weich gekochte Frühstücksei birgt nur ein geringes Risiko.

Industriell gefertigte eihaltige Speisen bergen kein Risiko, da dort in der Regel pasteurisiertes (hitzebehandeltes) Ei verwendet wird. Warme Speisen mit Frisch-Ei (Saucen) spätestens nach 2 Stunden verzehren, kalte Speisen (Mayonnaise) nicht länger als einen Tag im Kühlschrank lassen; besser ist der sofortige Verzehr!

Speisen immer sofort und schnell – spätestens innerhalb von 2 Stunden – abkühlen, im Kühlschrank oder kaltem Wasser. Schüsseln möglichst nur ca. 5 cm hoch füllen. Nicht längere Zeit vor dem Verzehr bei Raumtemperatur stehen lassen.

Besonders Geflügel und Frikadellen gut durchgaren, 70 Grad sollten im Inneren für einige Minuten erreicht sein. Soweit ist es, wenn kein roter Fleischsaft mehr austritt. Ein nicht durchgebratenes Steak ist kein Risiko.

Beim Mikrowellengeräte darauf achten, dass die Speisen gleichmäßig auf mindestens 70 Grad erhitzt werden. Also lieber mit weniger Energie langsam erhitzen und die sogenannten Stehzeiten einhalten. So vermeiden sie, dass das Gericht stellenweise kühl bleibt, wo sich dann regelrechte Salmonellennester bilden können.

Kritisch ist vor allem der Umgang mit dem noch ungegarten Geflügel in der Küche. Dabei können leicht durch Fingerkontakt Salmonellen auf andere Lebensmittel gelangen und sich dort ungehindert vermehren. Um solche Kreuzkontaminationen zu verhindern gilt:

Bei tiefgefrorenem Geflügel den Plastikbeutel zum Auftauen entfernen, das Auftauwasser vorsichtig weg gießen.

Bei der Zubereitung von Geflügel Kontakt zu anderen Lebensmitteln sorgfältig vermeiden. Schüsseln, Bretter, Bürsten und Lappen nach Gebrauch mit viel heißem Wasser spülen. Die Hände abscrubben. Auftauen nie bei Raumtemperatur, am besten bei kühlen Temperaturen, dann haben Salmonellen die geringste Change sich zu vermehren.