

Änderung der Bekanntmachung zum Vollzug der §§ 42, 43 des Infektions- schutzgesetzes (IfSG)

**Bekanntmachung
des Bayerischen Staatsministeriums für
Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz
vom 2. Februar 2005 Az.: 33/8360-161/103/04**

Die Bekanntmachung zum Vollzug der §§ 42, 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) vom 10. Juni 2002 (AllMBl S. 543) wird wie folgt geändert:

1. Nr. 2.2 Abs. 1 mit 3 erhält folgende Fassung:

„Der Personenkreis der Belehrungspflichtigen ergibt sich aus § 42 Abs. 1 IfSG (vgl. Nr. 1 der Bekanntmachung), wobei § 43 Abs. 1 IfSG zusätzlich die „Gewerbsmäßigkeit“ der Tätigkeit voraussetzt.

Übereinstimmend mit der Vollzugspraxis der übrigen Länder ist davon auszugehen, dass ehrenamtliche Helferinnen und Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen nicht „gewerbsmäßig“ im Sinn der Vorschrift tätig sind. Sie unterliegen deshalb nicht der gesetzlichen infektionshygienischen Belehrungspflicht. Dem Infektionsschutz der Bevölkerung wird bei solchen Veranstaltungen dadurch Rechnung getragen, dass der Personenkreis – und zwar unabhängig davon, ob er vor Ort tätig ist oder im häuslichen Bereich Lebensmittel zubereitet und zur Verfügung stellt – durch ein Merkblatt (Anlage) über die wesentlichen infektions- und lebensmittelhygienischen Grundregeln unterrichtet wird. Dabei wird besonders auf die zivilrechtliche Haftung und die strafrechtliche Verantwortung eines Jeden hingewiesen, der Lebensmittel in Verkehr bringt. Das Merkblatt ist den Veranstaltern im Rahmen einer Gestattung nach Art. 12 GastG bzw. der Anzeigepflicht nach Art. 19 LStVG auszuhändigen. Es wird auch von den Gesundheitsämtern ausgegeben.

Darüber hinaus führen die Landratsämter/Gesundheitsämter und die städtischen Gesundheitsämter bei Bedarf für ehrenamtliche Vereinshelferinnen und -helfer im Rahmen der gesundheitlichen Aufklärung kostenlos Informationsveranstaltungen durch, bei denen die Belange der Infektions- und Lebensmittelhygiene vermittelt werden.“

2. In Nr. 2.4 Abs. 2 Satz 2 werden die Worte „(und dabei insbesondere auch die Vereine, die öffentliche Veranstaltungen durchführen) – gegebenenfalls im Rahmen der unter Nr. 2.2 Abs. 3 der Bekanntmachung genannten Veranstaltungen –“ gestrichen.



Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln

Für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Ver- anstaltungen

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwie-
genden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen le-
bensbedrohlich werden können. Von solchen Lebensmittelinfektionen kann gerade
bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer
Personenkreis betroffen sein. Der Leitfaden gibt eine Orientierungshilfe, sich in die-
sem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trin-
ken ungetrübt genossen werden können.

**Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil-
und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt.**

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

In manchen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermeh-
ren. Dazu gehören

- Fleisch und Wurstwaren
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z. B. Sahnetor-
ten)
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“)
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Wer bei einem Fest mit diesen Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. über Geschirr
und Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste
und muss die folgenden Hygieneregeln genau beachten.

Es muss dabei zwischen gesetzlichen Tätigkeitsverboten und allgemeinen Hygiene-
regeln im Umgang mit Lebensmitteln unterschieden werden:

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

- **Akuter infektiöser Gastroenteritis** (plötzlich auftretender, ansteckender 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

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 Choleravibrien ergeben hat und zwar auch dann, wenn diese Bakterien ohne Krankheitssymptome ausgeschieden werden (sogenannte „Ausscheider“).

Vor allem folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin, insbesondere wenn sie nach einem Auslandsaufenthalt auftreten:

- Durchfall mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung sind Zeichen für Typhus und Paratyphus
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel weisen auf eine Virushepatitis hin
- Wunden und offene Hautstellen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind

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

Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln

- 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 Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaut, Kittel). Vermeiden Sie durch Einmalhandschuhe direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Weitere Informationen enthält die Broschüre „**Lebensmittelinfektionen vermeiden**“, die Sie im Internet unter der Adresse www.stmugv.bayern.de herunterladen oder beim Gesundheitsamt erhalten können.