



Merkblatt für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Wer benötigt eine Belehrung/Bescheinigung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz?

Alle Personen, die gewerbsmäßig mit Lebensmitteln umgehen, d. h. Lebensmittel herstellen, behandeln und/oder verkaufen und dabei direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z. B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) damit in Berührung kommen.

Für **ehrenamtlich tätige Vereinsmitglieder und ähnliche Helfer**, die diese Tätigkeiten nicht regelmäßig und gewerbsmäßig, sondern nur im Rahmen von **wenigen Tagen (bis 3x/Jahr)** – auch öffentlichen – Veranstaltungen wie Vereinsfesten, Straßenfesten, Sommerfesten und dergleichen ausüben ist dies nicht praktikabel.

In Vereinen hat grundsätzlich der **Vereinsvorsitzende für die Einhaltung der Bestimmungen zu sorgen** und sollte selbst im Besitz einer Bescheinigung über die Belehrung nach § 43 des IfSG durch das Gesundheitsamt sein.

Gemäß der Lebensmittelüberwachung müssen ehrenamtliche Helfer für nicht regelmäßige Veranstaltungen (maximal 3 Veranstaltungen im Jahr) durch den Vereinsvorsitzenden beziehungsweise eine durch ihn beauftragte Person aktenkundig über die in § 42 IfSG genannten Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote belehrt werden.

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 bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein.

Das Merkblatt dient zur Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten. Jeder der mit Lebensmitteln umgeht muss sich der **Eigenverantwortung** bei der Vermeidung von lebensmittelbedingten Infektionen bewusst sein. 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?

In manchen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Dazu gehören:

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

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. Selbstständig muss darauf geachtet werden, dass keine Krankheitszeichen für Erkrankungen vorliegen, die über Lebensmittel übertragen werden können.

Personen mit

- infektiöser Gastroenteritis (plötzlich auftretender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber)
- 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 gemäß § 42 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 nahelegen.

Gleiches gilt für Personen, die so genannte „Ausscheider“ von Krankheitserregern sind, die Durchfälle verursachen. Zu den Erregern zählen u. a. **Salmonellen, Shigellen, EHEC-Bakterien und Choleravibrionen**.

→ hier besteht ein **gesetzliches Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot** ←

Wenn Sie **selbst krank sind oder Familienangehörige** von Ihnen momentan an Durchfallerkrankungen, Übelkeit oder einer Hepatitis (Gelbsucht) leiden, **helfen Sie bei der Veranstaltung nicht mit** und informieren Sie den Organisator.

Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln:

- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbanduhr und Armschmuck ab.
- Waschen Sie vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände. Verwenden Sie hierzu Flüssigseife, fließendes Wasser und zum Händetrocknen Einmalhandtücher.
- Benutzen Sie nicht die Geschirrhandtücher zum Händeabtrocknen.
- Tragen Sie saubere Kleidung.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab. Wenn eine Wunde eitert, dürfen Sie nicht arbeiten.
- Vermeiden Sie bei der Ausgabe die direkte Berührung von Lebensmitteln - verwenden Sie geeignete saubere Hilfsmittel (Gabeln, Zangen etc.).

Hinweise und weitere Informationen

Dieses Merkblatt dient der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblatts erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Für Fragen steht Ihnen das Gesundheitsamt Sächsische Schweiz-Osterzgebirge telefonisch unter 03501 515-2365 bzw. -2307 zur Verfügung.