

Landratsamt Zwickau • 1230 • Postfach 10 01 76 • 08067 Zwickau

LANDRATSAMT GESUNDHEITSAMT

Merkblatt für Vereine und Gruppierungen

- über die Vorschriften gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) für unentgeltliche, gelegentliche Tätigkeiten im Lebensmittelbereich bei Vereinsfesten o.ä. Veranstaltungen -

Gemäß der amtlichen Begründung des § 42 IfSG benötigen Personen, die unentgeltlich und nur gelegentlich bei Vereinsfesten im Lebensmittelbereich tätig sind, nach der derzeitigen Rechtslage keine Bescheinigung gemäß § 43 IfSG über eine Belehrung durch das Gesundheitsamt bzw. ein Zeugnis gemäß § 18 nach dem alten Bundesseuchengesetz.

Dies betrifft einmalige Tätigkeiten (im Regelfall bis zu 3 Tage im Jahr) bei z.B. folgenden Veranstaltungen: Schulveranstaltungen, Sommerfeste, Vereinsveranstaltungen, Wochenend- / Ferienlager.

Diese Personen, die lediglich nur für den Tag der Veranstaltung tätig sind, müssen von einer Person, die im Besitz einer gültigen Belehrungsbescheinigung für die §§42/43 Umgang mit Lebensmitteln ist, belehrt werden. Zu beachten ist, dass Personen, die im **Landkreis Zwickau wohnen**, auch nur **im Landkreis Zwickau** am Tag des Vereinsfestes **arbeiten** dürfen.

Nach dem am 01.01.2001 in Kraft getretenen Infektionsschutzgesetz ist der Arbeitgeber (in diesem Fall der Veranstalter) in allen Fällen verpflichtet, sein Personal, welches Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, oder wer Spültätigkeiten in diesem Bereich durchführt, zu belehren.

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Von diesen lebensmittelbedingten Erkrankungen kann gerade bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein.

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
- ✓ Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel
- ✓ Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab
- ✓ Vermeiden Sie bei der Ausgabe die direkte Berührung von Lebensmitteln verwenden Sie geeignete saubere Hilfsmittel (Gabeln, Zangen etc.)
- ✓ Trennen Sie die Vorgänge Bezahlung und Essenausgabe (bestenfalls 2 Mitarbeiter)