



Hygienemaßnahmen bei Schul- und Klassenveranstaltungen

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In vielen Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder Lebensmittelvergiftungen schwer erkranken. In der Schule kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

Bei welchen Lebensmitteln ist besondere Vorsicht geboten?

- # Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus.
- # Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- # Fische, Krebse, usw.
- # Eiprodukte
- # Speiseeis
- # Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- # Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen

Wer darf nicht an der Zubereitung und dem Verkauf von Lebensmitteln teilnehmen?

- # Personen mit größeren oder infizierten Wunden
- # Personen mit Hautkrankheiten
- # Personen, die akut an Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen leiden
- # Personen mit ansteckenden Krankheiten
Besonders: Typhus, Paratyphus, Cholera, bakterielle Ruhr, Salmonellen-Infektionen, Gastroenteritis, Hepatitis,

Hinweise zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen

- # Vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch **die Hände gründlich mit Seife** unter fließendem Wasser **waschen!**
- # Vor Arbeitsantritt, nach Arbeiten mit rohem Fleisch und nach jedem Toilettenbesuch **die Hände desinfizieren!** Bitte auf die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels achten!
- # Vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhren ablegen!
- # **Saubere Kleidung** ist selbstverständlich! In manchen Fällen muss Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe) benutzt werden!
- # **Nie** auf Lebensmittel Husten oder Niesen!
- # **Kleine, saubere Wunden** an Händen oder Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster abkleben!