



Liebe(r) Basar-Teilnehmer!

Wir bedanken uns für Ihre Bereitschaft, einen Kuchen für unseren Basar zu spenden.

„Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen!“ ... und natürlich auch die unserer Basar-Gäste:
Im Zuge gesetzlicher (EU-)Vorgaben und Haftungspflichten sind wir als Verein - Förderkreis
Spiel(T)räume der Kindertagesstätte Schuldorf Bergstraße e.V. – verbindlich angehalten, Sie bei der
Veranstaltung unseres Basars um Kenntnisnahme und Beachtung nachfolgenden Merkblattes zu bitten.

Gemäß diesen gesetzlich bindenden Vorgaben bitten wir Sie, uns die Einhaltung der nachfolgenden
Hygieneregeln zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen, bei der Kuchen-Abgabe auch schriftlich zu
bestätigen: Nachfolgend ein entsprechendes Formblatt, das auch als separater Download über unsere
Webseite www.kita-basar-seeheim.de bezogen werden kann bzw. im Rahmen der Basar-Organisation bei
Abgabe Ihres Kuchens zur Verfügung gestellt wird.

Mit den besten Wünschen für eine erfolgreiche Basar-Teilnahme bitten wir im Namen des Basar Teams, die
hiermit verbundenen Umstände zu entschuldigen und bedanken uns für Ihr Verständnis bei der Erfüllung
dieser gesetzlichen Vorgaben.

Joana Rob
Vorsitzender Förderkreis Spiel(T)räume

Förderkreis Spiel(T)räume der Kindertagesstätte Schuldorf Bergstraße e.V.
Webseite: <http://www.kita-basar-seeheim.de> - E-Mail: info@kita-basar-seeheim.de



Bestätigung von Kuchenbäckern und ehrenamtlichen Mitarbeiter an der Kuchentheke

Hiermit bestätige ich,

Name, Vorname _____

Strasse + Nr. _____ PLZ, Ort _____

die Kenntnisnahme des „Merkblatts zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für
Kuchenbäcker und ehrenamtliche Mitarbeiter an der Kuchentheke“ sowie die Einhaltung der
„Hygieneregeln zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen“.

Seeheim-Jugenheim, den ____ . ____ .

Unterschrift _____

Merkblatt zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Kuchenbäcker und ehrenamtliche Mitarbeiter an der Kuchentheke

Stand: Nov 2021

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.

Dieses Merkblatt gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

Wichtig ist dabei, dass jeder, der außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs mit Lebensmitteln umgeht, sich der Eigenverantwortung bei der Vermeidung von lebensmittelbedingten Infektionen bewusst ist. 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 und Wurstwaren
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“)
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z. B. Sahnetorten)

Aus diesem Grund können auf dem Basar keine Sahne- und Cremetorten oder Kuchen mit Puddingauflage abgegeben werden.

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Wer bei einem Fest oder ähnlichen Veranstaltungen außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs mit den genannten Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. über Geschirr und Besteck bzw. auch bei der Reinigung dieser Bedarfsgegenstände) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste bzw. Teilnehmer:

Er muss darauf achten, dass bei ihm keine Krankheitszeichen für Erkrankungen vorliegen, die über Lebensmittel übertragen werden können; hier besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot.

Im Umgang mit Lebensmitteln müssen zudem allgemeine Hygieneregeln sorgfältig beachtet 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 (auch eiternde Wunden)

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 nahelegen.

Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer Stuhlprobe den Nachweis der Krankheitserreger Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Choleravibrionen ergeben hat und zwar auch dann, wenn diese Bakterien ohne Krankheitssymptome ausgeschieden werden (sogenannte „Ausscheider“).

Symptome für die genannten Krankheiten, insbesondere nach einem Auftreten nach Auslandsaufenthalt

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

Treten bei Ihnen solche Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch und informieren Sie den Veranstalter des Basars!

Wichtige Hygieneregeln zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen

Persönliche Hygiene

- 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 Abtrocknen Einmalhandtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Handschmuck (z. B. Armbanduhr, Ringe) ab.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Achten Sie auf saubere Arbeitskleidung.

Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln und Geschirr

- Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein. Bitte verwenden Sie daher dicht schließende Kuchencontainer. Stellen Sie den Kuchencontainern nicht auf den Boden.
- Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Speisen gelagert werden. Dies gilt auch für die Kühlung.
- Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber, leicht zu reinigen und unbeschädigt sein. Sie sind regelmäßig zu reinigen.
- Husten und niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr). Nicht durcherhitzte eihaltige Zubereitungen sollten daher nicht abgegeben werden.
- Zu garende Speisen sollten durcherhitzt werden.
- Verzehrfertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden. Bitte verwenden Sie hierzu Einmalhandschuhe und entsprechendes Besteck.
- Rauchen und essen/trinken Sie nicht in der Küche und in der Ausgabe.
- Tiere und Personen mit ansteckenden Krankheiten müssen von der Speisezubereitung und -ausgabe ferngehalten werden.
- Einmal ausgegebene Lebensmittel dürfen nicht mehr in den Verkauf zurückgenommen werden. Diese müssen entsorgt werden.
- Die Reinigung von Geschirr, Gläsern und Besteck sollte grundsätzlich maschinell erfolgen. Für eine sachgerechte Reinigung mit der Hand ist ein Spülbecken mit möglichst heißem Wasser und Spülmittel notwendig. Das Nachspülen erfolgt in einem zweiten Spülbecken mit warmem, klarem Wasser. Wechseln Sie regelmäßig Wasser und Trockentücher.

Anforderungen an private Küchen, die Lebensmittel für den Verkauf herstellen

- Räume, Einrichtung und Gerätschaften müssen vor Beginn der Zubereitung in hygienisch sauberem Zustand sein. Es reicht die Reinigung mit Haushaltsreiniger. Ausnahme: Schneidbretter, die vorher mit rohem Fleisch/Geflügel in Kontakt gekommen sind, müssen desinfiziert werden.
- Die Küche darf nicht zeitgleich privat genutzt werden (z.B. Zubereitung Mittagessen)

Quellen:

- Vermeidung von Lebensmittelinfektionen für Ehrenamtliche bei Vereinsfesten, Freizeiten und ähnlichen Veranstaltungen; Merkblatt Regierungspräsidium Stuttgart, Landesgesundheitsamt
- Zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln bei Vereins- und Straßenfesten; TÜV SÜD Management Service GmbH