



Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln auf Straßenfesten, Nachbarschaftsfesten, Sommerfesten, Vereinsfesten, Schulfesten, Ferienlagern etc.

Für **nicht gewerblich tätige Personen**, die mit Lebensmitteln auf solchen Veranstaltungen umgehen, besteht **keine Belehrungspflicht nach § 43 Infektionsschutzgesetz-IfSG**. Gleichwohl sollten die nachfolgenden **Tätigkeitsverbote** beachtet werden.

§ 42 - Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote- Infektionsschutzgesetz-IfSG lautet:

(1) Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden,

dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden

- a) beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in Absatz 2 genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder
- b) in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Satz 1 gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die dort genannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel im Sinne des Absatzes 2 zu befürchten ist. Die Sätze 1 und 2 gelten nicht für den privaten hauswirtschaftlichen Bereich.

(2) Lebensmittel im Sinne des Absatzes 1 sind

1. **Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus**
2. **Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis**
3. **Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus**
4. **Eiprodukte**
5. **Säuglings- und Kleinkindernahrung**
6. **Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse**
7. **Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage**
8. **Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen**
9. **Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr**

Folgende Krankheitszeichen weisen auf die genannten Krankheiten hin:

- Durchfall (mehr als 2 unformte Stühle in 24 Stunden),
- Übelkeit, Erbrechen oder Bauchschmerzen,
- Fieber (Körpertemperatur $\geq 38,5^{\circ}\text{C}$),
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel,
- Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nassend oder geschwollen sind.

Wichtige Regeln in Personal-, Lebensmittel- und Küchenhygiene im Merkblatt [„Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie“](#) vom Bundesinstitut für Risikobewertung:

www.bfr.bund.de>Publikationen>Merkblätter>Merkblätter für weitere Berufsgruppen

Ihr Gesundheitsamt