



<https://biz.ii/2tut>

HYGIENEBELEHRUNG FÜR DEN RICHTIGEN UMGANG MIT LEBENSMITTELN

Veröffentlicht am 06.06.2017 um 19:49 von Redaktion Burgwedel-Aktuell

Für viele ist es das Event des Jahres: das Maschseefest.

Während viele Hannoveraner den Beginn kaum abwarten können, stecken die Betreiber der Verpflegungs-Buden schon jetzt in den Vorbereitungen. Alle ihre Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen eine Erstbelehrung im Umgang mit Lebensmitteln vom Gesundheitsamt nachweisen. Die Wartezeiten, besonders in den Sommermonaten, sind lang. Das Gesundheitsamt der Region Hannover appelliert daher an Arbeitgeberinnen, Arbeitgeber und das Personal, sich frühzeitig um einen Termin zu kümmern. "Aus unserer Erfahrung heraus besteht besonders in den Sommermonaten, in denen viele Feste stattfinden, ein erhöhter Schulungsbedarf", sagt Dr. Constanze Wasmus, Leiterin des Teams Allgemeiner Infektionsschutz und Umweltmedizin der Region Hannover. Ihr Team biete wöchentlich elf Belehrungstermine an, trotzdem komme es zu Wartezeiten, so Dr. Wasmus. "Daher die Bitte an alle, die eine solche Belehrung für ihren Job benötigen, sich frühzeitig um einen Termin zu kümmern." Die Termine sind online auf www.hannover.de (Stichwort "Belehrungen") einseh- und fest buchbar. Anmeldungen sind aber auch telefonisch möglich unter Telefon 0511/616 42729. Eine Belehrung dauert eine Stunde und kostet 26 Euro; die Bescheinigungen werden direkt nach der Belehrung verteilt. Die Belehrung im Umgang mit Lebensmitteln ist für alle Personen verpflichtend, die beruflich Lebensmittel produzieren, zubereiten und diese in Umlauf bringen. Während für eine Genehmigung früher ein so genanntes "Gesundheitszeugnis" erforderlich war, ist es heute die Bescheinigung einer Erstbelehrung im Umgang mit Lebensmitteln - so besagt es das Infektionsschutzgesetz von 2001. Eine solche Erstbelehrung ist nur einmal nötig; danach ist der Arbeitgeber dazu verpflichtet, selbst alle zwei Jahre eine Folgebelehrung bei seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern vorzunehmen. Im Jahr kommen rund 14.000 Personen ins Gesundheitsamt, um sich im Umgang mit Lebensmitteln belehren zu lassen. "Dabei wird vor allem auf Erkrankungen hingewiesen, die durch Lebensmittel übertragen werden können", sagt Dr. Constanze Wasmus. Besonders betroffen sind leicht verderbliche Lebensmittel sowie rohe Produkte: Fleisch, Milch- und Eiprodukte, Fisch, Speiseeis oder auch Kleinkindnahrung. "Innerhalb weniger Stunden können sich in diesen Lebensmitteln Millionen von Bakterien ausbreiten", warnt Dr. Wasmus. Die überall bekannten Salmonellen sind dabei nur eine Variante; zahlreiche weitere Bakterien oder auch Viren (wie das Rota- oder Noro-Virus) können sich bei schlechter Hygiene oder falscher Lagerung im Handumdrehen verbreiten. "In Deutschland sind mehr als 200.000 Erkrankungsfälle pro Jahr bekannt, die auf verseuchte, also mit Viren oder Bakterien kontaminierte Lebensmittel zurückzuführen sind. Die Dunkelziffer dürfte weit höher liegen", sagt Dr. Mustafa Yilmaz, Amtsarzt und Leiter des Gesundheitsamtes der Region Hannover. Daher ist es wichtig, dass die Personen, die Lebensmittel verarbeiten, besondere Hygienevorschriften einhalten. "Küchenhygiene ist der beste Gesundheitsschutz nicht nur der Angestellten selbst, sondern auch der Kundinnen und Kunden", so Dr. Yilmaz. Richtiges Händewaschen, das Sauberhalten und Desinfizieren von Arbeitsflächen und -geräten sowie saubere Arbeitskleidung gehört ebenso dazu wie der richtige Umgang mit eigenen Krankheiten. "Wenn Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an Übelkeit, Erbrechen, Fieber und Durchfall leiden, sind sie gesundheitlich nicht geeignet, direkten Kontakt zu Lebensmitteln zu haben", betont Dr. Yilmaz. Viele Angestellte würden aus Angst vor dem Chef und dem Verlust des Arbeitsplatzes krank zum Dienst erscheinen - das aber kann fatale Folgen haben. "Abgesehen von finanziellen Ansprüchen, die gegen einen Betrieb geltend gemacht werden können, verzeichnen wir leider auch immer wieder Ausbrüche von Erkrankungen, deren Erreger durch Lebensmittel übertragen werden. Hierbei sind die Krankheitsverläufe zum Teil auch schwerwiegend und können zu Todesfällen führen", so Dr. Yilmaz. Weitere Infos sind online zu finden unter www.hannover.de/gesundheit. Dort gibt es auch ein Video zum richtigen Händewaschen.