Bundesministerium
Arbeit, Soziales, Gesundheit
und Konsumentenschutz

sozialministerium.at

BMASGK-Gesundheit - IX/B/13
(Lebensmittelsicherheit und
VerbraucherInnenschutz: Kontrolle, Hygiene und
Qualität)

Dr. Karen Jebousek
Sachbearbeiterin

karen.jebousek@sozialministerium.at
+43 1 711 00-644806
Postanschrift: Stubenring 1, 1010 Wien
Radetzkystraße 2, 1030 Wien

E-Mail-Antworten sind bitte unter Anführung der
Geschäftszahl an post@sozialministerium.at
zu richten.

Arbeitskreis des Projektes "Hautschutz und
Einsatz von Einweghandschuhen"

Geschäftszahl: BMASGK-75360/0036-IX/B/13/2018

Umgang mit Lebensmitteln in der Feinkost

Sehr geehrte Damen und Herren!

Bezugnehmend auf die Diskussion im Rahmen des Projektes „Hautschutz und Einsatz von Einweghandschuhen" am 03.12.2018 betreffend die Handhabung von geschnittenen Wurstwaren oder Käse mit bloßen Händen ohne Gabel oder Zange in der Feinkost möchte das BMASGK Folgendes klarstellen.

Europaweit sind die allgemeinen Hygieneanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 idgF. festgelegt.

Gemäß Artikel 3 der oben genannten Verordnung stellen die Lebensmittelunternehmer sicher, dass auf allen ihrer Kontrolle unterstehenden Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln die Hygieneanforderungen der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 idgF. erfüllt sind.

- ✓ Lebensmittel sind auf allen Stufen der Erzeugung, der Verarbeitung und des Vertriebs vor Kontaminationen zu schützen, die sie für den menschlichen Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand nicht zu erwarten wäre.
- ✓ Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten; sie müssen geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.
- ✓ Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder -verletzungen oder Diarrhöe ist der Umgang mit Lebensmitteln und das Betreten von Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, generell verboten, wenn die

Möglichkeit einer direkten oder indirekten Kontamination besteht. Betroffene Personen, die in einem Lebensmittelunternehmen beschäftigt sind und mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, haben dem Lebensmittelunternehmer Krankheiten und Symptome sowie, wenn möglich, deren Ursachen unverzüglich zu melden.

- ✓ Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden.

Die Sauberkeit und Pflege der Hände stellen einen zentralen Punkt in der Personalhygiene dar.
Die gesunde Haut, auch die der Hände, ist üblicherweise mit einem Bakterienrasen aus der Gruppe der Hautkeime besiedelt. Dazu gehören beispielsweise Mikrokokken und Propionibakterien, die den Säureschutzmantel der Haut aufrechterhalten und unerwünschte Bakterien verdrängen.
Im ständig wechselnden Kontakt zur Umgebung nimmt die Haut vorübergehend auch andere Bakterien, beispielsweise aus der Gruppe der Darmbakterien auf, die durch die intakte Hautflora schnell wieder eliminiert werden.

Bekannt ist, dass zahlreiche Krankheitserreger von den Händen einer Person auf ein Lebensmittel und von dort wieder auf eine andere Person übertragen werden können. Dieser Übertragungsweg ist bewiesen bei Salmonellen, Noroviren, Campylobacter, EHEC/STEC, Toxin bildenden Staphylokokken und vielen anderen Krankheitserregern. Will man die Übertragung von Krankheitserregern von den eigenen Händen auf Lebensmittel ausschließen, so muss man bestimmte Hygienemaßnahmen beachten.

Als Schutz vor einer Kontamination durch die Hände (z. B. Keime von seiner Hautoberfläche) bei der Handhabung mit offenen Lebensmitteln vor allem mit empfindlichen Lebensmitteln (wie z. B. geschnittene Wurst, geschnittener Käse, ...) sind zum Beispiel saubere Zangen, Gabeln, Folien usw. zu verwenden.

Weiteres wird in diesem Zusammenhang auch auf die Empfehlungen für Gute Hygienepraxis in der „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis und die Anwendung der Grundsätze des HACCP in Einzelhandelsunternehmen und andere Fachliteratur wie z. B. Händehygiene, www.healthunit.org, Guide for Ontario's Food Handlers Ministry of Health and Long-Term Care, September 2018 Canada;
Leitfaden über Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit für kleine Lebensmitteleinzelhändler (SFR-FSMS);
Bekanntmachung der Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von PRPs und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen .. 2016/C 278/01... hingewiesen.

Laut wissenschaftlichen Studien weist eine Hand, an der ein Ring getragen wird, eine signifikant höhere Gesamtkeimzahl und Anzahl an Enterobactericeae auf und von so einer Hand werden auch signifikant mehr Bakterien übertragen im Vergleich zur Hand ohne Ring.

Auf künstlichen Fingernägeln von Mitarbeitern finden sich signifikant häufiger Infektionserreger wie *Staphylococcus aureus* oder Hefepilze als auf natürlichen Fingernägeln.

Die Einhaltung der Grundregeln der Personalhygiene sowie die konsequente Händehygiene gehören zu den wichtigsten Maßnahmen zur Verhinderung von „Lebensmittelvergiftungen".

Wie schon oben erwähnt können durch kontaminierte Hände Krankheitserreger auf die Lebensmitteln übertragen werden. Im Falle von Bakterien können sie sich sogar auf den Lebensmitteln - insbesondere sensiblen Lebensmitteln wie geschnittene Wurst oder Käse - vermehren, wenn diese Lebensmittel beispielsweise zu lange aufbewahrt oder zu warm gelagert werden. So kann der anschließende Verzehr solcher Lebensmittel zur Erkrankung führen (lebensmittelassoziierten Gastroenteritiden, VTEC/STEC, Listeriose ...).

Lebensmittelbedingte Erkrankungen gehören nach WHO-Angaben weltweit auch in Ländern mit hohem Lebensstandard zu den häufigsten Erkrankungen des Menschen. Lebensmittelassoziierte Ausbrüche sind mit hohen volkswirtschaftlichen Kosten verbunden.
Die Vermeidung von lebensmittelassoziierten Infektionen mittels guter Hygiene stellt auch aus der gesundheits-ökonomischer Sicht einen nicht unwesentlichen Beitrag in der Bekämpfung der Antibiotikaresistenz dar.

Wien, 17. Dezember 2018

Mit freundlichen Grüßen

Für die Bundesministerin:

Dr. med.vet. Ulrich Herzog

Beilage/n: Beilagen