Landkreis Leipzig

Merkblatt für ehrenamtliche Helfer bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Wer benötigt eine Belehrung/Bescheinigung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz?

Alle Personen, die gewerbsmäßig mit Lebensmitteln umgehen, d. h. Lebensmittel herstellen, behandeln und/oder verkaufen und dabei direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z. B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) damit in Berührung kommen.

Für **ehrenamtlich tätige Vereinsmitglieder und ähnliche Helfer**, die diese Tätigkeiten nicht regelmäßig und gewerbsmäßig, sondern nur im Rahmen von **wenigen Tagen (bis 3x/Jahr)** ausüben, ist eine Bescheinigung durch das Gesundheitsamt nicht unbedingt erforderlich.

In Vereinen hat grundsätzlich der **Vereinsvorsitzende für die Einhaltung der Bestimmungen zu sorgen** und sollte selbst im Besitz einer Bescheinigung über die Belehrung nach § 43 des IfSG für Arbeitgeber sein.

Personen, die bis zu 3x/Jahr bei Veranstaltungen wie Schulveranstaltungen, Sommerfesten, Vereinsfesten oder Wochenend- und Ferienlagern Tätigkeiten mit Lebensmitteln ausüben, benötigen keine Belehrung durch das Gesundheitsamt/ Gesundheitszeugnis. Voraussetzung ist, dass sie vorher von einer verantwortlichen Person (z. B. Vereinsvorsitzender oder eine beauftragte Person mit gültiger Belehrungsbescheinigung nach § 43 IfSG für Arbeitsgeber) belehrt wurden und die Tätigkeit unter deren Verantwortung ausüben.

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln können zu schwerwiegenden Erkrankungen führen, 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.

Wichtige Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln zum Schutz vor übertragbaren Erkrankungen[1]

- ✓ Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbanduhr und Armschmuck ab.
- ✓ Waschen Sie vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände. Verwenden Sie hierzu Flüssigseife, fließendes Wasser und zum Händetrocknen Einmalhandtücher.
- ✓ Benutzen Sie nicht die Geschirrhandtücher zum Händeabtrocknen.
- ✓ Tragen Sie saubere Kleidung.
- ✓ Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- ✓ Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab. Wenn eine Wunde eitert, dürfen Sie nicht arbeiten.
- ✓ Vermeiden Sie bei der Ausgabe die direkte Berührung von Lebensmitteln - verwenden Sie geeignete saubere Hilfsmittel (Gabeln, Zangen etc.).

[1] Hinweise und weitere Informationen:
Die Inhalte dieses Merkblatts dienen der Information und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere Informationen finden Sie auf unserem **Merkblatt zur Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 IfSG.**