

LEBENSMITTELBEDINGTE ERKRANKUNGEN UND IHRE ERREGER

Allgemeines Merkblatt

Lebensmittelbedingte Erkrankungen können durch Viren, Bakterien, Pilze, Protozoen, Helminthen oder Arthropoden ausgelöst werden. Einige dieser Erkrankungen sind Zoonosen und somit Infektionskrankheiten, die zwischen Tier und Mensch übertragen werden können.

Die **Übertragung** kann durch direkten Kontakt mit Tieren, durch den Konsum von Lebensmitteln, in erster Linie solcher tierischer Herkunft sowie durch indirekten Kontakt erfolgen. Besonders gefährdete Bevölkerungsgruppen sind Kleinkinder, ältere Personen, Schwangere und Menschen mit einem geschwächten Immunsystem.

Das **Erkennen** neuer oder wieder aufflammender Infektionskrankheiten stellt eine besondere Herausforderung dar. Um erfolgreich damit umzugehen, ist die intensive Zusammenarbeit und Vernetzung der Experten verschiedener Fachgebiete (Humanmedizin, Veterinärmedizin, Lebensmittelhygiene, Mikrobiologie, Epidemiologie usw.) wichtig.

Eine **erregerfreie Tierhaltung** ist in der Praxis nicht möglich. Daher ist immer damit zu rechnen, dass unterschiedliche Keime in einem Tierbestand anwesend sind. Unter diesen Keimen können sich auch Zoonoseerreger befinden. Trotzdem sind in solchen Tierbeständen häufig keine Krankheitsanzeichen bei den betroffenen Tieren zu erkennen.

Zur **Verhinderung der Übertragung** von Krankheiten auf den Menschen sind beim Umgang mit Tieren und den von ihnen gewonnenen Lebensmitteln seit jeher gewisse **Grundregeln** einzuhalten.

Was sollte man beim Umgang mit Tieren jedenfalls beachten?

- ✓ Grundsätzlich sollte man sich nach jedem Tierkontakt die Hände gründlich waschen;
- ✓ insbesondere soll mit ungewaschenen Händen nicht gegessen werden oder die eigenen Schleimhäute (Augen, Mund) berührt werden;
- ✓ eigene - auch kleinste - Wunden versorgen (z. B. mit einem Pflaster), bevor man mit Tieren Kontakt hat;
- ✓ Kinder sollten beim Umgang mit den Tieren sorgfältig beaufsichtigt werden; besonders sollten Kinder darauf hingewiesen werden, Tieren kein Bussi zu geben, sich von Tieren nicht im Gesicht ablecken zu lassen bzw. Tiere nicht von eigenen Lebensmitteln kosten zu lassen;
- ✓ den Kontakt mit Kot, Urin und Gülle vermeiden bzw. nach Kontakt gründlich Hände waschen;

Was sollte man bei der Gewinnung von Lebensmitteln tierischer Herkunft jedenfalls beachten?

- ✓ In der Lebensmittelgewinnung dürfen nur Personen tätig sein, die an keiner ansteckenden Krankheit leiden.
- ✓ Auch dürfen Lebensmittel nur von gesunden Tieren gewonnen werden.

Bei **Milch und Milchprodukten** (z. B. Topfen, Rahm, Käse) ist zu beachten, dass:

- ein Verbot besteht, Rohmilch an Schulen und Kindergärten abzugeben;
- Rohmilch vor dem Verzehr immer abgekocht sein sollte;
- Rahm aus Rohmilch (Rohrahm) nur für Speisen verwendet werden sollte, die durcherhitzt werden;
- Rohmilch daher nur auf direkten Wunsch der Kunden/Gäste abgegeben wird, wobei nachweislich darauf hinzuweisen ist, dass diese Milch vor dem Konsum ausreichend zu erhitzen ist.

Bei **Ei, Eiprodukten und Zubereitungen mit rohem Ei** (z. B. Tiramisu) ist zu beachten, dass

- Eier von Beginn der Lagerung von Verunreinigungen, Feuchtigkeit, Witterungseinflüssen insbesondere direkte Sonneneinstrahlung zu schützen und bei konstanter Temperatur (vorzugsweise 5-10 °C) aufzubewahren sind;
- Eier jedenfalls innerhalb von längstens 28 Tagen verbraucht werden;
- Speisen, die rohe Eier enthalten zu kühlen und unmittelbar zu verzehren sind;

Bei **Fleisch, Fisch und deren Produkten** ist darauf zu achten, dass

- nur gesunde Tiere sauber geschlachtet und sauber in geeigneten Räumlichkeiten weiterverarbeitet und gelagert werden;
 - Verunreinigungen (z. B. Schmutz, Staub, Kot, Fliegen) bestmöglich vermieden werden;
 - Arbeitsgeräte regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden;
 - saubere Arbeitskleidung verwendet wird;
 - nur Einwegtücher verwendet werden;
 - allfällige Verunreinigungen des Fleisches mit dem Messer abgetragen werden (NICHT ABSPÜLEN!);
 - Fleisch nach der Schlachtung rasch und ausreichend (unter 7 °C Temperatur) gekühlt und anschließend ständig unter 7 °C gelagert werden muss.
- ✓ Jede Abgabe von Fleisch und Fleischerzeugnissen von Hausschlachtungen an Dritte (z. B. Urlaubsgäste) ist verboten.
 - ✓ Bei Abgabe an den Verbraucher ist die Untersuchungspflicht zu beachten.

Was sollte man bei der Zubereitung von Speisen jedenfalls beachten?

- ✓ Aussehen und Frische der Lebensmittel sind wichtig! (Achtung bei Farbveränderungen und trockener Oberfläche);
- ✓ jedenfalls soll das Lebensmittel bis zur Verarbeitung kühl gelagert werden;
- ✓ separate Gefäße für rohe Lebensmittel verwenden;
- ✓ tiefgefrorene und rohe tierische Lebensmittel getrennt von anderen Lebensmitteln im Kühlschrank auftauen;
- ✓ der Auftausaft darf andere Lebensmittel nicht verunreinigen;
- ✓ aufgetaute Lebensmittel nicht neuerlich einfrieren;
- ✓ Sauberkeit von Geräten und Arbeitsflächen (Schneidbretter);
- ✓ Wischtücher und Schwämme häufig (nach jedem Kochvorgang, bei dem rohe Lebensmittel verarbeitet werden) wechseln oder auskochen;
- ✓ zum Abtrocknen saubere Tücher verwenden;
- ✓ der Kühlschrank sollte regelmäßig gereinigt und bei Bedarf desinfiziert werden;
- ✓ Hände vor jeder Zubereitung und nach jedem Hantieren mit rohen Lebensmitteln waschen;
- ✓ rohe Lebensmittel, besonders Geflügel, vollständig durcherhitzen. Beim Anstechen darf der Saft nicht rosa gefärbt, sondern muss klar sein;
- ✓ werden fertige Speisen nicht gleich verzehrt, rasch abkühlen und anschließend im Kühlschrank lagern.
- ✓ Achten Sie auch beim Wiederaufwärmen auf gründliches Erhitzen.

Allgemeine Anforderungen an die Personalhygiene

gemäß VO(EG) Nr. 852/2004 Kapitel III Z 2:

„Personen, die an einer Krankheit leiden, die durch Lebensmitteln übertragen werden kann, oder Träger einer solchen Krankheit sind, sowie Personen mit beispielsweise infizierten Wunden, Hautinfektionen oder –verletzungen oder Diarrhoe (Durchfall), 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“.

Verantwortung für Lebensmittel:

Lebensmittelunternehmen gemäß Artikel 19, VO (EG) Nr. 178/2002

- (1) Erkennt ein Lebensmittelunternehmer oder hat er Grund zu der Annahme, dass ein von ihm eingeführtes, erzeugtes, verarbeitetes, hergestelltes oder vertriebenes Lebensmittel den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht entspricht, so leitet er unverzüglich Verfahren ein, um das betreffende Lebensmittel vom Markt zu nehmen, sofern das Lebensmittel nicht mehr unter der unmittelbaren Kontrolle des ursprünglichen Lebensmittelunternehmers steht, und die zuständigen Behörden darüber zu unterrichten. Wenn das Produkt den Verbraucher bereits erreicht haben könnte, unterrichtet der Unternehmer die Verbraucher effektiv und genau über den Grund für die Rücknahme und ruft erforderlichenfalls bereits an diese gelieferte Produkte zurück, wenn andere Maßnahmen zur Erzielung eines hohen Gesundheitsschutzniveaus nicht ausreichen.*

- (2) *Lebensmittelunternehmer, die für Tätigkeiten im Bereich des Einzelhandels oder Vertriebs verantwortlich sind, die nicht das Verpacken, das Etikettieren, die Sicherheit oder die Unversehrtheit der Lebensmittel betreffen, leiten im Rahmen ihrer jeweiligen Tätigkeiten Verfahren zur Rücknahme von Produkten, die die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit nicht erfüllen, vom Markt ein und tragen zur Lebensmittelsicherheit dadurch bei, dass sie sachdienliche Informationen, die für die Rückverfolgung eines Lebensmittels erforderlich sind, weitergeben und an den Maßnahmen der Erzeuger, Verarbeiter, Hersteller und/oder der zuständigen Behörden mitarbeiten.*
- (3) *Erkennt ein Lebensmittelunternehmer oder hat er Grund zu der Annahme, dass ein von ihm in Verkehr gebrachtes Lebensmittel möglicherweise die Gesundheit des Menschen schädigen kann, teilt er dies unverzüglich den zuständigen Behörden mit. Der Unternehmer unterrichtet die Behörden über die Maßnahmen, die getroffen worden sind, um Risiken für den Endverbraucher zu verhindern, und darf niemanden daran hindern oder davon abschrecken, gemäß einzelstaatlichem Recht und einzelstaatlicher Rechtspraxis mit den zuständigen Behörden zusammenzuarbeiten, um einem mit einem Lebensmittel verbundenen Risiko vorzubeugen, es zu begrenzen oder auszuschalten.*
- (4) *Die Lebensmittelunternehmer arbeiten bei Maßnahmen, die getroffen werden, um die Risiken durch ein Lebensmittel, das sie liefern oder geliefert haben, zu vermeiden oder zu verringern, mit den zuständigen Behörden zusammen.“*

Das Strafgesetzbuch, BGBl. Nr. 60/1974, zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 111/2010 (Normen jeweils auf dem Stand 14.07.2011) regelt die Gefährdung von Menschen, Tieren und Pflanzen und sieht Freiheitsstrafen bis zu 3 Jahren für einen solchen Tatbestand vor (§§ 177-182 StGB).

Für weitere Informationen wenden Sie sich an Ihre zuständige Bezirksverwaltungsbehörde.

Empfohlene Links:

www.ages.at

www.bmg.gv.at