

# Verordnungen und Gesetze im Umgang mit Lebensmitteln

## EG-Verordnung zur Lebensmittelhygiene

Die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und Rates über Lebensmittelhygiene regelt, dass jeder Betrieb, der Lebensmittel, Speisen und Getränke herstellt, verarbeitet und vertreibt oder in Verkehr bringt, verpflichtet ist, im Prozessablauf für die Lebensmittelsicherheit kritische Arbeitsstufen zu ermitteln, konsequent zu überwachen und zu dokumentieren sowie angemessene Sicherheitsmaßnahmen festzulegen.

Das Deutsche Rote Kreuz unterliegt dieser Verordnung, da Speisen durch Verpflegungspersonal hergestellt und bei Ausgabestellen an andere Einsatzkräfte und Betroffene ausgegeben werden.

Ziel der Verordnung ist, dass eine gesundheitliche Gefährdung von Menschen reduziert bzw. ausgeschlossen wird. Besonders wichtig ist die Hygiene, wenn sich unter den Empfängern erkrankte Menschen und Säuglinge befinden. Bei beiden Zielgruppen ist das körpereigene Immunsystem gegen Krankheiten nicht so ausgebildet wie bei einem gesunden, erwachsenen Menschen.

Die Einhaltung aller Maßnahmen bei der Verpflegungsausgabe, bspw. die Temperatur der Speisen, die Dauer der Ausgabe und die Art der Speisen, ist zu dokumentieren.

Die Durchführung von Hygieneschulungen ist Pflicht.

## Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Das Bundesgesetz regelt die Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen.

Das Deutsche Rote Kreuz unterliegt diesem Gesetz, wie jedes andere Unternehmen auch, welches mit Menschen im Rahmen der Freien Wohlfahrtspflege zu tun hat. Aber auch konkret der Umgang mit Krankheiten in Verbindung mit Lebensmitteln (Lebensmittelausgaben) ist geregelt.

Ziel dieses Bundesgesetzes ist es, die Verbreitung von Seuchen und Krankheiten zu verhindern und Menschen vor den Gefahren der Erkrankung zu schützen.

Jeder Mensch, der aktiv an der Lebensmittelherstellung, -zubereitung und -verbreitung beteiligt ist, also auch jede Einsatzkraft bei der Verpflegungsausgabe, muss nach gültigem Recht belehrt worden sein, bevor er an Lebensmittel für Dritte herantritt. Weiterhin muss er alle zwei Jahre an einer Folgeunterweisung teilnehmen.

Achtung: Auch Gegenstände, die in Kontakt mit Lebensmittel kommen, fallen unter das Gesetz. Also auch Küchengegenstände wie Messer, Fleischgabeln, Schüsseln sowie Teller, Besteck etc.

### Merke:

**Alle Einsatzkräfte und Mitarbeiter des Deutschen Roten Kreuzes haben die Gesetze und Verordnungen der Lebensmittelhygiene und des Infektionsschutzes zu befolgen. Dies gilt auch bei Großschadenslagen und Katastrophen. Es gibt keine Ausnahme!**

