



FAQs
FÜR DEN UMGANG MIT SARS-CoV-2 IM LEBENSMITTELBEREICH
(EINZELHANDEL UND DIREKTVERMARKTUNG)
STAND: 10.08.2021

Zusätzlich zu den nachfolgenden FAQs verweisen wir

auf die Stellungnahme des **Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR)** zur Übertragung über Lebensmittel und Bedarfsgegenstände

https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html

und

auf die **FAQs des Friedrich-Loeffler-Instituts (FLI)**,

https://www.openagrar.de/servlets/MCRFileNodeServlet/openagrar_derivate_00034652/FAQ-SARS-CoV-2_2020-12-17-bf.pdf

aus denen einige der unten aufgeführten Antworten ganz oder teilweise entnommen sind.

Vorbemerkung

Es gibt derzeit **keine Fälle**, bei denen nachgewiesen ist, dass sich Menschen über den **Verzehr kontaminierter Lebensmittel** mit dem neuartigen Coronavirus infiziert haben. Auch für eine Übertragung des Virus **durch Kontakt zu kontaminierten Gegenständen** oder **über kontaminierte Oberflächen**, wodurch nachfolgend Infektionen beim Menschen aufgetreten wären, gibt es derzeit keine belastbaren Belege.

Übertragungen über Oberflächen, die kurz zuvor mit Viren kontaminiert wurden, sind allerdings durch Schmierinfektionen denkbar. Aufgrund der **relativ geringen Stabilität** von Coronaviren in der Umwelt ist dies aber nur in einem kurzen Zeitraum nach der Kontamination wahrscheinlich.

Die nachfolgenden Ausführungen gelten für den Einzelhandel einschließlich der Direktvermarktung.

1. SUPERMÄRKTE BIETEN OBST UND GEMÜSE ZUR SELBSTBEDIENUNG STÜCKWEISE AN. KUNDEN BEGUTACHTEN DIE WARE MIT BLOßEN HÄNDEN. WIE IST IN ZEITEN VON CORONA ZU VERFAHREN?

Eine **Übertragung von SARS-CoV-2** auf Obst und Gemüse, das offen und in Selbstbedienung angeboten wird, kann prinzipiell unter Berücksichtigung, dass der Erreger ggf. über Schmierinfektion übertragbar ist, nicht ausgeschlossen werden. Eine Kontamination kann entweder über zuvor **beim Niesen oder Husten kontaminierte Hände** oder aber durch direktes **Anniesen oder Anhusten der Ware** durch den Kunden erfolgen. Dieses Risiko besteht allerdings auch bei allen anderen oral übertragbaren Infektionskrankheiten (u. a. Noroviren), sofern kontaminiertes Obst und Gemüse im Anschluss zeitnah und ohne

Dienstszitz:

LGL
Eggenreuther Weg 43
91058 Erlangen

Telefon: 09131/6808-0
Telefax: 09131/6808-2102

Dienststelle:

LGL, Dienststelle Oberschleißheim
Veterinärstr. 2
85764 Oberschleißheim

Telefon: 09131/6808-0
Telefax: 09131/6808-5425

E-Mail und Internet

poststelle@lgl.bayern.de
www.lgl.bayern.de

Anfahrtsskizze im Internet
Bahn: S1 Oberschleißheim
Bus: 292 Sonnenstraße
Haltestelle: Veterinärstr.

Bankverbindung

Bayerische Landesbank
IBAN: DE31 7005 0000
0001 2792 80
BIC: BYLADEMM

weitere Be- oder Verarbeitungsschritte verzehrt wird. Insofern wäre es generell empfehlenswert, dass Obst und Gemüse, das auch zum Rohverzehr geeignet ist, **nicht offen und lose in Selbstbedienung**, sondern entweder verpackt oder in Bedienung angeboten werden würde. Für die derzeitige Situation wäre, insbesondere um der Verunsicherung der Kundschaft vorzubeugen, aus fachlicher Sicht ein **Bereitstellen von Einmal-Plastikhandschuhen** (wie bereits für die Selbstbedienung bei Backwaren üblich) für die Entnahme von Obst und Gemüse zum Rohverzehr bzw. **ein Anbieten in Umverpackung** empfehlenswert.

2. IST ES NOTWENDIG, IN ZEITEN VON SARS-CoV-2 BIS AUF WEITERES AUF DIE VERWENDUNG VON SELBST MITGEBRACHTEN MEHRWEGBEHÄLTERN UND COFFEE-TO-GO BECHERN ZU VERZICHTEN?

Da das Virus auf Oberflächen nur relativ kurze Zeit infektiös bleibt und **durch haushaltsübliche Reinigungsmittel problemlos inaktiviert** werden kann, wäre ein Befüllen von selbst mitgebrachten Mehrwegbehältern und Coffee-to-go Bechern unter der Voraussetzung eines einwandfreien hygienischen Umgangs durch in der Lebensmittelhygiene geschultes Personal und einer anschließenden Reinigung der Flächen, die mit den Mehrwegbehältern in Berührung gekommen sind, aus fachlicher Sicht problemlos möglich. Um auch das Personal bei der Entgegennahme der Mehrwegbehältnisse vor einem evtl. Kontakt mit dem Erreger zu schützen, kann ein anschließendes, gründliches Händewaschen erfolgen. Ein dauerhaftes Tragen von Handschuhen wird nicht empfohlen. Allerdings wird darauf hingewiesen, dass viele Einzelhandelsgeschäfte (z. B. Bäckereien, Metzgereien) derzeit nach wie vor von sich aus zum Schutz des Personals eine Entgegennahme und Wiederbefüllen von selbst mitgebrachten Mehrwegbehältnissen ablehnen. Dies erfolgt im Wesentlichen, um der Verunsicherung des Personals und der Kundschaft entgegenzuwirken. **Aus fachlicher Sicht** steht der **Abgabe von Lebensmitteln in von Kunden mitgebrachte Behältnisse** (z. B. Befüllung von Coffee-to-go-Bechern, Einkaufsbeutel, Mehrweg-Behältnisse durch Personal des Betriebs) **im Hinblick auf eine Gefährdung durch SARS-CoV-2** derzeit **nichts entgegen**.

3. KÖNNEN CORONAVIREN ÜBER DAS WECHSELSEITIGE BERÜHREN VON BARGELD UND OFFENEN LEBENSMITTELN ÜBERTRAGEN WERDEN?

Grundsätzlich hat jeder Lebensmittelunternehmer sicherzustellen, dass von ihm erzeugte bzw. feilgehaltene Lebensmittel ausreichend vor Kontamination (Art. 4 Abs. 2 i. V. m. Anh. II Kap. IX Nr. 3 VO (EG) Nr. 852/2004) geschützt werden.

Wie die Ergebnisse verschiedener Untersuchungen zeigen, sind selbst **von verschmutzten Geldscheinen und Münzen nur wenige Keime zu isolieren**, so dass aus mikrobiologischer Sicht keine unmittelbare Gefahr für die Gesundheit des Verbrauchers abgeleitet werden kann. Bisher **sind keine Infektionen mit SARS-CoV-2 durch die Übertragung über kontaminiertes Bargeld** bzw. **einer Kreuzkontamination zwischen kontaminiertem Bargeld und Lebensmitteln** bekannt.

Die immer noch weit verbreitete Praxis, Geldscheine oder Münzen mit der bloßen Hand anzufassen und danach unverpackte Lebensmittel zu berühren, ist **in erster Linie ein hygienisches Problem**, zu dessen Lösung folgende Vorgehensweisen denkbar sind

- Sofern in größeren Betrieben ausreichend Verkaufspersonal zur Verfügung steht, sollte der Arbeitsablauf so organisiert werden, dass **die Abgabe von Lebensmitteln und das Kassieren durch verschiedene Personen** erfolgt
- in den meisten Fällen kann durch **die Verwendung von Gabeln oder Zangen bzw. durch das Greifen unter Zuhilfenahme von Papier, Folien oder Beuteln** ein direkter Kontakt der Hände mit dem Lebensmittel auf ein Minimum reduziert werden. Eine sichere und trainierte Arbeitstechnik vermittelt dabei Dritten (Kunden bzw. Verbrauchern) insbesondere auch in Zeiten mit COVID-19, dass in dem Betrieb bewusstes Hygieneverhalten praktiziert wird

- Wenn es unumgänglich ist, Lebensmittel mit der Hand anzufassen, z. B. beim Zuschneiden von Fleisch, können für diese Tätigkeit kurzzeitig Einmalhandschuhe getragen werden, die anschließend sofort zu entsorgen sind.