

Stand: 01.06.2002

BELEHRUNG NACH § 43 ABS. 1 INFEKTIONSSCHUTZGESETZ (IFSG)

Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder inverkehrbringen:

1. **Fleisch, Geflügelfleisch** und Erzeugnisse daraus
2. **Milch** und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. **Fische, Krebse oder Weichtiere** und Erzeugnisse daraus
4. **Eiprodukte**
5. **Säuglings- oder Kleinkindernahrung**
6. **Speiseeis** und Speiseeishalberzeugnisse
7. **Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage**
8. **Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierete Soßen, Nahrungshefen**

und dabei mit ihnen **direkt** (mit der Hand) **oder indirekt** über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) **in Berührung kommen oder in Küchen** von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung **tätig sind, benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz** durch ihr Gesundheitsamt.

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte **Krankheitserreger besonders leicht vermehren**. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an **Lebensmittelinfektionen oder –vergiftungen** schwer erkranken. In Gaststätten oder Gemeinschaftseinrichtungen kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein. Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an **Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln** verlangt werden (die wichtigsten Regeln haben wir für Sie in Anhang 1 zusammengestellt).

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die o. g. Tätigkeiten nicht ausüben dürfen, wenn bei Ihnen Krankheitserscheinungen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- **Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall)** ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger.
- **Typhus oder Paratyphus**
- **Virushepatitis A oder E** (Leberentzündung)
- **Sie haben infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit,** deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

Ein Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich besteht ebenfalls, wenn Sie diese Bakterien im Stuhl ausscheiden (ohne dass Sie sich krank fühlen müssen):

- **Salmonellen, Shigellen, EHEC, Choleravibrionen.**

Der Gesetzgeber misst der Umsetzung der Hygienemaßnahmen eine hohe Bedeutung zu. Der Verstoß gegen die o.g. Bestimmungen kann mit **Bußgeldern bis 25000 Euro oder Haftstrafen** belegt werden.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

- **Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag**, ggf. mit Übelkeit, Erbrechen, Fieber
- **Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung** (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) sind Zeichen für Typhus und Paratyphus.
- Typisch für Cholera sind **milchigweiße Durchfälle** mit hohem Flüssigkeitsverlust.
- **Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel** mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine **Hepatitis A oder E** hin.
- **Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.**

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch! Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten. Außerdem sind sie verpflichtet, unverzüglich Ihre Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

Wir bitten Sie, eine rechtsverbindliche Erklärung zu unterschreiben, dass Sie dieses Merkblatt gelesen und verstanden haben und Ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Nach der mündlichen Belehrung erhalten Sie dann die Bescheinigung für Ihren Arbeitgeber oder Dienstherrn.

Besondere Hinweise für Arbeitgeber / Dienstherrn:

1. **Auch Arbeitgeber haben die Erklärung abzugeben**, sofern sie zu dem auf S. 1 des Merkblattes ausgeführten Personenkreis gehören.
2. **Sie dürfen** die auf Seite 1 des Merkblattes beschriebenen **Tätigkeiten nur ausüben**, wenn Sie eine **Bescheinigung gemäß § 43 IfSG** erhalten haben **oder** im Besitz eines **Zeugnisses gemäß § 18 Bundes-Seuchengesetz** sind.
3. **Bei erstmaliger Ausübung** der Tätigkeit darf die **Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als drei Monate** sein.
4. **Sie haben Personen, die die auf Seite 1 des Merkblattes genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im weiteren jährlich über die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren.**
5. Sie haben Ihre eigene **Bescheinigung** und die Ihrer Beschäftigten, sowie die Dokumentation über die letzte Belehrung **an der Arbeitsstätte verfügbar zu halten** und den Mitarbeitern der zuständigen Behörde alle genannten Bescheinigungen auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.
6. Haben sie selbst oder einer Ihrer Beschäftigten eine der auf S.2 dieses Merkblattes genannten Symptome, ist eine der dort genannten Erkrankungen oder die Ausscheidung einer der aufgezählten Krankheitserreger ärztlich festgestellt worden, so müssen Sie **Hygienemaßnahmen ergreifen, die geeignet sind, eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger an der Arbeitsstätte zu verhindern**. Auskunft hierzu erteilt die Behörde für Lebensmittelüberwachung (☎ **02162/39-1305**) und Ihr Gesundheitsamt (☎ **02162/39-149/ -4/ -5/ -6/ -7**).
7. Diese Belehrung ersetzt nicht die Schulung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung.

Anhang I

Wie können sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

- **Tragen Sie saubere Schutzkleidung: Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume**
- **Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab**
- **Kurze und saubere Fingernägel**
- **Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser**
- **Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher**
- **Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel**
- **Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserdichtem Pflaster ab**