

Belehrung nach § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Umgang mit Lebensmitteln

In den unten genannten Lebensmitteln können sich Krankheitserreger leicht vermehren. Durch den Verzehr von verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. In Gaststätten oder Gemeinschaftseinrichtungen kann schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein.

Aus diesem Grunde wird von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt. Vor erstmaliger Ausübung einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich benötigen Personen, die **gewerbsmäßig** mit Lebensmitteln in Berührung kommen, eine mündliche und schriftliche Belehrung durch das Gesundheitsamt. Die Bescheinigung über die Belehrung ist grundsätzlich unbefristet gültig.

Eine Belehrung nach § 43 Abs. 1 IfSG benötigen Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen:

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, Sprossen, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen

und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z. B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen.

Eine Belehrung nach § 43 Abs. 1 IfSG benötigen auch Personen, die in **Küchen** von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind.

Im Infektionsschutzgesetz ist festgelegt, dass Personen die an bestimmten Infektionskrankheiten erkrankt sind, gewerbsmäßig nicht im Lebensmittelbereich tätig sein oder beschäftigt werden dürfen. Ein Tätigkeitsverbot besteht, wenn bei Ihnen **Krankheitserscheinungen (Symptome)** auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt festgestellt hat:

- a) akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren, Noroviren oder andere Durchfallerreger
- b) Typhus oder Paratyphus
- c) Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- d) Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können

Symptome, die auf eine Erkrankung hinweisen:

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

Die Untersuchung einer **Stuhlprobe** von Ihnen hat den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben:

- Salmonellen
- Shigellen
- enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien
- Choleravibrionen

Wenn Sie diese Bakterien **ausscheiden (ohne dass Sie sich krank fühlen müssen)**, besteht ebenfalls ein Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich.

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

Nach der mündlichen Belehrung erhalten Sie die Bescheinigung für Ihren Arbeitgeber.

Verhütung von Infektionen, die von Krankheitserregern auf Lebensmittel übertragen werden können:

- 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!
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab!
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume)!
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel!
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit Wasser undurchlässigem Pflaster ab!

Besondere Hinweise für Arbeitgeber

1. Sie dürfen eine Tätigkeit im Lebensmittelbereich gewerbsmäßig nur ausüben, wenn Sie
 - eine Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) erhalten haben oder
 - im Besitz eines Gesundheitszeugnisses nach §§ 17 / 18 Bundes-Seuchengesetz sind.
2. Bei **erstmaliger** Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als drei Monate sein. Diese Bescheinigung ist grundsätzlich unbefristet gültig.
3. Sie haben Personen, die gewerbsmäßig mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im weiteren alle zwei Jahre über die Bestimmungen des IfSG zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren. (§ 43 Abs. 4 IfSG)
4. Sie haben Ihre eigene Bescheinigung und die Ihrer Beschäftigten sowie die Dokumentation über die letzte Belehrung an der Arbeitsstätte verfügbar zu halten. Den Mitarbeitern der zuständigen Behörde sind alle genannten Bescheinigungen auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.
5. Haben Sie selbst oder einer Ihrer Beschäftigten eine der auf Seite 2 dieses Merkblattes genannten Symptome? Ist eine der dort genannten Erkrankungen oder die Ausscheidung einer der aufgezählten Krankheitserreger ärztlich festgestellt worden? In beiden Fällen müssen Sie Hygienemaßnahmen ergreifen, die geeignet sind, eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger an der Arbeitsstätte zu verhindern. Auskunft hierzu erteilt die Behörde für Lebensmittelüberwachung und Ihr Gesundheitsamt.
6. Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Schulung nach § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung.

Erkrankungen bei denen ein gesetzliches Tätigkeitsverbot besteht

Typhus abdominalis, Paratyphus

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich; allerdings sind die Symptome bei Paratyphus weniger schwer. Die Erreger sind Salmonella typhi und paratyphi. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel, die damit verunreinigt sind. Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere Symptome sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig „erbsbreiartige“ Durchfälle. Die genannten Erreger sind bei uns nicht verbreitet.

Beide Erkrankungen werden in der Regel aus Gebieten wie Afrika, Südamerika, Südostasien importiert. Typhus und Paratyphus brechen in Gebieten aus, in denen sich die hygienischen Verhältnisse aufgrund von Katastrophen oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtert haben. Gegen **Typhus** stehen mehrere **Schutzimpfungen** zur Verfügung. Wenn Sie in die betroffenen Länder reisen wollen, sprechen Sie Ihren Hausarzt an.

Cholera

Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel. Eine direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich. Die Infektion verläuft als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist milchig weiß ohne Blutbeimengungen. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch. Der Körper trocknet aus (tiefliegende Augen, stehende Hautfalten). Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (**Ostasien, Südamerika, Afrika**). Wenn Sie in die betroffenen Länder reisen wollen, sprechen Sie Ihren Hausarzt an. Dort werden Sie zur Notwendigkeit einer Impfung beraten.

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erreger sind Shigellabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektiös. Um krank zu werden genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien! In Kindertageseinrichtungen treten immer wieder Epidemien auf. Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopf- und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald blutig. Der Erreger ist auch in Deutschland heimisch. Die Shigellose ist keine typische Reisekrankheit. Mit ihrem Auftreten muss jederzeit gerechnet werden.

Salmonellen-Infektionen

Erreger sind zahlreiche Salmonellenarten, die durch Nahrungsmittel aus infizierten Tieren (z. B. Fleisch, Milch, Eier) aufgenommen werden. Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Symptome erheblich schwanken.

Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet. Mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen. Häufig tritt die Erkrankung in den Sommermonaten auf.

Gastroenteritis durch andere Erreger

Auch andere Bakterienarten (z. B. Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Campylobacter, Yersinien) oder Viren (z. B. Rota-, Adeno-, Noroviren) können Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen verursachen.

Hepatitis A oder E

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch Nahrungsmittel, die mit Hepatitis A-Viren oder Hepatitis E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich. Das Virus wird 1 - 2 Wochen nach Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden. Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit. Während das Hepatitis A-Virus auch bei uns zirkuliert, kommt das Hepatitis E-Virus hauptsächlich in Asien, Afrika und Zentralamerika vor (importierte Infektion nach Fernreisen!). Beide Erkrankungen verlaufen ähnlich. Die Übertragungswege sind gleich.

Gegen Hepatitis A kann man sich durch Impfungen schützen. Vor Reisen in südliche Länder sollten Sie unbedingt an eine **Schutzimpfung** denken. Sprechen Sie Ihren Hausarzt an. Dort werden Sie zur Notwendigkeit einer Impfung beraten.