

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

Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

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, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

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 IfSG durch das Gesundheitsamt, die nicht älter als drei Monate sein darf.

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.

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch sowie nach Rauchpausen **gründlich die Hände mit Seife unter warmen fließendem Wasser**. Verwenden Sie zum Händeabtrocknen **Einweghandtücher**. Generell ist auf eine ausreichende Körperhygiene zu achten (regelmäßig duschen, Haare waschen).
- Nach dem Umgang mit rohem Geflügel, rohem Fisch, rohem Fleisch und Roherei **sollten** Sie Ihre Hände desinfizieren.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab. Fingernägel sind sauber und kurz zu halten. Da unter Nagellack Schmutz nicht erkennbar ist und der Lack zudem abblättern kann, ist er während der Küchenarbeit tabu.
- Tragen Sie **saubere Schutzkleidung** (Kopfhaut, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume) und **wechseln Sie diese möglichst täglich** – falls erforderlich auch mehrmals täglich. Privat- und Arbeitskleidung ist strikt zu trennen.
- Husten oder niesen Sie **nie** auf Lebensmittel. Rauchen Sie nicht im Küchenbereich.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab. **Dringend zu empfehlen sind Einmalhandschuhe**.
- Halten Sie **Arbeitsflächen und Arbeitsmittel** Ihres persönlichen Umfelds sauber. Sie müssen leicht zu reinigen und unbeschädigt sein. **Reinigen** Sie diese – wenn möglich auch zwischendurch – in jedem Falle aber **zum Arbeitsende**. Geschirrtücher sind täglich zu wechseln.
- Fertig zubereitete Lebensmittel und verzehrfertige Speisen (Wurst, Käse etc.) dürfen **nicht mehr** mit der bloßen Hand angefasst werden.

Weitere Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln

- Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von verzehrfertigen Speisen gelagert werden. Dies gilt auch für die Kühlung.
- Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr). Nicht durcherhitzte eihaltige Zubereitungen sollten daher nicht abgegeben werden.
- Zu garende Speisen sollten durcherhitzt werden.
- Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten.

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die oben genannten Tätigkeiten nicht ausüben dürfen, wenn bei Ihnen Krankheitserscheinungen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankung 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, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

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

- Salmonellen
- Shigellen
- enterohämorrhagische Escherichia-coli-Bakterien
- Cholerabakterien.

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

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und 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 **milchig weiße 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 Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

Bitte entnehmen Sie aus der **Anlage 1**, bei welchen **Erkrankungen** ein **gesetzliches Tätigkeitsverbot** besteht und welche weiteren Tätigkeitsverbote das IfSG vorsieht!

Nach der mündlichen Belehrung erklären Sie bitte mit Ihrer Unterschrift in der Bescheinigung des Gesundheitsamtes, dass Sie dieses Merkblatt gelesen und verstanden haben und Ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Anhaltspunkte dafür können aber auch Kontakte mit Kranken oder Infizierten sein oder wenn Sie kürzlich in einem Gebiet waren, in dem die für ein Tätigkeitsverbot relevanten Krankheiten und Krankheitserreger besonders verbreitet sind (z. B. Asien, Afrika, Südamerika).

Der **Arbeitgeber** hat Sie nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren **alle 2 Jahre** über die Tätigkeitsverbote und Ihre Mitwirkungspflichten gemäß § 42 IfSG zu belehren und sich dies durch Ihre Unterschrift bestätigen zu lassen.

Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes und die letzte Dokumentation der Belehrung durch den Arbeitgeber sind von diesem aufzubewahren und verfügbar zu halten. Nach der Teilnahme an der mündlichen Belehrung erhalten Sie die Bescheinigung für Ihren Arbeitgeber.

Anlage 1

Bei welchen Erkrankungen besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot?

Typhus abdominalis, Paratyphus

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.

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich; allerdings sind die Symptome bei Paratyphus weniger schwer.

Beide Erkrankungen werden in der Regel aus endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) oder aus Gebieten importiert (**Reiseerkrankung**), in denen sich die hygienischen Verhältnisse aufgrund von Katastrophen oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtert haben. Gegen **Typhus** stehen mehrere **Schutzimpfungen** zur Verfügung. Wenn Sie beruflich oder privat in die betroffenen Länder verreisen wollen, sprechen Sie Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt an; dort werden Sie zur Notwendigkeit einer Impfung **beraten**.

Cholera

Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel; auch direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich. Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist milchig weiß ohne Blutbeimengungen. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und 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**). Eine Schutzimpfung mit dem in Deutschland im Moment zugelassenen Impfstoff wird nicht empfohlen. Allerdings sind im Ausland besser verträgliche und wirksamere Impfstoffe verfügbar. Eine Bestellung über eine internationale Apotheke ist möglich. Deshalb sollten Sie bei **Reisen in ein Risikogebiet** auch dazu Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt ansprechen.

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erreger sind Shigellabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektiös, d. h. um krank zu werden genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien! In Kindereinrichtungen sind auch bei uns immer wieder Epidemien beschrieben worden. 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 also keine typische Reisekrankheit; mit ihrem Auftreten muss jederzeit gerechnet werden.

Salmonellen-Infektion

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 sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

Gastroenteritis durch andere Erreger

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

Hepatitis A oder E

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch Nahrungsmittel, die mit Hepatitis-A- oder -E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus bereits 1 bis 2 Wochen vor Auftreten erster Symptome mit dem Stuhl ausgeschieden wird. 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 ganz 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 und ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt darauf ansprechen.

Suchen Sie bitte Ihren Haus- oder Betriebsarzt auf und informieren Sie ihren Arbeitgeber, wenn bei Ihnen Übelkeit, Erbrechen, Fieber und/oder mehr als zweimal pro Tag dünner Stuhlgang auftreten!

Tätigkeitsverbot bei infizierten Wunden und Hauterkrankungen

Ihrer Tätigkeit dürfen Sie nicht nachgehen, wenn Sie an infizierten Wunden und Hauterkrankungen leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel an den Verbraucher übertragen werden. Dazu muss man wissen, dass auch Eitererreger der Haut Durchfälle verursachen können. Haben Sie also eine Wunde oder eine Hauterkrankung die

- nässt,
- eitrig (schmierig gelblich oder weißlich) belegt ist,
- gerötet ist,
- schmerzt und
- geschwollen ist (sogar pocht),

müssen Sie Ihrem Arbeitsplatz fern bleiben, Ihren Arbeitgeber unterrichten und Ihren Haus- oder Betriebsarzt aufsuchen.

Tätigkeitsverbot als Ausscheider

Manchmal werden Krankheitserreger, die Durchfall verursachen noch mit dem Stuhlgang ausgeschieden, auch wenn die Erkrankung selbst überstanden ist. Auch dann dürfen Sie Ihrer Tätigkeit nicht nachgehen, bis Sie nicht mehr Ausscheider sind.

Es handelt sich um folgende Krankheitserreger:

- Salmonellen
- Shigellen
- Enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC – Bakterien) und
- Choleravibrionen

Ihr Haus- oder Betriebsarzt informiert Sie darüber, ob Sie Ausscheider einer der genannten Bakterienarten sind und veranlasst die notwendigen Stuhluntersuchungen oder gegebenenfalls eine Antibiotikatherapie.