

Belehrung gem. §43 Abs. 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, Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Saucen, Nahrungshafen

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 zur **Gemeinschaftsverpflegung** tätig sind, **benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gem. § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt, hier Stadtdienst Gesundheit.**

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 der Hygieneregeln verlangt werden-

(Die wichtigsten Regeln haben wir für Sie in Anhang I 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 (ansteckende Leberentzündung)
- Infizierte Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können

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.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

- **Durchfall** mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, ggf. mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber
- **Hohes Fieber** mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen kann schwerer Durchfall auftreten) kann ein Zeichen für **Typhus und Paratyphus** sein
- Typisch für **Cholera** sind milchigweiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust
- **Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel** mit Schwäche und Appetitlosigkeit kann auf eine Hepatitis A oder E hinweisen
- **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 mit Lebensmitteln arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Arbeitgeber oder Dienstherrn über die Erkrankung zu informieren.

(Wenn Sie noch mehr über die beschriebenen Erkrankungen wissen möchten, können Sie dies im Anhang II nachlesen)

Wir haben Sie gebeten, die Ihnen ausgehändigte Erklärung zu unterschreiben. Sie bestätigen mit Ihrer Unterschrift, dass Sie die Belehrung verstanden haben und dass Ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Nach erfolgter Belehrung erhalten Sie die Bescheinigung für Ihren Arbeitgeber oder Dienstherrn.

Besondere Hinweise für Arbeitgeber/Dienstherrn

1. Sie dürfen die auf Seite 1 des Merkblattes beschriebenen Tätigkeiten nur ausüben, wenn Sie eine Bescheinigung gem. §43 IFSG erhalten haben oder im Besitz eines Gesundheitszeugnisses gem. §18 des ehem. Bundesseuchengesetzes sind.
2. Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als 3 Monate sein.
3. Sie haben Personen, die die auf Seite 1 des Merkblattes genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme der Tätigkeit und im weiteren alle 2 Jahre über die auf Seite 2 aufgeführten Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren. Erst nach erfolgter und in der ersten Zeile auf der Rückseite der Bescheinigung dokumentierter Belehrung wird die Bescheinigung gültig – danach behält sie ihre Gültigkeit.
4. 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 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 des Merkblattes aufgeführten genannten Symptome oder 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 Arbeitsstelle zu verhindern.
6. Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung.



Anhang I

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Antwort

Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser (vorher haben Sie selbstverständlich die Hände desinfiziert). Verwenden Sie zum Händetrocknen Einmalhandtücher.

— 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 wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Anhang II

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 mit diesen Erregern 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. Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger bei uns nicht verbreitet.

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

Beide Erkrankungen werden in der Regel aus Gebieten importiert (Reiseerkrankung), in denen sich die hygienischen Verhältnisse aufgrund von Katastrophen und Kriegseinwirkung dramatisch verschlechtert haben. Gegen Typhus stehen mehrere Schutzimpfungen zur Verfügung. Wenn Sie beruflich oder privat in die betroffenen Länder reisen wollen, sprechen Sie Ihren Haus- oder Betriebsarzt an; dort werden Sie zur Notwendigkeit einer Impfung beraten.

Cholera

Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel; auch eine 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 mangelnder Trinkwasserversorgung vor.

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erreger sind *Shigella*-Bakterien. Ihre Übertragung 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 (tierische Produkte) aufgenommen werden. Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brechdurchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Symptome auch erheblich schwanken.

Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet, mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen. Häufig kommt es nach den Sommermonaten zu Erkrankungen.

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 Bauchkrämpfe 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 1 – 2 Wochen nach Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden wird. Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit.

Gegen Hepatitis A kann man sich durch eine Impfung schützen.

—