



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

Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

Wer benötigt eine Belehrung nach § 43 des IfSG?

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 Kleinkindnahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen
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 Infektionsschutzgesetz durch das 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.

Deshalb dürfen Sie nicht im Lebensmittelbereich arbeiten, wenn Sie Krankheiten haben, die von bestimmten Krankheitserregern verursacht werden.

Um welche Krankheiten handelt es sich?

Es handelt sich dabei um die **folgenden Krankheiten:**

- Typhus, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose
- andere ansteckende Durchfallerkrankungen
- Hepatitis A oder Hepatitis E (Leberentzündung)
- infizierte Wunden oder Hautkrankheiten, wenn die Möglichkeit besteht, dass von dort Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können.

Wie erkennt man diese Krankheiten?

Ob Sie eine der genannten Krankheiten haben, kann nur der Arzt feststellen. Es gibt aber **bestimmte Krankheitszeichen (Symptome)**, die auf die Krankheiten hinweisen und meist leicht zu erkennen sind. Solche Krankheitszeichen sind:

- **Durchfall (mit drei oder mehr unformten Stühlen pro Tag)**
- **Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- und Gelenkschmerzen und Durchfall oder Verstopfung**
- **Gelbfärbung der Haut und der Augen, heller Stuhl, dunkler Urin**
- **Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen, die gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind**

Was müssen Sie tun, wenn Sie solche Krankheitszeichen bei sich selbst feststellen?

Wenn Sie eines (oder mehrere) der genannten Krankheitszeichen bei sich selbst feststellen, dürfen Sie keine Tätigkeiten im Lebensmittelbereich ausüben (§ 42 IfSG).

Gehen Sie unbedingt zum Arzt! Sagen Sie Ihrem Arzt auch, dass Sie im Lebensmittelbereich arbeiten! Außerdem müssen Sie unverzüglich Ihren Arbeitgeber informieren!

Strafvorschriften nach § 75 IfSG:

Mit Freiheitsstrafe bis zu zwei Jahren oder mit Geldstrafe wird bestraft, wer entgegen § 42 Abs. 1 IfSG ... eine Person beschäftigt oder eine Tätigkeit ausübt (gilt auch für Auszubildende!).

Wer durch eine in Abs. 1 bezeichnete Handlung eine in § 6 Abs. 1 Nr. 1 IfSG genannte Krankheit oder einen in § 7 IfSG genannten Krankheitserreger verbreitet, kann mit einer Freiheitsstrafe von drei Monaten bis zu fünf Jahren bestraft werden soweit nicht die Tat in anderen Vorschriften mit einer schwereren Strafe bedroht ist.

Handelt der Täter fahrlässig, so ist eine Freiheitsstrafe bis zu einem Jahr oder eine Geldstrafe vorgesehen.

Man kann auch Krankheitserreger ausscheiden, ohne sich krank zu fühlen!

Bestimmte Krankheitserreger können nach einer Erkrankung noch längere Zeit im Stuhl ausgeschieden werden, obwohl **keine Krankheitszeichen** mehr bestehen:

- Salmonellen
- Choleraerregern
- Shigellen
- enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC)

Der Arzt kann durch die Untersuchung von Stuhlproben feststellen, ob Sie diese Krankheitserreger ausscheiden. **Auch dann dürfen Sie die oben genannten Tätigkeiten nicht ausüben**, solange die Krankheitserreger im Stuhl nachweisbar sind!

Darf man überhaupt nicht arbeiten, wenn man Krankheitserreger ausscheidet oder eines der genannten Symptome hat?

Das Tätigkeitsverbot gilt **nur für den Lebensmittelbereich**. D.h., wenn Ihre Gesundheit es zulässt, dürfen Sie **in anderen Bereichen** (z.B. im Büro oder im Lager) durchaus arbeiten.

Was bedeutet „Lebensmittelbereich“?

Zum Lebensmittelbereich gehören alle Tätigkeiten:

- a) **in Küchen von Gaststätten oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung**
- b) **beim Herstellen, Behandeln oder in Verkehr bringen von Lebensmitteln**
- c) **Wichtig ist, dass auch alle Tätigkeiten mit eingeschlossen sind, bei denen man nur über Gebrauchsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) mit Lebensmitteln in Berührung kommt.**

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Durch Hygienemaßnahmen kann man die Übertragung von Krankheitserregern verhindern. Sie können dazu beitragen, indem Sie einige **einfache Regeln beachten:**

- **Waschen Sie sich gründlich (mind. 30 sec.) die Hände mit Flüssigseife aus einem Seifenspender unter fließendem Wasser und zwar**
 - vor Arbeitsantritt
 - vor jedem neuen Arbeitsgang
 - nach jedem Toilettenbesuch sowie
 - vor und nach den Mahlzeiten.

Die korrekte Technik siehe im Anschluss „Merkblatt Händewaschen“.

- **Verwenden Sie zum Händeabtrocknen Einmal-Papier-Handtücher.**
- **Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe (auch Eheringe) und Armbanduhr ab.**
- **Schneiden Sie Ihre Fingernägel kurz, tragen Sie keine künstlichen Fingernägel oder Nagellack.**
- **Tragen Sie saubere Schutzkleidung.**
- **Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel. Waschen Sie nach dem Naseputzen erneut Ihre Hände!**
- **Beim Abschmecken: Niemals den benutzten Löffel wieder in die Speise!**
- **Decken Sie kleine saubere Wunden an Händen oder Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.**

Welche Pflichten hat der Arbeitgeber?

- Ihr Arbeitgeber darf Sie **nur dann** im Lebensmittelbereich beschäftigen, wenn Sie die **Bescheinigung des Gesundheitsamtes** vorgelegt haben!
- **Er ist verpflichtet, Sie unmittelbar nach Beginn der Tätigkeit erneut zu belehren und diese Belehrung alle 2 Jahre zu wiederholen.** Ihre Teilnahme an dieser Belehrung muss der Arbeitgeber schriftlich nachweisen.
- Den Nachweis über die jeweils letzte Belehrung muss der Arbeitgeber zusammen mit der Bescheinigung **in der Betriebsstätte** aufbewahren und bei Kontrollen vorlegen können.

Wo finde ich weitere Informationen?

www.diepholz.de > Gesundheit und Soziales > Gesundheit > Infektionsschutz > Gesundheitliche Anforderungen an das Personal im Lebensmittelbereich (Belehrung nach §43 IfSG)