



## Gesundheitsinformation für den beruflichen Umgang mit Lebensmitteln

### Besondere Hinweise für Arbeitgeber/Dienstherren

1. Arbeitgeber und Dienstherren haben darauf zu achten, dass die bei ihnen Beschäftigten, wenn sie die in § 42 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) beschriebenen Tätigkeiten ausüben, eine Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 IfSG oder noch ein Zeugnis nach § 18 Bundesseuchengesetz haben.
2. Auch Arbeitgeber dürfen die in § 42 Abs. 1 IfSG beschriebenen Tätigkeiten selbst nur ausüben bzw. in der Küche tätig sein, wenn sie eine Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 IfSG haben oder im Besitz eines Gesundheitszeugnisses nach § 18 Bundesseuchengesetz sind.
3. Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als drei Monate sein.
4. Arbeitgeber oder Dienstherren haben Personen, welche die auf Seite 1 des Merkblattes genannten Tätigkeiten ausüben, unmittelbar nach Aufnahme ihrer Beschäftigung/Tätigkeit und im Weiteren alle 2 Jahre über die in diesem Merkblatt aufgeführten Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes zu informieren und die Teilnahme an der Wiederbelehrung zu dokumentieren (entweder im Belehrungsnachweisheft oder auf einem sonstigen Vordruck, s. beiliegendes Muster). Bei Beschäftigten, die ein Zeugnis nach § 18 Bundesseuchengesetz haben, ist eine solche Wiederbelehrung ebenfalls ab 2001 erforderlich.
5. Diese Wiederbelehrung nach § 43 Abs. 4 IfSG ersetzt **nicht** die regelmäßige Schulung nach Artikel 4 (2) in Verbindung mit Anhang 2, Kapitel XII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene.

Wir regen an, die Belehrung über krankheitsbedingte Tätigkeitsverbote (IfSG) und über Lebensmittelhygiene miteinander zu einer jährlichen Informationsveranstaltung zusammenzufassen. Für Rückfragen stehen Ihnen die örtlich zuständigen Gesundheitsämter oder Ämter für Veterinärwesen und Verbraucherschutz gerne zur Verfügung.

6. Arbeitgeber oder Dienstherren haben ihre eigene Bescheinigung und die ihrer Beschäftigten sowie die Dokumentation über die letzte Wiederbelehrung an der Arbeitsstätte verfügbar zu halten und den Mitarbeitern der zuständigen Behörde alle genannten Bescheinigungen auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt dort die Vorlage einer beglaubigten Kopie.
7. Haben Arbeitgeber oder Dienstherren selbst oder eine/r ihrer Beschäftigten eine der in diesem Merkblatt genannten Krankheitszeichen (Symptome) oder ist eine der dort genannten Erkrankungen oder die Ausscheidung einer der aufgezählten Krankheitserreger ärztlich festgestellt worden, so müssen sie notwendige Maßnahmen ergreifen die geeignet sind, eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger an der Arbeitsstätte zu verhindern. Fachlichen Rat hierzu erteilt das Gesundheitsamt. Fragen der Lebensmittelhygiene beantwortet das Veterinäramt.

#### Kontaktdaten des Gesundheitsamtes

Syke	04242 976-4636 (Zentrale)
Diepholz	05441 976-1801 (Zentrale)

## Wesentliche Inhalte der 2-jährlichen (mündlichen) Belehrung

1. **Grundsatz: Das Tätigkeitsverbot tritt automatisch nach § 42 IfSG in Kraft!!!**
2. **Information geben über die Infektionskrankheiten, bei denen ein automatisches Tätigkeitsverbot in Kraft tritt, wie z.B.**
  - Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender ansteckender Durchfall oder Erbrechen)
  - Virushepatitis A oder Virushepatitis E (Leberentzündung) oder
  - Erkrankung an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten (insbesondere an den Händen und im Gesicht), bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können oder
  - Typhus, Paratyphus oder Cholera oder
  - wenn ein Arzt das Ausscheiden bestimmter Erreger feststellt.
3. **Information geben über die wesentlichen Erkennungszeichen dieser Krankheiten, damit die Beschäftigten in die Lage versetzt werden, diese bei sich zu erkennen**
  - Durchfall (mindestens drei wässrige Stühle pro Tag), ggf. mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber weisen auf eine ansteckende Durchfallerkrankung (infektiöse Gastroenteritis) hin.
  - Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit, ggf. auch mit Kopfschmerzen und Gliederschmerzen weisen auf eine Hepatitis A oder E hin.
  - Infiziert können Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen dann sein, wenn sie gerötet oder schmierig belegt oder nässend oder geschwollen sind.
  - Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch oder Gelenkschmerzen, insbesondere nach einer Reise in tropische oder subtropische Zonen der Erde, können auf einen Typhus oder Paratyphus hinweisen. Schwere wässrige Durchfälle und Erbrechen mit hohem Flüssigkeitsverlust, insbesondere nach einer Reise in tropische oder subtropische Zonen der Erde, können auf eine Cholera hinweisen.
4. **Kurzes Benennen der wesentlichsten betriebsinternen (Hände)Hygienemaßnahmen beim Umgang mit Lebensmittel, z.B.**
  - ▶ Waschen Sie sich vor Arbeitsbeginn, nach jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach Aufsuchen der Toilette gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser und trocknen Sie sie an einem Einmalhandtuch ab!
  - ▶ Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbänder und Armbanduhr u.ä. ab!
  - ▶ Schneiden Sie Ihre Fingernägel kurz, verzichten Sie auf Nagellack und künstliche Fingernägel!
  - ▶ Decken Sie Wunden an Händen und Armen mit wasserunddurchlässigem Pflaster ab!
  - ▶ Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kittel, ggf. Kopfhaube, Handschuhe, Schuhe)!
  - ▶ Husten Sie nie auf Lebensmittel!

**Dokumentation der Belehrungen nach § 43 Abs. 4 IfSG für:**

--	--	--

(Name)

(Vorname/n)

(Geb.Datum)

beschäftigt als: \_\_\_\_\_

<b>Art*</b>	<b>Datum</b>	<b>Unterschrift Beschäftigte/r</b>	<b>Unterschrift Arbeitgeber</b>

\* NA = Belehrung bei Aufnahme der Tätigkeit bei einem neuen Arbeitgeber  
W = jährliche Wiederholungsbelehrung  
LM= Schulung nach Lebensmittelhygiene-Verordnung  
Sonstige Gründe bitte ausschreiben!