

Belehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

➤ Wer braucht eine Belehrung („Bescheinigung des Gesundheitsamtes“)?

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, Nahrungshefen

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 Tätigkeit eine Bescheinigung über eine Erstbelehrung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt oder einen beauftragten Arzt.**

➤ 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.

Dienstgebäude:

Salzburger Str. 64
83435 Bad Reichenhall

Telefon-Vermittlung:

Tel.: 0 86 51 / 773 - 0
Fax: 0 86 51 / 773 - 111
Internet: www.lra-bgl.de

Besuchszeiten:

Mo. - Mi. : 08.00 - 14.00 Uhr
Do. : 08.00 - 16.00 Uhr
Fr.: 08.00 - 12.00 Uhr

Bankverbindung:

Sparkasse Berchtesgadener Land
Konto: 67 (BLZ 710 500 00)
BIC/Swift: BY LA DE M1 BGL
IBAN-Nr: DE64 7105 0000 0000 0000 67

➤ **Wer darf nicht mit Lebensmitteln arbeiten?**

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die oben genannten **Tätigkeiten nicht ausüben** dürfen, wenn bei Ihnen **Krankheitserscheinungen** (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder diese ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Choleraerkrankungen, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren, Noroviren oder andere Durchfallerreger.
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung).

Auch wenn Sie folgende Bakterien **ausscheiden , ohne krank zu sein**, besteht ebenfalls ein **Tätigkeitsverbot** im Lebensmittelbereich.

- Salmonellen - Shigellen - Choleraerkrankungen
- enterohämorrhagische Escherichia coli-(EHEC) – Bakterien

Kleinere, **nicht infizierte** Wunden müssen mit wasser-undurchlässigem Pflaster und zusätzlich mit Einmalhandschuh oder Fingerling abgedeckt werden.

➤ *Folgende Symptome weisen auf infektiöse Erkrankungen hin:*

Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, ggf. mit Übelkeit, Erbrechen, Krämpfen oder Fieber.

Wichtig: Bereits bei Krankheitsverdacht gilt ein Tätigkeitsverbot. Sie dürfen dann nicht mehr der Küche arbeiten und müssen Ihren Arbeitgeber informieren.

Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen erfolgt schwerer Durchfall) sind Zeichen für Typhus und Paratyphus.

Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit können 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 (z. B. Nagelbettentzündungen).

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf (Krankheitsverdacht), lassen Sie auf jeden Fall die Erkrankung vom Arzt abklären und weisen Sie ihn auf Ihre Tätigkeit mit offenen Lebensmitteln hin. **Solange Sie krankheitsverdächtig oder krank sind, bzw. krankmachende Keime ausscheiden, dürfen Sie die o.g. Tätigkeit nicht ausführen.**

§ 42 Infektionsschutzgesetz:

➤ **Informationspflicht**

Laut § 43 Abs.2 IfSG sind Sie verpflichtet, bereits den Verdacht einer Erkrankung, bzw. den Nachweis der Ausscheidung von Krankheitserregern (Ausscheider) im Sinne des § 42 IfSG Ihrem Vorgesetzten bzw. Arbeitgeber zu melden.

In diesem Fall gilt nach § 42 Abs. 1 ein sofortiges

➤ **Tätigkeitsverbot**

*bereits Kraft Gesetz und muss nicht extra angeordnet werden.
Ein Nichtbefolgen ist mit Strafe bedroht.*

Das Verbot bezieht sich nur auf den Umgang mit offenen Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen, andere Tätigkeiten sind davon nicht berührt.

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

- 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 den Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab, an den Händen zusätzlich mit einem Einmalhandschuh oder Fingerling.

➤ *BESONDERE HINWEISE:*

1. Alle Personen, die mit offenen Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen in Berührung kommen (wie auch Spüler) benötigen die im Gesetzestext geforderte **Erstbelehrung**.
2. Sie dürfen diese Tätigkeiten nur ausüben, wenn Sie eine Bescheinigung über die Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt oder einen bevollmächtigten Arzt erhalten haben.
3. Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf diese Bescheinigung nicht älter als **3 Monate** sein. Sie ist dann **lebenslang gültig**, vorausgesetzt es erfolgen regelmäßig die Wiederbelehrungen (siehe unten).
4. Die Bescheinigungen aller Mitarbeiter sind an der Arbeitsstätte aufzubewahren und auf Verlangen der Überwachungsbehörde (Lebensmittelüberwachung) vorzulegen. Bei einem Wechsel des Arbeitgebers kann die Bescheinigung mitgenommen und dem neuen Arbeitgeber vorgelegt werden.
5. Die Bescheinigung über die Erstbelehrung ersetzt nicht die nach der Lebensmittel- Hygiene-Verordnung vorgeschriebene Personalschulung (§ 4 LMHV).
6. **Wiederbelehrung alle 2 Jahre:**

Wird die Tätigkeit fortgesetzt, ist alle 2 Jahre eine **Wiederbelehrung durch den Arbeitgeber** oder einen durch ihn Beauftragten erforderlich. Jeder, der an einer Erstbelehrung teilgenommen hat, darf die Wiederbelehrungen im Betrieb durchführen. Auf der Rückseite der Bescheinigung über die Erstbelehrung sind die Wiederbelehrungen zu dokumentieren.

Wird die Tätigkeit für längere Zeit ausgesetzt, ist **vor Wiederaufnahme** eine Wiederbelehrung durch den (neuen) Arbeitgeber erforderlich. Eine erneute Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt ist nicht notwendig.

Die **2-jährliche Wiederbelehrung** sollte beinhalten:

- Lebens- und Wachstumsbedingungen von Mikroorganismen
- Krankheitserreger und Symptome, Ausscheider
- Gesundheitliche Anforderungen bzw. Eigenverantwortlichkeit
- Mögliche Infektionswege und -quellen
- Präventionsmaßnahmen und Desinfektion
- Betriebsspezifische Gegebenheiten, Vermeidung von Infektionsquellen
- Maßnahmen zur Personalhygiene
- Informationspflicht und Tätigkeitsverbot bei Erkrankung
- Wesentliche Inhalte von § 42/43 des Infektionsschutzgesetzes (siehe S. 1-3)

Stand: 03/2012