



Belehrung des Gesundheitsamtes nach § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Gesundheitsinformation für den beruflichen Umgang mit Lebensmitteln

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In vielen 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 Grund werden alle Personen, die beruflich Umgang mit Lebensmitteln haben, vom Gesundheitsamt vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit belehrt. Zudem müssen Sie persönlich erklären, dass bestimmte Erkrankungen bei Ihnen nicht vorliegen.

Von jedem Beschäftigten muss zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an **Eigenverantwortung** und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

Die wichtigsten Hygieneregeln haben wir für Sie auf der letzten Seite dieses Merkblattes (Seite 3) zusammengestellt.

Wer benötigt eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes?

Jede Person, die in Küchen von Gaststätten, Kantinen oder sonstigen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig ist

oder

die gewerbsmäßig bestimmten Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt und dabei mit ihnen direkt oder indirekt (z.B. über Geschirr, Bestecke und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommt.

Im Einzelnen handelt es sich dabei um folgende Lebensmittel:

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.



Gründe für ein Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich

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 die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- **akute infektiöse Gastroenteritis** (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall, „Magen-Darm-Grippe“), ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Choleraerregern, Staphylokokken, Campylobacter, Rota- und Noroviren oder andere Durchfallerreger
Typische Krankheitszeichen: Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, ggf. mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber. Milchig-weiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust können auf Cholera hinweisen.
- **Typhus oder Paratyphus**
Typische Krankheitszeichen: hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall)
- **Virushepatitis A oder E** (infektiöse Leberentzündung, „Gelbsucht“)
Typische Krankheitszeichen: Gelbfärbung der Haut und/oder der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit
- **Infizierte Wunden** oder eine **Hautkrankheit**, bei denen Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können. Wunden oder offene Stellen von Hautkrankheiten können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.
- Wenn die Untersuchung einer **Stuhlprobe** von Ihnen den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben hat:
 - Salmonellen
 - Shigellen
 - Enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien (EHEC)
 - Cholera-Bakterien (Choleraerregern)

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.
- **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 oben genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch! Bitte sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem



Lebensmittelbetrieb arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, **unverzüglich** Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

Wie Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen können

Persönliche Hygiene

- 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 Abtrocknen Einmalhandtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Hand-schmuck (z. B. Armbanduhr, Ringe) ab.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Achten Sie auf saubere Arbeitskleidung.
- Husten oder Niesen Sie nie auf Lebensmittel.

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.
- Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber, leicht zu reinigen und unbeschädigt sein. Sie sind regelmäßig zwischen zu reinigen.
- Husten und niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- 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.

Weitere Informationen zu den Krankheiten und Hygienemaßnahmen finden Sie auf folgenden Webseiten:

Robert Koch-Institut
www.rki.de > Infektionskrankheiten A-Z

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung
www.infektionsschutz.de

Bundesinstitut für Risikobewertung
www.bfr.bund.de > Publikationen > Merkblätter > Merkblätter für weitere Berufsgruppen