



## Belehrung gemäß Paragraph 43 Absatz 1 Nummer 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

### Informationen über den Umgang mit Lebensmitteln

**Personen**, die gewerbsmäßig die nachfolgend aufgeführten **Lebensmittel herstellen, behandeln oder inverkehrbringen** und dabei mit ihnen **direkt** (mit der Hand) oder **indirekt** über Bedarfsgegenstände (beispielsweise Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) **in Berührung kommen**

oder

- Personen, die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafes oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, **benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Belehrung und Bescheinigung** gemäß Paragraph 43 Absatz 1 Infektionsschutzgesetz durch das zuständige Gesundheitsamt.

#### Lebensmittel im Sinne des Satzes 1 sind:

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

#### 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. Die wichtigsten Regeln finden Sie in dem beigefügten Informationsblatt "Grundsätze der Hygiene".

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die auf Seite 1 genannten **Tätigkeiten nicht ausüben oder in den genannten Bereichen beschäftigt werden dürfen**, wenn bei Ihnen **Krankheitserscheinungen** (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder wenn ein Arzt diese Erkrankung bei Ihnen festgestellt hat:

- **Akute infektiöse Gastroenteritis** (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall), ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Campylobacter, Rotaviren, Noroviren oder andere Durchfallerreger
- Cholera
- **Typhus oder Paratyphus**
- **Hepatitis A oder E** (Leberentzündung)
- **Infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit**, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

Ein Tätigkeits- oder Beschäftigungsverbot im Lebensmittelbereich besteht außerdem, wenn die Untersuchung einer Stuhlprobe den Nachweis der folgenden Krankheitserreger ergeben hat:

**Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC) oder Cholerabakterien.**

**Wenn Sie diese Erreger ausscheiden (ohne dass Sie sich krank fühlen), besteht ebenfalls ein Tätigkeits- oder Beschäftigungsverbot im Lebensmittelbereich.**

#### **Hinweis:**

Das Gesundheitsamt kann Ausnahmen von den Verboten nach dieser Vorschrift zulassen, wenn Maßnahmen durchgeführt werden, mit denen eine Übertragung der aufgeführten Krankheiten und Krankheitserreger verhütet werden kann.

#### **Folgende Krankheitszeichen weisen auf die genannten Erkrankungen hin:**

- **Durchfall** (mindestens 3 ungeformte Stühle in 24 Stunden)
- **Übelkeit, Erbrechen oder Bauchschmerzen**
- **Fieber** (Körpertemperatur  $\geq 38,5^{\circ}\text{C}$ )
- **Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel**
- **Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen** können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Bitte suchen Sie unbedingt Ihren Haus- oder Betriebsarzt auf, falls Sie bei sich eines oder mehrere der genannten Krankheitszeichen erkennen. Teilen Sie bitte dem Arzt mit, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

Im Anschluss an die Belehrung sind Sie verpflichtet, dem Gesundheitsamt eventuelle Hinderungsgründe für eine Tätigkeitsaufnahme mitzuteilen. Sollten Ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sein, werden Sie gebeten, eine Erklärung zu unterschreiben, dass Sie dieses Merkblatt gelesen und verstanden haben und Ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Nach der mündlichen Belehrung erhalten Sie eine Bescheinigung für Ihren Arbeitgeber oder Dienstherrn.

## **Besondere Hinweise für den Arbeitgeber/Dienstherrn**

1. Auch als Arbeitgeber benötigen Sie eine Belehrung gemäß Paragraph 43 Absatz 1 Infektionsschutzgesetz, sofern Sie zu dem auf Seite 1 der schriftlichen Belehrung aufgeführten Personenkreis gehören.
2. Sie dürfen die auf Seite 1 der schriftlichen Belehrung beschriebenen Tätigkeiten nur ausüben, wenn Sie eine Bescheinigung gemäß Paragraph 43 Absatz 1 Nummer 1 Infektionsschutzgesetz erhalten haben oder im Besitz eines Gesundheitszeugnisses gemäß Paragraph 18 Bundesseuchengesetz (nach altem Recht) sind.
3. Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als drei Monate sein.
4. Sie sind verpflichtet, Personen, die die auf Seite 1 der schriftlichen Belehrung genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer 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.
5. Sie sind verpflichtet, 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 alle genannten Bescheinigungen auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.
- 6. Falls bei Ihnen oder bei einem Ihrer Beschäftigten eines der auf Seite 2 der schriftlichen Belehrung genannten Symptome auftritt bzw. eine der dort genannten Erkrankungen ärztlich festgestellt wird oder die Ausscheidung einer der aufgezählten Krankheitserreger nachgewiesen wird, müssen Sie Hygienemaßnahmen ergreifen, die geeignet sind, eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger an der Arbeitsstätte zu verhindern. Auskunft hierzu erteilt die Behörde für Lebensmittelüberwachung und Ihr Gesundheitsamt.**
7. Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung.

## Erläuterungen der Erkrankungen mit gesetzlichem Tätigkeitsverbot

### Typhus abdominalis, Paratyphus

Die Erreger des Typhus abdominalis bzw. des Paratyphus sind Salmonella typhi und paratyphi. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel, die damit 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 Reiseländern wie Afrika, Südamerika oder Südostasien importiert. Eine Infektion ist jedoch auch in Gebieten möglich, in denen sich die hygienischen Verhältnisse aufgrund von Katastrophen oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtert haben. Gegen **Typhus** stehen mehrere **Schutzimpfungen** zur Verfügung. Bitte sprechen Sie Ihren Haus-, Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt an, wenn Sie beruflich oder privat in die betroffenen Länder verreisen wollen; dort werden Sie über die Notwendigkeit einer Impfung beraten.

### Cholera

Die Erreger der Cholera sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel. Auch die direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich. Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist milchigweiß ohne Blutbeimengungen. Fieber ist nicht typisch.

Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch. Tiefliegende Augen und stehende Hautfalten sind Merkmale eines ausgetrockneten Körpers. Auch der Choleraerreger kommt nur in Gebieten mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (**Ostasien, Südamerika, Afrika**).

Bitte sprechen Sie bei **Reisen in ein Risikogebiet** auch dazu Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt an.

### Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erreger der Shigellose (Bakterielle Ruhr) sind Shigellabakterien. Die Übertragung der Bakterien erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektiös, das bedeutet, um zu erkranken genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien. Aus diesem Grunde sind beispielsweise in Kindergärten oder Kindertagesstätten 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. Shigellabakterien sind auch in Deutschland heimisch. Die Shigellose ist also keine typische Reisekrankheit; mit ihrem Auftreten muss jederzeit gerechnet werden.

## **Salmonellen-Infektionen**

Erreger einer Salmonellen-Infektion sind zahlreiche Salmonellenarten. Die Bakterien werden in der Regel durch den Verzehr von Nahrungsmitteln aus infizierten Tieren (beispielsweise Fleisch, Milch, Eier) aufgenommen. Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Symptome erheblich schwanken.

Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet, mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen; häufig treten die Erkrankungen in den Sommermonaten auf.

## **Gastroenteritis (Schleimhautentzündung des Magens und Dünndarms) durch andere Erreger**

Auch andere Bakterienarten (z.B. Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Campylobacter, Yersinien) oder Viren (Beispielsweise Rota-, Adeno-, Noroviren) können Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen verursachen.

## **Hepatitis A oder E**

Die Erreger der Hepatitis sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch Nahrungsmittel, die mit Hepatitis-A- oder -E-Viren behaftet sind. Bei mangelnder Hygiene (insbesondere unzureichendem Händewaschen nach dem Toilettenbesuch) ist auch eine Übertragung von Mensch zu Mensch möglich, da das Virus 1 bis 2 Wochen nach der Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden wird. Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Leberentzündung. Krankheitszeichen sind Gelbsucht, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit.

Während das Hepatitis-A-Virus auch bei uns zirkuliert, kommt das Hepatitis-E-Virus hauptsächlich in Asien, Afrika und Zentralamerika vor (importierte Infektion nach Fernreisen). Beide Erkrankungen verlaufen ganz ähnlich, die Übertragungswege sind gleich. Gegen Hepatitis A kann man sich durch Impfungen schützen. Vor Reisen in südliche Länder sollten Sie unbedingt an eine **Schutzimpfung** denken und Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt darauf ansprechen.

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

### **Robert Koch-Institut**

[www.rki.de](http://www.rki.de)

unter „Infektionskrankheiten A-Z“

### **Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung**

[www.infektionsschutz.de](http://www.infektionsschutz.de)

### **Bundesinstitut für Risikobewertung**

<http://www.bfr.bund.de>

unter „Publikationen“, „Merkblätter“, „Merkblätter für weitere Berufsgruppen“