

Kreisverwaltung Kaiserslautern
-Gesundheitsamt-
Telefon: 0631 / 7105 - 520
Telefax: 0631 / 7105 - 526
Email: infoGA@kaiserslautern-kreis.de



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

am _____ um _____ Uhr

- **Gesundheitsinformationen für den Umgang mit Lebensmitteln**

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, Nahrungshafen
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 IfSG.

- **Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?**

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte **Krankheitserreger** besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit **Krankheitserregern** 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.

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:

- **plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall** (akute infektiöse Gastroenteritis)
Symptome: Mehr als zwei dünnflüssige Stühle pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber
- **Typhus oder Paratyphus**
Symptome: Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung, erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall
- **Leberentzündung** (Gelbsucht-Virushepatitis A oder E)
Symptome: Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit
- **Infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit**, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können
Symptome: Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch!

Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten.

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

Achtung!

Wenn die Untersuchung einer **Stuhlprobe** ergeben hat, dass Sie bestimmte Erreger von Durchfallerkrankungen ausscheiden (Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien, Choleravibrionen), **auch ohne dass Sie sich krank fühlen, dürfen Sie die oben genannten Tätigkeiten ebenfalls nicht ausüben.**

- **Bei welchen Erkrankungen besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot?**

Typhus abdominalis, Paratyphus

Die Erreger 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 endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) oder aus Gebieten importiert (**Reiseerkrankung**), in denen sich die hygienischen Verhältnisse aufgrund von Katastrophen oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtert haben. Gegen **Typhus** stehen mehrere **Schutzimpfungen** zur Verfügung. Wenn Sie beruflich oder privat in die betroffenen Länder verreisen wollen, sprechen Sie Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt an; dort werden Sie zur Notwendigkeit einer Impfung **beraten**.

Cholera

Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel; auch direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich. Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist milchig weiß ohne Blutbeimengungen. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tiefliegende Augen, stehende Hautfalten).

Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (**Ostasien, Südamerika, Afrika**). Bei **Reisen in ein Risikogebiet** sollten Sie Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt bezüglich einer Impfung ansprechen.

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erreger sind Shigellabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektiös, d.h. um krank zu werden genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien! In Kindereinrichtungen sind 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. Der Erreger ist auch in Deutschland heimisch. Die Shigellose ist also keine typische Reisekrankheit; mit ihrem Auftreten muss jederzeit gerechnet werden.

Salmonellen-Infektionen

Erreger sind zahlreiche Salmonellenarten, die durch Nahrungsmittel aus infizierten Tieren (z.B. Fleisch, Milch, Eier) aufgenommen werden. 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 sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

Gastroenteritis durch andere Erreger

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

Hepatitis A oder E

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch Nahrungsmittel, die mit Hepatitis-A- oder E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus 1 - 2 Wochen nach Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden wird. Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, 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.

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

- **Schmuck**

Legen Sie vor Arbeitsbeginn den gesamten Schmuck (Fingerringe, Armbänder, die Armbanduhr u.a.) ab. Unter den Schmuckstücken könnten sich, vermischt mit Schweiß, Brutstätten für Krankheitserreger bilden.

- **Händewaschen**

Waschen Sie sich:

- vor Arbeitsantritt,
- vor jedem neuen Arbeitsgang,
- nach Pausen,
- bei sichtbarer Verschmutzung und
- selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch oder Kontakt mit der Nase

gründlich die Hände unter fließendem Wasser mit flüssiger Seife - Seifenstücke sind unhygienisch.

Verwenden Sie zum Händetrocknen **Einwegtücher** und drehen Sie den Wasserhahn mit dem Einwegtuch zu, damit Sie den Wasserhahn nicht mehr mit der bloßen Hand berühren.

- **Kleidung / Schutzkleidung**

Tragen Sie saubere Kleidung - bei Bedarf für eine Schutzkleidung muss auch diese sauber sein.

Eine **Kopfhube** soll bei Tätigkeiten getragen werden, bei denen sichergestellt sein muss, dass keine Haare oder Hautschuppen in die zu zubereitenden Lebensmittel fallen.

Kittel, Handschuhe und Schuhe für Innenräume - wenn dies vorgeschrieben sind.

- **Verhalten**

Husten und niesen Sie nie auf Lebensmittel! **Papiertaschentücher** verwenden - nach einmaligem Gebrauch wegwerfen! Anschließend die Hände waschen!

Unterlassen Sie das Rauchen in der näheren Umgebung von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen!

- **Pflaster**

Decken Sie kleine Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab, sollte dies an den Rändern nicht fest abschließen, benutzen Sie zusätzlich einen Fingerling.

Besondere Hinweise für Arbeitgeber / Dienstherrn

1. Auch Sie als Arbeitgeber haben eine Erklärung nach § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz abzugeben, sofern Sie zu dem im Merkblatt aufgeführten Personenkreis gehören.
2. Sie dürfen die im Merkblatt beschriebenen Tätigkeiten nur ausüben, wenn Sie eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 des Infektionsschutzgesetzes erhalten haben oder im Besitz eines Gesundheitszeugnisses gemäß § 18 Bundes-Seuchengesetzes sind.
3. Bei **erstmaliger** Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes **nicht älter als drei Monate** sein.
4. Sie haben Personen, die die auf dem Merkblatt genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren **alle zwei Jahre** über die im Merkblatt aufgeführten Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und die Teilnahme zu dokumentieren.
5. Sie haben 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. Haben Sie selbst oder einer Ihrer Beschäftigten eine der im Merkblatt genannten Symptome, ist eine der dort genannten Erkrankungen oder die Ausscheidung einer der aufgezählten Krankheitserreger ärztlich festgestellt worden, so 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. Eine Belehrung nach § 43 Abs. 1 Nr. 1 IfSG ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygieneverordnung.

Bitte legen Sie diese Seite Ihrem Arbeitgeber bzw. Dienstherrn vor.