

Belehrung

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

Das Infektionsschutzgesetz (IfSG) ist am 01.01.2001 in Kraft getreten und löst das Bundesseuchengesetz (BSeuchG) ab.

Wer benötigt eine Belehrung?

Nach § 43 IfSG benötigt **jede Person, die gewerbsmäßig Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt** und dabei mit Lebensmittel in Berührung kommt, eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes.

Die Bescheinigungspflicht ist nicht an ein Berufsbild gekoppelt. Es kommt einzig und alleine auf eine Tätigkeit mit Lebensmittel an (z.B. Fleischer/Fleischerin, Koch/Köchin, Hotelfachfrau/-mann usw.) Ferner benötigen auch Personen, die sich regelmäßig in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung aufhalten, eine solche Bescheinigung. Auch das Reinigungspersonal (z.B. Spülfrauen) der Lebensmittelbedarfsgegenstände (z.B. Töpfe, Teller usw.) benötigt eine solche Bescheinigung.

Besonders empfindliche Lebensmittel:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings-oder Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost-und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen und Nahrungshafen
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

Wie lange ist die Bescheinigung gültig?

Die Bescheinigung nach § 43 IfSG ist ein Leben lang gültig. Im **Gesundheitsamt** wird **nur die Erstbelehrung**, d.h. die Belehrung vor der erstmaligen Aufnahme einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich, durchgeführt.

Weiterhin ist der **Arbeitgeber/Dienstherr** gemäß § 43 Abs. 4 IfSG **verpflichtet**, die Personen **nach Aufnahme der Tätigkeit und anschließend alle 2 Jahre** über die in § 42 Abs. 1 IfSG genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absatz 2 **zu belehren**. Er hat die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren. Personen, die ein gültiges Zeugnis nach den §§ 17/18 BSeuchG besitzen, brauchen im Gesundheitsamt nicht mehr belehrt werden.

Die Bescheinigung nach § 43 IfSG darf vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit nicht älter als drei Monate sein.

Was ist Lebensmittelhygiene?

Der Begriff „Hygiene“ stammt aus dem griechischen und ist gleichbedeutend mit der „**Gesundheit aller Bestrebungen und Maßnahmen zur Verhütung von Krankheiten und Gesundheitsschäden**“.

Gefahrenquellen müssen allen Beteiligten deutlich gemacht werden, damit man sie zum Schutz des Verbrauchers vermeiden kann.

Was sind Hygieneregeln?

Hygieneregeln verhindern, dass Lebensmittel nachteilig beeinflusst werden, z.B. durch Bakterien, Hefen und Schimmelpilze. Sie gehören zu den Mikroorganismen. Sie leben überall, wo sie Nahrung finden. In der Küche leben sie z.B. an den Händen, in Lebensmittel, auf den Arbeitsflächen, an den Arbeitsmitteln und in den Handtüchern. Mikroorganismen sind kleinste Lebewesen, die mit bloßem Auge nicht zu erkennen sind.

Bei den schädlichen Mikroorganismen unterscheidet man zwischen lebensmittelverderbenden und krankheitserregenden Keimen. Zu den krankheitserregenden Keimen gehören Salmonellen, die mit Abstand die häufigsten Lebensmittelvergiftungen verursachen.

In den o.g. 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.

Wann darf ich meine Tätigkeit nicht mehr ausüben?

Mit dem Inkrafttreten des neuen IfSG gibt es kein behördliches Tätigkeitsverbot mehr. Das neue Gesetz stützt sich ganz allein auf die **Eigenverantwortung** der Person.

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die o.g. Tätigkeiten nicht ausüben dürfen, wenn bei Ihnen Krankheitserscheinungen auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Sie haben infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

Wenn Sie diese Bakterien ausscheiden (ohne dass Sie sich krank fühlen müssen), besteht ebenfalls ein **Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich**.

Ordnungswidrig handelt wer:

- dem Arbeitgeber eine Erkrankung/einen Erkrankungsverdacht nicht oder nicht rechtzeitig oder unvollständig meldet
- wer eine Person ohne gültigen Gesundheitspass oder ohne eine Belehrungsnachweis des Gesundheitsamtes beschäftigt
- wer Betriebsbelehrungen nicht durchführt und entsprechende Dokumentation nicht vorweisen kann

Für obige Ordnungswidrigkeiten sind Bußgelder bis zu einer Höhe von 25.000 Euro möglich
--

Bei welchen Erkrankungen besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot?

siehe Anhang

Welche Beschwerden weisen auf die genannten Erkrankungen hin?

- Durchfall (mehr als 2 dünnflüssige Stühle 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.
- Milchigweiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust sind typisch für Cholera
- 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 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.

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume)
- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit **Flüssig-Seife** unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen **Einwegtücher**.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn **Fingerringe** und Armbanduhr ab
- Das Husten und Niesen auf Lebensmittel ist zu vermeiden
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Anhang I

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 Durchfall-erkrankung 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. Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung (**Ostasien, Südamerika, Afrika**). Eine Schutzimpfung mit dem in Deutschland im Moment zugelassenen Impfstoff wird nicht empfohlen. Allerdings sind im Ausland besser verträgliche und wirksamere Impfstoffe verfügbar. Eine Bestellung über eine internationale Apotheke ist möglich. Deshalb sollten Sie bei Reisen in ein Risikogebiet auch dazu Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt 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.