

BELEHRUNG GEMÄß § 43 ABS. 1 NR. 1 INFEKTIONSSCHUTZGESETZ (IFSG)

Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

Personen, die **gewerbsmäßig** folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder inverkehrbringen:

- 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 Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt.

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 haben wir für Sie in Anhang 1 zusammengestellt).

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) 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.

Die Untersuchung einer **Stuhlprobe** von Ihnen hat den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben:

- Salmonellen,
- Shigellen,
- enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien
- Choleravibrionen.

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**.

Typisch für **Cholera** sind **milchigweiße Durchfälle** mit hohem Flüssigkeitsverlust.

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.

(Wenn Sie noch mehr über die beschriebenen Erkrankungen wissen möchten, können Sie dies im Anhang 2 nachlesen).

Nun bitten wir Sie, die nachfolgende Erklärung zu unterschreiben, dass Sie dieses Merkblatt gelesen und verstanden haben und Ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind (Anlage 1).

Nach der mündlichen Belehrung erhalten Sie dann die Bescheinigung für Ihren Arbeitgeber oder Dienstherrn (Anlage2).

Besondere Hinweise für Arbeitgeber/Dienstherren

1. Auch Arbeitgeber haben die in Anlage 1 niedergelegte Erklärung abzugeben, sofern sie zu dem auf Seite 1 des Merkblattes ausgeführten Personenkreis gehören.
2. Sie dürfen die auf Seite 1 des Merkblattes beschriebenen Tätigkeiten nur ausüben, wenn Sie eine Bescheinigung gemäß Anlage 2 erhalten haben oder im Besitz eines Gesundheitszeugnisses gem. § 18 Bundes-Seuchengesetz 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 Seite 1 des Merkblattes genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im weiteren jährlich über die auf S.2 aufgeführten Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung 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 auf S.2 dieses Merkblattes 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. Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung.

Anhang I

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Antwort

- **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 Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.**

Anhang II

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**). Eine **Schutzimpfung** wird allerdings nur in Ausnahmefällen empfohlen. 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-, Norwalkviren) 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.

ANLAGE I

Erklärung nach § 43 Abs.1 Nr. 2 Infektionsschutzgesetz

Frau/Herr

.....

geb. am

.....

Straße /

Hausnummer

.....

Postleitzahl/

Ort

.....

**Ich erkläre hiermit, dass ich gemäß § 43 Abs.1
Infektionsschutzgesetz mündlich und schriftlich aufgeklärt
wurde und dass bei mir keine Tatsachen für ein Tätigkeits-
verbot bekannt sind.**

Ort/Datum

Unterschrift

ANLAGE II

Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Abs.1 Nr.1 Infektionsschutzgesetz

Hiermit wird bescheinigt, dass Frau/Herr

.....

**am mündlich und schriftlich über die in § 42 Abs.1
Infektionsschutzgesetz genannten Tätigkeitsverbote und die
Verpflichtungen nach § 43, Absätze 2, 4 und 5 belehrt worden ist.**

Ort/Datum

Gesundheitsamt

Unterschrift

**Diese Bescheinigung darf an Ihrem ersten Arbeitstag nicht älter als drei
Monate sein. Bitte geben Sie diese Bescheinigung spätestens dann bei
Ihrer Arbeitsstelle ab.**

Schulungsmaterialien für die mündliche Belehrung Gem. § 43 Abs. 1 Nr. 1 IfSG (Auswahl)

1. „Hygiene in Großküchen-Wichtige Regeln“ Kostenloses Faltblatt der BgVV-Pressestelle
Erhältlich in Arabisch, Chinesisch, Deutsch, Englisch, Französisch, Griechisch, Italienisch,
Russisch, Spanisch und Türkisch
Postfach 33 00 13, 14191 Berlin
2. „Küchenhygiene“; Kostenpflichtiges Schmalheft
Erhältlich in Deutsch, Englisch Griechisch, Französisch, Italienisch, Polnisch,
Portugiesisch, Russisch, Spanisch und Türkisch
Auswertungs- u. Informationsdienst f. Ernährung, Landwirtschaft u. Forsten e.V. (AID)
Birkenmaarstr. 8, 53340 Meckenheim
3. Hygiene-Schulung. Folien, Anleitung, CD-ROM
Herausgegeben von Regina Zschaler;
Behr´s Verlag, Hamburg, 1999
Grundwerk: ISBN 3-86022-664-9; 5. Aktualisierungslieferung 2000:
ISBN 3-86022-664-9
Das Werk enthält auch ein Video, sowie Übersetzungen in Arabisch, Englisch,
Französisch, Kroatisch, Persisch, Polnisch, Russisch Spanisch und Türkisch.
4. Hygieneschulung: Kommentar zu DIN 10514
Autor: H. Kolb
Beuth-Kommentare
1. Aufl. Berlin; Wien; Zürich: Beuth 1999
ISBN 3-410-14341-6
5. Schulungsheft zur Lebensmittelhygiene für Gastronomie, Hotellerie, Gem. verpfl.
Autoren: C. Schünemann, (S. Kovac, M. Werz, Mitarbeit) Aufl. 1996
Hugo Matthaes Druckerei und Verlag GmbH & Co.KG, Stuttgart
ISBN 3-87516-683-3
6. Hygieneschulung Lebensmittel nach der neuen Lebensmittelhygieneverordnung
Autor: K. Pichhardt
Springer-Verlag Berlin, Heidelberg, New York 1998
ISBN 3-540-64679-5
7. Unterrichtung im Gaststättengewerbe
Herausgeber: Deutscher Industrie und Handelstag DIHT (255)
Adenauerallee 148, 53113 Bonn, Tel.: 0228/1040
16. Aufl. 1994
Druckerei Gebrüder Kopp Köln
8. Kommentar zum Infektionsschutzgesetz
Autoren: Bales/Baumann
Erscheint im Dezember 2000 beim Verlag W. Kohlhammer in Stuttgart
ISBN 3-17-015-228-9

Hygieneregeln für therapeutisches/pädagogisches Kochen/Backen in Gemeinschaftseinrichtungen

Pädagogische Koch-/Backgruppen mit Betreuten aus Gemeinschaftseinrichtungen finden vermehrt z. B. in Behindertenwohngruppen, in Alten- und Pflegeheimen mit Dementen, im Kindergarten- und Schulbereich usw. Verbreitung. Um das Infektionsrisiko zu minimieren, sollten folgende Hygieneregeln eingehalten werden.

Maßnahmen und Verhaltensregeln:

- Die Verantwortung der Koch-/Backgruppe obliegt der Gruppenleitung bzw. dem Betreuer.
- Der Gruppenleiter/Betreuer muss über eine jährliche Belehrung gemäß EU-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene, Anhang II, Kapitel XII sowie über eine Erstbelehrung und jährliche Belehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz verfügen.
- Erfolgt das Einkaufen der Lebensmittel gemeinsam mit den Teilnehmern der Koch-/Backgruppe, so ist einerseits auf den hygienisch einwandfreien Zustand zu achten (u. a. Unversehrtheit der Verpackung, Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum) sowie andererseits auf die Kühltemperaturen. Diese können durch den Einsatz von Kühltaschen mit Akkus beim Einkauf und Transport sowie durch den umgehenden Transport der Speisen und Lebensmittel in die Einrichtung sichergestellt werden.
- Personen mit ansteckenden Infektionskrankheiten und eitrigen Wunden an den Händen und Unterarmen dürfen an dem Kursus nicht teilnehmen. Den Teilnehmern sind saubere Schürzen zur Verfügung zu stellen. Lange Haare sind zusammenzubinden.
- Uhren und Schmuck sind von allen Teilnehmern vor Kursbeginn abzulegen, um eine ordnungsgemäße Händehygiene sicherzustellen.
- Alle Teilnehmer waschen sich die Hände mit Wasser und Seife und trocknen diese mit einem Einweghandtuch ab:
 - vor Aufnahme der Tätigkeit, vor dem Umgang mit Lebensmitteln, nach Pausen, nach der Toilette, nach Naseputzen, Niesen oder Husten und nach Tierkontakt
 - nach unreinen Tätigkeiten (Kontakt mit Müll, nach Küchenreinigung, Benutzen von Reinigungsmitteln, Einräumen der Spülmaschine)
 - nach Kontakt mit rohen oder unreinen Lebensmitteln (Kartoffeln, Gemüse, Obst)
- Teilnehmern mit Verletzungen an den Händen sind Einweghandschuhe zur Verfügung zu stellen oder mit unkritischen Arbeiten zu beschäftigen. Kleine Verletzungen mit wasserdichten Pflastern abdecken.
- Reine und unreine Arbeitsschritte sind klar zu trennen.
 - **Beispiele unreine Tätigkeiten:** Reinigungsarbeiten, Einräumen der Spülmaschine, Müll wegbringen, Umgang mit potentiell kontaminierten Lebensmitteln wie rohes Gemüse, Fleisch sowie Fisch, Beispiele reine Tätigkeiten: Spülmaschine ausräumen, Tisch eindecken zum gemeinsamen Essen

- Zum Rohverzehr vorgesehene Lebensmittel wie Obst, Gemüse oder Salat sind vor Verzehr immer gründlich unter fließendem klarem Wasser abzuwaschen, um anhaftende Verunreinigungen und Keimbelastungen zu minimieren.
- Auf kritische Lebensmittel, wie z. B. Speisen mit Roheizusatz (ohne ausreichende Erhitzung), Einsatz von Rohei, Geflügelfleisch, rohem Hackfleisch, Rohmilch, Vorzugsmilch, Rohmilchkäse, Rohwurst, geräuchertem Fisch usw. sollte weitestgehend verzichtet werden bzw. sollten diese nur unter der Aufsicht der Gruppenleitung/ Betreuer zum Einsatz kommen.

Nach dem Umgang mit kritischen Lebensmitteln sind die Hände zu reinigen und zu desinfizieren (Einsatz von für den Lebensmittelbereich gelisteter Desinfektionsmittel). Hierbei ist den Teilnehmern ggf. durch die Gruppenleitung/Betreuer Hilfestellung zu geben. Kommen frische Eier z. B. zum Backen zum Einsatz, dann ist darauf zu achten, dass der Teig unmittelbar verarbeitet wird, Teigreste und -vorräte sofort gekühlt werden und die Teilnehmer nicht von dem Teig probieren.

- Warme Speisen sind gründlich durchzuerhitzen.
- Die Speisen werden nur mit sauberen, unbenutzten Löffeln oder Gabeln probiert.
- Eingelagerte Lebensmittel sind verschlossen, eindeutig gekennzeichnet (u. a. Mindesthaltbarkeitsdatum, Anbruchdatum) und bei den vorgeschriebenen Temperaturen einzulagern (s. Lebensmittelverpackungen und einrichtungsinterne HACCP-Vorgaben). Bei kühlpflichtigen Lebensmitteln sind die dafür zum Einsatz kommenden Kühleinrichtungen in das HACCP-System einzubinden.
- Zuviel produzierte Speisen sind entsprechend einzulagern oder zu entsorgen.
- Alle benutzten Geschirr- und Besteckteile sind nach jeder Nutzung zu reinigen (Empfehlung: im Geschirrspülautomaten $\geq +65^{\circ}\text{C}$).
- Nach der Zubereitung von Speisen und Getränken ist die Küche sauber zu hinterlassen. Essenreste und verschüttete Flüssigkeiten sind umgehend zu entfernen.
- Benutzte Spül- und Reinigungstücher sind in die Wäsche zu geben.
- Tische und Tablett sind nach der Essenseinnahme zu reinigen.
- Flächen, die mit kritischen Produkten in Kontakt gekommen sind, werden einer Flächendesinfektion durch die Gruppenleitung/Betreuer unterzogen (Einsatz von für den Lebensmittelbereich gelisteter Desinfektionsmittel).

Literatur:

- EG-Verordnung 852/ 2004 über Lebensmittelhygiene, 29.04.2004
- Infektionsschutzgesetz, 01.01.2001