



## 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 bestimmte 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

## 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

- 1. Waschen und desinfizieren Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.**
- 2. Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.**
- 3. Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume).**
- 4. Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.**
- 5. Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.**