

Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) für den Umgang mit Lebensmitteln

Personen, die **gewerbsmäßig und/oder regelmäßig** 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

und dabei mit ihnen **direkt** (mit der Hand) oder **indirekt** über Gegenstände (zum Beispiel Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) **in Berührung kommen**

oder

in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen für Gemeinschaftsverpflegung tätig sind,

benötigen **vor erstmaliger Ausübung** dieser Tätigkeiten eine

Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz.

Die Bescheinigung besteht aus einer mündlichen und schriftlichen Belehrung, sowie einer Erklärung, dass keine Erkrankungen bekannt sind, die zu einem Tätigkeitsverbot führen können. Die Bescheinigung muss vor Aufnahme der Tätigkeit ausgestellt werden und darf bei Aufnahme der Tätigkeit nicht älter als 3 Monate sein.

Diese schriftliche Belehrung ist Bestandteil der Bescheinigung.

• Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derart 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.

• Wann dürfen Sie nicht arbeiten?

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)
- Typhus oder Paratyphus
- Hepatitis A oder E (Leberentzündung)
- infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei der die Möglichkeit besteht, dass die Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können

Sie dürfen nicht arbeiten, wenn die Untersuchung einer Stuhlprobe den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben hat:

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

Auch wenn Sie diese Bakterien nur ausscheiden, ohne dass Sie sich krank fühlen, besteht ein **Tätigkeitsverbot** im Lebensmittelbereich.

• Welche 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, später auch schwere Durchfälle. Dies können Zeichen für Typhus und Paratyphus sein.
- Milchigweiße Durchfälle mit hohen Flüssigkeitsverlusten sind typisch für Cholera.
- Gelbfärbung der Haut und der Augen mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine Hepatitis A oder E hin.
- Wunden oder offene Stellen von Hautkrankheiten können infiziert sein, wenn sie gerötet, eitrig, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt Kontakt zu Ihrem Haus- oder Betriebsarzt auf. Informieren Sie ihn darüber, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten. Darüber hinaus sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.