

MERKBLATT Belehrung Infektionsschutzgesetz

STAND: SEPTEMBER 2018

Seit Anfang 2001 muss jeder Mitarbeiter in Gaststätten der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt vor **erstmaliger** Aufnahme der Arbeit anstelle des bisher vorgeschriebenen Gesundheitszeugnisses nunmehr eine

Bescheinigung über eine Belehrung durch das Gesundheitsamt

nachweisen. Bei erstmaliger Beschäftigung im Gastgewerbe darf die Belehrung nicht älter als drei Monate sein. Bei Ausfahrern muss diese Bescheinigung mitgeführt werden.* Zusätzlich muss der Gastronom seine Mitarbeiter nach Aufnahme der Arbeit über die Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote belehren. Diese Belehrung ist **alle zwei Jahre zu wiederholen** und muss dokumentiert werden.

Das Unternehmen muss die Erstbelehrungsbescheinigung und die jeweils letzte Dokumentation der jährlichen Belehrung mit Unterschrift des Mitarbeiters aufbewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen vorlegen.

Belehrung nach §§ 42 und 43 Infektionsschutzgesetz

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

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.

Desweiteren hat der Arbeitgeber diese Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über die Tätigkeitsverbote - und die Verpflichtung solche Hinderungsgründe ihrem Arbeitgeber unverzüglich mitzuteilen - zu belehren.

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 dies eine große Anzahl von Menschen betreffen. Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung der wichtigsten Hygieneregeln verlangt werden.

Sie können deshalb zur Verhütung lebensmittelbedingter Erkrankungen beitragen

- ✓ wenn Sie sich vor Arbeitsantritt waschen (vor jedem neuen Arbeitsgang) und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser waschen und gegebenenfalls eine Händedesinfektion durchführen.
- ✓ Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- ✓ Achten Sie auf persönliche Körperhygiene.
- ✓ 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.

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die unter Ziffer 1 - 8 genannten Lebensmittel nicht herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen oder in Gaststättenküchen nicht beschäftigt werden dürfen, wenn bei Ihnen Symptome auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Brechdurchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (infektiöse Leberentzündung)
- Sie haben eiternde 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.

Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weiter Symptome sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig "erbsbreiartige" Durchfälle (Zeichen für Typhus und Paratyphus).

Typisch für Cholera ist, dass die Infektion in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen verläuft. 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).

Die Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel sowie Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit weisen auf eine Hepatitis A oder E hin.

Die Shigellose (Bakterielle Ruhr) beginnt in der Regel plötzlich mit hohem Fieber, Kopf- und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald blutig.

Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber.

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 als Mitarbeiter dieser Meldepflicht nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig nachkommen, handeln Sie ordnungswidrig und dies kann mit einer **Geldbuße von bis zu 25.000 Euro** belangt werden.

Nun möchte ich Sie bitten, die nachfolgende Erklärung zu unterschreiben, dass Sie diese Belehrung gelesen und verstanden haben und Ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Wir bemühen uns, diese Informationen auf der Basis der aktuellen Sach- und Rechtslage zu erstellen. Für Schäden, die durch die Verwendung dieses Dokuments entstehen könnten, ist die Haftung auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit beschränkt. Hiervon ausgenommen ist die Haftung für Schäden an Körper, Leben und Gesundheit, für die die gesetzlichen Haftungsregeln uneingeschränkt gelten. Bitte prüfen Sie regelmäßig die Aktualität der verwendeten Dokumente und beachten Sie unsere Verbandsmitteilungen.

