



Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

I. Wer muss belehrt werden?

Vor erstmaliger Ausübung einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich benötigen eine Belehrung und Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt:

1. Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und 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

und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt (über Bedarfsgegenstände, z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen,

ODER

2. Personen, die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind.

II. Wann dürfen die oben genannten Tätigkeiten nicht ausgeübt werden?

1. Wenn bei Ihnen Krankheitszeichen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Krankheiten hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat, dürfen Sie gemäß Infektionsschutzgesetz nicht in diesem Bereich tätig sein oder beschäftigt werden:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall), ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Campylobacter, Rotaviren, Noroviren oder andere Durchfallerreger
- Cholera
- Typhus oder Paratyphus
- Hepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Infizierte Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

2. Wenn die Untersuchung einer Stuhlprobe von Ihnen den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben hat:

- Salmonellen
- Shigellen

- Enterohämorrhagische Escherichia-coli-Bakterien (EHEC)
- Cholerabakterien

besteht ein Tätigkeitsverbot oder Beschäftigungsverbot im Lebensmittelbereich. Das Tätigkeits- oder Beschäftigungsverbot besteht auch, wenn Sie diese Erreger ausscheiden, ohne dass Sie Krankheitszeichen (s.u.) aufweisen.

Hinweis:

Das Gesundheitsamt kann Ausnahmen von den Verboten nach dieser Vorschrift zulassen, wenn Maßnahmen durchgeführt werden, mit denen eine Übertragung der aufgeführten Krankheiten und Krankheitserreger verhütet werden kann.

Folgende Krankheitszeichen weisen auf die genannten Krankheiten hin:

- Durchfall (mindestens 3 ungeformte Stühle in 24 Stunden)
- Übelkeit, Erbrechen oder Bauchschmerzen
- Fieber (Körpertemperatur $\geq 38,5^{\circ}\text{C}$)
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel
- Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind

III. Wer muss informiert werden?

Wenn bei Ihnen eines oder mehrere der genannten Krankheitszeichen auftreten, 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.

IV. Besondere Hinweise für Arbeitgeber/Dienstherren

- Auch Arbeitgeber haben die Erklärung nach § 43 Abs.1 Nr.2 abzugeben, sofern sie zu dem auf Seite 1 des Merkblattes ausgeführten Personenkreis gehören.
- Sie dürfen die auf Seite 1 dieses Merkblattes beschriebenen Tätigkeiten nur ausüben, wenn Sie eine Bescheinigung über die Belehrung nach §43 IfSG erhalten haben oder im Besitz eines Gesundheitszeugnisses gemäß § 18 Bundesseuchengesetz sind.
- Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als drei Monate sein.
- Sie haben Personen, die die auf Seite 1 des Merkblattes genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im weiteren alle zwei Jahre über die oben aufgeführten Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren.
- 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.
- Haben Sie selbst oder einer Ihrer Beschäftigten eine der oben geschilderten Krankheitszeichen (Symptome) oder ist eine der dort genannten Krankheiten bzw. 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 zuständige Behörde für Lebensmittelüberwachung und Ihr Gesundheitsamt.

- Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung.

V. Welche besonderen Vorsichtsmaßnahmen müssen beachtet werden?

In den zu Anfang genannten Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von mit Krankheitserregern verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. In Gaststätten oder Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

Aus diesem Grund muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

Regeln des hygienischen Umganges mit Lebensmitteln

Lagerung und Kühlung von leichtverderblichen Lebensmitteln ist essentiell. Generell gelten die vom Hersteller angebenen Temperaturen als maßgebend. Fehlt es hieran, gilt:

| | |
|--|-----------------|
| Fleisch und Fleischerzeugnisse | höchstens + 7°C |
| Milch/Milcherzeugnisse | höchstens + 7°C |
| Sahne-/Cremetorten | höchstens + 7°C |
| Hackfleischerzeugnisse (z.B. rohe Bratwurst) | höchstens + 4°C |
| Geflügelerzeugnisse | höchstens + 4°C |
| Salate | höchstens + 7°C |
| Backwaren mit nicht durcherhitzten Auflagen oder Füllungen | höchstens + 7°C |
| Frischfisch in schmelzendem Eisschnee oder bei | höchstens + 2°C |

- ✓ Rohmilch z.B. „Milch-ab-Hof“ muss abgekocht werden. Colibakterien (EHEC) und andere Darmkeime wie z.B. Salmonellen sterben bei Temperaturen über 70° Celsius ab.
- ✓ Für Rohspeisen z.B. Tatar und Roheierspeisen ist nur frische Ware zu verwenden, die bis zur Verabreichung kühl, d.h. bei Temperaturen nicht über 7° Celsius gelagert werden muss. Zwischen Zubereitung und Servieren darf es keine Wartezeiten geben.
- ✓ Rohes Fleisch darf wegen der Gefahr der Bakterienübertragung nicht in Kontakt mit anderen Speisen oder Lebensmitteln kommen. Auf getrennte Kühlung achten!
- ✓ Hamburger, Hacksteaks und ähnliche Fleischspeisen müssen vollständig erhitzt werden, d.h. der Kernbereich darf nicht mehr „rosa“ sein.
- ✓ Nach Berührung mit rohem Fleisch müssen Hände, Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte gründlich gereinigt werden. Vorher dürfen andere Lebensmittel damit nicht in Kontakt kommen.
- ✓ Speisen nicht länger ungekühlt stehen lassen oder bei Temperaturen von weniger als 60°-70° Celsius warmhalten.
- ✓ Leichtverderblich Lebensmittel sind immer zu kühlen, um die Vermehrung der meisten Bakterien in Lebensmitteln zu verlangsamen oder zu stoppen. Daher sollten diese Lebensmittel auf eine Temperatur von 10° Celsius gekühlt werden, besser noch darunter.

- ✓ Leichtverderbliche Lebensmittel sollten trotz guter Kühlung nicht allzu lange gelagert werden. Bei manchen Mikroorganismen verlangsamt Kühlen das Wachstum nur.
- ✓ Tiefgefrorenes Fleisch und Geflügel ist vor dem Zubereiten (Erhitzen) sachgemäß aufzutauen. Wenn nicht alle Teile gänzlich aufgetaut sind, kann beim Erhitzen die zur Abtötung von Mikroorganismen nötige Kerntemperatur in den dickeren Stücken z.B. Geflügelbrust, nicht erreicht werden.
- ✓ Das von Fleisch und Geflügel gebildete Tauwasser ist wegzuschütten und die damit in Berührung gekommene Gegenstände, auch Kühlschrankschübe oder Tischflächen, sind sorgfältig zu reinigen. Dieses Tauwasser kann Lebensmittelvergifter enthalten.
- ✓ Speisen sind ausreichend zu erhitzen. Intensives Erhitzen tötet Mikroorganismen ab. Das bedeutet aber, dass alle Teile auf eine Temperatur von mindestens 70° Celsius gebracht werden müssen. Im Zweifel ein Thermometer verwenden.
- ✓ Speisen sind nach dem Kochen heiß zu halten – mindestens aber bei Temperaturen über 60° Celsius. Die meisten Mikroorganismen können sich nur bei Temperaturen zwischen 10° und 60° Celsius vermehren.
- ✓ Erhitzte Speisen sind, wenn möglich, in flachen Behältern zu kühlen. Flache Schalen ermöglichen ein schnelleres Herunterkühlen als tiefe Gefäße.
- ✓ Beim Lagern sind erhitzte Speisen von rohen Lebensmitteln getrennt zu halten. Dadurch wird die Gefahr einer Keimübertragung vom rohen auf das gegarte Lebensmittel reduziert.
- ✓ Bei der Zubereitung zusammengesetzter Speisen wie Kartoffel- oder Nudelsalaten sind die gekochten Komponenten herunterzukühlen, bevor die anderen Bestandteile hinzugefügt werden.
- ✓ Alle Küchenarbeiten mit leichtverderblichen Lebensmitteln sind zügig durchzuführen. Je länger Lebensmittel der Küchenwärme ausgesetzt sind, desto größer ist die Gefahr einer Keimvermehrung.
- ✓ Gegarte Speisen dürfen nicht mit der Hand angefasst werden. Auch auf einer sauberen Handfläche befinden sich Mikroorganismen, die auf das Lebensmittel übertragen werden können (Einmal-Handschuhe!).

Regeln der persönlichen Hygiene

- ✓ Stets auf saubere Arbeitskleidung achten. Je sauberer die Kleidung, desto geringer das Risiko einer Keimübertragung auf Speisen.
- ✓ Während der Küchenarbeit ist das Haar immer zu bedecken und/oder zusammenzubinden. Haare und Schuppen sind hochgradig mit Mikroorganismen besiedelt.
- ✓ Vor Arbeitsbeginn ist der Handschmuck wie Ringe und Uhren abzulegen. Diese Gegenstände verhindern das hygienische Reinigen der Hände.
- ✓ Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände gründlich zu waschen. Zudem kann das Tragen von Einmalhandschuhen und das Desinfizieren der Hände bei bestimmten Arbeiten ratsam sein.
- ✓ Erkrankungen und Symptome wie Durchfall und Erbrechen sind sofort der Küchenleitung zu melden. (Siehe Seite 2 Punkt III.)
- ✓ Verletzungen an Händen und Armen sind sachgerecht zu versorgen und mit wasserundurchlässigen Material abzudecken. Wunden können mit lebensmittelvergiftenden Keimen infiziert sein.
- ✓ Beim Niesen oder Husten soll man sich vom Lebensmittel abwenden und ein Taschentuch vor Nase bzw. Mund halten. Ist dieses nicht mehr greifbar, so soll ein Niesen in die Armbeuge erfolgen.

gen. Auch bei gesunden Menschen können sich lebensvergiftende Bakterien in Nase und Rachen befinden. Das Taschentuch ist danach wegzuwerfen und die Hände zu säubern.

- ✓ Rauchen ist im Lebensmittelbereich strikt verboten.

Regeln der Küchenhygiene

- ✓ Küchenräume und dazugehörige Wirtschaftsräume sind sauber zu halten. Die von Lebensmittelresten verschmutzte Oberflächen können Bakterien enthalten.
- ✓ Der gesamte Küchenbereich ist stets in ordentlichem und aufgeräumten Zustand zu halten. Aufgeräumte Küchen können leichter gesäubert und in hygienisch einwandfreiem Zustand gehalten werden.
- ✓ Häufiges Zwischenreinigen verbessert die Küchenhygiene. Angetrocknete und verkrustete Reste lassen sich schwerer von Oberflächen und Gegenständen entfernen. Arbeitsflächen und Geräte müssen daher nach jedem Bearbeitungsschritt sorgfältig gereinigt werden.
- ✓ Alle Tücher, die für die Reinigung der KÜcheneinrichtung und Gerätschaften benutzt werden, sind täglich zu erneuern. Intensives Reinigen bei hoher Temperatur entfernt Verschmutzungen und tötet Mikroorganismen ab. Für das Reinigen von Fußböden sind unterschiedliche Tücher zu verwenden. Auch diese müssen regelmäßig erneuert werden.
- ✓ Küchen- und Lagerräume sind vor Insektenbefall und anderem Ungeziefer zu schützen. Schädlinge können Krankheitserreger verbreiten.
- ✓ Gefährliche/Giftige Substanzen, wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel, sowie Insektizide sind außerhalb der Küche in einem beschrifteten und verschlossenen Schrank zu halten. Durch Verwechslung giftiger Substanzen mit Lebensmitteln kann es leicht zu Vergiftungen kommen.
- ✓ Eine Überlastung der Kühleinrichtungen ist zu vermeiden. Geringere Kühlleistungen führen zu einem ungenügendem Schutz der Lebensmittel.
- ✓ Bei Spülmaschinen dürfen die technischen Bedingungen wie Temperatur, Reinigungsmitteldosierung und Zeit nicht verändert werden. Bakterien könnten überleben, wenn derartige Manipulationen getätigt werden.

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

1. 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.
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.

VI. Anhang

Erläuterungen der Krankheiten bei gesetzlichem 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 „erbsbreiar-tige“ 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 Cholera Bakterien. 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 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 Kinder-einrichtungen 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 Brechdurchfall 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.

Weitere Informationen zu den Krankheiten und Hygienemaßnahmen finden Sie auf folgenden Webseiten:

Gesundheitsamt Donau-Ries:

www.donau-ries.de > [Gesundheitsamt](#)

Robert Koch-Institut:

www.rki.de > [Infektionskrankheiten A-Z](#)

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung:

www.infektionsschutz.de

Bundesinstitut für Risikobewertung:

www.bfr.bund.de > [Publikationen](#) > [Merkblätter](#) > [Merkblätter für weitere Berufsgruppen](#)