Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)
Amt für Gesundheit und Verbraucherschutz Lichtenberg
Alfred-Kowalke-Straße 24, 10315 Berlin

Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

Mit Inkrafttreten des Infektionsschutzgesetzes (IfSG), dass das Bundes-Seuchen-Gesetz (BSeuchG) am 1. Januar 2001 abgelöst hat, möchten wir über neue Regelungen auf dem Gebiet der persönlichen Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln informieren:

Alle Personen, die außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereiches

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 Kleinkindnahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse,
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage,
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen oder Nahrungshefen

herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen oder

in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind und dabei mit ihnen **direkt** (mit der Hand) oder **indirekt** über Bedarfsgegenstände (z. B. Geschirr, Besteck u. a. Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen, **benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeit eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 IfSG – Erstbelehrung – von ihrem Gesundheitsamt oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes. Diese darf nicht älter als 3 Monate sein.**

Durch den Verzehr von mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder –vergiftungen schwer erkranken. Aus diesem Grund muss von jedem Arbeitgeber und Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers ein hohes Maß an Eigenverantwortung unter Einhaltung von Regeln zur persönlichen Hygiene verlangt werden.

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass die o. g. **Tätigkeiten nicht ausgeübt werden dürfen, wenn Krankheitserscheinungen** (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt festgestellt hat:

- akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren o. a. Durchfallerreger,
- Typhus oder Paratyphus,
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung),
- 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 hat den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben:
  . Salmonellen,
  . Shigellen
  . enterohämorrhagische Escherichia coli,
  . Choleravibrionen.

Auch wenn diese Bakterien ausgeschieden werden ohne selbst krank zu sein, besteht ebenfalls ein Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich.

Der Arbeitgeber hat unmittelbar nach Aufnahme der Tätigkeit der o. g. Personen eine Belehrung über die genannten Tätigkeitsverbote und die unverzügliche Mitteilungspflicht an ihn über entsprechende Krankheitssymptome und ärztliche Befunde durchzuführen. Diese Belehrung muss mindestens einmal jährlich wiederholt werden und für die Ordnungsbehörde nachvollziehbar sein (Dokumentationspflicht!).

Die vom Gesundheitsamt oder von ihm beauftragten Arzt ausgestellten Bescheinigungen über die Erstbelehrung gemäß § 43 Abs. 1 IfSG und die Dokumentation über die letzte Belehrung müssen an der Arbeitsstelle für die Mitarbeiter der Behörden verfügbar gehalten werden. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.

Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherren Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot begründen, sind unverzüglich erforderliche Maßnahmen einzuleiten, die die Weiterverbreitung der Krankheitserreger unterbinden.

Der bisherige unbefristete Gesundheitspass nach § 18 BSeuchG („Rote Karte“) gilt weiterhin als Bescheinigung über die Erstbelehrung i. S. des § 43 Absatz 1 Satz 1 IfSG.

Sollten zu den neuen Regelungen oder zu einzelnen Themen der Personalhygiene weitere Fragen bestehen, können Sie sich gern an die Mitarbeiterinnen des für Ihren Bezirk zuständigen Gesundheitsamtes wenden. Hinsichtlich der lebensmittelrechtlichen Vorschriften wenden Sie sich bitte an das für Ihren Bezirk zuständige Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt.

Wer vorsätzlich oder fahrlässig Personen beschäftigt, die nicht im Besitz der Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder des von ihm beauftragten Arztes sind und die regelmäßige Belehrungen nicht nachweisen kann, begeht eine Ordnungswidrigkeit i. S. des § 73 Abs. 1 Nr. 20 und 21 IfSG.

Wie Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen können:

- 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 Armbanduhren 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.

M e r k b l a t t

zur Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Für wen gilt dieses Merkblatt?

. Für alle Beschäftigten in der Herstellung und im Vertrieb folgender Risikolebensmittel, sofern sie mit diesen direkt oder über den Kontakt mit Arbeitsmaterialien in Berührung kommen:

- Fleisch, einschließlich Geflügelfleisch und daraus hergestellte Erzeugnisse,
- Fisch, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse daraus,
- Milch und Milchprodukte,
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeiserzeugnisse,
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage (z. B. cremehaltige Backwaren),
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalat, Marinaden, Mayonnaisen, emulgierte Soßen, Nahrungshefen

. Für alle Beschäftigten in Küchen und Gaststätten u. a. Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sowie alle Personen, die gewerbsmäßig Speisen für andere zubereiten.

Warum ist dieser Personenkreis speziell betroffen?

. Weil sich in diesen Lebensmitteln Krankheitserreger, die vom Menschen durch Berührung eingetragen werden, besonders leicht vermehren,
. weil andere Menschen dann beim Verzehr dieser Lebensmittel an einer sog. Lebensmittelvergiftung schwer erkranken können,
. weil auch verzehrfertige Speisen einen guten Nährboden für Krankheitserreger darstellen.
. weil durch den gemeinsamen Verkehr von Gaststätten- und Gemeinschaftsverpflegung schlagartig große Gruppen von Menschen erkranken können
. und weil dies außer den gesundheitlichen Schäden auch noch wirtschaftliche, zivil- und strafrechtliche Konsequenzen haben kann.

Die o. g. Beschäftigten haben also eine hohe Eigenverantwortung gegenüber der Allgemeinheit!

Was haben Sie zu beachten?

. Sie benötigen vor **erstmaliger** Aufnahme Ihrer Tätigkeit eine nicht mehr als 3 Monate alte Bescheinigung, dass Sie über das gesetzliche Tätigkeitsverbot bei Auftreten bestimmter Erkrankungen belehrt wurden.
. Diese Bescheinigung ist beim Arbeitgeber zu hinterlegen.
. Dort müssen Sie **einmal im Jahr** an Belehrungen teilnehmen, die Ihr Arbeitgeber zum Infektionsschutz durchführt.

Ein gesetzliches Tätigkeitsverbot besteht bei folgenden Erkrankungen:

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.

Gastroeneteritis 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 und 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 Hepatititis-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.

Wir möchten Sie mit diesen Informationen über die wichtigsten, weil schwer verlaufenden Erkrankungen informieren:

Haben Sie Fieber, Übelkeit, Erbrechen und/oder mehr als zweimal dünnen Stuhlgang am Tag, suchen Sie bitte Ihren Haus- oder Betriebsarzt auf und informieren Ihren Arbeitgeber!

Eine reisemedizinische Beratung erhalten Sie auch beim Gesundheitsamt Lichtenberg, Tel.: 90296 7688 /oder 90296 7552.

Tätigkeitsverbot als Ausscheider

Manchmal werden Krankheitserreger, die Durchfälle verursachen, noch mit dem Stuhlgang ausgeschieden, auch wenn die Erkrankung selbst überstanden ist. Auch dann dürfen Sie Ihrer Tätigkeit nicht nachgehen bis Sie nicht mehr Ausscheider sind!

Es handelt sich um folgende Krankheitserreger:
- Salmonellen
- Shigellen
- Enterohämorrhagische E. coli (EHEC-Bakterien) und
- Choleravibrionen.

Tätigkeitsverbot bei infizierten Wunden und Hauterkrankungen

Ihrer Tätigkeit dürfen Sie auch nicht nachgehen, wenn Sie an infizierten Wunden und Hauterkrankungen leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel an Verbraucher übertragen werden. Dazu muss man wissen, dass auch Eitererreger der Haut Durchfälle verursachen können.

Haben Sie also eine Wunde oder eine Hauterkrankung, die

- nässt
- eitrig (schmierig gelblich oder weißlich) belegt ist,
- vielleicht zusätzlich gerötet ist,
- schmerzt und
- geschwollen ist (sogar pocht)

dürfen Sie nicht mit Lebensmitteln arbeiten, sondern müssen Ihren Arbeitgeber informieren und einen Arzt aufsuchen.