



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

(erweiterte Fassung des RKI¹-Merkblattes) Stand 21.02.2014

Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

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, 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.

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den oben 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.

Die **wichtigsten Hygieneregeln**, und wie Sie selbst zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen können, haben wir nun für Sie zusammengestellt:

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch / Zigarette gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie zum Händetrocknen immer Einwegtücher.

- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Schmuck (Ketten, Ringe, Armbanduhr, Piercings) ab oder kleben Sie Piercings 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 wasserfesten Pflastern ab.

(Die wichtigsten Regeln wurden in dem Merkblatt „Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie“ vom Bundesinstitut für Risikobewertung zusammengestellt: www.bfr.bund.de>Publikationen>Merkblätter>Merkblätter für weitere Berufsgruppen)

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),**
- **Choleraerregern,**

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.

Diese Tätigkeitsverbote treten bei einer Erkrankung automatisch in Kraft; es bedarf keines ausdrücklichen Verwaltungsaktes durch das Gesundheitsamt! Der Arbeitnehmer kann nicht wegen eines Tätigkeitsverbotes entlassen werden und der Arbeitgeber ist gegen finanziellen Verlust abgesichert.

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.

Besondere Hinweise für Arbeitgeber/Dienstherren

- Auch Arbeitgeber haben die in Anlage I niedergelegte Erklärung abzugeben, sofern sie zu dem auf Seite 1 des Merkblattes ausgeführten Personenkreis gehören.
- Sie dürfen die auf Seite 1 des Merkblattes beschriebenen Tätigkeiten nur ausüben, wenn Sie eine Bescheinigung gemäß Anlage II 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 auf Seite 2 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 auf Seite 2 dieses Merkblattes genannten Krankheitszeichen (Symptome), ist eine der dort genannten Krankheiten oder 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.

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

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

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

- **Schmuck**

Legen Sie vor Arbeitsbeginn den gesamten Schmuck (Fingerringe, Armbänder, die Armbanduhr u.a.) ab. Unter den Schmuckstücken könnten sich, vermischt mit Schweiß, Brutstätten für Krankheitserreger bilden.

- **Händewaschen**

Waschen Sie sich:

- vor Arbeitsantritt,
- vor jedem neuen Arbeitsgang,
- nach Pausen,
- bei sichtbarer Verschmutzung und
- selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch oder Kontakt mit der Nase

gründlich die Hände unter fließendem Wasser mit flüssiger Seife – Seifenstücken sind unhygienisch. Bei grober Verschmutzung verwenden Sie bitte eine Nagelbürste, die ebenfalls nach Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden muss. Bitte waschen Sie auch die Stellen besonders intensiv, die leicht vergessen werden:

- die Fingerkuppen und Fingernägel
- die Fingerzwischenräume
- die Hand- und Fingerrücken
- die Querfalten der Handinnenflächen
- den Daumen von allen Seiten

Verwenden Sie zum Händetrocknen **Einweghändtücher (Papier oder Stoff)** und drehen Sie den Wasserhahn mit dem Einweghändtuch zu, damit Sie den Wasserhahn nicht mehr mit der bloßen Hand berühren. Auch die **Hautpflege** gehört zum vorbeugenden Gesundheitsschutz, denn eine gepflegte Haut weist weniger feine Risse auf, die ein Keimreservoir darstellen.

- **Kleidung / Schutzkleidung**

Tragen Sie saubere Kleidung - bei Bedarf für eine Schutzkleidung muss auch diese sauber sein. Eine **Kopfhaube** soll bei Tätigkeiten getragen werden, bei denen sichergestellt sein muss, dass keine Haare oder Hautschuppen in die zuzubereitenden Lebensmittel fallen. **Kittel, Handschuhe und Schuhe** für Innenräume – wenn dies vorgeschrieben ist.

- **Verhalten**

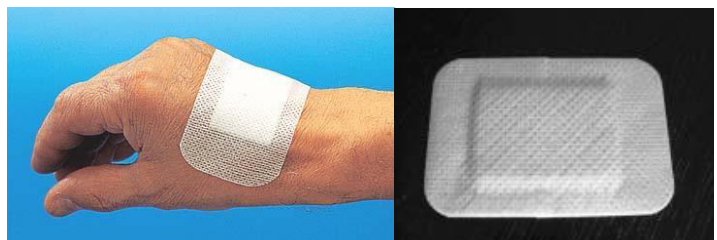
Decken Sie Ihre Nase oder Ihren Mund ab, wenn Sie niesen oder husten!
Papiertaschentücher verwenden – nach einmaligem Gebrauch wegwerfen!!!
Anschließend die Hände waschen!

Unterlassen Sie das Rauchen in der näheren Umgebung von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen! Zigarettenasche oder gar Zigarettenstummel könnten in die Speisen fallen. Die Wechselkontakte der Hand zwischen Mund und Lebensmittel können Krankheitserreger übertragen.

- **Pflaster**

Decken Sie kleine Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab - sollte dies an den Rändern nicht fest abschließen, benutzen Sie zusätzlich einen Fingerling oder Einmalhandschuhe.

1. Wunde vollständig und sicher abdecken
2. flüssigkeits- und keimdichtes Pflaster verwenden
3. Pflaster nicht vom Streifen abschneiden, da sonst Erreger austreten können
Rundum klebende Pflaster verwenden
4. wenn Wunden nicht sicher abgedeckt werden können → zusätzlich Fingerlinge oder Einmalhandschuhe verwenden



Bei welchen Erkrankungen besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot?

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.

Shigellose (bakterielle Ruhr)

Die Erreger sind Shigella-Bakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von **Mensch zu Mensch** (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind **hochinfektiös**, das heißt 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.

Gastroenteritis durch andere Erreger

Auch andere Bakterienarten (z.B. Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Campylobacter, Yersinien) oder Viren (z.B. Rota-, Adeno-, Noroviren) können Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen verursachen.

Hepatitis A und Hepatitis E

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch **Nahrungsmittel**, die mit Hepatitis-A oder Hepatitis-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 - leider nicht gegen Hepatitis E. Sie sollten unbedingt an eine Schutzimpfung gegen Hepatitis A denken – aber besonders vor Reisen in südliche Länder. Bei dieser Gelegenheit sollten Sie überlegen, ob Sie sich gleichzeitig gegen Hepatitis B impfen lassen, da der Kombinationsimpfstoff nur unwesentlich teurer ist als der Impfstoff für die Hepatitis A. Die Hepatitis B ist jedoch keine nahrungsmittelbedingte Erkrankung. Sie können gern ein gesondertes Informationsblatt zu diesem Thema bei uns erhalten.

Typhus abdominalis und 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 „erbsenbreiartige“ Durchfälle. Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden 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 reisen 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 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.

Warum gibt es bei der Erstbelehrung *seit 2001* keine Untersuchungen mehr?

Früher gab es eine Tuberkulosestestung:

Der hauptsächliche Erreger für Tuberkulose, *Mycobacterium tuberculosis*, wird von Mensch zu Mensch durch Tröpfchen übertragen; Lebensmittel spielen als Übertragungsmedium heute keine Rolle mehr. Aus diesem Grund ist die routinemäßige Testung entfallen.

Früher wurden Stuhlproben untersucht:

Die vor Aufnahme der Tätigkeit im Lebensmittelbereich vorgenommene Untersuchung einer Stuhlprobe ist kein taugliches Mittel, um Epidemien durch kontaminierte Lebensmittel zu verhindern. Sie stellt lediglich eine **Momentaufnahme** dar und kann ein **falsches Gefühl der Sicherheit** geben. Systematische Untersuchungen haben ergeben, dass auch bei routinemäßigen jährlichen Untersuchungen von Stuhlproben die Zahl z.B. der Salmonellenerkrankungen nicht zu verringern war; ausschließlich die konsequente Erfassung der einzelnen Krankheitsfälle und die notwendige Entfernung vom Arbeitsplatz hat hier Verbesserungen gebracht.

Die Hände sind die hauptsächliche Ursache für die Übertragung von Krankheitserregern! Deshalb ist die Händehygiene eine der wichtigsten Maßnahmen zur Verhütung von Infektionen!

Voraussetzungen für eine effektive Händehygiene:

- kurz geschnittene, mit den Fingerkuppen abschließende Fingernägel
- Nageloberfläche nicht rissig (z. B. durch abgeplatzten oder gerissenen Nagellack)

Ablegen von Schmuck und Armbanduhr vor der Arbeit!

Welche Seife?

- flüssige, nicht alkalische, milde **Reinigungslösungen aus Spendern**
 - möglichst geringes Irritations- und Sensibilisierungspotenzial
 - ohne Zusatz von Duftstoffen, schwach saurer pH-Wert
- Keine Stückseife: potenzielles Keimreservoir

Händewaschen mit Reinigungsmitteln, wann?

1. vor Arbeitsbeginn
2. zwischen den Arbeitsgängen
3. nach Pausen
4. bei sichtbarer Verschmutzung
5. nach Toilettenbesuch
6. nach Kontakt mit der Nase

Problemzonen beim Händewaschen



Technik des Händewaschens:

1. **Hände und Unterarme bis zum Ellenbogen zuerst befeuchten**
2. **mit Reinigungsmittel (Flüssigseife) aus dem Spender einseifen**
3. **min. 1 Minute waschen**
4. **Orte höchster Krankheitserregerdichte nicht vergessen!**
5. **Bürsten nicht routinemäßig benutzen,**
 - nur bei besonderer Verschmutzung
 - ausschließlich für Fingernägel und Nagelfalz
(Vermeidung mechanischer Hautschädigung an Hand und Unterarm)
6. **Gut abspülen!**
 - Keime werden mit dem Wasser entfernt
 - Seifenreste können langfristig zu Hautschäden führen
 - Abspülrichtung: von den Ellenbogen zu den Fingerspitzen hin.
7. **Abtrocknen mit Einmal-Papierhandtüchern oder textile Einweghandtücher!**
 - Achtung: Lufttrockner wegen der unvermeidlichen Luftverwirbelung mit möglicherweise keimbeladenen Schmutzpartikeln, der mangelhaften Händetrocknung und der fehlenden mechanischen Entfernung von Restverschmutzung vermeiden
 - Wasserhahn mit dem Papierhandtuch zudrehen!
8. **Hautpflege:**
 - feuchtigkeitsspendende Handcreme an Händen und Unterarmen
 - kleinste Risse bzw. Mikroverletzungen sind potentielle Erregerreservoirs
 - nicht gepflegte Haut lässt sich nicht sicher desinfizieren

Umgebungshygiene

- tägliche Reinigung von Armaturen und Waschbecken

Desinfektion

- **Desinfektion nach der Händereinigung** → **zuerst Lebensmittelreste entfernen**
→ Nach dem Waschen kann das Desinfektionsmittel voll wirken!
- Wirkstoffbasis des Desinfektionsmittels: **Alkohol** (kein allergenes Potential!)
- **VAH**-gelistete Mittel verwenden (Liste der Desinfektionsmittel-Kommission dem **Verband für Angewandte Hygiene e.V.**) oder **RKI**-gelistet (**Robert-Koch-Institut**)
- **Vorgang der Händedesinfektion**
 1. Hände gründlich abtrocknen
 2. ca. **3ml Händedesinfektionsmittel** in die Handinnenfläche geben
 3. gründlich verreiben (Achtung: Problemzonen wie beim Händewaschen!)
 4. **Einwirkungszeit** kann variieren von Hersteller zu Hersteller und liegt gewöhnlich zwischen 30Sek. bis 1Minute (bis zum kompletten Verdunsten verreiben).
Die ausreichende Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist wichtig!

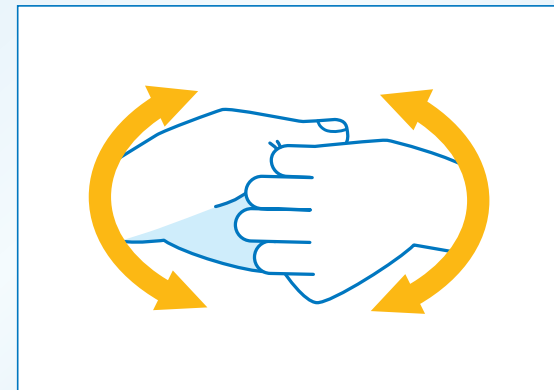
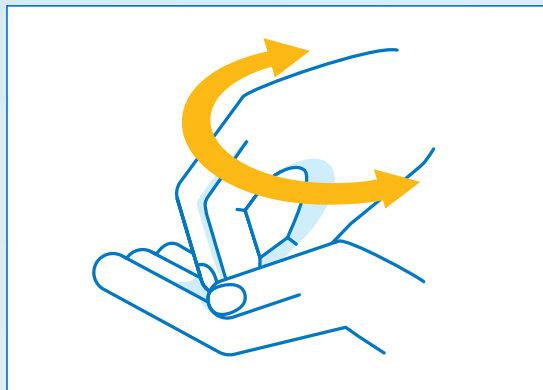
Achtung Händedesinfektionsmittel eignen sich nicht zur Flächendesinfektion!



Dr. Schumacher

Hygienische Händedesinfektion Einreibemethode

- eine ausreichende Menge Desinfektionsmittel in die hohlen, trockenen Hände geben
- Hände während der gesamten Einwirkzeit durch das unverdünnte Präparat feucht halten
- insgesamt sollte die hygienische Händedesinfektion über einen Zeitraum von mindestens 30 Sekunden durchgeführt werden
- besondere Berücksichtigung von Hauptkontaktstellen, Fingerspitzen, Daumen und Nagelfalz
- keine Ringe oder Uhren tragen; möglichst kurze, unlackierte Fingernägel
- zusätzliches Waschen der Hände mit Wasser und Waschlotion nur bei sichtbarer Verschmutzung



Auszug aus dem Gesetzestext des Infektionsschutzgesetzes

(Zuletzt geändert am 18.07.2016)

8. Abschnitt

Gesundheitliche Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln

§ 42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

(1) Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden, dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden

a) beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in Absatz 2 genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder

b) in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung. Satz 1 gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die dort genannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel im Sinne des Absatzes 2 zu befürchten ist. Die Sätze 1 und 2 gelten nicht für den privaten hauswirtschaftlichen Bereich.

(2) Lebensmittel im Sinne des Absatzes 1 sind

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und 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
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr.

(3) Personen, die in amtlicher Eigenschaft, auch im Rahmen ihrer Ausbildung, mit den in Absatz 2 bezeichneten Lebensmitteln oder mit Bedarfsgegenständen im Sinne des Absatzes 1 Satz 2 in Berührung kommen, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, wenn sie an einer der in Absatz 1 Nr. 1 genannten Krankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind, an einer der in Absatz 1 Nr. 2 genannten Krankheiten erkrankt sind oder die in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger ausscheiden.

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

(5) Das Bundesministerium für Gesundheit wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates den Kreis der in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Krankheiten, der in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger und der in Absatz 2 genannten Lebensmittel einzuschränken, wenn epidemiologische Erkenntnisse dies zulassen, oder zu erweitern, wenn dies zum Schutz der menschlichen Gesundheit vor einer Gefährdung durch Krankheitserreger erforderlich ist. In dringenden Fällen kann zum Schutz der Bevölkerung die Rechtsverordnung ohne Zustimmung des Bundesrates erlassen werden. Eine auf der Grundlage des Satzes 2 erlassene Verordnung tritt ein Jahr nach ihrem Inkrafttreten außer Kraft; ihre Geltungsdauer kann mit Zustimmung des Bundesrates verlängert werden.

§ 43 Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes

§ 43 Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes

(1) Personen dürfen gewerbsmäßig die in § 42 Abs. 1 bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben und mit diesen Tätigkeiten erstmalig nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie

1. über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach den Absätzen 2, 4 und 5 in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und

2. nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

Liegen Anhaltspunkte vor, dass bei einer Person Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 bestehen, so darf die Bescheinigung erst ausgestellt werden, wenn durch ein ärztliches Zeugnis nachgewiesen ist, dass Hinderungsgründe nicht oder nicht mehr bestehen.

(2) Treten bei Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 auf, sind sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.

(3) Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot nach § 42 Abs. 1 begründen, so hat dieser unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten.

(4) Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der in § 42 Abs. 1 Satz 1 oder 2 genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absatz 2 zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren. Die Sätze 1 und 2 finden für Dienstherrn entsprechende Anwendung.

(5) Die Bescheinigung nach Absatz 1 und die letzte Dokumentation der Belehrung nach Absatz 4 sind beim Arbeitgeber aufzubewahren. Der Arbeitgeber hat die Nachweise nach Satz 1 und, sofern er eine in § 42 Abs. 1 bezeichnete Tätigkeit selbst ausübt, die ihn betreffende Bescheinigung nach Absatz 1 Satz 1 an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.

(6) Im Falle der Geschäftsunfähigkeit oder der beschränkten Geschäftsfähigkeit treffen die Verpflichtungen nach Absatz 1 Satz 1 Nr. 2 und Absatz 2 denjenigen, dem die Sorge für die Person zusteht. Die gleiche Verpflichtung trifft auch den Betreuer, soweit die Sorge für die Person zu seinem Aufgabenkreis gehört. Die den Arbeitgeber oder Dienstherrn betreffenden Verpflichtungen nach dieser Vorschrift gelten entsprechend für Personen, die die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeiten selbständig ausüben.

(7) Das Bundesministerium für Gesundheit wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates Untersuchungen und weitergehende Anforderungen vorzuschreiben oder Anforderungen einzuschränken, wenn Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft dies erfordern.

Haben Sie noch Fragen?

Rufen Sie uns einfach an:

Telefon: 06561-154600

Fax: 06561-151010

E-mail: infektionsmeldungen@bitburg-pruem.de

Internet: www.bitburg-pruem.de

**Kreisverwaltung des Eifelkreises Bitburg-Prüm, Amt 14 - Gesundheit,
Gebäude F, Trierer Str. 1, 54634 Bitburg**

***Sie tragen für die Gesundheit Ihrer Kunden oder der
Ihnen Anvertrauten besondere Verantwortung, daher
ist die Händehygiene für Sie oberstes Gebot!***