

Merkblatt

zum Infektionsschutzgesetz

1. Pflichten von Arbeitnehmern und Arbeitgebern

Das Infektionsschutzgesetz vom 20.07.00 bestimmt im 8. Abschnitt „gesundheitliche Anforderungen an das Personal bei Umgang mit Lebensmitteln“. Über die §§ 42, 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) soll im Folgenden informiert werden.

Bei **erstmaliger Aufnahme** einer Tätigkeit mit Lebensmitteln ist

- eine **Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt** oder einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes durchführen zu lassen.
- Die **Bescheinigung darf nicht älter als drei Monate sein**.

Die Bescheinigung ist Beleg dafür, dass der Beschäftigte über folgendes informiert wurde:

1. bei bestimmten Erkrankungen nicht tätig zu sein (z.B. Salmonellen, anderer infektiöser Gastroenteritis, bei infizierten Wunden oder Hauterkrankungen),
2. Pflicht der Selbstbeobachtung
3. Pflicht zur Information des Arbeitgebers im Erkrankungsfall.

Die Belehrung muss sicherstellen, dass der Belehrtete in der Lage ist, die Anzeichen bestimmter Krankheiten und damit Tätigkeitsverbote, bei sich zu erkennen und sich danach zu verhalten.

Pflicht des Arbeitgebers ist es, seine im Lebensmittelbereich beschäftigten Angestellten nach Aufnahme der Tätigkeit und danach jährlich einmal zu belehren. Die Teilnahme und der Inhalt der Belehrung sind zu dokumentieren. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass diese Belehrung in Zusammenhang mit einer Lebensmittel- hygieneschulung durchgeführt werden kann und soll, kann aber diese nicht ersetzen.

Diese Belehrung soll u.a. folgendes beinhalten:

- Waschen der Hände vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach Toilettenbesuch mit Flüssigseife oder anderen Mitteln zur hygienischen Händereinigung unter fließend warmem Wasser
- Verwendung von hygienischen Händetrocknungsmöglichkeiten (z.B. Einwegtüchern)
- Anlegen von sauberer Hygienekleidung und einer geeigneten Kopfbedeckung vor Arbeitsbeginn

- Verhalten bei Erkrankungen (z.B. Durchfall, Erbrechen, Hautausschlag)
- Verhalten bei Verletzungen, eitrigen Wunden etc.
- Einhaltung des Rauchverbotes
- Ablegen von Hand- und Armschmuck sowie Armbanduhren, „Trageverbot“ für Nagellack und künstliche Nägel
- betriebsspezifische Besonderheiten beim Umgang mit Lebensmitteln
z.B. Tragen von Einweghandschuhen und Mundschutz.

Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes und die Dokumentation der Belehrung muss der Arbeitgeber aufbewahren und auf Verlangen der Behörde vorlegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer Kopie.

Der Arbeitgeber ist verpflichtet, nach Bekanntwerden von Tatsachen, die ein Tätigkeitsverbot begründen, unverzüglich Maßnahmen einzuleiten, die eine Übertragung und Weiterverbreitung von Krankheitserregern verhindern. Außerdem sind das zuständige Gesundheitsamt oder/und das zuständige Lebensmittel- überwachungs- und Veterinäramt zu informieren.

2. Pflichten von Arbeitnehmer und Arbeitgeber

Auszug aus dem Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045)

Anlage 1: Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote - § 42 IfSG

Anlage 2: Belehrung - § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Anlage 3: Schutzmaßnahmen vor Durchfallerkrankungen durch Salmonellen

Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das:

Landratsamt Bautzen
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt
Bahnhofstraße 7
02625 Bautzen

Tel.Nr.: 03591 / 5251 39001

Anlage 1: Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote - § 42 IfSG

(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, Majonäsen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen.

(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 Abs. 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 und Soziale Sicherung 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.

Anlage 2: Belehrung - § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

(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 Tätigkeit ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren jährlich 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 in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeiten selbständig ausüben.
- (7) Das Bundesministerium für Gesundheit und Soziale Sicherung wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates Untersuchungen und weiter gehende Anforderungen vorzuschreiben oder Anforderungen einzuschränken, wenn Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft dies erfordern.

Anlage 3: Schutzmaßnahmen vor Durchfallerkrankungen durch Salmonellen

Weltweit nehmen durch Nahrungsmittel verursachte Erkrankungen zu. Die Seuchenstatistiken der Länder registrieren jährlich steigende Lebensmittelinfektionen.

Die Salmonellose beim Menschen, insbesondere ausgehend von Hühnergeflügel und Eiern, aber auch von rohem Fleisch, erlangt unter den Bedingungen der warmen Jahreszeit besondere Bedeutung.

Die Erreger (Bakterien) der Salmonelleninfektion zählen zu den im Tierreich am weitesten verbreiteten krankmachenden Keimen, die sowohl beim Tier als auch beim Menschen Infektionen hervorrufen können.

Die Krankheitserreger werden während der Krankheit mit dem Stuhl ausgeschieden und können vor allem bei mangelnder Reinlichkeit auf andere Menschen übertragen werden.

Die Krankheitserreger gelangen meist über die nach dem Stuhlgang unzureichend gesäuberten Hände direkt oder indirekt (z.B. durch Berührung von Lebensmitteln) in den Mund und lösen im Magen-Darm-Trakt die Erkrankung aus.

Die Erreger können aber auch in Form des infizierten Lebensmittels direkt vom Menschen aufgenommen werden. Am häufigsten von Salmonellen verunreinigt sind Eier und Eierzeugnisse, Geflügel und Geflügelfleisch, Hackfleisch und frische Rohwurst.

Die Salmonellenerkrankung kann so leicht verlaufen, dass sie weder vom Betroffenen als solche empfunden wird noch vom Arzt ohne Stuhluntersuchung erkennbar ist.

In der Regel treten die Erkrankungen mit plötzlichen Leibschmerzen, Durchfällen, teilweise Übelkeit, Erbrechen und mäßigem Fieber nach 6-18 Stunden, in Abhängigkeit von der Infektionsdosis, auch selten Tage nach dem Verzehr des suspekten Lebensmittels, auf. Kleinkinder und ältere Menschen sind besonders gefährdet. Allein in Deutschland sterben jährlich fast 100 Menschen an einer solchen Infektion.

Neben den Überwachungs- und Schutzmaßnahmen, die in den Tierbeständen, der Futtermittelkontrolle, der Überwachung einer einwandfreien Schlacht- sowie Lebensmittelhygiene erfolgen, kann sich jeder einzelne gegen die Bakterien in den Speisen durch größtmögliche Sauberkeit bei der Zubereitung von Speisen schützen:

1. Häufiges Händewaschen bei der Küchenarbeit, am besten mit einer desinfizierenden Seife. Dies ist besonders wichtig bei der Zubereitung von rohem Fleisch, Fisch, Geflügel und Eiern.
Geschirr, Arbeitsflächen und Schneidebretter müssen mit heißem Seifenwasser gesäubert werden.

2. Heiße Gerichte müssen heißgehalten, kalte Speisen gut durchgekühlt werden. Da sich die Salmonellen zwischen + 7 °C und + 60 °C vermehren können, müssen die Lebensmittel, die mit Salmonellen behaftet sein könnten (z.B. Eier, Geflügel und Fleisch), außerhalb des kritischen Temperaturbereiches aufbewahrt werden. Das heißt, dass der Kühlschrank zur Kühlung auf + 4 °C eingestellt sein soll und Speisen bei über + 60 °C warm gehalten werden müssen.
Bei der Speisenzubereitung ist darauf zu achten, dass die Speisen vollständig durchgegart werden und falls nicht zum Sofortverzehr bestimmt, rasch abgekühlt und kühl gelagert werden.
Problematisch sind nach wie vor alle Speisen, die mit rohen Eiern zubereitet werden und anschließend nicht oder nicht ausreichend erhitzt werden,

wie z.B. Eierlikör, Backwaren mit Creme oder puddinghaltiger Füllung und selbst hergestellte Mayonnaise.

Da in einem Mikrowellengerät die Bestrahlung des Lebensmittels nicht immer gleichmäßig erfolgt, können in den unzureichend erhitzten Zonen Bakterien überleben. Daher ist es ratsam, Gerichte, die in der Mikrowelle erwärmt werden, umzurühren bzw. zu wenden.

3. Bei Tiefkühlkost und kühl zu lagernden Lebensmitteln darf die Gefrier- bzw. Kühlkette bis zum Verzehr bzw. Kochprozess nicht unterbrochen werden, ansonsten kann es bei Vorhandensein von Bakterien zur rasanten Bakterienvermehrung kommen.
4. Bei zweifelhafter Beschaffenheit sollten Sie besser auf den Genuss dieser Lebensmittel verzichten, als nach Verzehr zu erkranken.

Treten die eingangs genannten Gesundheitsstörungen bei Ihnen oder Ihren Familienangehörigen dennoch auf, so suchen Sie Ihren Hausarzt auf.