

Ihr Gesundheitsamt informiert

Belehrungen zum Nachweisheft für Beschäftigte im Lebensmittelbereich (Gesundheitsausweis, Gesundheitspass, ...) gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz

Gesetzliche Grundlage

§ 43 Abs. 1 Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) in der aktuellen Fassung

Wer benötigt eine Belehrung / ein Nachweisheft?

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 (betrifft z.B. auch Praktikanten, Auszubildende, ...) tätig sind.

benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt.

Ausnahmen

Für folgende Tätigkeiten benötigen Personen keine Belehrung / kein Nachweisheft:

- Einmalige Zubereitung und Abgabe von Lebensmitteln auf Sommerfesten, Straßenfesten, Trödelmärkten, Vereinsveranstaltungen o.ä.
- Examinierendes Pflegepersonal
- Abwechselndes Kochen für die eigene Gruppe im Ferienlager
- Schüler allgemein bildender Schulen im Kochunterricht (für den Eigenverbrauch) (Achtung!: die / der verantwortliche Lehrer(in) benötigt eine Belehrung)
- In therapeutisch betreuten Wohngemeinschaften und Heimen, in denen Personen familienähnlich zusammenleben und für ihre eigene Gruppe kochen
- Personal, das vorportionierte Speisen lediglich verteilt (auch wenn es den Pflegebedürftigen beim Essen unter Benutzung von Besteck behilflich ist)
- Kellner, die ausschließlich die Speisen aus der Küche gereicht bekommen und diese lediglich transportieren

Die Auflistung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Im Zweifelsfall sollte eine Belehrung durch das Gesundheitsamt erfolgen.

Anmeldung

| <u>Standort</u> | <u>Anmeldung</u> | <u>Termine</u> |
|-----------------|------------------------|---|
| Hoyerswerda | Tel.: 03591 5251-53104 | Donnerstag, Vormittag |
| Kamenz | Tel.: 03591 5251-53103 | Dienstag, Nachmittag |
| Bautzen | Tel.: 03591 5251-53102 | Montag, Vormittag Donnerstag, Nachmittag |

Bei Bedarf werden zusätzliche Belehrungstermine angeboten.
Eine rechtzeitige Anmeldung wird empfohlen.

Die Belehrungen erfolgen in Gruppen mit anschließenden Einzelgesprächen.
Bitte planen Sie für die gesamte Veranstaltung einen Zeitraum von etwa 2 bis 3 Stunden ein.

Was ist mitzubringen?

- Impfausweis
- Gebühr: 30,00 €
- Vorlage der Zustimmungserklärung der / des Sorgeberechtigten für geschäftsunfähige oder beschränkt geschäftsfähige Personen
(Formular: Zustimmung zur Durchführung der Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz und einer sich evtl. daraus ergebenden ärztlichen Untersuchung)

https://fs.egov.sachsen.de/formserv/getform/53_Zustimmung_14272_PDF/000-001/Zustimmung_Belehrung_Infektionsschutzgesetz_10_DS.pdf

Alternative: Die / der Sorgeberechtigte ist zum Belehrungstermin selbst mit anwesend

ACHTUNG!: Die Belehrung erfolgt in deutscher Sprache.
Für ausländische Antragsteller ist deshalb die Anwesenheit eines Dolmetschers erforderlich.

Hinweis:

Das Nachweisheft (Gesundheitsausweis, ...) ist **lebenslang gültig**, wenn die belehrte Person **ihre Tätigkeit innerhalb von 3 Monaten nach der Erstbelehrung aufgenommen hat** (und durch den Arbeitgeber erneut belehrt wurde)!

Das Nachweisheft gehört grundsätzlich der belehrten Person – nicht dem Arbeitgeber. Deshalb muss der Arbeitgeber das Gesundheitszeugnis an den Arbeitnehmer/die Arbeitnehmerin aushändigen, wenn dieser/diese den Arbeitgeber wechselt und das Zeugnis für das neue Beschäftigungsverhältnis benötigt.

Wenn der neue Arbeitgeber trotz gültigem Zeugnis eine erneute Belehrung durch das Gesundheitsamt wünscht, so ist dies möglich.

Belehrungsinhalte

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den auf Seite 1 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.

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

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.

Weitere Informationen zu den Erkrankungen und deren Symptome finden Sie im Anhang II dieses Merkblattes.

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.

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.

Anhang I

Besondere Hinweise für Arbeitgeber/Dienstherren:

- Auch Arbeitgeber dürfen die beschriebenen Tätigkeiten nur ausüben, wenn Sie eine Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz 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, welche die auf Seite 1 des Merkblattes genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im weiteren alle zwei Jahre über die auf Seite 3 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 3 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.

Hinweis:

Auch wenn **examiniertes Pflegepersonal** von der Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt ausgenommen ist, müssen diese Mitarbeiter ebenfalls mindestens **aller 2 Jahre** eine **Wiederholungsbelehrung** / Schulung **durch den Arbeitgeber** erhalten.

Anhang II

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

- 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. Desinfizieren Sie anschließend die Hände mit einem geeigneten Händedesinfektionsmittel
- 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. Schützen Sie sich zusätzlich durch Überziehen eines Fingerlings oder Einweghandschuhs.

Bei welchen Erkrankungen besteht ein gesetzliches 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 „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. Die Übertragung 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.

Gastroenteritis durch andere Erreger

Auch andere Bakterienarten (z. B. Staphylokokken, bestimmte Escherichia coli-Bakterien, Campylobacter, Yersinien) oder Viren (z. B. Rota-, Adeno-, Astro-, Noroviren) 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. Das Virus wird schon ein bis zwei Wochen vor Auftreten der Symptome mit dem Stuhl ausgeschieden. Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit. Hepatitis-A-Viren als auch Hepatitis-E-Viren zirkulieren auch in Deutschland, kommen aber besonders häufig in Asien, Afrika und Zentralamerika vor (importierte Infektion nach Fernreisen!). Beide Erkrankungen verlaufen ganz ähnlich; die Übertragungswege sind gleich. Hepatitis-E-Viren werden auch durch Tiere und deren rohe oder unzureichend erhitzte Fleischprodukte (Wild, auch Hausschweine) übertragen.

Gegen Hepatitis A kann man sich durch Impfungen schützen, die für Beschäftigte im Lebensmittelbereich empfohlen ist.

Unabhängig davon sollten Sie vor Reisen in südliche Länder unbedingt an eine **Schutzimpfung** denken und Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt darauf ansprechen.