

Merkblatt für die jährliche Belehrung nach §§ 42, 43 Infektionsschutzgesetz (IFSG)

Wer Lebensmittel gewerbsmäßig herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt ist gemäß §§ 42/43 des Infektionsschutzgesetzes (IFGS) verpflichtet, sich einer Infektionsschutzbelehrung durch das örtlich zuständige Gesundheitsamt zu unterziehen. Die Belehrung dient der Vermeidung von Fehlverhalten im Umgang mit Lebensmitteln und soll den Beschäftigten zu hygienisch einwandfreiem Handeln motivieren.

Die Infektionsschutzbelehrung ersetzt das ehemalige Gesundheitszeugnis, das noch bis 2001 für alle beruflich mit der Verarbeitung oder dem Vertrieb von Lebensmitteln betrauten Personen vorgeschrieben war. Der erforderliche Nachweis darf nicht älter als 3 Monate sein und muss jährlich wiederholt werden.

Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

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

1. Fleisch, Geflügelfleisch und deren Erzeugnisse
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und deren Erzeugnisse
4. Eiprodukte
5. Säuglings- oder Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durch erhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen...

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

oder

in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafes oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch das örtlich zuständige Gesundheitsamt.

Warum müssen von allen Mitarbeitern besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den oben genannten Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. In Gaststätten oder Gemeinschaftseinrichtungen kann eine große Anzahl von Menschen davon betroffen sein.

Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln (z.B. hinsichtlich der Lagerung und des Umgangs mit Lebensmitteln sowie der eigenen Körperhygiene) verlangt werden.

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die oben genannten Tätigkeiten nicht ausüben dürfen, wenn bei Ihnen Krankheitserscheinungen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien Staphylokokken, Campylobakter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Sie haben infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können

oder

die Untersuchung einer Stuhlprobe von Ihnen hat den Nachweis über einen der folgenden Krankheitserreger ergeben:

- Salmonellen
- Shigellen
- Enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien (EHEC)
- Choleravibrionen.

Wenn Sie diese Bakterien ausscheiden (ohne dass Sie sich krank fühlen müssen), besteht ebenfalls ein Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich .

Folgende Symptome

weisen auf die oben genannten Erkrankungen hin:

- Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) sind Zeichen für Typhus und Paratyphus.
- Typisch für Cholera sind milchigweiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust.
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine Hepatitis A oder E hin.
- Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen können infiziert sein, wenn Sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Eigenverantwortung des Mitarbeiters

- Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch!
- Sagen Sie ihm auch, in welchem Betrieb Sie tätig sind
- Außerdem sind Sie verpflichtet, Ihren Vorgesetzten **unverzüglich** und **schriftlich** über Ihre Erkrankung zu informieren.
- Die mündliche sowie schriftliche Aufklärung gem. § 43 Infektionsschutzgesetz bestätigen Sie per Unterschrift (Erklärung nach § 43 Abs. 1 IFSG) und erklären gleichzeitig, dass Ihnen keine Umstände für ein Beschäftigungsverbot bekannt sind.