

# LANDRATSAMT HILDBURGHAUSEN

Gesundheitsamt Sachgebiet Hygiene

[hygiene@lrahbn.thueringen.de](mailto:hygiene@lrahbn.thueringen.de)

Weitere Kontaktdaten finden Sie auf der Internetseite des Landratsamtes!



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

### Inhalt

1. Wer muss belehrt werden? .....	1
2. Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden? .....	1
3. Wann dürfen die oben genannten Tätigkeiten nicht ausgeübt werden? .....	2
4. Wer muss informiert werden? .....	2
5. Weitere Informationen zu den Krankheiten und Hygienemaßnahmen finden Sie auf folgenden Webseiten: .....	2

### 1. 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.**

### 2. 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 Regeln wurden in dem Merkblatt „Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie“ vom Bundesinstitut für Risikobewertung zusammengestellt: [www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)>Publikationen>Merkblätter>Merkblätter für weitere Berufsgruppen).*

# LANDRATSAMT HILDBURGHAUSEN

Gesundheitsamt Sachgebiet Hygiene

[hygiene@lrahbn.thueringen.de](mailto:hygiene@lrahbn.thueringen.de)

Weitere Kontaktdaten finden Sie auf der Internetseite des Landratsamtes!



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

### 3. 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 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.

### 4. 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.

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

[Robert Koch-Institut www.rki.de](http://www.rki.de) > Infektionskrankheiten A-Z

[Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung www.infektionsschutz.de](http://www.infektionsschutz.de)

[Bundesinstitut für Risikobewertung](http://www.bfr.bund.de)

[www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)>Publikationen>Merkblätter>Merkblätter für weitere Berufsgruppen