

## **Belehrung**

### **für Beschäftigte im Lebensmittelbereich gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz\***

\*Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen - Infektionsschutzgesetz - IfSG (BGBl. 2000, Teil I, Nr. 33 vom 25.07.2000, S. 1045) in der derzeit geltenden Fassung

In vielen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger wie Bakterien besonders leicht vermehren. Werden derart verunreinigte Lebensmittel verkauft oder in Gaststätten und/oder Gemeinschaftseinrichtungen ausgegeben, kann eine große Anzahl von Menschen erkranken.

**Aus diesem Grund, müssen Beschäftigte im Lebensmittelbereich besondere Vorschriften beachten und stets eigenverantwortlich handeln.**

### **Wann dürfen Personen im Lebensmittelbereich nicht arbeiten?**

Wenn eine Person an den nachfolgenden Krankheiten **erkrankt** oder **verdächtig** ist, darf sie **nicht** im Lebensmittelbereich arbeiten:

1. Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis (andere ansteckende Durchfallerkrankung),
2. Virushepatitis A oder E,
3. infizierte Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass von dort Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können.
4. Oder es werden Krankheitserreger **ausgeschieden**, ohne dass Krankheitszeichen bestehen.  
Dies betrifft folgende Krankheitserreger:
  - Shigellen,
  - Salmonellen,
  - enterohämorrhagische Escherichia coli oder
  - Choleravibrionen.

### **Wie erkennt man diese Krankheiten? Welche Krankheitszeichen weisen auf die genannten Erkrankungen hin?**

Bestimmte Krankheitszeichen (Symptome) weisen auf diese Krankheiten hin, dann gilt man als **krankheitsverdächtig**.

- **Durchfall** mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, ggf. mit Übelkeit, Erbrechen, 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, Appetitlosigkeit und dunkler Urin 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.

## Was ist zu tun, wenn solche Krankheitszeichen bei Ihnen auftreten?

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, dürfen Sie keine Tätigkeiten im Lebensmittelbereich ausüben. Sie unterliegen einem Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot.

- Gehen Sie zum Arzt! 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 den Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

## Was gehört zum „Lebensmittelbereich“?

Zum Lebensmittelbereich gehören alle Tätigkeiten:

- a) beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der nachfolgend genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen,
- oder
- b) in Küchen von Gaststätten und von sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Selbiges 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 nachfolgenden Lebensmittel zu befürchten ist.

**Lebensmittel im o.g. Sinne 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.

## Was haben Arbeitgeber/Dienstherren zu beachten?

Haben Sie selbst oder einer Ihrer Beschäftigten eine der o.g. Krankheitszeichen (Symptome), ist eine der o.g. Erkrankungen 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 (§ 43 Abs. 3 IfSG).

Über die Beachtung und Einhaltung zur Verfahrensweise dieser Vorschriften in Bezug auf die o.g. Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote hat der Arbeitgeber/Dienstherr alle zwei Jahre<sup>1</sup> aktenkundig seine Beschäftigten/sein Personal zu belehren (§ 43 Abs. 4 IfSG).

<sup>1</sup> entsprechend „Gesetz zur Änderung des Infektionsschutzgesetzes und weiterer Gesetze“ vom 28.07.2011 (Bundesgesetzblatt Teil I Nr. 41, 2011; S. 1622-1630) sind die Belehrungen im Weiteren alle zwei Jahre erforderlich und nicht mehr jährlich.

## Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

### Personalhygiene !!

#### **Händehygiene**

Um eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel durch den Kontakt mit den Händen zu vermeiden, sind **Hand- und Armschmuck** sowie **Armbanduhren** vor Arbeitsbeginn abzulegen. **Nagellack** ist zu entfernen.

Unmittelbar vor dem Umgang mit Lebensmitteln, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Berühren schmutziger Gegenstände, auch nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten in die Hände und nach Beendigung von Reinigungsarbeiten u.a. sind die **Hände gründlich zu reinigen** und **zu desinfizieren**.

Es ist insbesondere darauf zu achten, dass die **Einwirkungszeit** des Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittels ausreicht und die Hände gründlich mit warmem Wasser abgespült und **hygienisch getrocknet** werden (Einmalhandtücher verwenden).

#### **Arbeitskleidung, Kopfbedeckung**

Beim Umgang mit Lebensmitteln muss geeignete Arbeitskleidung getragen werden, die ausschließlich für diese Arbeiten verwendet wird. Die Arbeitskleidung muss sauber sein und regelmäßig oder nach Verschmutzung gewechselt werden.

Bei den Arbeiten ist eine geeignete Kopfbedeckung zu tragen, wenn ohne diese eine nachteilige Beeinflussung des Produkts zu erwarten ist.

#### **Verhalten am Arbeitsplatz**

Am Arbeitsplatz sollen keine Mahlzeiten und Getränke eingenommen werden und es darf dort nicht geraucht werden.

Das Abwischen der Hände an der Arbeitskleidung ist zu vermeiden, da sonst die Gefahr einer massenhaften Vermehrung von Keimen auf der augenscheinlich noch sauberen Kleidung besonders groß ist. Zur weiteren Vermeidung einer Lebensmittelvergiftung, ist zu beachten:

- Gefrorenes Fleisch und Geflügel über Nacht bei Kühlschranktemperaturen auftauen,
- die Auffangflüssigkeit wegschütten, Gefäße und Hände gründlich reinigen und desinfizieren,
- Fleisch und Geflügel völlig durchkochen oder -braten,
- fertige Speisen bei Raumtemperaturen nur kurzzeitig stehen lassen,
- Speisen keine rohen Eier zusetzen,
- Spiegel- und Rühreier gut durch erhitzen - Rühreier nicht warm aufbewahren,
- Gefäße nach dem Ei-Aufschlag gründlich reinigen und desinfizieren, Schalen der Eier sofort vernichten und Hände gründlich waschen und desinfizieren,
- die Wege von unzubereiteten und zubereiteten Lebensmitteln dürfen sich in der Küche nie kreuzen.

#### **Kleine Verletzungen**

Kleine Wunden oder Schnittverletzungen müssen sofort gereinigt, desinfiziert und mit geeignetem Verbandmaterial versorgt werden (z.B. wasserundurchlässiges Pflaster).

---

Für Rückfragen stehen Ihnen die Mitarbeiter des Landkreises Saalekreis/Gesundheitsamt gern unter den folgenden Telefonnummern 03461 / 40 – 1742, 40 – 1743, 40 – 1761 zur Verfügung.