

Kreisgesundheitsamt Fulda

Otfrid-von-Weißenburg-Str. 3

36043 Fulda

Auskunft erteilt: Frau Günther / Frau Schwing

Telefon: 0661 – 6006 – 6086 od. – 6087

Belehrung gemäß § 43 Abs.1 Nr.1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)**Gesundheitsinformationen für den Umgang mit Lebensmitteln**

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

- ❖ Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- ❖ Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- ❖ Fische, Krebse oder sonstige Meeresfrüchte und Erzeugnisse daraus
- ❖ Eiprodukte
- ❖ Säuglings- oder Kleinkindernahrung
- ❖ Speiseeis und entsprechende Erzeugnisse (z.B. Sorbet)
- ❖ Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- ❖ Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

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

oder

in **Küchen** von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstige Einrichtungen mit und zur **Gemeinschaftsverpflegung** tätig sind,

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

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In Lebensmitteln können sich bestimmte **Krankheitserreger** besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an so genannten Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. Werden infizierte Lebensmittel verkauft oder in Gaststätten oder Gemeinschaftseinrichtungen ausgegeben, kann eine sehr 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 verlangt werden.

Durch **Hygienemaßnahmen** Ihrerseits **können** Sie die **Übertragung** von Krankheitserregern auf Lebensmittel zum großen Teil **verhindern**. Beachten Sie hierzu die beiliegenden Merkblätter zum Händewaschen und zur Personalhygiene in Anhang I.

Ihr Arbeitgeber darf Sie erst dann im Lebensmittelbereich beschäftigen, wenn Sie die Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die erfolgte Erstbelehrung vorgelegt haben. Bei erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit darf diese Bescheinigung nicht älter als 3 Monate sein. Der Arbeitgeber muss seine Mitarbeiter nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren alle 2 Jahre über die in § 42 Abs.1 genannten Verpflichtungen und Tätigkeitsverbote erneut belehren (Wiederbelehrung). Die Teilnahme an diesen Belehrungen ist schriftlich zu dokumentieren (z.B. im Nachweisheft) und muss bei behördlichen Kontrollen vorgelegt werden. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.

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. In diesem Fall besteht automatisch ein Tätigkeitsverbot, ohne dass es einer zusätzlichen Anordnung durch die Behörde bedarf.

Arbeitnehmer und Arbeitgeber tragen hier die volle Verantwortung!

Bei Ihrer Arbeit könnten Sie die Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen.

Das Tätigkeitsverbot ist unabhängig von einer Dienst- oder Arbeitsunfähigkeit!

Es handelt sich dabei um folgende Krankheiten:

- Akute **infektiöse Gastroenteritis** (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren, Noroviren oder andere Durchfallerreger.
- **Typhus** oder **Paratyphus**
- **Cholera**
- **Virushepatitis A** oder **E** (Leberentzündung)
- **Infizierte Wunden** oder **Hauterkrankungen**, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

Die Untersuchung einer **Stuhlprobe** von Ihnen hat den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben:

- **Salmonellen**
- **Shigellen**
- **Enterohämorrhagische Escherichia Coli Bakterien (EHEC)**
- **Cholera vibrios**

Solange Sie diese Keime **ausscheiden** (ohne dass Sie sich krank fühlen müssen), besteht ebenfalls ein **Tätigkeitsverbot** im Lebensmittelbereich. Sofern es Ihre Gesundheit zulässt, dürfen Sie in anderen Bereichen (z.B. im Büro) durchaus arbeiten

Die folgenden Symptome weisen auf die 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 entzündet (infiziert) sein, wenn sie **gerötet, geschwollen, nässend** oder **schmierig belegt** sind.

Treten bei Ihnen eine oder mehrere der genannten **Krankheitszeichen** auf, sind Sie **gesetzlich verpflichtet** Ihren **Arbeitgeber** oder Dienstherrn **unverzüglich** zu **informieren**. Nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch. Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbereich tätig sind.

Wenn Sie Ihren Arbeitgeber nicht informieren und/oder Ihre Tätigkeit trotz der Erkrankung weiter ausüben, müssen Sie mit einer Geldstrafe oder einer Freiheitsstrafe bis zu zwei Jahren rechnen (§ 75 IfSG). Haftungsrechtliche Ansprüche können gesondert geltend gemacht werden.

Besondere Hinweise für Arbeitgeber/Dienstherren

1. Auch Arbeitgeber haben die in Anlage 1 niedergelegte Erklärung abzugeben, sofern sie zu dem auf Seite 1 des Merkblattes ausgeführten Personenkreis gehören.
2. Sie dürfen die auf Seite 1 des Merkblattes beschriebenen Tätigkeiten nur ausüben, wenn Sie eine Bescheinigung gemäß Anlage 2 erhalten haben oder im Besitz eines Gesundheitszeugnisses gem. § 18 Bundes-Seuchengesetz sind.
3. Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als drei Monate sein.
4. Sie haben Personen, die die auf Seite 1 des Merkblattes genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im weiteren alle 2 Jahre über die auf S.2 aufgeführten Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren.
5. 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.
6. Haben Sie selbst oder einer Ihrer Beschäftigten eine der auf S.2 dieses Merkblattes genannten Symptome, ist eine der dort genannten 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. Auskunft hierzu erteilt die Behörde für Lebensmittelüberwachung und Ihr Gesundheitsamt.
7. Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung.

Kontakt:

Landkreis Fulda
Kreisgesundheitsamt
Otfrid-von-Weißenburg-Str. 3
36043 Fulda

Telefon: 0661 / 6006 – 6086 oder 6087

Fax: 0661 / 6006 – 6020

E-Mail: Gesundheitsamt@Landkreis-Fulda.de

oder Belehrung@Landkreis-Fulda.de

Busverbindung : Stadtbus Nr. 8
Petersberg Ost – Haltestelle Marianum

Anhang I

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

- **Waschen Sie sich vor Arbeitsbeginn, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.** Siehe Merkblatt „Hände richtig waschen und desinfizieren“
- **Halten Sie Ihre Fingernägel kurz und sauber. Tragen Sie keinen Nagellack.**
- **Legen Sie vor Arbeitsbeginn Hand- und Unterarmschmuck ab** (Fingerringe, Armbanduhr, Armreifen, Armketten, Freundschaftsbänder usw.).
- **Tragen Sie saubere Schutzkleidung** (Kopfhaube, Kittel oder Schürze, ggf. Handschuhe, Schuhe für Innenräume).
- **Halten Sie Ihren Arbeitsplatz und Ihre Arbeitsgeräte sauber.**
- **Wechseln Sie Spül-, Wisch- und Geschirrtücher in kurzfristigen, regelmäßigen Abständen.**
- **Husten und niesen Sie nie auf Lebensmittel.**
- **Vermeiden Sie das Verkosten von Speisen mit den Fingern oder mit einem bereits abgeleckten Löffel.**
- **Essen und Trinken ist nur in entsprechenden Pausenräumen gestattet.**
- **Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Unterarmen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.**
- **Beachten Sie die gesetzlich vorgeschriebene Meldepflicht bei bestimmten Krankheitszeichen.**

Anhang II

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. Ihre Aufnahme erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektios, d.h. um krank zu werden genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien! In Kinderinstitutionen 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 Colibakterien, Campylobacter, Yersinien) oder Viren (z.B. Rota-, Adeno-, Norwalkviren) 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, da das Virus 1 – 2 Wochen nach Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden wird. Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit. Während das Hepatitis-A-Virus auch bei uns zirkuliert, kommt das Hepatitis- E-Virus hauptsächlich in Asien, Afrika und Zentralamerika vor (importierte Infektion nach Fernreisen!). Beide Erkrankungen verlaufen ganz ähnlich; die Übertragungswege sind gleich.

Gegen Hepatitis A kann man sich durch Impfungen schützen. Vor Reisen in südliche Länder sollten Sie unbedingt an eine **Schutzimpfung** denken und Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt darauf ansprechen.

Auszug aus dem Infektionsschutzgesetz (IfSG)
8. Abschnitt
Gesundheitliche Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln

§ 42
Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

(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, Mayonnaisen, 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 Absatz 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 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.

§ 43
Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes

(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 Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre 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 die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeiten selbständig ausüben.

(7) Das Bundesministerium für Gesundheit wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates Untersuchungen und weitergehende Anforderungen vorzuschreiben oder Anforderungen einzuschränken, wenn Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft dies erfordern.

Schulungsmaterialien für die mündliche Belehrung
Gem. § 43 Abs. 1 Nr. 1 IfSG (Auswahl)

1. "Hygiene in Großküchen-Wichtige Regeln" Kostenloses Faltblatt der BgVV-Pressestelle
Erhältlich in Arabisch, Chinesisch, Deutsch, Englisch, Französisch, Griechisch, Italienisch, Russisch, Spanisch und Türkisch
Postfach 33 00 13, 14191 Berlin
2. "Küchenhygiene"; Kostenpflichtiges Schmalheft
Erhältlich in Deutsch, Englisch Griechisch, Französisch, Italienisch, Polnisch, Portugiesisch, Russisch, Spanisch und Türkisch
Auswertungs- u. Informationsdienst f. Ernährung, Landwirtschaft u. Forsten e.V. (AID)
Birkenmaarstr. 8, 53340 Meckenheim
3. Hygiene-Schulung. Folien, Anleitung, CD-ROM
Herausgegeben von Regina Zschaler;
Behr´s Verlag, Hamburg, 1999
Grundwerk: ISBN 3-86022-664-9; 5. Aktualisierungslieferung 2000:
ISBN 3-86022-664-9
Das Werk enthält auch ein Video, sowie Übersetzungen in Arabisch, Englisch, Französisch, Kroatisch, Persisch, Polnisch, Russisch Spanisch und Türkisch.
4. Hygieneschulung: Kommentar zu DIN 10514
Autor: H. Kolb
Beuth-Kommentare
1. Aufl. Berlin; Wien; Zürich: Beuth 1999
ISBN 3-410-14341-6
5. Schulungsheft zur Lebensmittelhygiene für Gastronomie, Hotellerie, Gem. verpfl.
Autoren: C. Schünemann, (S. Kovac, M. Werz, Mitarbeit) Aufl. 1996
Hugo Matthaes Druckerei und Verlag GmbH & Co.KG, Stuttgart
ISBN 3-87516-683-3
6. Hygieneschulung Lebensmittel nach der neuen Lebensmittelhygieneverordnung
Autor: K. Pichhardt
Springer-Verlag Berlin, Heidelberg, New York 1998
ISBN 3-540-64679-5
7. Unterrichtung im Gaststättengewerbe
Herausgeber: Deutscher Industrie und Handelstag DIHT (255)
Adenauerallee 148, 53113 Bonn, Tel.: 0228/1040
16. Aufl. 1994
Druckerei Gebrüder Kopp Köln
8. Kommentar zum Infektionsschutzgesetz
Autoren: Bales/Baumann
Erscheint im Dezember 2000 beim Verlag W. Kohlhammer in Stuttgart
ISBN 3-17-015-228-9

Grundregeln der Personalhygiene

- in Lebensmittelbereichen -

Körperhygiene:

- Regelmäßige Körperpflege
- Pflege der Kopf- und Barthaare
- gute Mundhygiene
- nur dezente Kosmetik

Händehygiene:

- keinen Hand- und Unterarmschmuck, keine Armbanduhren sowie sichtbare Piercings tragen,
- Fingernägel kurz und sauber halten,
- keine künstlichen Fingernägel und keinen Nagellack tragen,
- Hände regelmäßig reinigen und ggf. desinfizieren:
 - vor Arbeitsbeginn
 - nach jedem Toilettenbesuch !!!
 - nach jeder Pause
 - nach dem Umgang mit rohen Lebensmitteln (Eier, Fleisch, Geflügel, Fisch u.ä)
 - nach Reinigungs- oder Schmutzarbeiten
 - nach der Abfallentsorgung
 - nach dem Naseputzen, Haare kämmen
 -

Arbeitskleidung

Straßenkleidung und Straßenschuhe gehören nicht in reine Küchenbereiche deshalb:

- Täglich saubere Arbeitskleidung tragen
- Arbeitskleidung bei Verschmutzung wechseln
- Arbeitskleidung nicht außerhalb des Betriebes tragen
- Kopfbedeckung tragen
- ggf. Überschuhe tragen (Besucher, Monteure, usw.)

Krankheiten

Bei bestimmten Krankheitszeichen müssen Sie unverzüglich Ihren Arbeitgeber/ Vorgesetzten oder Verantwortlichen informieren:

- Übelkeit, Erbrechen und/oder Durchfall
- Magendarmbeschwerden
- Unklaren Hautausschlägen/ Ekzemen
- Infizierten, eitrigen Wunden
- Gelbfärbung von Haut und Augäpfeln
- fiebrigen Erkältungen/ Grippe

Wenn Sie einen Arzt aufsuchen sagen Sie auch, dass Sie im Lebensmittelbereich tätig sind.

Sonstiges:

- Rauchen ist am Arbeitsplatz verboten.
- Essen und Trinken ist nur in Pausenräumen erlaubt.
- Beim Husten und Niesen vom Lebensmittel abwenden und z.B. in die Ellenbeuge niesen.
- Regelmäßiges Wechseln der Spül-, Wisch- und Geschirrtücher beachten.

Hände richtig waschen und desinfizieren

Eine Händereinigung hat stets zu erfolgen

vor:

- Aufnahme der Arbeit
- Bearbeiten von Lebensmitteln
- Ausgabe und Verkauf von Lebensmitteln

zwischen:

- allen unterschiedlichen Arbeitsgängen

nach:

- Pausen
- Essen, Trinken und Rauchen
- Husten, Niesen und Naseputzen
- jedem WC-Besuch
- Reinigungsarbeiten
- Abfallentsorgung

Reinigung der Hände:

- Mit feuchten Händen Flüssigseife aus dem Spender nehmen, die Hände vollständig für mindestens 30 Sekunden mit der Seife einschäumen und einreiben. Bei starker Verschmutzung evtl. Bürste benutzen.
- Auch Fingerzwischenräume und Fingerkuppen beachten.
- Seife gründlich abspülen und Hände mit Einmalhandtuch abtrocknen.

Desinfektion der Hände:

- Nach gründlicher Reinigung (s.o.)
- ca. 3 ml Desinfektionsmittel aus dem Spender entnehmen, auf den Händen bis zum Antrocknen verreiben.
- Auch Fingerzwischenräume und Fingerkuppen beachten.

Reinigung mit kombinierten Reinigungs- und Desinfektionsmitteln:

- Mittel dem Spender entnehmen und auf die trockenen Hände (!) geben und 30 Sekunden einreiben. Auch auf die Behandlung der Fingerzwischenräume achten.
- Mit wenig Wasser reibend aufschäumen, danach gründlich abspülen und Hände mit Einmalhandtuch abtrocknen.

Merke:

Händehygiene ist eine der wichtigsten hygienischen Maßnahmen beim Umgang und der Bearbeitung von Lebensmitteln.

"**Infektionsschutzgesetz** vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das zuletzt durch Artikel 1 des Gesetzes vom 28. Juli 2011 (BGBl. I S. 1622) geändert worden ist"

(Erst-)Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 IfSG

Personen, die eine Tätigkeit in den aufgeführten Lebensmittelbereichen **erstmalig** ausüben, müssen beim Gesundheitsamt oder bei einem vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt eine Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 IfSG durchführen.

Diese **Bescheinigung darf** vor Aufnahme der erstmaligen Tätigkeit **nicht älter als drei Monate sein.**

(Folge-)Belehrung gemäß § 43 Abs. 4 IfSG

Personen, die eine Tätigkeit in den aufgeführten Lebensmittelbereichen ausüben, müssen **alle zwei Jahre** an Folgebelehrungen gemäß § 43 Abs. 4 IfSG teilnehmen.

Diese müssen jedoch **nicht** mehr beim Gesundheitsamt oder bei einem vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt durchgeführt werden.

Die Verantwortung für die Durchführung obliegt dem Lebensmittelunternehmer.

Schulungen zum Umgang mit Lebensmitteln nach Anhang II, Kapitel XII der EG-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene, müssen jedoch weiterhin **jährlich** erfolgen!!

Wie kommt man schnell zu richtigen Informationen ?

- www.rki.de Robert-Koch-Institut, für alle Fragen über Infektionskrankheiten
- www.bvl.bund.de Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit
- www.bgvv.de Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin
- www.bfr.de Bundesinstitut für Risikobewertung
- www.aid.de Auswertungs- und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
- www.Bzga Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung
- www.was-wir-essen.de Alles über Lebensmittel
- www.vdk.com Verein der Köche Deutschlands
- www.gvnet-infodienst.de Infodienst für den Bereich Hotellerie; Gastronomie; GV; Catering und Technik
- www.inform24.de Alles über Lebensmittel
- www.bav-institut Beratungs- und Service Institut
- www.behrs.de Verlag, Alles über Lebensmittelhygiene, HACCP, Mitarbeiterschulungen u.v.m.