

**Gesundheitsamt**  
Waldenburger Str. 2  
48231 Warendorf  
Telefon: 02581/535365

## **Belehrung**

**gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)**

### **Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln**

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

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 Kleinkindnahrung
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

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, Cafes oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind,

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

### **Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?**

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

Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutze des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die vorgenannten 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 (ansteckende Magen-Darm-Erkrankung). Erreger können sein: Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren, Noroviren oder andere Durchfallerreger.

Eine sichere Diagnose kann nur durch den Nachweis des Erregers im Stuhl gestellt werden.

- 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.

Auch wenn Sie Salmonellen, Shigellen, Enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien oder Choleravibrionen **ausscheiden** (ohne dass Sie sich krank fühlen müssen), besteht ebenfalls ein **Tätigkeitsverbot** im Lebensmittelbereich.

#### **Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:**

- **Durchfall** mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag,
- **Übelkeit**,
- **Erbrechen** gegebenenfalls mit 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 zum Beispiel 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.

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch! Sagen Sie ihm auch, dass Sie mit Lebensmitteln arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

Durch Ihre Unterschrift bestätigen Sie, dass Sie gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz aufgeklärt wurden und dass Ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Nach der Belehrung erhalten Sie dann die Bescheinigung für Ihren Arbeitgeber oder Dienstherrn.

#### Anlagen:

- I Erkrankungen nach § 43 Infektionsschutzgesetz
- II Verhütungsmaßnahmen
- III Hinweise für Arbeitgeber

## Anlage I

### Bei welchen Erkrankungen besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot?

#### **Salmonellen-Infektion**

Erreger sind zahlreiche Salmonellenarten, die durch Nahrungsmittel aus infizierten Tieren (z. B. Fleisch, Milch, Eier) aufgenommen werden. Die häufigsten Krankheitszeichen 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.

#### **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 hochinfektiös, d. h. schon die Aufnahme von wenigen Bakterien kann eine Erkrankung auslösen. Im typischen Fall beginnt die Shigellose abrupt mit hohem Fieber, Kopfschmerzen und ausgeprägtem Krankheitsgefühl sowie krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald blutig.

#### **Enteritis durch enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC)-Bakterien**

Als Reservoir für EHEC-Bakterien gelten landwirtschaftlich genutzte Tiere (vor allem Rinder) und die davon gewonnenen Lebensmittel, insbesondere rohes oder nicht ausreichend erhitztes Fleisch und Fleischprodukte, sowie nicht pasteurisierte Milch- und Rohmilchprodukte. Die meisten Infektionen mit EHEC-Bakterien verlaufen leicht und bleiben deshalb häufig unerkannt. Bei Kleinkindern, Säuglingen, alten Menschen oder abwehrgeschwächten Personen kann dieses Krankheitsbild allerdings eine dramatische Entwicklung nehmen. Die Erkrankung beginnt mit wässrigen Durchfällen, die zunehmend wässrig-blutig werden können. Selten tritt Fieber auf, oft jedoch Übelkeit, Erbrechen und zunehmende Bauchschmerzen.

#### **Typhus abdominalis, Paratyphus**

Die Erreger sind Salmonella typhi und paratyphi. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel, die damit verunreinigt sind. Die Symptome von Typhus und Paratyphus sind ähnlich. 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 zunächst Verstopfung auftreten, später bestehen häufig „erbsenbreiartige“ Durchfälle.

Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger bei uns nicht verbreitet. Etwa 80 % aller in Deutschland gemeldeten Erkrankungen werden in der Regel aus endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) oder aus Gebieten importiert (Reiseerkrankungen), 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. Die Stuhl ist milchig weiß ohne Blutbeimengung. 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 mit dem in Deutschland im Moment zugelassenen Impfstoff wird nur in Ausnahmefällen empfohlen.

Deshalb sollten Sie vor Reisen in ein Risikogebiet auch dazu Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr **Gesundheitsamt** ansprechen.

### **Hepatitis A oder E**

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch kontaminierte Lebensmittel wie Meeresfrüchte oder kontaminiertes Wasser. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus 1- 2 Wochen nach der Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden wird. Die Erkrankung beginnt häufig mit uncharakteristischen Erscheinungen wie allgemeinem Unwohlsein, Kopf-, Glieder- und Oberbauchschmerzen, Durchfall und Fieber, nach wenigen Tagen, manchmal auch nach 1 –2 Wochen, Gelbfärbung der Augen und der Haut (Gelbsucht). 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!). Gegen Hepatitis A kann man sich durch Impfungen schützen. Vor Reise in südliche Länder sollten Sie unbedingt an eine Schutzimpfung denken und Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr **Gesundheitsamt** darauf ansprechen.

### **Gastroenteritis durch andere Erreger**

Auch andere Bakterienarten (z. B. Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Campylobacter, Yersinien) oder Viren (z. B. Rota-, Adeno-, Noroviren) können Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen verursachen.

## **Anlage 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 flüssiger Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.**
- **Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbanduhr und sonstigen Handschmuck ab. Halten Sie die Fingernägel sauber und kurz geschnitten, Fingernägel nicht lackieren.**
- **Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume).**
- **Decken Sie kleine saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab, eventuell Gummihandschuhe oder Fingerling anziehen.**
- **Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.**
- **Melden Sie Erkrankungen wie Durchfall, Erbrechen und offene Wunden dem Küchenleiter oder Arbeitgeber.**
- **Halten Sie Ihren Arbeitsplatz sauber und ordentlich.**

## **Anlage III**

### **Besondere Hinweise für Arbeitgeber / Dienstherrn**

1. Auch Arbeitgeber haben die Erklärung nach § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz abzugeben, sofern sie zu dem auf Seite 1 der Merkblattes aufgeführten Personenkreis gehören.
2. Sie dürfen die auf Seite 1 des Merkblattes beschriebenen Tätigkeiten nur ausüben, wenn Sie eine Bescheinigung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz erhalten haben oder im Besitz eines Gesundheitszeugnisses gemäß § 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 zwei Jahre über die auf Seite 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 Seite 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 das Gesundheitsamt (Tel. 02581 / 53-5361, -5362, -5363 oder -5364) und die Lebensmittelüberwachung beim Kreis Warendorf.
7. Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung.