

# Information des Gesundheitsamtes

## Hygieneinformation für den Umgang mit Lebensmitteln zur Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

(Quelle: Robert-Koch-Institut; Stand: 10-2011)

Personen, die **gewerbsmäßig**

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus,
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis,
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus,
4. Eiprodukte,
5. Säuglings- oder 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

herstellen, behandeln oder inverkehrbringen **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 sonstigen Einrichtungen mit und zur **Gemeinschaftsverpflegung** tätig sind,

**benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt, welche vor Aufnahme der Tätigkeit nicht älter als 3 Monate sein darf.**

## 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 Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

**Die wichtigsten Hygieneregeln können wie folgt zusammengefasst werden:**

- **Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.**

- **Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.**
- **Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume).**
- **Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.**
- **Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.**

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Personen 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, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger,
- Typhus oder Paratyphus,
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung),
- infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

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

- Salmonellen,
- Shigellen,
- enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien
- Choleravibrionen.

Wenn diese Bakterien **ausscheiden** werden (wobei ein Krankheitsgefühl nicht bestehen muss), besteht ebenfalls ein **Tätigkeitsverbot** für den Umgang mit Lebensmitteln.

**Folgende 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 sind Zeichen für **Typhus und Paratyphus**; erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall.

**Milchigweiße Durchfälle** mit hohem Flüssigkeitsverlust sind typisch für **Cholera**.

**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.

Personen, bei denen die genannten Krankheitszeichen auftreten, sollten unbedingt den Rat ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch nehmen! Sie sollten ihn auch über die Tätigkeit in einem Lebensmittelbetrieb informieren. Außerdem besteht die Verpflichtung, unverzüglich den Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

***(Weitere Informationen über die beschriebenen Erkrankungen ergeben sich aus dem Anhang zu dieser Information).***

# Anhang zur Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

## Erkrankungen, bei deren Vorliegen ein gesetzliches Tätigkeitsverbot besteht

### **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** mit dem in Deutschland im Moment zugelassenen Impfstoff wird nicht empfohlen. Allerdings sind im Ausland besser verträgliche und wirksamere Impfstoffe verfügbar. Eine Bestellung über eine internationale Apotheke ist möglich. 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 Kindereinrichtungen 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.

## **Besondere Hinweise für Arbeitgeber/Dienstherren**

1. Arbeitgeber/Dienstherren haben die genannte gesundheitsbehördliche(n) Bescheinigung(en) ihrer Beschäftigten sowie die Dokumentationen über die Belehrungen 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.
2. Arbeitgeber/Dienstherren, denen Anhaltspunkte oder Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot ihrer Beschäftigten bekannt werden, haben unverzüglich Maßnahmen einzuleiten, die geeignet sind, eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger zu verhindern. Auskunft hierzu erteilen die Behörde für Lebensmittelüberwachung und das Gesundheitsamt.

## **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