

## Belehrung

### für Beschäftigte im Lebensmittelbereich gemäß § 43 (1) Satz 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz

Sehr geehrte Damen und Herren,

in Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch das Essen von Lebensmitteln, die Krankheitserreger enthalten, können Menschen schwer erkranken.

Werden diese Lebensmittel verkauft oder in Gaststätten bzw. in Gemeinschaftseinrichtungen ausgegeben, kann eine **sehr große Zahl von Menschen** davon betroffen sein.

**Deshalb dürfen Sie nicht im Lebensmittelbereich arbeiten,  
wenn Sie Krankheiten haben, die von bestimmten  
Krankheitserregern verursacht werden.  
Bei Ihrer Arbeit könnten Sie sonst diese Krankheitserreger  
auf Lebensmittel übertragen.**

Es handelt sich dabei um **folgende Krankheiten:**

- Typhus, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose und andere ansteckende Durchfallerkrankungen
- Hepatitis A oder Hepatitis E
- infizierte Wunden oder Hautkrankheiten, wenn die Möglichkeit besteht, dass von dort Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können.

Ob Sie eine der genannten Krankheiten haben, kann nur der Arzt feststellen. Es gibt aber **bestimmte Krankheitszeichen (Symptome)**, die auf die Krankheiten hinweisen und die meist leicht zu erkennen sind. Solche Krankheitszeichen sind:

- Durchfall (mit drei oder mehr dünnflüssigen Stühlen pro Tag)
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- und Gelenkschmerzen und Verstopfung (oder Durchfall)
- Gelbfärbung der Haut und der Augen
- Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen, die gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

**Wenn Sie eines (oder mehrere) der genannten Krankheitszeichen bei sich selbst feststellen, dürfen Sie keine Tätigkeiten im Lebensmittelbereich ausüben. Gehen Sie unbedingt zum Arzt! Sagen Sie Ihrem Arzt auch, dass Sie im Lebensmittelbereich arbeiten. Außerdem müssen Sie unverzüglich Ihren Arbeitgeber informieren!**

Wenn Sie Ihren Arbeitgeber nicht informieren oder Ihre Tätigkeit trotz der Erkrankung weiter ausüben, müssen Sie mit einer **Geldstrafe bis zu 25 000 Euro** bzw. einer Gefängnisstrafe bis zu fünf Jahren rechnen.

Bestimmte Krankheitserreger können nach einer Erkrankung noch längere Zeit im Stuhl ausgeschieden werden, obwohl **keine Krankheitszeichen** mehr bestehen:

- ◆ **Salmonellen**
- ◆ **Shigellen**
- ◆ **Choleravibrionen**
- ◆ **enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC)**

Der Arzt kann durch die Untersuchung von Stuhlproben feststellen, ob Sie diese Krankheitserreger ausscheiden. **Auch dann dürfen Sie die oben genannten Tätigkeiten nicht ausüben**, so lange die Krankheitserreger im Stuhl nachweisbar sind!

Zum Lebensmittelbereich gehören **alle Tätigkeiten**:

- a) **in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung**
- b) **beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von Lebensmitteln.**
- c) **Wichtig ist, dass auch alle Tätigkeiten mit eingeschlossen sind, bei denen man nur über Gebrauchsgegenstände (z.B. bei deren Reinigung) mit Lebensmitteln in Berührung kommt!**

Im Gesetz werden folgende **Lebensmittel** genannt:

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, Majonäsen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimen zum Rohverzehr

Durch Hygienemaßnahmen kann man die Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel zum großen Teil verhindern. Sie können dazu beitragen, indem Sie einige **einfache Regeln beachten:**

- ◆ **Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch sowie vor und nach den Mahlzeiten gründlich die Hände mit Flüssigseife aus einem Seifenspender unter fließendem Wasser (20 bis 30 sek.) sorgfältig zwischen den Händen verreiben. Verwenden Sie zum Händeabtrocknen Einweghandtücher.**
- ◆ **Händedesinfektion: Darunter versteht man das Einreiben der Hände mit einem in der Regel auf Alkohol basierendem Desinfektionsmittel. Dieses Desinfektionsmittel ist speziell für die Anwendung an den Händen entwickelt worden. Dabei werden die auf den Händen befindlichen Erreger (z.B. Bakterien und Viren) abgetötet (Einwirkzeit 30 Sekunden).**
- ◆ **Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe (auch Eheringe) und Armbanduhr ab.**
- ◆ **Tragen Sie saubere Schutzkleidung.**
- ◆ **Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.**
- ◆ **Decken Sie kleine saubere Wunden an Händen oder Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.**

Ihr Arbeitgeber darf Sie **nur dann** im Lebensmittelbereich beschäftigen, wenn Sie die **Bescheinigung** des Gesundheitsamtes vorgelegt haben!

- ◆ **Er ist verpflichtet, Sie nach Beginn der Tätigkeit erneut zu belehren und diese Belehrung alle 2 Jahre zu wiederholen.** Ihre Teilnahme an dieser Belehrung muss der Arbeitgeber schriftlich nachweisen.
- ◆ Den Nachweis über die jeweils letzte Belehrung muss der Arbeitgeber zusammen mit der Bescheinigung **an der Arbeitsstätte** aufbewahren und bei Kontrollen vorlegen können.

## **Anhang I**

### **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 Gelenkschmerzen. 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 (**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 Cholera Bakterien. 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 schlechter 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, Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt ansprechen.

## **Shigellose (Bakterielle Ruhr)**

Die Erreger sind Shigella Bakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektiös, 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.

## **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, Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt darauf ansprechen.