

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

Sehr geehrte Sorgeberechtigte,

Jugendliche, die im Lebensmittelbereich tätig sind oder mit Lebensmitteln umgehen (auch Schulpraktikum), dürfen dieses erst dann tun, wenn sie an einer Belehrung nach § 43 IfSG teilgenommen haben.

In dieser Belehrung wird auch das Thema "akute Krankheiten" angesprochen, bei deren Vorliegen Tätigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln verboten sind.

Im Zusammenhang mit der vorgesehenen Tätigkeit bitte ich Sie, die beigefügte Gesundheitsinformation durchzulesen und nachfolgende Erklärung zu unterschreiben.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrage

gez. Dr. Winter

Erklärung der bzw. des Sorgeberechtigten

Ich habe die Gesundheitsinformation gelesen und bescheinige, dass mir keine Tatsachen bei meinem Sohn bzw. meiner Tochter

Name	Vorname	Geburtsdatum

bekannt sind, die die Tätigkeit in einem Betrieb der Lebensmittelbranche nicht zulassen könnten; dazu gehören u. a.

- ⇒ Durchfälle, d. h. mehr als drei nicht geformte Stuhlgänge evtl. mit krampfartigen Bauchschmerzen oder Fieber
- ⇒ milchigweiße Durchfälle
- ⇒ gelbe Augen- oder Hautverfärbung
- ⇒ eine Hauterkrankung oder eine Entzündung am Fingernagel oder Nagelbett.

Sollten Hinderungsgründe nach Aufnahme der Tätigkeit auftreten, verpflichte ich mich, diese dem Arbeitgeber bzw. Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.

Datum, Unterschrift der bzw. des Sorgeberechtigten

Gesundheitsamt, Westring 28/30, 44787 Bochum

☎ 910 - 3236

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- oder 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

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.

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 Grund 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 Regeln haben wir für Sie in Anhang 1 zusammengestellt

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:

- 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)
- Sie haben 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** von Ihnen hat den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben:

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

Wenn Sie diese Bakterien **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, 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 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 in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

(Wenn Sie noch mehr über die beschriebenen Erkrankungen wissen möchten, können Sie dies im Anhang 2 nachlesen).

Nach der mündlichen Belehrung erklären Sie bitte mit Ihrer Unterschrift, dass Sie dieses Merkblatt gelesen und verstanden haben und Ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Anhaltspunkte dafür können aber auch Kontakte mit Kranken oder Infizierten sein oder wenn Sie kürzlich in einem Gebiet waren, in dem die für ein Tätigkeitsverbot relevanten Krankheiten und Krankheitserreger besonders verbreitet sind. Z. B. Asien, Afrika, Südamerika.

Der **Arbeitgeber** hat Sie nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren **alle 2 Jahre** über die Tätigkeitsverbote gemäß § 42 und Ihre Mitwirkungspflichten gemäß § 42 des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und sich dies **durch Ihre Unterschrift** bestätigen zu lassen.

Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes und die letzte Dokumentation der Belehrung durch den Arbeitgeber sind von diesem aufzubewahren und verfügbar zu halten.

Nach der Teilnahme an der mündlichen Belehrung erhalten Sie die Bescheinigung für Ihren Arbeitgeber.

Anhang 1

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 Seife unter fließendem Wasser**. Verwenden Sie zum Händeabtrocknen **Einmalhandtücher!**
- Nach dem Umgang mit rohem Geflügel, rohem fisch, rohem Fleisch und Rohei **müssen** Sie Ihre Hände desinfizieren!
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab!
- Husten und niesen Sie **nie** auf Lebensmittel!
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Unterarmen mit wasserdurchlässigem Pflaster ab! **Dringend zu empfehlen sind Einmalhandschuhe!**
- Tragen Sie **saubere Schutzkleidung** (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume) und **wechseln Sie diese täglich** - falls erforderlich auch mehrmals täglich.
- Halten Sie **Arbeitsflächen und Arbeitsmittel** Ihres persönlichen Umfeldes sauber. **Reinigen** Sie diese - wenn erforderlich auch zwischendurch - in jedem Falle aber **zum Arbeitsende!**
- Fertig zubereitete Lebensmittel (Wurst, Käse, etc.) sollten **nie mehr** mit der bloßen Hand angefasst werden!

Anhang 2

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 die 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-Infektion

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 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 der 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.