

## Das Gesundheitsamt informiert

über die gesetzlichen Bestimmungen zum gewerbsmäßigen Umgang mit Lebensmitteln  
§§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG)

### Besondere Hinweise für Arbeitgeber

Sehr geehrte Damen und Herren,

ein wichtiger Aspekt des Infektionsschutzgesetzes ist die Verpflichtung zu mehr Eigenverantwortung **aller** im Lebensmittelgewerbe tätigen Personen.

**Die wichtigste Änderung im IfSG gegenüber dem alten Bundesseuchengesetz ist für das Lebensmittelgewerbe die Abschaffung des Gesundheitszeugnisses und die Einführung der Belehrung.**

Die erstmalige Belehrung für Arbeitnehmer und Arbeitgeber wird im Gesundheitsamt durchgeführt.

**Arbeitnehmer müssen vor der erstmaligen Aufnahme einer Tätigkeit im Lebensmittelgewerbe vom Gesundheitsamt und danach alle 2 Jahre von Ihren Arbeitgebern erneut über die Tätigkeitsverbote informiert werden. Die Teilnahme an der Belehrung ist durch Unterschrift zu bestätigen.**

Um Sie bei der Durchführung dieser Belehrung zu unterstützen, möchten wir Sie auf folgende Punkte aufmerksam machen:

1. Lesen Sie sich den beigefügten Gesetzestext des Infektionsschutzgesetzes (§ 42 und 43) aufmerksam durch.
2. Wenn Sie als Arbeitgeber zu dem in § 42 aufgeführten Personenkreis gehören, **gilt für Sie dasselbe wie für den Arbeitnehmer**: auch Sie müssen sich direkt nach Aufnahme der Tätigkeit und in 2-jährigen Abständen über die Tätigkeitsverbote informieren und durch Unterschrift bestätigen (s. Formular Seite 7).
3. Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als 3 Monate sein.
4. Ihre eigene Bescheinigung des Gesundheitsamtes und die Ihrer Beschäftigten sowie die Dokumentation über die letzte Belehrung an der Arbeitsstätte haben Sie aufzubewahren und dem Personal des Gesundheitsamtes bzw. der Lebensmittelüberwachung auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.
5. Ist bei Ihnen oder einem Ihrer Beschäftigten eine in § 42 Abs. I IfSG aufgeführte Krankheit festgestellt worden, so müssen Sie Hygienemaßnahmen ergreifen, die geeignet sind, eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger an Ihrer Arbeitsstätte zu verhindern. Auskunft hierzu erteilt das Gesundheitsamt unter den Tel. 910-1368 und 910-1404.
6. Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittel-Hygiene Verordnung.
7. Das Formular (Seite 7) können Sie für Ihren Bedarf kopieren und zur Dokumentation der in Ihrer Arbeitsstätte durchgeführten Belehrung verwenden.

**Dieser Information sind folgende Unterlagen beigefügt:**

- Gesetzestext § 42 und 43 IfSG
- Anhänge 1 und 2
- Formular "Belehrung durch den Arbeitgeber"

Fragen richten Sie bitte an das Gesundheitsamt Bochum, Telefonnummer (0234) 910-32 36.

## Auszug aus dem Infektionsschutzgesetz für Beschäftigte in Lebensmittelgewerbe

### § 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 Chole-ravibrien 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, Majonäsen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen.
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr.

(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 Inkraft-Treten 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 jährlich 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 selbstständig 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.

# 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 wasserundurchlässigem 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** mit der bloßen Hand angefasst werden!

## Anhang 2

### Bei welchen Erkrankungen bzw. Ausscheidungen 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 einen Reisemediziner 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** bei Aufenthalt in Infektionsgebieten besonders unter mangelnden Hygienebedingungen bei aktuellen Ausbrüchen wird empfohlen. Zusätzlich muss auf eine sorgfältige persönliche Hygiene und eine strikte Lebensmittelhygiene geachtet werden. Bitte lassen Sie sich von Ihrem Hausarzt, Ihrem Betriebsarzt oder einem Reisemediziner vor einer geplanten **Reise in ein Risikogebiet** beraten.

#### **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. 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.

### **Hautkrankheiten und infizierte Wunden**

Wenn Sie an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können.

Arbeitgeber / Firmenstempel

## Belehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz

Name: \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_ Geburtsdatum: \_\_\_\_\_

Hiermit bestätige ich, dass mein Arbeitgeber mich über die Tätigkeitsverbote und meine Mitwirkungspflichten gemäß §§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) mündlich und schriftlich informiert hat. Anhaltspunkte, die ein Tätigkeitsverbot meinerseits rechtfertigen würden, liegen derzeit nicht vor.

\_\_\_\_\_  
Datum, Unterschrift