

Belehrung

für Beschäftigte im Lebensmittelbereich gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz

In vielen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger wie Bakterien besonders leicht vermehren. Mit den Speisen aufgenommen, können diese Krankheitserreger schwere Krankheiten verursachen. Werden derart verunreinigte Lebensmittel verkauft oder in Gaststätten bzw. Gemeinschaftseinrichtungen ausgegeben, kann eine **sehr große Zahl von Menschen** erkranken.

Deshalb dürfen Sie nicht im Lebensmittelbereich arbeiten, wenn ein erhöhtes Risiko besteht, dass Sie Krankheitserreger auf Speisen übertragen.

Wann dürfen Sie nicht im Lebensmittelbereich arbeiten?

Wenn Sie an einer der **folgenden Krankheiten leiden oder der Verdacht darauf besteht**, dürfen Sie nicht im Lebensmittelbereich arbeiten:

- 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.

Wie erkennt man diese Krankheiten?

Ob Sie eine der genannten Krankheiten haben, kann nur der Arzt feststellen. Es gibt aber **bestimmte Krankheitszeichen (Symptome)**, die auf diese Krankheiten hinweisen und 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 Durchfall oder Verstopfung**
- **Gelbfärbung der Haut und der Augen, heller Stuhl, dunkler Urin**
- **Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen, die gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind**

Was müssen Sie tun, wenn Sie solche Krankheitszeichen bei sich selbst feststellen?

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 vorsätzlich oder fahrlässig Ihren Arbeitgeber nicht informieren oder Ihre Tätigkeit trotz der Erkrankung weiter ausüben, können Sie mit einer **Geldstrafe bis zu 25.000 Euro oder mit Gefängnis bis zu zwei Jahren** bestraft werden. Falls es dadurch zu der Weiterverbreitung von Krankheiten gemäß § 6 Abs. 1 Nr. 1 IfSG oder Krankheitserregern gemäß § 7 IfSG kommen sollte, kann sich das Strafmaß auf bis zu **5 Jahre Gefängnis** erhöhen.

Man kann auch Krankheitserreger ausscheiden, ohne sich krank zu fühlen!

Bestimmte Krankheitserreger können nach einer Erkrankung noch längere Zeit mit dem 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. **Solange die Krankheitserreger im Stuhl nachweisbar sind, dürfen Sie die oben genannten Tätigkeiten nicht ausüben!**

Darf man überhaupt nicht arbeiten, wenn man Krankheitserreger ausscheidet oder eines der genannten Symptome hat?

Das Tätigkeitsverbot gilt **nur für den Lebensmittelbereich**, d. h., wenn Ihre Gesundheit es zulässt, dürfen Sie **in anderen Bereichen** (z.B. im Büro) durchaus arbeiten.

Was bedeutet „Lebensmittelbereich“?

Zum Lebensmittelbereich gehören alle Tätigkeiten:

- a) in **Küchen** von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur **Gemeinschaftsverpflegung**
- b) beim **Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen** von offenen Lebensmitteln wie Milch, Milchprodukten, Fleisch, Fisch oder Rohkostsalaten.
- c) Eingeschlossen sind auch Tätigkeiten, bei denen eine Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel nur **über Gebrauchsgegenstände** (z.B. bei deren Reinigung) zu befürchten ist.

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Durch Hygienemaßnahmen kann man die Übertragung von Krankheitserregern 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. Verwenden Sie zum Händeabtrocknen Einweghandtücher.**
- **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.**

Welche Pflichten hat der Arbeitgeber?

- 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 mit Stempel und ihrer/seiner Unterschrift sofort in den Lebensmittelausweis einzutragen. Alle zwei Jahre ist dieser Vorgang zu wiederholen.**
- Den Nachweis über die jeweils letzte Belehrung muss der Arbeitgeber zusammen mit der Bescheinigung **in der Betriebsstätte** aufbewahren und bei Kontrollen vorlegen können.