

## **Auf was müssen Sie achten, wenn Sie im Lebensmittel-Bereich arbeiten?**

### **Belehrung für Beschäftigte im Lebensmittel-Bereich**

Wenn Sie bestimmte ansteckende Krankheiten haben,  
dann dürfen Sie nicht im Lebensmittel-Bereich arbeiten.

In dieser Belehrung steht,  
auf welche Dinge Sie achten müssen.

Wenn Sie Fragen haben, dann melden Sie sich beim  
Gesundheitsamt der Stadt Frankfurt am Main.

Gesundheitsamt

Abteilung Medizinische Dienste und Humanitäre Sprechstunden

Breite Gasse 28

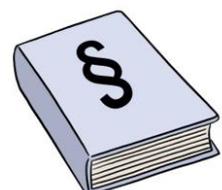
60313 Frankfurt am Main

Telefon: 069 / 212-34756

Die Regeln für diese Belehrung stehen in einem Gesetz.

Das Gesetz heißt: Infektions-Schutz-Gesetz.

Die Abkürzung ist: § 43 Absatz 1 Nr. 1 IfSG



## Was ist der Lebensmittel-Bereich?

- Sie arbeiten in einer Küche.
- Sie arbeiten als Kellner oder Kellnerin.
- Oder Sie arbeiten in einer Essens-Ausgabe.  
Zum Beispiel in einer Kantine.
- Sie arbeiten in einem Imbiss oder in einem Café.



- Sie arbeiten mit Gebrauchs-Gegenständen für Lebensmittel.  
Zum Beispiel: Geschirr und Besteck abwaschen.



- Sie arbeiten mit offenen Lebensmitteln.  
Offene Lebensmittel sind zum Beispiel:
  - Milch und Milch-Produkte,  
wie Joghurt, Quark und Käse.
  - Fleisch und Fisch.
  - Salat.



Alle diese Arbeiten gehören zum Lebensmittel-Bereich.

## **Wenn Sie bestimmte ansteckende Krankheiten haben, dann dürfen Sie nicht im Lebensmittel-Bereich arbeiten.**

Wenn Sie eine ansteckende Krankheit haben, dann haben Sie Krankheits-Erreger in Ihrem Körper oder auf der Haut. Krankheits-Erreger sind zum Beispiel Bakterien.



Sie können die Krankheits-Erreger auf die Lebensmittel weiter geben.

Zum Beispiel, wenn die Krankheitserreger an den Händen sind.

Wenn Menschen die Lebensmittel mit Krankheits-Erregern essen, dann können sie davon sehr krank werden.

Darum dürfen Sie nicht im Lebensmittel-Bereich arbeiten, wenn Sie eine ansteckende Krankheit haben.

## **Um welche Krankheiten geht es?**

Sie dürfen nicht im Lebensmittel-Bereich arbeiten, wenn Sie eine von diesen Krankheiten haben oder der Verdacht darauf besteht:

- Ansteckende Durchfall-Erkrankungen.  
Diese Krankheiten heißen zum Beispiel: Typhus oder Para-Typhus, Cholera, Shigellen-Ruhr oder Salmonellose.
- Hepatitis A oder Hepatitis E.
- Manche offene Wunden  
und manche Haut-Krankheiten.

## Wie erkenne ich diese Krankheiten?

Nur ein Arzt oder eine Ärztin kann sagen,  
ob Sie eine von diesen Krankheiten haben.

Es gibt aber Krankheits-Zeichen.

Diese Krankheits-Zeichen können Sie leicht erkennen.



### Das sind die Krankheits-Zeichen:

- Sie haben Durchfall.

Wenn Sie 3 mal am Tag oder öfter  
dünn-flüssigen Stuhlgang haben.



- Sie haben hohes Fieber und starke Kopf-Schmerzen,  
Bauch-Schmerzen und Gelenk-Schmerzen  
und Durchfall oder Verstopfung.



- Ihre Haut oder Ihre Augen haben eine gelbe Farbe.

- Sie haben hellen Stuhlgang oder dunklen Urin.

- Sie haben eine Haut-Erkrankung mit einer Wunde  
oder mit einer offenen Stelle.

Diese Stellen sind vielleicht rot, nass, schmierig oder geschwollen.

Das alles sind Zeichen für eine schwere ansteckende Krankheit.

## Ich habe solche Krankheits-Zeichen.

### Was muss ich tun?

- Wenn Sie solche Krankheits-Zeichen haben, dann dürfen Sie nicht im Lebensmittel-Bereich arbeiten.
- Gehen Sie sofort zum Arzt oder zur Ärztin. Sagen Sie dem Arzt oder der Ärztin, dass Sie im Lebensmittel-Bereich arbeiten.
- Sagen Sie sofort bei Ihrem Arbeit-Geber Bescheid.



Wenn Sie nicht bei Ihrem Arbeit-Geber Bescheid sagen, oder wenn Sie trotzdem weiter arbeiten, dann bekommen Sie vielleicht eine Strafe.

Sie können vielleicht bis zu 25.000 Euro Strafe bezahlen. Sie können vielleicht bis zu 5 Jahre ins Gefängnis kommen.



## Ich habe einen Krankheits-Erreger

### oder ein Krankheits-Zeichen.

### Darf ich dann überhaupt nicht mehr arbeiten?

Sie dürfen nicht im Lebensmittel-Bereich arbeiten. Aber Sie dürfen in einem anderen Bereich arbeiten. Zum Beispiel im Büro.



## Wann darf ich nach einer Krankheit wieder arbeiten?

Manche Krankheits-Erreger bleiben noch lange Zeit nach der Krankheit im Körper.

Vielleicht haben Sie noch Krankheits-Erreger in sich. Auch wenn Sie sich wieder gesund fühlen.

Sie dürfen erst wieder im Lebensmittel-Bereich arbeiten, wenn der Arzt oder die Ärztin das erlaubt.



**Wenn folgende Krankheitserreger noch im Körper sind, darf man nicht im Lebensmittel-Bereich arbeiten:**

**Salmonellen**

**Shigellen**

**Cholera-Vibrionen**

**Entero-hämorrhagische Escherichia Coli (EHEC)**

Der Arzt oder die Ärztin kann feststellen, ob Sie diese Krankheits-Erreger im Körper haben.



## Was kann ich zum Schutz vor Krankheiten tun?

Halten Sie sich an diese einfachen Regeln:

- Waschen Sie sich immer die Hände:
  - vor der Arbeit,
  - vor jeder neuen Tätigkeit,
  - nach jedem Toiletten-Besuch,
  - vor und nach dem Essen.



Waschen Sie sich die Hände unter fließendem Wasser.  
Nehmen Sie Flüssig-Seife aus einem Seifen-Spender.

- Nehmen Sie zum Hände-Abtrocknen Einweg-Handtücher.

- Legen Sie vor der Arbeit alle Finger-Ringe ab,  
auch den Ehe-Ring.

Legen Sie vor der Arbeit die Armband-Uhr  
und Arm-Reifen ab.



- Tragen Sie keinen Nagel-Lack oder künstliche  
Finger-Nägel (Gel-Nägel)

- Tragen Sie saubere Schutz-Kleidung.



- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.

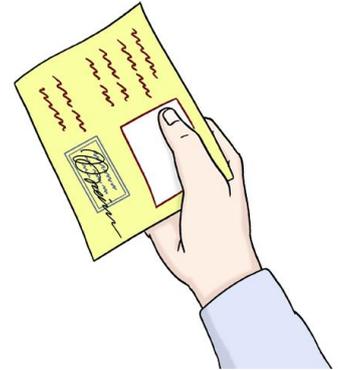
- Vielleicht haben Sie eine kleine Wunde  
an den Händen oder an den Armen.  
Dann machen Sie ein Pflaster auf die Wunde.  
Das Pflaster darf kein Wasser durchlassen.



## Auf was muss der Arbeit-Geber achten?

Wenn Sie im Lebensmittel-Bereich arbeiten wollen,  
dann brauchen Sie einen Ausweis.

Den Ausweis bekommen Sie beim Gesundheitsamt.  
Auf dem Ausweis steht,  
dass Sie diese Belehrung bekommen haben.



Den Ausweis geben Sie dem Arbeit-Geber.  
Der Arbeit-Geber muss diese Belehrung  
alle 2 Jahre wiederholen.  
Der Arbeit-Geber schreibt das in den Ausweis.

Der Arbeit-Geber muss den Ausweis in der Firma aufheben.  
Wenn die Lebensmittel-Kontrollure in die Firma kommen,  
dann muss der Arbeit-Geber den Ausweis zeigen.

Bilder: © Lebenshilfe Bremen e.V., Illustrator Stefan Albers, Atelier Fleetsiel, 2013