



**53 – Gesundheitsamt**

Dienstgebäude Kreishaus  
Eschstraße 29, 49661 Cloppenburg

**Merkblatt  
zweijährliche Belehrung gemäß § 43 Abs. 4 Infektions-  
schutzgesetz (IfSG)**

Immer wieder kann man in der Presse Berichte lesen, dass in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung bestimmte Infektionskrankheiten ausbrechen. Mal ist die Ursache der „schlechtgewordene“ Pudding oder nicht ausreichend gekochte Eier, dann aber auch die „Verschleppung“ einer Infektionskrankheit durch erkranktes Personal im Küchenbereich.

Um Fälle dieser Art zu verhindern hat der Gesetzgeber mit der „Lebensmittelhygiene-Verordnung“ den Umgang mit Lebensmitteln bzw. die bei der Zubereitung von Lebensmitteln verwendeten Hilfsmitteln geregelt und mit dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) die gesundheitlichen Anforderungen und Tätigkeitsverbote für in Lebensmittelbereichen tätige Personen festgelegt.

Das Infektionsschutzgesetz schreibt u. a. zur Verhinderung der Übertragung von bestimmten Infektionskrankheiten vor, dass Personen, die in ihrem Beruf bestimmte Tätigkeiten mit oder an Lebensmitteln ausüben, zweijährlich von ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn dahingehend **zu belehren sind**, dass sie dann, wenn sie an bestimmten Krankheiten leiden, diese Tätigkeiten nicht durchführen dürfen.

Diese Belehrung soll auch die sog. „Erstbelehrung“, die gem. § 43 Abs. 1 Nr. 1 IfSG durch das Gesundheitsamt vorgenommen wurde, auffrischen und in Erinnerung rufen.

Über diese zweijährliche Belehrung erhalten Sie eine Bescheinigung, mit der Sie ggf. Kontrollpersonen des Gesundheits- oder Veterinäramtes gegenüber ihre Teilnahme nachweisen können.

Diese Bescheinigung ist bei Ausübung Ihrer beruflichen Tätigkeit stets mitzuführen.

### **Welche Tätigkeiten unterliegen diesen Regeln?**

Die Regelungen der §§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes gelten immer dann, wenn Sie folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus (also auch z. B. Wurst)
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis (also auch Butter, Joghurt oder Käse)
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 (also auch belegte Brote/Brötchen, Kuchen)
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

und dabei mit ihnen direkt (also mit der Hand) oder auch indirekt (also mit Geschirr, Besteck und anderen Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen.

Diese Regelungen des IfSG gelten außerdem für alle Personen, die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafes oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind.

Eine Ausnahme gilt nur für den privaten hauswirtschaftlichen Bereich.

### **Warum müssen bestimmte Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?**

In den schon genannten Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. In Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, Gaststätten usw. kann davon – anders als im privaten Bereich – sehr rasch eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

Aus diesem Grund muss von jedem, der außerhalb seines häuslichen Bereichs in der Herstellung, Zubereitung und Ausgabe von Speisen und Getränken tätig ist, ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

Diese Regelung dient dem Schutz der von Ihnen versorgten Personen sowie Ihren eigenem.

### **Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?**

- Waschen Sie sich vor jedem Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzbekleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume).
- Husten oder Niesen Sie nie auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem (!) Pflaster ab.

## **Tätigkeitsverbote**

Neben diesen (wohl selbstverständlichen) Maßnahmen der persönlichen Hygiene schreibt das Infektionsschutzgesetz jedoch auch ganz konkret vor, dass Sie nicht im Verpflegungsbereich arbeiten dürfen, wenn Sie an bestimmten Erkrankungen leiden.

Diese im Infektionsschutzgesetz aufgeführten Erkrankungen sind:

- 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.

Aber auch dann, wenn z. B. eine Stuhluntersuchung von Ihnen den Nachweis bestimmter Krankheitserreger gebracht hat, dürfen Sie nicht im Verpflegungsbereich tätig sein. Dies kann auch dann sein, wenn Sie diese Bakterien ausscheiden, ohne dass Sie sich selbst krank fühlen müssen.

Dabei handelt es sich um folgende Krankheitserreger:

- Salmonellen
- Enterohämorrhagische Escheria Coli-Bakterien
- Shigellen
- Choleravibrionen.

## **Wie sind diese Erkrankungen erkennbar?**

Nun verlangt niemand von Ihnen, dass Sie sich die erforderlichen medizinischen Kenntnisse aneignen, die beschriebenen Erkrankungen selbst „diagnostizieren“ zu können. Es gibt jedoch eine Anzahl „Leitsymptome“, die auf eine der genannten Erkrankungen schließen lassen.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten 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 und offene Stellen von Hauterkrankungen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nassen oder geschwollen sind.

## **Was tun, wenn ich an mir eines oder mehrere der genannten Symptome erkenne?**

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitsanzeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Hausarztes oder des Betriebsarztes in Anspruch! Außerdem sind Sie gesetzlich verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten darüber zu informieren.

Auf keinen Fall dürfen Sie jedoch ohne ärztliche Erlaubnis tätig sein!

## **Besondere Hinweise für Arbeitgeber/Dienstherren**

1. Auch Arbeitgeber haben die Erklärung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 2 IFSG abzugeben, sofern sie zu dem in § 42 IFSG aufgeführten Personenkreis gehören.
2. Sie dürfen die im Folgenden beschriebenen Tätigkeiten nur ausüben, wenn Sie eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 IFSG erhalten haben oder im Besitz eines Gesundheitszeugnisses sind.
3. Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als drei Monate sein.
4. Sie haben Personen, die ebenfalls die genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über die aufgeführten Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren.
5. Sie haben Ihre eigene Bescheinigung und die Ihrer Beschäftigten, sowie die Dokumentation über die letzte Belehrung an der Arbeitsstätte verfügbar zu halten und den Mitarbeitern der zuständigen Behörde alle genannten Bescheinigungen auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.
6. Haben Sie selbst oder einer Ihrer Beschäftigten eine der aufgeführten Symptome, ist eine der dort genannten Erkrankungen oder die Ausscheidung einer der aufgezählten Krankheitserreger ärztlich festgestellt worden, so müssen Sie Hygienemaßnahmen ergreifen, die geeignet sind, eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger an der Arbeitsstätte zu verhindern. Auskunft hierzu erteilt die Behörde für Lebensmittelüberwachung und Ihr Gesundheitsamt.
7. Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung.

## **Schlusswort**

Jetzt haben Sie - für einige sicherlich schon zum wiederholten Male - Hinweise auf die für die Tätigkeit geltenden Regelungen erhalten. Wie schon eingangs erwähnt, ist dies erforderlich, um größtmögliche Sicherheiten vor der Ausbreitung von Infektionskrankheiten zu erhalten. Der Gesetzgeber schreibt vor, dass Sie diese Unterweisung durch Ihre Unterschrift zu bestätigen haben. Sie selbst können damit sicher sein, dass Sie „auf dem Laufenden“ sind, was die gesundheitlichen Anforderungen an Ihre Mitwirkung im Betrieb angeht.

