

# Gesundheitsinformationen für den Umgang mit Lebensmitteln Belehrung nach § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz (IFSG)

Personen, die gewerbsmäßig (d. h. dauerhaft / wiederkehrend) folgende Lebensmittel herstellen, behandeln (= bearbeiten) oder in Verkehr bringen:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
3. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
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, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

und dabei mit ihnen direkt oder indirekt in Berührung kommen oder

in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind,

bzw. mit Bedarfsgegenständen so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel möglich ist,

benötigen vor der erstmaligen Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes gemäß § 43 Absatz 1 Infektionsschutzgesetz.

Diese Bescheinigung können Sie bzw. Ihre Beschäftigte im Gesundheitsamt erhalten. Sie muss innerhalb der letzten drei Monate vor dem ersten Arbeitstag der erstmaligen Tätigkeit ausgestellt sein.

Bitte lassen Sie sich die Belehrungsbescheinigung von Ihren Mitarbeiter/innen übergeben. Diese sind an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. Auf der Bescheinigung kann die zweijährigen Wiederbelehrungen eingetragen werden. Es empfiehlt sich, bereits den Tätigkeitsbeginn auf der Bescheinigung einzutragen.

Gegen die jeweils geltende Gebühr stellen wir Ihnen gerne (maximal innerhalb von 10 Jahren) eine Zweitschrift der Bescheinigung aus, wenn Sie z. B. an wechselnden Arbeitsstellen tätig sind oder die Dokumente abhandengekommen sind.

## Besondere Hinweise für Arbeitgeber / Dienstherrn

1. Arbeitgeber und Dienstherrn (Lebensmittelunternehmer) haben darauf zu achten, dass die bei ihnen Beschäftigten, wenn sie die in § 42 (1) IfSG beschriebenen Tätigkeiten ausüben, eine Bescheinigung nach § 43 (1) Infektionsschutzgesetz (IfSG) haben und bei Beschäftigungsbeginn vorlegen.
2. Auch Arbeitgeber selbst dürfen die auf Seite 1 des Merkblattes beschriebenen Tätigkeiten selbst nur ausüben, wenn sie eine Bescheinigung nach § 43 (1) Infektionsschutzgesetz haben oder noch im Besitz eines (veralteten) Gesundheitszeugnisses nach § 18 Bundes-Seuchengesetz sind und zwischenzeitlich an Wiederbelehrungen teilgenommen haben.
3. Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als drei Monate sein. Danach eingetretene Tätigkeitsunterbrechungen sind unschädlich.
4. Arbeitgeber oder Dienstherrn haben Personen, die die auf Seite 1 des Merkblattes genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme der Tätigkeit in ihrem Betrieb und im weiteren alle 2 Jahre über die in diesem Merkblatt aufgeführten Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes zu informieren und die Teilnahme an den Wiederbelehrungen zu dokumentieren.
5. Die vom Arbeitgeber oder Dienstherrn durchzuführende Wiederbelehrung nach § 43 (4) IfSG ersetzt nicht die regelmäßige Schulung nach Artikel 4 (2) in Verbindung mit Anhang 2, Kapitel XII der EG-Verordnung Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene. Diese besagt, dass der Lebensmittelunternehmer zu gewährleisten hat, dass Betriebsangestellte, die mit (sensiblen) Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen oder geschult werden müssen.  
Fragen zur Lebensmittel- oder Küchenhygiene beantwortet das Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Teutonenstraße 1, 65187 Wiesbaden; Telefon 0611 - 89077-0.
6. Arbeitgeber oder Dienstherrn haben Ihre eigene Bescheinigung und die Ihrer Beschäftigten, sowie die Dokumentation über die letzte Wiederbelehrung und Schulungen nach EG-Verordnung, an der Arbeitsstätte verfügbar zu halten und den Mitarbeiter/innen der zuständigen Behörde (z. B. Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz) auf Verlangen vorzulegen.  
Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt dort die Vorlage einer beglaubigten Kopie.
7. Haben Arbeitgeber oder Dienstherrn selbst oder einer Ihrer Beschäftigten eine der in diesem Merkblatt genannten Krankheitszeichen (Symptome), oder 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. Fachlichen Rat hierzu erteilt das Gesundheitsamt, Telefon für Wiesbaden: (0611) 31-2801.

## Welche Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes müssen Sie bei Ihrer Tätigkeit mit Lebensmitteln und in Küchen beachten?

Sie oder Ihre Mitarbeiter/innen dürfen die auf Seite 1 genannten Tätigkeiten nicht ausüben und sind zur unverzöglichen Mitteilung an Sie verpflichtet, wenn Krankheitserscheinungen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Infektionskrankheiten hinweisen:

- akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender ansteckender Durchfall)
- Typhus, Paratyphus und Cholera (insbesondere nach Auslandsaufenthalten)
- Virushepatitis A oder Virushepatitis E (Leberentzündung)

oder wenn ein Arzt eine dieser **Erkrankungen** festgestellt hat,

oder wenn die Untersuchung einer **Stuhlprobe** den Nachweis folgender Krankheitserreger:

- Salmonellen oder Shigellen
- enterohaemorrhagischen Escherichia coli-Bakterien
- Choleravibrionen

ergeben hat,

oder wenn sie an **infizierten Wunden** oder an **Hautkrankheiten** (insbesondere an den Händen, Armen und im Gesicht) erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können.

## Welche Krankheitszeichen (Symptome) weisen auf die genannten Erkrankungen hin?

- Durchfall (mehr als 2 wässrig dünnflüssige Stühle pro Tag), erst Recht wenn mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber verbunden, weisen auf eine ansteckende Durchfallerkrankung (infektiöse Gastroenteritis) hin
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch oder Gelenkschmerzen, insbesondere nach einer Reise in tropische oder subtropische Zonen der Erde, können auf einen Typhus oder Paratyphus hinweisen
- Schwere milchigweiße wässrige Durchfälle und Erbrechen mit hohem Flüssigkeitsverlust, insbesondere nach einer Reise in tropische oder subtropische Zonen der Erde, können auf eine Cholera hinweisen
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit, ggf. auch mit Kopfschmerzen und Gliederschmerzen, weisen auf eine Hepatitis A oder E hin
- Infiziert können Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen dann sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind

**Das gesetzliche Tätigkeitsverbot** bei akuter infektiöser Durchfallerkrankung, Hepatitis A oder E und infizierten Wunden oder Hautkrankheiten **gilt**, so lange die oben genannten Krankheitszeichen auftreten, **ohne dass es einer behördlichen Anordnung** oder Aufhebung **bedarf**. Bei Nachweis der Krankheitserreger von Virushepatitis, Typhus, Paratyphus oder Cholera sind spezielle Regelungen erforderlich, über die Sie unsere Abteilung für Infektionsschutz unter den Rufnummern

0611 - 31 2801 bzw. unter E-Mail [infektionsschutz@wiesbaden.de](mailto:infektionsschutz@wiesbaden.de) informiert.

**Wenn Sie oder Ihre Mitarbeiter/innen einen Arzt aufsuchen, geben Sie bitte unbedingt an, dass Sie bei Ihrer Tätigkeit mit Lebensmitteln Kontakt haben.**

**Beim Umgang mit Lebensmitteln tragen Sie eine große Verantwortung für die Gesundheit der Verbraucher, denn:**

- in den genannten Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren
- andere Menschen, besonders Kinder und alte Menschen, können nach Verzehr dieser Lebensmittel schwer erkranken
- große Gruppen von Menschen können durch Verzehr von erregerhaltigen Lebensmitteln in Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung betroffen sein
- Bitte bedenken Sie: wenn bei Ihrer Tätigkeit lebensmittelbedingte Infektionskrankheiten und Vergiftungen verursacht werden, kann dies - außer den gesundheitlichen Schäden für die Betroffenen - auch erhebliche finanzielle, zivil- und strafrechtliche Folgen für Sie selbst oder den Betrieb haben

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

- Waschen Sie sich vor Arbeitsbeginn, vor jedem neuen Arbeitsgang, nach Arbeitsunterbrechungen, nach Rauchen, Husten, Niesen u.ä. und selbstverständlich nach Aufsuchen der Toilette gründlich und umfassend die Hände unter Verwendung von Flüssigseife und trocknen Sie sie danach mit einem Einmalhandtuch ab. An den Händen können sich auch Krankheitserreger befinden, insbesondere nach Toilettenbenutzung und nach Hantieren mit Rohware. Krankheitserreger können auch in gemeinschaftlich benutzten Handtüchern + Wischtüchern vorkommen. Das Tragen von Einmal-Handschuhen kann bei bestimmten Arbeiten ratsam sein.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Handschmuck wie Fingerringe, Armbänder und Armbanduhr ab und halten Sie Ihre Fingernägel kurz geschnitten und unlackiert! Diese Gegenstände verhindern ein hygienisches Reinigen der Hände, unter Nagellack ist Schmutz nicht zu erkennen.
- Tragen Sie saubere Arbeitskleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe)! Dadurch wird eine Verschmutzung und bakterielle Verunreinigung der Arbeitsbereiche und damit der Lebensmittel vermieden. Je sauberer die Kleidung, desto geringer das Risiko einer Keimübertragung auf Speisen.
- Husten oder niesen Sie niemals auf Lebensmittel! Auch bei gesunden Menschen können sich lebensmittelvergiftende und krank machende Keime in Mund, Rachen und Nase befinden. Ein verwendetes Papiertaschentuch ist nach dem Benutzen wegzuwerfen und die Hände sind zu waschen oder zu desinfizieren!
- Decken Sie offene Wunden an Händen und Armen wasserunddurchlässig ab! Wunden können mit Krankheitserregern besiedelt sein. Wasserundurchlässiges Pflaster (vorzugsweise farbige

Pflasterstrips) und zusätzlich noch ein Einmalhandschuh oder -fingerling verhindern die Keimübertragung und schützen die Wunde vor äußeren Einflüssen.

- Beachten Sie die Vorgaben zur Personal-, Lebensmittel- und Küchenhygiene! Damit tragen Sie dazu bei, dass Ihre Kunden und Gäste gesundheitlich unbedenkliches und qualitativ einwandfreies Lebensmittel/Essen erhalten. Das kann nur gelingen, wenn das gesamte (Küchen-)Team beim täglichen Arbeiten auf Sauberkeit und Hygiene achtet.

## Bei welchen Erkrankungen besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot?

### Bei plötzlich auftretender Durchfallerkrankung

Unter Durchfall verstehen wir drei oder mehr unformte wässrige Stühle in 24 Stunden. Wenn zum Durchfall weitere Symptome - Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen, Körpertemperatur über 38,5°C (Fieber), Kopf- und Gliederschmerzen - hinzukommen, sprechen wir von Durchfallerkrankung (akute Gastroenteritis).

Wenn eine Durchfallerkrankung plötzlich, aus voller Gesundheit, auftritt, wird sie in der Regel durch einen Krankheitserreger verursacht, meistens durch Viren (Noroviren, Rotaviren und andere), seltener durch Bakterien (Salmonellen, Campylobacter, Shigellen und andere). Die ärztliche Diagnose lautet in diesen Fällen „akute Gastroenteritis“.

Nutztiere (Geflügel, Schweine, Rinder, Schafe und andere) sind das Erregerreservoir der Durchfall auslösenden Bakterien. Sie befinden sich in rohem Fleisch oder in roher Milch. Salmonellen werden auch in rohen Eiern gefunden, insbesondere wenn sie nicht mehr frisch sind. Campylobacter können auch auf Blattsalat sein. Die Übertragung der Durchfall auslösenden Bakterien erfolgt in der Regel durch Verzehr von bakteriell kontaminierten rohen oder ungenügend erhitzten Speisen. Der Mensch scheidet diese Krankheitserreger nur mit dem Stuhl aus. Dieser kann auch Ausgangspunkt einer Infektion sein, insbesondere wenn Nahrungsmittel von ungewaschenen Händen verunreinigt werden. - Die Zeit von der Infektion bis zum Auftreten von Symptomen (Inkubationszeit) beträgt bei Salmonellen 6 Stunden bis 4 Tage, bei Campylobacter 1-7 Tage. Bakteriell bedingte akute Durchfallerkrankungen verlaufen eher schwer mit Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Bauchschmerzen und Fieber über 3 -10 Tage.

Der Mensch ist das einzige Erregerreservoir der Durchfall auslösenden Viren. Sie werden von Mensch zu Mensch übertragen. Sie befinden sich im Stuhl oder im Erbrochenen der Patienten. Die Übertragung erfolgt entweder durch orale Aufnahme der Viren oder indem erregerhaltiges Aerosol eingeatmet wird, das nur beim Erbrechen entsteht. Da diese Viren bei Raumtemperatur mehrere Tage infektiös bleiben, können Infektionen auch von kontaminierten Oberflächen oder Speisen ausgehen. - Die Zeit von der Infektion bis zum Auftreten von Symptomen (Inkubationszeit) beträgt bei Noroviren 10 Stunden bis 2 Tage, bei Rotaviren 1-3 Tage. Virusbedingte akute Durchfallerkrankungen verlaufen eher leicht mit Erbrechen und Durchfall über 1-3 Tage.

Ein Tätigkeitsverbot besteht auch, wenn sich nach abgelaufener Durchfallerkrankung noch Salmonellen, Shigellen, EHEC-Bakterien oder Choleraerreger im Stuhl nachweisen lassen! Daher: **ärztlich abklären!**

### Bei Hepatitis A oder Hepatitis E

Hepatitis A-Viren (HAV) werden von Menschen ausschließlich mit dem Stuhlgang in den letzten 2 - 3 Wochen vor Auftreten der Erkrankung und bis eine Woche nach Auftreten der gelben

Hautverfärbung ausgeschieden. Sie sind relativ umweltstabil und können, wenn sie - über die Hand und den Mund - den Magen-Darm-Trakt einer empfänglichen Person erreichen, bei dieser ebenfalls eine Hepatitis A verursachen.

Hepatitis A ist eine durch HAV verursachte Leberentzündung. Nach einer Inkubationszeit von 2 - 7 Wochen nach der Infektion macht sie sich zunächst durch Allgemeinsymptome wie Kopf- und Gliederschmerzen, Müdigkeit, Appetitlosigkeit, Druckgefühl im Oberbauch, Fieber und gelegentlich Durchfall bemerkbar, bevor dunkler Urin und gelbe Verfärbung der Augen und der Haut auf eine Lebererkrankung hinweisen. Die Erkrankung verläuft im Kindesalter milder als in späteren Jahren, auch oft ohne "Gelbsucht", und heilt immer folgenlos aus.

Hepatitis E verläuft genauso wie Hepatitis A; sie wird aber von einem Virus, das nur in tropischen Ländern verbreitet ist, dem Hepatitis E-Virus, verursacht.

### **Bei Cholera, Typhus oder Paratyphus**

Diese Krankheiten treten relativ selten nach Reisen in die Tropen auf. Sie verlaufen so schwer, dass Erkrankte sich immer ins Krankenhaus begeben müssen und nicht arbeiten gehen können.

### **Bei infizierten Wunden und Hautkrankheiten**

Diese sollen zunächst mit wasserundurchlässigem Pflaster abgedeckt werden. Danach muss bei Wunden an der Hand ein Einweghandschuh getragen werden, damit verhindert wird, dass aus der Wunde Krankheitserreger auf Lebensmittel gelangen (Rötung, schmieriger Belag, Schwellung deuten auf eine Entzündung hin).

Gesundheitsamt Wiesbaden -Belehrungen-  
Konradinallee 11, Eingang A, 65189 Wiesbaden  
1. OG Zimmer 1.005

Service-Telefon: 0611 - 31 2810

Telefax: 0611 - 31 3916

E-Mail: [belehrungen@wiesbaden.de](mailto:belehrungen@wiesbaden.de)

Sprechstunde vormittags: Montag, Mittwoch, Freitag von 8:30 - 11:30 Uhr,  
nachmittags: Montag von 13:00 - 15:00 Uhr + Mittwoch von 14:00 - 17:00 Uhr.

Personen ohne ausreichende Deutschkenntnisse benötigen einen Termin  
über die o. g. Telefonnummern oder E-Mail-Adresse.

ESWE - Bushaltestelle Weidenbornstraße der Linien 3, 6, 33, 34 und 43.