

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. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
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 Auflagen
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.

Sie muss innerhalb der letzten drei Monate vor dem ersten Arbeitstag der erstmaligen Tätigkeit ausgestellt sein.

Bitte übergeben Sie die Bescheinigung Ihrem Arbeitgeber. Dieser hat die Unterlagen an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. Die Belehrung bei erstmaliger Tätigkeitsaufnahme und die zweijährigen Wiederbelehrungen kann darauf eintragen werden.

Bei Ausscheiden aus dem Betrieb, lassen Sie sich bitte die Bescheinigung wieder aushändigen. Sie können diese zu Hause aufbewahren und bei einer neuen Arbeitsstelle wieder abgeben.

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.

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

Sie dürfen die auf Seite 1 genannten Tätigkeiten nicht ausüben und sind zur unverzöglichen Mitteilung an Ihren Arbeitgeber oder Dienstherrn verpflichtet, wenn bei Ihnen 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** bei Ihnen festgestellt hat,

oder wenn die Untersuchung einer **Stuhlprobe** von Ihnen 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 milchig weiße 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 der Rufnummer 0611 - 31 2801 bzw. unter E-Mail infektionsschutz@wiesbaden.de informiert.

Wenn Sie einen Arzt aufsuchen, geben Sie bitte unbedingt an, dass Sie bei Ihrer Tätigkeit mit Lebensmitteln Kontakt haben.

Informieren Sie **sofort** Ihren Arbeitgeber, wenn die o. g. Symptome bei Ihnen auftreten. Lassen Sie sich Ihre erste Tätigkeitsaufnahme vom Arbeitgeber auf der Karte bestätigen!

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, insbesondere wenn die Kühlkette unterbrochen wurde,
- andere Menschen, besonders Kinder und alte Menschen, können nach Verzehr dieser Lebensmittel schwer erkranken, wenn die Erreger sich vermehren konnten,
- 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 Sie bei Ihrer Tätigkeit lebensmittelbedingte Infektionskrankheiten und Vergiftungen verursachen, kann dies - außer den gesundheitlichen Schäden für die Betroffenen - auch erhebliche finanzielle, zivil- und strafrechtliche Folgen für Sie selbst oder den Betrieb, in dem Sie arbeiten, 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 ist bei bestimmten sensiblen Tätigkeiten hilfreich.
- 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 mit wasserundurchlässigem Pflaster ab! Wunden können mit Krankheitserregern besiedelt sein. Wasserundurchlässiges Pflaster (vorzugsweise farbige Pflasterstrips) und zusätzlich noch ein Einmalhandschuh oder -fingerling verhindern die Keimübertragung auf das Lebensmittel und schützen die Wunde vor äußeren Einflüssen.
- Beachten Sie die Vorgaben zur Personal-, Lebensmittel- und Küchenhygiene! Damit tragen Sie dazu bei, dass Ihre Kunden, Gäste und Betreuten gesundheitlich unbedenkliches und qualitativ einwandfreies Lebensmittel/Essen erhalten. Das kann nur gelingen, wenn das gesamte (Küchen-)Team beim täglichen Arbeiten auf Sauberkeit und Hygiene und richtige Temperaturen beim Lagern und Zubereiten der Lebensmittel achtet.

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 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.
Wichtig: die erstmalige Tätigkeitsaufnahme auf der neu ausgestellten Karte dokumentieren!!
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 Wiederbelehrung zu dokumentieren (z. B. auf der Rückseite der Karte).
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.
8. Ein ausführliches Merkblatt für Lebensmittelunternehmer/innen zur Lebensmittelhygiene in Betrieben mit Hinweisen auf geltende Leitlinien können Sie auf der Internetseite des Hessischen Ministeriums für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (HMUKLV) in der Rubrik "Verbraucherschutz > Lebensmittelsicherheit" nachlesen und herunterladen.
Dort finden Sie auch Hinweise zur Erfüllung der Anzeigepflicht nach der EG-Verordnung 852/2004.

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

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.