

Merkblatt
über
**die Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz
(IfSG)**
Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

Bitte lesen Sie dieses Merkblatt aufmerksam durch, da Sie später eine Erklärung unterschreiben müssen, dass Sie den Inhalt gelesen und verstanden haben.

Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder inverkehrbringen:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindnahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchbackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

und dabei mit ihnen **direkt** (mit der Hand) oder **indirekt** über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen

oder

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

benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeit eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) durch das für Ihren Wohnsitz zuständige Gesundheitsamt.

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden ?

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder –vergiftungen schwer erkranken. In Gaststätten oder Gemeinschaftseinrichtungen kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an **Eigenverantwortung** und **Beachtung von Hygieneregeln** verlangt werden. (Die wichtigsten Regeln haben wir für Sie in Anhang 1 zu diesem Merkblatt zusammengestellt, welches Ihnen später noch ausgehändigt wird).

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die auf Seite 1 genannten Tätigkeiten **nicht** ausüben dürfen, wenn bei Ihnen **Krankheitserscheinungen (Symptome)** auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

(Zum besseren Verständnis werden die Krankheitserscheinungen, die auf diese Erkrankungen hinweisen, im Text, welcher in Klammern steht, kurz erklärt).

- ° Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger. (Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber. Typisch für Cholera sind z.B. milchigweiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust).
- ° Typhus oder Paratyphus (hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung, erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall). Diese Krankheitserscheinungen sind Zeichen für Typhus oder Paratyphus.
- ° Virushepatitis (Leberentzündung) A oder E (Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine Hepatitis A oder E hin).
- ° Sie haben infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können (Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind).

Die Untersuchung einer Stuhlprobe (Kotprobe) von Ihnen hat den Nachweis folgender Krankheitserreger ergeben:

- Salmonellen
- Shigellen
- enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien
- Choleravibrionen

Wenn Sie vorgenannte Bakterien ausscheiden (ohne dass Sie sich krank fühlen müssen), besteht ebenfalls ein **Tätigkeitsverbot** im Lebensmittelbereich.

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf oder wurden die vorgenannten Krankheitserreger anhand einer Stuhlprobenuntersuchung festgestellt, nehmen Sie unbedingt sofort den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch ! Teilen Sie ihm auch mit, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten oder Umgang mit Lebensmitteln haben. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren !!