

Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG); das Wichtigste zum Merken

Eine Tätigkeit in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung oder „gewerblich“ mit unmittelbarer Berührung von Lebensmitteln darf erst erfolgen, wenn eine gültige Bescheinigung über eine erfolgte Belehrung vorliegt.

Diese Bescheinigung wird erteilt, wenn

- zuvor schriftliche Belehrungsunterlagen sorgfältig gelesen wurden
- darauf aufbauend eine mündliche Belehrung erfolgte
- danach eine Erklärung unterschrieben werden konnte, wonach gesundheitliche Hinderungsgründe für die Tätigkeit (entsprechend den Belehrungsinhalten) nicht vorliegen.

Grundsätzlich ist zu verhindern, dass Krankheitserreger wie z.B. Bakterien oder Viren, ausgehend von der mit Lebensmitteln beschäftigten Person, über die Lebensmittel an deren Käufer oder Konsumenten übertragen werden.

Ein Arbeiten ist somit stets verboten, wenn Krankheitserreger von Beschäftigten abgegeben, in das Lebensmittel eingebracht und über dieses an den Kunden, Gast, Käufer oder Konsumenten abgegeben werden können. Ist ein Übertragungsweg über Lebensmittel nicht möglich, besteht kein Tätigkeitsverbot durch § 43 IfSG !

- Beispiel : Eine Infektion am Fuß hat kein Tätigkeitsverbot zur Folge, da kein Kontakt des Fußes zum Lebensmittel besteht (Gegensatz: Hände!)
- Bei Schnupfen (auch Husten, Grippe u.a.) werden die Krankheitserreger über Tröpfchen von Person zu Person übertragen, nicht aber über Lebensmittel! Also besteht auch dabei kein Tätigkeitsverbot, wohl aber ist sorgfältiges hygienisches Verhalten (z.B. Händewaschen nach jedem Niesen und Naseputzen!) erforderlich!

Ein Tätigkeitsverbot in Küchen oder für Lebensmittelkontakte besteht bei

1. Hinweisen auf eine **Magen- Darm-Infektion** in Form von Durchfällen, Fieber, Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen! Hierbei sollte stets ein Arzt aufgesucht und dieser auch über die Tätigkeit mit Lebensmitteln informiert werden. Eine Stuhluntersuchung ist wichtig, denn für die Wiedenzulassung zur Arbeit ist neben der Genesung (kein Durchfall, keine Übelkeit, kein Erbrechen, keine Bauchschmerzen, kein Fieber!) auch erforderlich, daß bestimmte Bakterien (z.B. Salmonellen, Shigellen, EHEC) nicht (mehr) ausgeschieden werden ! Bei **Typhus und Paratyphus** treten vor Durchfällen hohes Fieber, Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung auf. Denken Sie bitte auch daran, wenn Sie wenige Wochen zuvor im Ausland waren.
2. **infizierten Wunden oder Hautkrankheiten** ! Es genügt eine kleine, nur Millimeter große eitrige Stelle an den Händen ! Eine Abdeckung mit Pflaster ist nur bei sauberen Verletzungen ausreichend, nicht aber bei infizierten, eitrigen Wunden!

3. **ansteckender Leberentzündung (infektiöse Hepatitis)** durch Hepatitis A - oder Hepatitis E - Viren. Diese Viren werden im Gegensatz zu Hepatitis B- oder Hepatitis C- Viren (Übertragung über Blut und Körpersekrete) mit Lebensmitteln aufgenommen, also geschluckt und auch über den Darm wieder abgegeben. Auf dem Weg Toilette – Hände – Lebensmittel können sie an andere Personen weiter übertragen werden. Ein Waschen der Hände bietet in diesem Falle keine ausreichende Sicherheit!
- Etwa 2 bis 7 Wochen, durchschnittlich aber ca. 4 Wochen nach Aufnahme der Viren können Übelkeit, Erbrechen, Appetitlosigkeit, Oberbauchbeschwerden, Mattigkeit, etwas Fieber und Durchfall, dunkler, bierfarbener Urin bei hellem, entfärbtem Stuhl und gelegentlich auch eine Gelbfärbung der Augen oder sogar der Haut, manchmal auch mit Juckreiz, auftreten. Ein Arztbesuch ist unbedingt erforderlich! Eine Ansteckbarkeit für andere Personen besteht bereits 1 bis 2 Wochen vor Auftreten der ersten Beschwerden! Diese infizierten Personen können aber gegen die Hepatitis A, nicht gegen die Hepatitis E, durch eine Impfung geschützt werden, wenn ihre Ansteckung erst kurz (max.10 Tage!) zurückliegt. Auch deshalb sollte eine Diagnosestellung beim Erkrankten durch den Arzt schnellstmöglich erfolgen!

Bei Auftreten der genannten Erkrankungen ist der Arbeitgeber darüber zu informieren! Gegebenenfalls kann er den Beschäftigten vorübergehend anders einsetzen, z.B. bis zur Abheilung von eitrigen Hautveränderungen.

Während die **Erstbelehrung nur durch das Gesundheitsamt oder durch von diesem speziell beauftragte Ärzte** erfolgen kann, sind **Folgebelehrungen Aufgabe des Arbeitgebers**. Sie müssen nach Beginn der Tätigkeit des Beschäftigten im jeweiligen Lebensmittelbetrieb und danach alle 2 Jahre erfolgen und sind zu dokumentieren (Datum, Unterschriften)!

Allgemeine Hygienemaßnahmen:

- Händewaschen vor Arbeitsbeginn, nach Arbeitsunterbrechungen, nach Toilettenbesuchen, nach unreinen Arbeiten (Reinigungsmaßnahmen, Geldkontakt, Umgang mit rohem Fleisch, Hähnchen, Fisch, Kartoffelschalen usw.)
- Kurze saubere Fingernägel ohne Nagellack
- Kein Handschmuck
- Saubere Kleidung und in Küchen Kopfbedeckung.

Es ist Ihre Verantwortung, hygienisch einwandfrei zu arbeiten und die Arbeitsverbote bei den oben genannten Krankheiten unbedingt einzuhalten! Sie machen sich strafbar, wenn sie dies nicht tun!

Weitere Informationen erhalten Sie vom Fachbereich Gesundheit, Betreuung und Senioren (Tel.: 08025 704-4300).