

# **Belehrung gemäß § 43 Abs.1 Nr.1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)** (erweiterte Fassung des RKI<sup>1</sup>-Merkblattes)

**Gesundheitsamt Charlottenburg-Wilmersdorf**  
Hohenzollerndamm 174 - 177, 10713 Berlin

Stand: 07/ 2008

**Zusätzliches Material für Arbeitgeber erhalten Sie gern von unseren Mitarbeitern!**

## **Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln**

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

- 1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus**
- 2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis**
- 3. Fische, Krebse oder Weichtiere oder Erzeugnisse daraus**
- 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, Nahrungshefen**

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, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind,

benötigen **vor** erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz. **Diese darf bei Arbeitsantritt nicht älter als 3 Monate sein.**

### **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. Für ältere Menschen, Kleinkinder oder immungeschwächte Personen kann dies sogar lebensgefährlich sein. In Gaststätten oder Gemeinschaftseinrichtungen kann 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 zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen finden Sie auf Seite 3.

---

<sup>1</sup> RKI = Robert-Koch-Institut

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

- 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)
- Infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

Oder die Untersuchung einer Stuhlprobe von Ihnen hat den **Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger** ergeben:

- Salmonellen
- Shigellen
- Enterohämorrhagische Escherichia-coli-Bakterien
- Choleravibrionen

Auch, wenn Sie diese Bakterien ausscheiden ohne sich krank zu fühlen (meist als Zufallsbefund aufgrund ärztlicher Untersuchungen festgestellt), besteht ebenfalls ein Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich.

**Diese Tätigkeitsverbote treten bei einer Erkrankung automatisch in Kraft**; es bedarf keines ausdrücklichen Verwaltungsaktes durch das Gesundheitsamt! Der Arbeitnehmer kann nicht wegen eines Tätigkeitsverbotes entlassen werden und der Arbeitgeber ist gegen finanziellen Verlust abgesichert.

### **Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:**

- ◆ **Durchfall** (evtl. blutig) mit mehr als 3 dünnflüssigen Stühlen<sup>2</sup> 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 zum Beispiel Zeichen für **Typhus und Paratyphus**.
- ◆ Typisch für **Cholera** sind **milchigweiße Durchfälle** mit hohem Flüssigkeitsverlust.
- ◆ **Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel** mit allgemeinem **Schwächegefühl und Appetitlosigkeit** weisen auf eine **Hepatitis A oder E** hin.

**Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen** können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

**Treten bei Ihnen die oben genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch!** Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb oder mit Lebensmitteln arbeiten.

**Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten bzw. Arbeitgeber über die Erkrankung zu informieren.**

Wenn Sie noch mehr über die beschriebenen Erkrankungen wissen möchten, können Sie dies ab Seite 4 nachlesen

---

<sup>2</sup> Ein **Durchfall** ist definiert durch mindestens 3 dünnflüssige / nicht geformte Stühle an einem Tag (siehe „Infektionskrankheiten verstehen, erkennen, behandeln“ Suttrop, Mielke, Kiehl, Stück, Thieme Verlag 2004, S. 204)

Der Arbeitgeber ist verpflichtet, Sie direkt bei Arbeitsbeginn und dann mindestens jährlich erneut im Sinne des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und dies zu dokumentieren<sup>3</sup>. Die Erstbelehrungsbescheinigung und die Dokumentation der letzten Folgebelehrung muss so an der Arbeitsstelle verfügbar sein, dass sie bei Kontrollen durch die Ordnungsbehörden jederzeit einsehbar sind.

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

- **Schmuck**

Legen Sie vor Arbeitsbeginn den gesamten Schmuck (Fingerringe, Armbänder, die Armbanduhr u.a.) ab. Unter den Schmuckstücken könnten sich, vermischt mit Schweiß, Brutstätten für Krankheitserreger bilden.

- **Händewaschen** (Sie können zusätzlich ein ausführlicheres Merkblatt zur Händehygiene erhalten! Sprechen Sie hierzu unsere Mitarbeiter an.)

Waschen Sie sich

- **vor Arbeitsantritt,**
- **vor jedem neuen Arbeitsgang,**
- **nach Pausen,**
- **bei sichtbarer Verschmutzung und**
- **selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch oder Kontakt mit der Nase**

gründlich die Hände unter fließendem Wasser mit flüssiger Seife – Seifenstücken sind unhygienisch. Bei grober Verschmutzung verwenden Sie bitte eine Nagelbürste, die ebenfalls nach Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden muss.

Bitte waschen Sie auch die Stellen besonders intensiv, die leicht vergessen werden:

- die Fingerkuppen und Fingernägel
- die Fingerzwischenräume
- die Hand- und Fingerrücken
- die Querfalten der Handinnenflächen
- den Daumen von allen Seiten

Verwenden Sie zum Händetrocknen **Einwegtücher (Papier oder Stoff)** und drehen Sie den Wasserhahn mit dem Einwegtuch zu, damit Sie den Wasserhahn nicht mehr mit der bloßen Hand berühren.

Auch die **Hautpflege** gehört zum vorbeugenden Gesundheitsschutz, denn eine gepflegte Haut weist weniger feine Risse auf, die ein Keimreservoir darstellen.

- **Kleidung / Schutzkleidung**

**Tragen Sie saubere Kleidung** - bei Bedarf für eine Schutzkleidung muss auch diese sauber sein.

Eine **Kopfhaube** soll bei Tätigkeiten getragen werden, bei denen sichergestellt sein muss, dass keine Haare oder Hautschuppen in die zuzubereitenden Lebensmittel fallen.

**Kittel, Handschuhe und Schuhe** für Innenräume – wenn dies vorgeschrieben ist.

- **Verhalten**

Decken Sie Ihre Nase oder Ihren Mund ab, wenn Sie niesen oder husten! **Papier-taschentücher** verwenden – nach einmaligem Gebrauch wegwerfen!!! Anschließend die Hände waschen!

---

<sup>3</sup> Insbesondere die Dokumentation dieses ersten Belehrungsgespräches ist sinnvollerweise auch auf Ihrer roten Belehrungsbescheinigung festzuhalten. Dadurch ist die Arbeitsaufnahme innerhalb der **3-Monatsfrist** gut nachweisbar ist.

Unterlassen Sie das Rauchen in der näheren Umgebung von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen!

Zigarettenasche oder gar –stummel könnten in die Speisen fallen. Die Wechselkontakte der Hand zwischen Mund und Lebensmittel können Krankheitserreger übertragen.

- **Pflaster**

Decken Sie kleine Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab - sollte dies an den Rändern nicht fest abschließen, benutzen Sie zusätzlich einen Fingerling.

## **Bei welchen Erkrankungen besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot?**

### **Salmonellen-Infektionen**

Erreger sind zahlreiche Salmonellenarten, die durch **Nahrungsmittel aus infizierten Tieren** (z.B. Fleisch, Milch, Eier) aufgenommen werden. Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Symptome erheblich schwanken.

Diese Krankheitserreger sind **weltweit verbreitet**, mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen; häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

### **Shigellose (bakterielle Ruhr)**

Die Erreger sind Shigella-Bakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von **Mensch zu Mensch** (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind **hochinfektiös**, d.h. um krank zu werden genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien! In Kindereinrichtungen sind auch bei uns immer wieder Epidemien beschrieben worden. Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem **Fieber**, Kopf- und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald blutig. **Der Erreger ist auch in Deutschland heimisch**. Die Shigellose ist also keine typische Reisekrankheit; mit ihrem Auftreten muss jederzeit gerechnet werden.

### **Gastroenteritis durch andere Erreger**

Auch andere Bakterienarten (z.B. Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Campylobacter, Yersinien) oder Viren (z.B. Rota-, Adeno-, Norwalkviren) können Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen verursachen.

### **Hepatitis A oder E**

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch **Nahrungsmittel**, die mit Hepatitis-A- oder – E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen **von Mensch zu Mensch** sind **möglich**, da das Virus 1-2 Wochen nach Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden wird. Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit. Während das Hepatitis-A-Virus auch bei uns zirkuliert, kommt das Hepatitis-E-Virus hauptsächlich in Asien, Afrika und Zentralamerika vor (importierte Infektion nach Fernreisen!). Beide Erkrankungen verlaufen ganz ähnlich; die Übertragungswege sind gleich.

Gegen Hepatitis A kann man sich durch **Impfungen** schützen - leider nicht gegen Hepatitis E. Sie sollten unbedingt an eine Schutzimpfung gegen Hepatitis A denken – aber besonders vor Reisen in südliche Länder. Bei dieser Gelegenheit sollten Sie überlegen, ob Sie sich gleichzeitig gegen Hepatitis B impfen lassen, da der Kombinationsimpfstoff nur unwesentlich teurer ist als der Impfstoff für die Hepatitis A. Die Hepatitis B ist jedoch keine nahrungsmittelbedingte Erkrankung. Sie können gern ein gesondertes Informationsblatt zu diesem Thema bei uns erhalten.

### **Typhus abdominalis, Paratyphus**

Die Erreger sind Salmonella typhi und paratyphi. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch **Wasser und Lebensmittel**, die damit verunreinigt sind. Die Erkrankung beginnt mit ho-

hem **Fieber**, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere Symptome sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig „erbsbreiartige“ Durchfälle. Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden Erreger bei uns nicht verbreitet. Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich; allerdings sind die Symptome bei Paratyphus weniger schwer.

Beide Erkrankungen werden in der Regel aus endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) oder aus Gebieten importiert (**Reiseerkrankung**), in denen sich die hygienischen Verhältnisse aufgrund von Katastrophen oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtert haben. Gegen Typhus stehen mehrere **Schutzimpfungen** zur Verfügung. Wenn Sie beruflich oder privat in die betroffenen Länder reisen wollen, sprechen Sie Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt an; dort werden Sie zur Notwendigkeit einer Impfung beraten.

### **Cholera**

Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes **Wasser oder Lebensmittel**; auch direkte Übertragung **von Mensch zu Mensch ist möglich**. Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist milchig weiß ohne Blutbeimengungen. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tiefliegende Augen, „stehende“ Hautfalten). Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (Ostasien, Südamerika, Afrika). Eine Schutzimpfung mit dem in Deutschland im Moment zugelassenen Impfstoff wird nicht empfohlen. Allerdings sind im Ausland besser verträgliche und wirksamere Impfstoffe verfügbar. Eine Bestellung über eine internationale Apotheke ist möglich. Deshalb sollten Sie bei Reisen in ein Risikogebiet auch dazu Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt ansprechen.

### **Warum gibt es bei der Erstbelehrung seit 2001 keine Untersuchungen mehr?**

#### **Früher gab es eine Tuberkulosestestung:**

- ◆ Der hauptsächliche Erreger für Tuberkulose, *Mycobacterium tuberculosis*, wird von Mensch zu Mensch durch Tröpfchen übertragen; Lebensmittel spielen als Übertragungsmedium heute keine Rolle mehr. Aus diesem Grund ist die routinemäßige Testung entfallen.

#### **Früher wurden Stuhlproben untersucht:**

- ◆ Die vor Aufnahme der Tätigkeit im Lebensmittelbereich vorgenommene Untersuchung einer Stuhlprobe ist kein taugliches Mittel, um Epidemien durch kontaminierte Lebensmittel zu verhindern. Sie stellt lediglich eine **Momentaufnahme** dar und kann ein **falsches Gefühl der Sicherheit** geben.
- ◆ Systematische Untersuchungen haben ergeben, dass auch bei routinemäßigen jährlichen Untersuchungen von Stuhlproben die Zahl z.B. der Salmonellenerkrankungen nicht zu verringern war; ausschließlich die konsequente Erfassung der einzelnen Krankheitsfälle und die notwendige Entfernung vom Arbeitsplatz hat hier Verbesserungen gebracht.

**Die Hände sind die hauptsächliche Ursache für die Übertragung von Krankheitserregern! Deshalb ist die Händehygiene eine der wichtigsten Maßnahmen zur Verhütung von Infektionen!**

**Voraussetzungen für eine effektive Händehygiene:**

- kurz geschnittene, mit den Fingerkuppen abschließende Fingernägel
- Nageloberfläche nicht rissig (z. B. durch abgeplatzten oder gerissenen Nagellack)

**Ablegen von Schmuck und Armbanduhr vor der Arbeit!**

**Welche Seife?**

- flüssige, nicht alkalische, milde **Reinigungslösungen aus Spendern**
  - möglichst geringes Irritations- und Sensibilisierungspotenzial
  - ohne Zusatz von Duftstoffen, schwach saurer pH-Wert
- Keine Stückseife: potenzielles Keimreservoir

**Händewaschen mit Reinigungsmittel, wann?**

1. vor Arbeitsbeginn
2. zwischen den Arbeitsgängen
3. nach Pausen
4. bei sichtbarer Verschmutzung
5. nach Toilettenbesuch
6. nach Kontakt mit der Nase

**Technik des Händewaschens:**

1. Hände und Unterarme bis zum Ellenbogen zuerst befeuchten
2. mit Reinigungsmittel aus dem Spender einseifen
3. 1 Minute waschen
4. Orte höchster Krankheitserregerdichte nicht vergessen!



Problemzonen beim Händewaschen



Fingerkuppen und Fingernägel (Nagelfalz!)



In den Fingerzwischenräumen, Querfalten Innenflächen



Finger- und Handrücken



Der Daumen

**5. Bürsten nicht routinemäßig benutzen,**

- nur bei besonderer Verschmutzung
- ausschließlich für Fingernägel und Nagelfalz (Vermeidung mechanischer Hautschädigung an Hand und Unterarm)

**6. Gut abspülen!**

- Keime werden mit dem Wasser entfernt
- Seifenreste können langfristig zu Hautschäden führen
- Abspülrichtung: von den Ellenbogen zu den Fingerspitzen hin.

## 7. Abtrocknen mit Einmal-Papierhandtüchern oder textile Einweghandtücher!

- Achtung: Lufttrockner wegen der unvermeidlichen Luftverwirbelung mit möglicherweise keimbeladenen Schmutzpartikeln, der mangelhaften Händetrocknung und der fehlenden mechanischen Entfernung von Restverschmutzung vermeiden
- Wasserhahn mit dem Papierhandtuch zudrehen!

## 8. Hautpflege:

- feuchtigkeitsspendende Handcreme an Händen und Unterarmen
- kleinste Risse bzw. Mikrotraumen sind potentielle Erregerreservoirs
- nicht gepflegte Haut lässt sich nicht sicher desinfizieren

## Umgebungshygiene

- o tägliche Reinigung von Armaturen und Waschbecken

## Desinfektion

- o **Desinfektion nach der Händereinigung** → **zuerst Lebensmittelreste entfernen** ✓  
Nach dem Waschen kann das Desinfektionsmittel voll wirken!

- o Wirkstoffbasis des Desinfektionsmittels: **Alkohol** (kein allergenes Potential !)

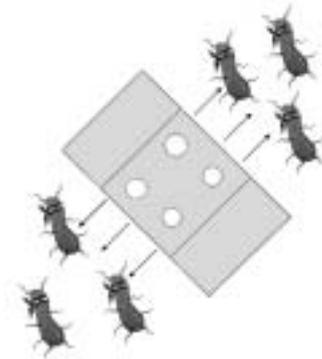
- o VAH-gelistete Mittel verwenden

(Liste der **Desinfektionsmittel**-Kommission im **Verbund für Angewandte Hygiene**)

### o **Vorgang Desinfektion**

1. Hände gründlich abtrocknen
2. ca. **3 ml Handalkohol** in die Handinnenfläche
3. gründlich verreiben (Achtung: Problemzonen wie beim Händewaschen!)
4. **Einwirkungszeit: mindestens 30 Sekunden** (bis zum kompletten Verdunsten verreiben). Die ausreichende Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist wichtig!

➤ **Achtung Händedesinfektionsmittel eignen sich nicht zur Flächendesinfektion!**



1. Wunde vollständig und sicher abdecken
2. flüssigkeits- und keimdichtes Pflaster verwenden
3. Pflaster nicht vom Streifen abschneiden, da sonst Erreger austreten können  
Rundum klebende Pflaster verwenden
4. wenn Wunden nicht sicher abgedeckt werden können ✓ zusätzlich Fingerlinge oder Einmalhandschuhe verwenden

**Im privaten Bereich:** Verletzungs- und Verschmutzungsgefahr vermindern!. Z.B Schutzhandschuhe für grobe Arbeiten, wie z.B. Gartenarbeit etc.

**Sie tragen für die Gesundheit Ihrer Kunden oder der Ihnen Anvertrauten besondere Verantwortung, daher ist die Händehygiene für Sie oberstes Gebot !**