

Schulungs-Unterlagen

**zur Folgebelehrung nach dem
Infektionsschutzgesetz (IFSG)**



Hygiene-Netzwerk
Hand in Hand mit starken Partnern



Hygiene-Netzwerk

Als Zusammenschluss namhafter Unternehmen aus Deutschland und dem angrenzenden EU-Ausland bildet das Hygiene-Netzwerk (Hygiene-Netzwerk GmbH und Co KG) gebündelte Kompetenz aus den Kernsegmenten der Hygiene für Gewerbetreibende.

Das Hygiene-Netzwerk bietet u.a. umfangreiche Hygieneschulungen, Hygiene-Zertifizierungen mit dem Hygiene-Smilely oder den BVGG Sternen sowie weitere Leistungen aus dem Hygienebereich und eigene Onlineshops an.

Als Herausgeber von E-Books und Lernmedien zu aktuellen Themen bietet das Hygiene-Netzwerk mit der Hygiene-Akademie zusätzliche hochwertige Wissensvermittlung an. „Hand in Hand mit starken Partnern“, das ist der Leitsatz, den das Hygiene-Netzwerk seit der

Gründung im Jahr 2008 trägt.

Weitere Informationen finden Sie auf www.Hygiene-Netzwerk.de

01

HYGIENE NETZWERK

02

INHALT

03

NEUES KAPITEL

01

Achtung - Neues Recht:

02

Belehrung Infektionsschutzgesetz

03

Downloads

04

IMPRESSUM

ACHTUNG - NEUES RECHT:

Mit der Änderung des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) wurde die Verpflichtung des Arbeitgebers zur Folgebelehrung der Mitarbeiter gemäß § 43 Absatz 4 von bisher "jährlich" auf neu "alle zwei Jahre" festgesetzt (siehe Anhang 10a).

Weiterhin wurde in § 42 Abs. 2 die neue Ziffer 9 mit aufgenommen:
9.

Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr.

Somit unterliegt auch der Umgang mit diesen Lebensmitteln nun der Unterweisung i.S. des Infektionsschutzgesetzes.

Diese Änderung ist am 04. August 2011 in Kraft getreten.

BELEHRUNG INFEKTIONSSCHUTZGESETZ

I. BELEHRUNG, BESCHEINIGUNG DES GESUNDHEITSAMTES

Voraussetzung für die erstmalige Aufnahme einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich ist seit dem 01.02.2001 eine Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz. Ihrer Funktion nach entspricht dieser Bescheinigung dem Zeugnis nach § 18 Bundes-Seuchengesetz. Es müssen jedoch andere Kriterien für die Ausstellung erfüllt sein:

a) Eine mündliche und schriftliche Belehrung durch das Gesundheitsamt.

Ziel der Belehrung ist es, ein Bewusstsein für die Problematik der Übertragung von Krankheitserregern durch Lebensmittel zu schaffen. Sie soll den im Lebensmittelbereich Tätigen in die Lage versetzen, Anhaltspunkte für ein Tätigkeitsverbot bei sich selbst festzustellen und entsprechend handeln zu können.

INHALTE DER BELEHRUNG NACH DEM INFEKTIONSSCHUTZGESETZ SIND:

Bestimmungen zu den Tätigkeitsverboten (Einzelheiten siehe unter II). Verpflichtungen im Falle des Auftretens von Hinderungsgründen bzw. von Anhaltspunkten für ein Tätigkeitsverbot. Informationen über die Wiederholung der Belehrungen durch den Arbeitgeber sowie über

die Nachweispflichten gegenüber den zuständigen Behörden.

b) Eine schriftliche Erklärung der o. g. Personen, dass sie vom Gesundheitsamt belehrt wurden und dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt ist.

Vor dem 01.01.2001 ausgestellte Zeugnisse nach § 18 Bundes-Seuchengesetz gelten als Bescheinigungen nach § 43 Infektionsschutzgesetz (§ 77 Abs. 2). D. h. die jährliche Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz ist auch für diesen Personenkreis erforderlich. (Weiteres hierzu siehe unter III.).

Hier gibt es alle [Unterlagen zum Infektionsschutzgesetz](#)

II. INFEKTIONSSCHUTZGESETZ - TÄTIGKEITSVERBOTE

1. Erkrankungen, die ein Tätigkeitsverbot nach sich ziehen, sind: Ansteckende Durchfallerkrankungen, Hepatitis A, Hepatitis E; infizierte Wunden oder Hautkrankheiten, wenn die Möglichkeit besteht, dass von dort Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können.
2. Ein Tätigkeitsverbot besteht ebenfalls für Ausscheider folgender Krankheitserreger: Shigellen; Salmonellen; enterohämorrhagischen Escherichia coli (EHEC); Choleravibrionen (Ausscheider haben keine Krankheitssymptome, die Bakterien sind aber in großen Mengen im Stuhl vorhanden und können weiterverbreitet werden).
3. Die Tätigkeitsverbote gelten auch für Erkrankte und Ausscheider, die mit den Lebensmitteln über Bedarfsgegenstände in Berührung kommen, wie z. B. Reinigungspersonal in Küchen.
4. Das Gesundheitsamt kann im Einzelfall Ausnahmen von den Tätigkeitsverboten zulassen, sofern die erforderlichen Hygienemaßnahmen getroffen werden können.
5. Tätigkeitsverbote gelten für den gesamten Lebensmittelbereich, der im Gesetz genau beschrieben ist. Insbesondere sind die

Lebensmittel im Einzelnen aufgeführt.

III. INFEKTIONSSCHUTZGESETZ - PFLICHTEN DES ARBEITGEBERS

1. Auch Arbeitgeber dürfen eine Tätigkeit im Lebensmittelbereich nur ausüben, wenn sie im Besitz einer Bescheinigung des Gesundheitsamtes nach § 43 Infektionsschutzgesetz oder eines Zeugnisses nach § 18 Bundes-Seuchengesetz sind
2. Arbeitgeber haben Beschäftigte, die eine Tätigkeit im Lebensmittelbereich ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im weiteren alle 2 Jahre über die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes zu den Tätigkeitsverboten zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren. Der Arbeitgeber kann geeignete Personen mit der Durchführung der Belehrung beauftragen.
3. Die jährliche Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach § 4 Abs. 2 Lebensmittelhygieneverordnung.
4. Arbeitgeber haben ihre eigene Bescheinigung und die ihrer Beschäftigten sowie die Dokumentation über die letzte Belehrung an der Betriebsstätte aufzubewahren und den Mitarbeitern der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.
5. Der Arbeitgeber darf Personen ohne Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht im Lebensmittelbereich beschäftigen.
6. Wenn dem Arbeitgeber Anhaltspunkte oder Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt werden, sollte er in jedem Fall das Gesundheitsamt informieren. Gemeinsam mit dem Gesundheitsamt müssen geeignete Hygiene Maßnahmen getroffen werden, um eine

Weiterverbreitung der Krankheitserreger über Lebensmittel zu verhindern.

VI. INFEKTIONSSCHUTZGESETZ - STRAF- UND BUSSGELDVORSCHRIFTEN

Das Infektionsschutzgesetz sieht für Verstöße je nach Schweregrad folgende Bußgelder bzw. Freiheitsstrafen vor:

- Bescheinigung oder Dokumentation der letzten Belehrung kann nicht vorgelegt werden (§ 73 Abs. 1 Nr. 21)
- Belehrung wurde nicht korrekt durchgeführt (§ 73 Abs. 1 Nr. 18)
- Beschäftigung von Personen ohne Bescheinigung (§ 73 Abs. 1 Nr. 20)
- Beschäftigung von Personen im Lebensmittelbereich, obwohl Anhaltspunkte für ein Tätigkeitsverbot vorliegen (§ 73 Abs 1 Nr. 2)
- Ausüben einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich, obwohl Anhaltspunkte für ein Tätigkeitsverbot vorliegen (§ 75 Abs. 1 Nr. 2)
- Geldbuße bis 25.000 Euro (Abs. 73 Abs. 3) (bei vorsätzlicher Handlung Freiheitsstrafe bis zu fünf Jahren, wenn dadurch meldepflichtige Krankheiten oder meldepflichtige Krankheitserreger verbreitet werden) (§ 74)
- Freiheitsstrafe bis zu zwei Jahren oder Geldstrafe (bei vorsätzlicher Handlung Freiheitsstrafe bis zu fünf Jahren, wenn dadurch meldepflichtige Krankheiten oder meldepflichtige Krankheitserreger verbreitet werden) (§ 78 Abs.1 u. 3)

Belehrung Infektionsschutzgesetz - Gesundheitsnachweise für Beschäftigte in Lebensmittelbetrieben

Infektionsschutzgesetz - Einführung

Bis zum 31.12.2000 mussten Beschäftigte im Lebensmittelbereich

ein **Gesundheitszeugnis** des Gesundheitsamtes vorweisen, um erstmalig in diesem Bereich tätig zu werden. Hierzu wurden nach den gesetzlichen Bestimmungen des Bundes-Seuchengesetzes (BSeuchG) vorab Stuhlproben und ggf. eine Röntgenaufnahme der Lunge veranlasst.

Diese Vorgehensweise gibt es heute nicht mehr.

Seit dem 01.01.2001 ist ein neues Gesetz in Kraft getreten:

Das Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Statt einer Untersuchung nach dem früheren Bundes-Seuchengesetz werden heute mündliche und schriftliche Belehrungen durch das Gesundheitsamt vor der ersten Arbeitsaufnahme durchgeführt.

Hierüber erhalten die Betroffenen eine „Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz“.

Wer braucht eine Bescheinigung nach dem IfSG?

Mit dem neuen Gesetz wurde der Personenkreis erweitert. Eine Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 IfSG brauchen:

- Personen, die gewerbsmäßig beim Herstellen, Behandeln und in Verkehr bringen von nicht verpackten Lebensmitteln tätig sind.
- Personen, die in Küchen von Gaststätten oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung (Pizza-Service, Essen auf Rädern, Kantinen, Krankenhäusern, Kinderheimen, Jugendherbergen, Altersheimen, etc.) tätig sind, einschließlich des Spül- und Reinigungspersonals
- Personen, die kellnern und dabei die Küche betreten müssen oder zusätzlich in der Küche helfen
- Schüler/innen und Lehrpersonen von hauswirtschaftlichen und nahrungsgewerblichen Klassen
- Lehrpersonen, die Kochunterricht geben

Erstbelehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz:

Erstbelehrungen dürfen nur durch das für den Ort des Betriebes zuständige Gesundheitsamt durchgeführt werden. Die anschließenden, gesetzlich vorgeschriebenen, jährlichen Wiederholungsbelehrungen sind vom Arbeitgeber zu organisieren.

Vor der erstmaligen Aufnahme der Tätigkeiten an einem Arbeitsplatz mit gewerbsmäßiger Lebensmittelverarbeitung müssen alle Beschäftigten über die gesetzlichen Verpflichtungen nach §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) mündlich und schriftlich unterrichtet werden. Hierüber erhalten sie anschließend eine Bescheinigung.

Die Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) darf am 1. Arbeitstag nicht älter als drei Monate sein. Danach ist diese Bescheinigung lebenslang gültig. Sie ist am Ort der Beschäftigung für evtl. Kontrollen verfügbar zu halten (zumindest eine Kopie der Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz – das Original kann beim Arbeitnehmer verbleiben).

Eine Terminvergabe für die Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz erfolgt über die örtlichen Gesundheitsämter.

Wer muss nicht zur Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz?

Alle Beschäftigten, die ein gültiges „altes Gesundheitszeugnis“ nach §§ 17/18 Bundes-Seuchengesetz haben, benötigen keine neue Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG).

Das „alte Gesundheitszeugnis“ gilt weiter.

Personal, das ausschließlich den Boden reinigt, oder Personen, die nur mit verpackten Lebensmitteln arbeiten sowie Personen, die beim Kellnern nicht den Küchenbereich betreten, benötigen keine Bescheinigung über die Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz.

Wiederholte Belehrung durch den Arbeitgeber nach dem Infektionsschutzgesetz

Nach der Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt sind Sie als Arbeitgeber gesetzlich verpflichtet, Ihre Beschäftigten am 1. Arbeitstag und jedes Jahr im Abstand von 12 Monaten neu über die Inhalte der §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz zu belehren. Wiederholt zu belehren sind auch die Beschäftigten, die ein „altes Gesundheitszeugnis“ besitzen und keine Erstbelehrung brauchen. Diese wiederholenden Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz können innerbetrieblich durch den Arbeitgeber persönlich oder durch von Ihm ausgesuchte Personen (z. B. Arbeitsmediziner) erfolgen.

Diese Wiederholungsbelehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz sind zu dokumentieren (Inhalte, Datum und Unterschrift der Angestellten), am Ort der Beschäftigung verfügbar zu halten und auf Verlangen der Kontrollbehörde (Lebensmittelüberwachung) zusammen mit der Bescheinigung Ihrer Beschäftigten nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) vorzulegen.

Diese Belehrungen ersetzen nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittel-Hygieneverordnung.

Wechsel der Arbeitsstelle

Wechseln Beschäftigte ihre Arbeitsstelle oder arbeiten sie längere Zeit nicht im Lebensmittelbereich, so bleibt die Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) gültig. Die Bescheinigung ist diesen Beschäftigten bei ihrem Ausscheiden aus dem Betrieb auszuhändigen.

Die Beschäftigten sind durch den neuen Arbeitgeber am ersten Arbeitstag im Lebensmittelbereich zu belehren.

Infektionsschutzgesetz - Vorgehen bei Erkrankungen und Tätigkeitsverboten

Die Beschäftigten in Ihrem Betrieb sind nach §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) verpflichtet, Ihnen Folgendes sofort anzuzeigen:

1. Frühe Anzeichen einer ansteckenden Krankheit der Leber (z. B. Gelbfärbung der Augäpfel), des Magen-Darm-Traktes (z. B. Durchfall und Erbrechen), der Haut (z. B. Verletzungen der Hautoberfläche vorwiegend an Händen und Unterarmen).

2. Bestehen einer festgestellten ansteckenden Krankheit:

- Hepatitis A oder E,
- ansteckende Durchfallerkrankungen,
- entzündete und eitrige Wunden vorwiegend an Händen und Unterarmen
- sowie Hauterkrankungen, deren Erreger über Lebensmittel weiter verbreitet werden können.

3. (Dauer)ausscheidung von Krankheitserregern über den Stuhl (Nachweis von bestimmten Darmkrankheitserregern in Stuhlproben).

Sind Ihnen durch die Beschäftigten die genannten Tatsachen mitgeteilt worden, liegt automatisch (d. h. ohne zusätzliche Anordnung einer Behörde) ein Tätigkeitsverbot nach dem Infektionsschutzgesetz vor und Sie haben die Pflicht, die Betroffenen sofort von der Tätigkeit mit Lebensmitteln bzw. aus dem Küchenbereich fern zu halten.

Die Aufhebung des gesetzlichen Tätigkeitsverbotes nach dem Infektionsschutzgesetz tritt ebenfalls automatisch ein, wenn die Hinderungsgründe nicht mehr vorliegen.

Ausnahmeregelungen vom gesetzlichen Tätigkeitsverbot können nur durch das Gesundheitsamt zugelassen werden.

Infektionsschutzgesetz - Straf- und Bußgeldvorschriften

Ein Arbeitgeber macht sich strafbar, wenn er Personen im

Lebensmittelbereich arbeiten lässt, obwohl Erkrankungen oder sonstige Hinderungsgründe im Sinne des Infektionsschutzgesetzes vorliegen.

Ein Arbeitgeber muss mit Bußgeldern rechnen, wenn er

- Beschäftigte nicht regelmäßig wiederholt nach dem Infektionsschutzgesetz belehrt oder über die erfolgte Wiederholungsbelehrung keinen Nachweis vorzeigen kann

oder

- Beschäftigte ohne Bescheinigung vom Gesundheitsamt nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) arbeiten lässt. Nur das Gesundheitsamt darf die Bescheinigung ausstellen und nur das Gesundheitsamt führt die Erstbelehrungen durch.

Der Arbeitgeber

Selbstverständlich braucht auch jeder Arbeitgeber, der mit Lebensmitteln gewerbsmäßig umgeht, eine Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) oder ein gültiges Zeugnis nach §§ 17/18 Bundes-Seuchengesetz (altes Gesundheitszeugnis).

Der Arbeitgeber muss sich selbständig über die Inhalte nach dem Infektionsschutzgesetz (IfSG) für die wiederholten Belehrungen seiner Beschäftigten informieren. Für den Arbeitgeber sind bisher per Gesetz keine Wiederholungsbelehrungen vorgesehen.

Das Infektionsschutzgesetz kann derzeit im Internet unter der Adresse:

<http://www.gesetze-xxl.de/pdf/Infektionsschutzgesetz-IfSG.pdf>

eingesehen werden.

Die folgenden Informationen werden jedem/jeder Teilnehmer/in als „schriftliche Belehrung“ zu der

Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz ausgehändigt.

BELEHRUNG

gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 INFEKTIONSSCHUTZGESETZ (IFSG)

Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

Personen, die **gewerbsmäßig** folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- oder Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- 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 Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt.

Infektionsschutzgesetz - 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.

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einweghandtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume)
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln

- Nicht verpackte Lebensmittel dürfen nur in Behältern und abgedeckt transportiert werden. Transportbehältnisse und Verpackungsmaterialien müssen sauber und für Lebensmittel geeignet sein.
- Bei der Aufbewahrung muss Rohware getrennt von

verzehrfertigen Speisen gelagert werden. Dies gilt auch für die Kühlung.

- Gerätschaften und Arbeitsflächen müssen sauber, leicht zu reinigen und unbeschädigt sein. Sie sind regelmäßig zwischenzureinigen.
- Husten und niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Lebensmittel, die nicht durcherhitzt werden, sollten nicht unter Verwendung roher Eianteile hergestellt werden (Salmonellengefahr). Nicht durcherhitzte eihaltige Zubereitungen sollte daher nicht abgegeben werden.
- Zu garende Speisen sollten durcherhitzt werden.
- Warm verzehrte Speisen sind bis zur Abgabe durchgängig heiß zu halten.
- Verzehrfertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden.

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die oben 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:

- 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.

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

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

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

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

Zeichen für Typhus und Paratyphus sind:

mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.

Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall).

Typisch für Cholera sind milchigweiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust.

Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche 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 genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch! Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

Bei welchen Erkrankungen besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot?

• 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 hohem 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.

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) importiert (Reiseerkrankung).

Gegen Typhus stehen mehrere Schutzimpfungen zur Verfügung. Wenn Sie beruflich oder privat in die betroffenen Länder verreisen 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). Zur Frage einer möglichen Schutzimpfung sollten Sie mit Ihrem Hausarzt, Betriebsarzt oder dem Gesundheitsamt Kontakt aufnehmen.

• **Shigellose (Bakterielle Ruhr)**

Die Erreger sind Shigellabakterien. 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.

• **Salmonellen-Infektion**

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.

- **Gastroenteritis durch andere Erreger**

Auch andere Bakterienarten (z. B. Staphylokokken, bestimmte coli-Bakterien, 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 bereits 1 bis 2 Wochen vor Auftreten erster Symptome 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.

Vor Reisen in südliche Länder sollten Sie unbedingt an eine Schutzimpfung denken und ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt darauf ansprechen.

DOWNLOADS

Anhang	Größe
<u>Belehrung_Infektionsschutzgesetz_für_Einrichtungen_mit_Kleinkindern.pdf</u>	84 KB
<u>Belehrung_Infektionsschutzgesetz_hygienischer_Umgang_mit_Lebensmitteln.pdf</u>	96 KB
<u>Belehrung-Infektionsschutzgesetz_in_verschiedenen_Fremdsprachen.pdf</u>	77 KB
<u>Belehrung-Infektionsschutzgesetz_Japanisch.pdf</u>	33 KB
<u>Belehrung-Infektionsschutzgesetz_Arabisch.pdf</u>	16 KB
<u>Belehrung-Infektionsschutzgesetz-Chinesisch.pdf</u>	53 KB
<u>Infektionsschutzgesetz bei Vereinsfesten.pdf</u>	49 KB
<u>Infektionsschutzgesetz bei ehrenamtlich Tätige_Erlass MLR.pdf</u>	19 KB
<u>Belehrungsnachweis für Beschäftigte in Lebensmittelbetrieben.pdf</u>	27 KB
<u>BGN_Haendereinigung_11-02_04.pdf</u>	62 KB
<u>Belehrung_Infektionsschutzgesetz_Campylobacter.pdf</u>	26 KB

<u>Belehrung_Infektionsschutzgesetz_Salmonellose.pdf</u>	22 KB
<u>Belehrung_Infektionsschutzgesetz_Staphylokokken.pdf</u>	82 KB
<u>Belehrung_Infektionsschutzgesetz_Noroviren.pdf</u>	27 KB
<u>Belehrung_Infektionsschutzgesetz_Listerien.pdf</u>	12 KB
<u>Belehrung_Infektionsschutzgesetz_Rotaviren.pdf</u>	21 KB
<u>Belehrung_Infektionsschutzgesetz_Botulismus.pdf</u>	10 KB
<u>IFSG 2011 Bundesgesetzblatt - Infektionsschutzgesetz Änderung 2011.pdf</u>	10 KB

HYGIENE-NETZWERK GMBH UND CO KG

www.hygiene-netzwerk.de

Eifelwerkstraße 1, D-54655 Malbergweich

Geschäftsführer: Johannes Krahwinkel

HRA Wittlich 41133, USt-IdNr: DE306067134

E-Mail: Johannes.Krahwinkel@Hygiene-Netzwerk.de

Tel: +49(0)6563-9669799, Fax: +49(0)2271-7921329

Mobil: +49(0)176-70021828

vertreten durch

Hygiene-Netzwerk Verwaltungs- GmbH

Eifelwerkstraße 1, D-54655 Malbergweich

Geschäftsführer: Johannes Krahwinkel

HRB Wittlich 43465

Infoseite: **www.Hygiene-Netzwerk.de**

Shop: **www.HN-Shop.de**

Hygiene-Forum: **www.hygiene-forum.de**

Redaktion:

Rainer Nuss

Johannes Krahwinkel

Kontakt: **redaktion@hygiene-netzwerk.de**

Das Werk, einschließlich aller seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb des Urhebergesetzes ist ohne Zustimmung des Herausgebers unzulässig und strafbar. Das gilt im Besonderen für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronische Systeme. Es ist deshalb nicht gestattet, Abbildungen und Texte zu verändern oder zu manipulieren. Auch die Weitergabe an Dritte ist ohne Zustimmung des Herausgebers nicht erlaubt. Alle Beispiele, Informationen, Anregungen und Tipps basieren auf den Erkenntnissen sowie der Gesetzeslage zum Zeitpunkt des Schreibens und wurden mit der größtmöglichen Sorgfalt zusammengestellt. Dabei wurde darauf geachtet, dass die gewählten Beispiele allgemein sind. Trotz aller Sorgfalt sind Fehler jedoch nicht ganz auszuschließen. Weil sich in Einzelfällen und durch Änderungen von Gesetzen und Vorschriften eventuell andere Umstände ergeben können, ist eine Haftung von Herausgeber und Autor für Schäden aus der Anwendung der hier erteilten Ratschläge ausgeschlossen. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck - auch auszugsweise - nur mit Genehmigung des Herausgebers und Autors.