

# Informationen

für Personen  
beim Umgang mit Lebensmitteln

nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)  
vom 20. Juli 2000  
in der jeweils aktuellen Fassung



**OSTALBKREIS**

# Das Wichtigste in Kürze

In Lebensmitteln können sich Krankheitsreger besonders gut vermehren. Wenn Menschen solche verunreinigten Lebensmittel essen, können sie an Infektionen oder Lebensmittelvergiftungen erkranken. In Gaststätten oder Gemeinschaftseinrichtungen kann das eine große Anzahl von Menschen betreffen.

Was können **Sie** dagegen tun?

- Gründliches Händewaschen mit Seife unter fließendem Wasser
  - bei Arbeitsantritt und nach jeder Pause
  - zwischen unterschiedlichen Arbeitsprozessen
  - nach dem Toilettenbesuch
- Abtrocknen mit Einweghandtüchern
- Legen Sie Armbanduhr und Handschmuck ab
- Tragen Sie saubere Arbeitskleidung
- Nicht auf Lebensmittel husten und niesen
- Kleine saubere Wunden an Händen oder Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster abdecken

## § 43 IfSG

### **Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes (Gesetzestext)**

(1) Personen dürfen gewerbsmäßig die in § 42 Abs. 1 bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben und mit diesen Tätigkeiten erstmalig nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie

1. über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach den Absätzen 2, 4 und 5 in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und
2. nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

Liegen Anhaltspunkte vor, dass bei einer Person Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 bestehen, so darf die Bescheinigung erst ausgestellt werden, wenn durch ein ärztliches Zeugnis nachgewiesen ist, dass Hinderungsgründe nicht oder nicht mehr bestehen.

(2) Treten bei Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 auf, sind sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.

(3) Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot nach § 42 Abs. 1 begründen, so hat dieser unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten.

(4) Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der in § 42 Abs. 1 Satz 1 oder 2 genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absatz 2 zu belehren.

Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren. Die Sätze 1 und 2 finden für Dienstherrn entsprechende Anwendung.

(5) Die Bescheinigung nach Absatz 1 und die letzte Dokumentation der Belehrung nach Absatz 4 sind beim Arbeitgeber aufzubewahren. Der Arbeitgeber hat die Nachweise nach Satz 1 und, sofern er eine in § 42 Abs. 1 bezeichnete Tätigkeit selbst ausübt, die ihn betreffende Bescheinigung nach Absatz 1 Satz 1 an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.

(6) Im Falle der Geschäftsunfähigkeit oder der beschränkten Geschäftsfähigkeit treffen die Verpflichtungen nach Absatz 1 Satz 1 Nr. 2 und Absatz 2 denjenigen, dem die Sorge für die Person zusteht. Die gleiche Verpflichtung trifft auch den Betreuer, soweit die Sorge für die Person zu seinem Aufgabenkreis gehört. Die den Arbeitgeber oder Dienstherrn betreffenden Verpflichtungen nach dieser Vorschrift gelten entsprechend für Personen, die die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeiten selbständig ausüben.

(7) Das Bundesministerium für Gesundheit wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates Untersuchungen und weitergehende Anforderungen vorzuschreiben oder Anforderungen einzuschränken, wenn Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft dies erfordern.

• • •

## § 42 IfSG

### **Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote (Gesetzestext)**

(1) Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
3. Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC) oder Choleravibrionen ausscheiden,

dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden

- a) beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in Absatz 2 genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder
- b) in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Satz 1 gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die dort genannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel im Sinne des Absatzes 2 zu befürchten ist.

Die Sätze 1 und 2 gelten nicht für den privaten hauswirtschaftlichen Bereich.

(2) Lebensmittel im Sinne des Absatzes 1 sind

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und 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
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

(3) Personen, die in amtlicher Eigenschaft, auch im Rahmen ihrer Ausbildung mit den in Absatz 2 bezeichneten Lebensmitteln oder mit Bedarfsgegenständen im Sinne des Absatzes 1 Satz 2 in Berührung kommen, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, wenn sie an einer der in Absatz 1 Nr. 1 genannten Krankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind, an einer der in Absatz 1 Nr. 2 genannten Krankheiten erkrankt sind oder die in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger ausscheiden.

(4) Das Gesundheitsamt kann Ausnahmen von den Verboten nach dieser Vorschrift zulassen, wenn Maßnahmen durchgeführt werden, mit denen eine Übertragung der aufgeführten Erkrankungen und Krankheitserreger verhütet werden kann.

(5) Das Bundesministerium für Gesundheit wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates den Kreis der in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Krankheiten, der in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger und der in Absatz 2 genannten Lebensmittel einzuschränken, wenn epidemiologische Erkenntnisse dies zulassen, oder zu erweitern, wenn dies zum Schutz der menschlichen Gesundheit vor einer Gefährdung durch Krankheitserreger erforderlich ist. In dringenden Fällen kann zum Schutz der Bevölkerung die Rechtsverordnung ohne Zustimmung des Bundesrates erlassen werden. Eine auf der Grundlage des Satzes 2 erlassene Verordnung tritt ein Jahr nach ihrem Inkrafttreten außer Kraft; ihre Geltungsdauer kann mit Zustimmung des Bundesrates verlängert werden.

## **Bei folgenden Erkrankungen besteht ein gesetzliches Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot nach § 42 IfSG**

### **Typhus abdominalis, Paratyphus**

Erreger sind Bakterien der Gattung *Salmonella typhi* und *paratyphi*. Sie sind weltweit verbreitet. Einziges Reservoir ist der Mensch. Ihre Aufnahme erfolgt vor allem durch Wasser und Lebensmittel, die mit Ausscheidungen (Stuhl und Urin) 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 Verstopfung auftreten, später häufig 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).

In Gebieten, in denen sich die hygienischen Verhältnisse auf Grund von Katastrophen oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtern, erhöht sich das Infektionsrisiko deutlich. Zur Vorbeugung hilft die bekannte Regel Tropenreisender „Peel it, cook it or forget it!“

Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind beide Erreger bei uns nicht verbreitet.

Eine durchgemachte Erkrankung hinterlässt keine dauerhafte Immunität. Gegen Typhus stehen mehrere Schutzimpfungen zur Verfügung. Wenn Sie beruflich oder privat in betroffene Länder reisen möchten, lassen Sie sich von Ihrem behandelnden Arzt beraten.

## **Cholera**

Cholera ist eine schwere bakterielle Infektionskrankheit vorwiegend des Dünndarms, die durch das Bakterium *Vibrio cholerae* verursacht wird. Die Ansteckung erfolgt meistens über mit Ausscheidungen verunreinigtem Trinkwasser, seltener über infizierte Lebensmittel. Es kommt zu extremem Durchfall und starkem Erbrechen. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus.

Risikogebiete mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung sind Afrika, Indien und Indonesien, Südostasien, Mittel- und Südamerika. Cholera kann als Reiseerkrankung aus diesen Gebieten mitgebracht werden.

Eine Schutzimpfung mit dem in Deutschland zugelassenen Impfstoff wird vor Reisen mit Aufenthalt in Risikogebieten oder bei aktuellen Ausbrüchen empfohlen. Wenn Sie beruflich oder privat in betroffene Länder reisen möchten, lassen Sie sich von Ihrem behandelnden Arzt beraten.

## **Shigellose (bakterielle Ruhr)**

Bakterienruhr ist eine hochansteckende, heftige Durchfallerkrankung, die von Bakterien der Gattung "Shigella" verursacht wird. Sie ist weltweit verbreitet. Am häufigsten tritt die Krankheit in warmen Ländern mit schlechten hygienischen Verhältnissen und mangelnder Abwasserentsorgung auf.

In Deutschland sind hauptsächlich Reisende in Risikogebiete (Ägypten, Indien, Marokko, Tunesien und Türkei) betroffen. Es treten aber auch hier erworbene Infektionen auf.

Die Ansteckung erfolgt meist von Mensch zu Mensch über Hautkontakt z.B. beim Händeschütteln. Dabei genügen bereits kleinste Mengen des Bakteriums. Vorbeugung ist eine gute Händehygiene.

Aber auch durch verunreinigte Lebensmittel, Trinkwasser, Badegewässer und Fliegen ist eine Verbreitung möglich. Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopf- und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald blutig.

## Salmonellen-Infektion

Erreger sind zahlreiche Salmonellenarten, die meist durch tierische Lebensmittel (z.B. Fleisch, Milch, Eier) übertragen werden. Haus- und Nutztiere können mit Salmonellen infiziert sein, ohne selbst zu erkranken. Die häufigste Erkrankung ist die Salmonellose, ein akuter Brechdurchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Die Symptome können sehr unterschiedlich sein und in manchen Fällen kann es zur Dauerausscheidung kommen. Diese stellt eine ständige Infektionsquelle dar.

Salmonellen sind weltweit verbreitet und mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen. Häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

## Gastroenteritis durch andere Erreger

Auch andere Bakterien (z. B. Staphylokokken, Coli-Bakterien, Listerien, Campylobacter, Yersinien) oder Viren (z. B. Rota-, Adeno- und Noroviren) können Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen verursachen. Die Beschwerden klingen meistens nach wenigen Tagen von alleine ab.

## Hepatitis A oder E

Die Erreger sind Viren, welche eine Entzündung der Leber (Gelbsucht) mit Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit hervorrufen.

**Hepatitis A** verläuft niemals chronisch und heilt meist ohne Komplikationen spontan aus. Sie wird durch verunreinigtes Trinkwasser, kontaminierte Lebensmittel (zum Beispiel Muscheln) oder als Schmierinfektion übertragen und tritt in gemäßigten Breiten meist als importierte Erkrankung nach einem Aufenthalt in Risikogebieten (Afrika, Mittelmeerraum, Mittel- und Südamerika, Russland, Südostasien) auf.

Eine Impfung bietet einen sicheren Schutz gegen Hepatitis A.

Wenn Sie beruflich oder privat in betroffene Länder reisen möchten, lassen Sie sich von Ihrem behandelnden Arzt beraten.

**Hepatitis E** wird in Europa meist über den Verzehr von unzureichend gegartem Schweine- oder Wildfleisch und daraus hergestellten Produkten übertragen. In Risikogebieten (Nordafrika, Vorderasien) spielt auch die Übertragung durch Wasser eine große Rolle.

Die Infektion kann bei immungeschwächten Personen chronisch verlaufen und Erreger werden lange im Stuhl ausgeschieden.

Eine Impfung gegen Hepatitis E steht in Europa nicht zur Verfügung.

## **Bei infizierten Wunden und Hauterkrankungen**

Wenn Sie an infizierten Wunden / Hauterkrankungen leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über Lebensmittel an Verbraucher übertragen werden dürfen Sie nicht mit Lebensmitteln arbeiten.

Dazu gehören Eitererreger (Staphylokokken), die Giftstoffe in das Lebensmittel abgeben können und Erbrechen oder Durchfall verursachen.

Auch bei Erkrankung an Borkenflechte (Impetigo contagiosa), verursacht durch eine Infektion mit Streptokokkus pyogenes, ist die Tätigkeit untersagt.

## **Als Ausscheider**

Krankheitserreger, die Durchfälle verursachen, können in seltenen Fällen auch nach überstandener Erkrankung unbemerkt noch mit dem Stuhlgang ausgeschieden werden. Auch dann dürfen Sie Ihrer Tätigkeit nicht nachgehen, bis über Laboruntersuchungen eine Beendigung der Ausscheidung nachgewiesen wurde, da diese eine ständige Infektionsquelle darstellt.

Besonders wichtig ist in dieser Zeit eine zuverlässige Händehygiene.

Es handelt sich um folgende Krankheitserreger: Salmonellen, Shigellen, Choleravibrionen und enterohämorrhagische E. coli (EHEC).

Ihr behandelnder Arzt und das Gesundheitsamt werden Sie beraten.

## **Tipps zur Hygiene für Küchenpersonal und Betreiber von Lebensmittelbetrieben**

Hygiene ist eine wichtige Voraussetzung für die Gesundheit.

Mikroorganismen sind die mit Abstand häufigste Ursache für lebensmittelbedingte Erkrankungen. Krankheitserreger können in Lebensmitteln, die vom Tier stammen, aber auch in pflanzlichen Lebensmitteln vorkommen.

Bakterien und Viren in Lebensmitteln sind eine Gesundheitsgefahr für den Menschen und können teilweise schwere Erkrankungen hervorrufen.

Lebensmittelhygiene liegt in erster Linie in der Verantwortung des Unternehmers, der Lebensmittel verarbeitet, herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt. Wichtig sind dabei vor allem saubere Arbeitsoberflächen und Werkzeuge, Personalhygiene der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie die Auswahl einwandfreier Rohmaterialien für die Herstellung der verschiedenen Produkte. Da viele Lebensmittel einen idealen Nährboden für Mikroorganismen wie Bakterien, Viren und Parasiten bieten, gelten für sie besonders hohe hygienische Anforderungen.

## Wichtige Bereiche der Hygiene sind:

### 1. Personalhygiene

- persönliche Sauberkeit und Hygiene
- häufiges Waschen (mit Seife) und ggf. Desinfizieren der Hände und Trocknen mit Einweghandtüchern  
immer: - vor Beginn der Arbeit  
          - zwischen unterschiedlichen Arbeitsprozessen  
          - nach dem Toilettenbesuch
- saubere, komplette Arbeitskleidung
- getrennte Aufbewahrung von der Straßenkleidung
- Hand- und Unterarmschmuck ablegen
- lange Haare zusammenbinden
- kurze, saubere Fingernägel
- nicht auf Lebensmittel husten oder niesen
- Wunden wasserdicht abdecken
- in Arbeitsräumen nicht rauchen und essen

Zuverlässige Händehygiene ist die Basis für ein sicheres verzehrfertiges Produkt. Jeder Einzelne muss dazu beitragen. Regelmäßige Schulungen und die Unterweisung neuer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind dabei unverzichtbar.

### 2. Flächenhygiene

Alle Oberflächen in Arbeitsräumen müssen für die Tätigkeit geeignet sein. Sie müssen glatt und leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Die verwendeten Materialien müssen den physikalischen (Feuchtigkeit, schneiden, klopfen, bürsten, etc.) und chemischen (durch Reinigungs- und Desinfektionsmittel) Beanspruchungen standhalten.

Arbeitsflächen sind immer sauber zu halten. Nach Arbeiten mit keim-behafteten Lebensmitteln müssen die Arbeitsflächen besonders intensiv gereinigt werden. Vor allem rohe tierische Lebensmittel sind oft Überträger von Krankheitserregern. Nach dem Einsatz von Reinigungsmitteln ist immer mit klarem Wasser in Trinkwasserqualität nachzuspülen. Es darf keine Verunreinigung von Lebensmitteln oder Speisen erfolgen.

Verwenden Sie Reinigungs- und Desinfektionsmittel immer nach Gebrauchsanweisung. Nur bei richtiger Anwendung (Dosierung und Einwirkzeit) erfüllen die eingesetzten Wirkstoffe ihre Aufgabe. Beachten Sie bitte den nötigen Arbeitsschutz.

### **3. Speisehygiene**

Sie möchten, dass Ihre Gäste mit Genuss ein wohlschmeckendes und ausgewogenes Essen zu sich nehmen. Der Verbraucherschutz und die Kundenzufriedenheit haben oberste Priorität. Um ein sicheres Lebensmittel herzustellen müssen Sie einige Grundregeln beachten.

Vermeiden Sie die Kontamination verzehrfertiger (reiner) Speisen durch mögliche negative Einwirkungen von außen. Reine Speisen sind Speisen, die nach ihrer Zubereitung nicht mehr über 70° C erhitzt werden.

Halten Sie zuverlässig die Vorgaben zur Kühlung oder Warmhaltung ein. Beachten Sie die Hygieneregeln bei der Ausgabe von Speisen.

### **4. Allgemeine Hygiene**

Organisation ist ein wichtiger Baustein zur einfachen Einhaltung von Grundregeln:

- schaffen Sie klare Arbeitsbereiche und -abläufe in Ihrem Betrieb
- kurze Wege (z.B. zum Handwaschbecken)
- ausreichend zur Verfügung stehende Arbeitsmaterialien (z.B. saubere Arbeitskleidung zum Wechseln, saubere Wischtücher, etc.) erhöhen die Bereitschaft routinemäßig vorbeugende Maßnahmen durchzuführen
- schaffen Sie reine und unreine Bereiche
- Routine hilft bei Stress und Hektik

Nehmen Sie Aufgaben der Wareneingangskontrolle, Lagerung, Temperaturkontrolle und weitere Maßnahmen der Qualitätssicherung ernst.

Auch eine geordnete Abfallbeseitigung und die regelmäßige Kontrolle auf Schädlingsbefall sind Säulen einer ordnungsgemäßen Betriebsführung.

Wichtig ist es, alle durchgeführten Maßnahmen zu dokumentieren.

Bei Fragen steht Ihnen der Geschäftsbereich Gesundheit gerne zur Verfügung.

Arbeiten Sie nicht mit Lebensmitteln,  
sondern suchen Sie einen Arzt auf,  
wenn Sie

- Durchfall / Erbrechen
- hohes Fieber
- eine Gelbfärbung der Haut  
(besonders gut am Augapfel zu sehen)
- infizierte Wunden an Händen oder Armen  
(gerötet, nässend oder geschwollen)

haben.

**Informieren Sie Ihren Arzt über Ihre  
Tätigkeit im Lebensmittelbereich.**

**Informieren Sie Ihren Arbeitgeber  
über die Erkrankung.**

## Landratsamt Ostalbkreis Geschäftsbereich Gesundheit

73430 Aalen

Julius-Bausch-Straße 12

Tel.: 07361 503 - 1120

Fax: 07361 503 – 1155

73525 Schwäbisch Gmünd

Oberbettringer Str. 166

Tel.: 07171 32 - 4142

Fax: 07171 32 - 4158

[www.ostalbkreis.de](http://www.ostalbkreis.de)

[gesundheit@ostalbkreis.de](mailto:gesundheit@ostalbkreis.de)