

# **BELEHRUNG GEMÄß § 43 ABS. 1**

## **INFEKTIONSSCHUTZGESETZ (IFSG)**

DER  
ORTENAU  
KREIS



Das Infektionsschutzgesetz ist die Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln. Es dient dazu, übertragbare Krankheiten bei Menschen vorzubeugen, frühzeitig zu erkennen und die Weiterverbreitung zu verhindern.

### **Vorbeugung der Verbreitung durch:**

- Händewaschen
  1. vor Arbeitsantritt
  2. vor jedem neuen Arbeitsgang
  3. nach jedem Toilettenbesuch
- Einwegtücher zum Abtrocknen benutzen
- persönliche Körperhygiene (Bakterien verbreiten sich auf frisch gewaschener Haut/Haaren schlechter)
- Schmuck vor Arbeitsbeginn ablegen (Hand- & Unterarmschmuck)
- saubere Schutzkleidung (ggf. Kopfhaube, Kittel, Handschuhe)
- Husten / Niesen immer in Ellenbeuge
- kleine Wunden durch wasserundurchlässige Pflaster abdecken

### **Kein Arbeiten mit Lebensmittel, wenn Sie folgende Symptome haben:**

- Durchfall
- hohes Fieber (über 39°C)
- Gelbfärbung der Haut / Augäpfel
- Wunden / offene Stellen an unbedeckten Körperteilen (gerötet, eitrig, nässend)

**Informieren Sie Ihren Arbeitgeber über die Erkrankung.  
Suchen Sie ggf. einen Arzt auf.**

**Sagen Sie Ihrem Arzt, dass Sie mit Lebensmitteln arbeiten.**

---

**Beachtung der Vorsichtsmaßnahmen:**

- Mitarbeiter sind verantwortlich für Qualität der Produkte
- durch Hygienefehler kommt es zu schwerwiegenden Erkrankungen
- ältere Menschen / Kinder können lebensbedrohlich erkranken
- in Gaststätten/Gemeinschaftseinrichtungen können große Personenkreise betroffen sein
- Jeder, der Lebensmittel herstellt / in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich

**Personen**, die **gewerbsmäßig** folgende Lebensmittel (in denen sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren können) herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen:

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

**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 oder zur **Gemeinschaftsverpflegung** tätig sind,

**benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt.**

Diese Bescheinigung darf bei erstmaligem Arbeitsantritt nicht älter als 3 Monate sein. Neben der einmaligen Erstbelehrung sind die Lebensmittelbetriebe dazu verpflichtet bei Tätigkeitsaufnahme und anschließend alle 2 Jahre eine Folgebelehrung über die Tätigkeits- & Beschäftigungsverbote durchzuführen.

**Tätigkeit nicht ausüben, wenn Sie folgendes aufweisen:**

- plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- infizierten Wunden oder einer Hautkrankheit, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können

→ Bei Verdacht oder durch Anweisung des Arztes kein Umgang mit Lebensmitteln außerhalb des privaten Bereiches

Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer Stuhlprobe den Nachweis der Krankheitserreger

- Salmonellen
- Shigellen
- EHEC (E-coli-Bakterien)
- Cholera

ergeben hat und zwar auch dann, wenn diese Bakterien ohne Krankheitssymptome ausgeschieden werden (sogenannte „Ausscheider“).

**Erkrankungen bei denen ein gesetzliches Tätigkeitsverbot besteht :**

<b>Typhus, Paratyphus</b>	<b>Cholera</b>	<b>Shigellose</b>	<b>Salmonellen- Infektionen</b>	<b>Hepatitis A oder E</b>
- Fieber - Kopf- / Bauch- / Gliederschmerzen - Durchfall -Ansteckungs- gefahr in Afrika / Südamerika / Südostasien	- Durchfall - Erbrechen und Bauchschmerzen - Hoher Flüssigkeitsverlust - Ansteckungs- gefahr in Afrika / Südamerika / Südostasien	- Plötzliches hohes Fieber - Kopf- & Bauchschmerzen - Blutiger Durchfall - Ansteckungs- gefahr auch in Deutschland	- Akuter Brech- Durchfall - Bauchschmerzen -Mäßiges Fieber - Weltweit verbreitet / vor allem in Sommermonaten	- Leberschwellung - dunkler Urin / heller Stuhlgang - Appetitlosigkeit - Abgeschlagenheit - Hepatitis A weltweit verbreitet - Hepatitis E hauptsächlich in Asien, Afrika, Zentralamerika

### **Besonderer Hinweis für Arbeitgeber**

- Tätigkeiten nur ausführen, wenn Bescheinigung gemäß Infektionsschutzgesetz § 43 vorliegt
- Auch damalige Gesundheitszeugnisse des Bundesseuchenschutzgesetzes haben noch Gültigkeit, sofern ein Original vorliegt
- Bescheinigung darf bei erstmaliger Ausübung nicht älter als 3 Monate sein
- Folgebelehrung alle 2 Jahre notwendig
- Teilnahme an Belehrungen sind zu dokumentieren (Datum, Unterschrift der Arbeitnehmer)
- Eigene Bescheinigung und die der Mitarbeiter auf Verlangen vorlegen
- Dokumentation der Belehrung auf Verlangen vorlegen
- Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt Vorlage einer beglaubigten Kopie
- Wenn Sie oder Mitarbeiter an Symptomen leiden, sofort Hygienemaßnahmen ergreifen, die geeignet sind, um Weiterverbreitung der Krankheitserreger zu verhindern
- Auskunft erteilt Behörde für Lebensmittelüberwachung und Ihr Gesundheitsamt

### **Gesundheitsamt Ortenaukreis**

Belehrungen nach § 43 IfSG

Leutkirchstraße 34b

77723 Gengenbach

Telefon: 0781 805 97 15

[hygienebelehrung@ortenaukreis.de](mailto:hygienebelehrung@ortenaukreis.de)

[www.ortenaukreis.de/belehrung](http://www.ortenaukreis.de/belehrung)



## Erklärung des Erziehungsberechtigten

nach §43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

zur Vorlage im Gesundheitsamt

Ich habe die Gesundheitsinformationen für den Umgang mit Lebensmitteln gelesen und verstanden.

Ich erkläre hiermit für mein minderjähriges Kind

Tochter/Sohn \_\_\_\_\_

geboren am \_\_\_\_\_

wohnhaft in \_\_\_\_\_

(Straße, Hausnummer, PLZ, Ort)

dass es an der Onlinebelehrung teilnehmen darf und mir keine Tatsachen, die für ein Tätigkeitsverbot sprechen, bekannt sind.\*

---

(Ort, Datum)

Unterschrift des Erziehungsberechtigten

\*Liegen bei Ihrem Kind Anhaltspunkte für ein Tätigkeitsverbot vor, sind Sie verpflichtet diese dem Gesundheitsamt mitzuteilen. In diesem Fall, setzen Sie sich telefonisch (0781/805 9715 zur weiteren Abklärung mit uns in Verbindung.

---