



# BELEHRUNG GEMÄß § 43 ABS. 1 NR. 1 INFektionSSCHUTZGESETZ

## Zweck des Infektionsschutzgesetzes (IFSG)

- Vorbeugung übertragbarer Krankheiten beim Menschen
- Förderung der Eigenverantwortung jedes Einzelnen bei der Prävention übertragbarer Krankheiten

## Relevante Lebensmittel

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eier und Eierspeisen
- Säuglings- oder Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, rohe Sprossen und Keimlinge (inkl. Samen)
- Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen
- Nahrungshefen

In den genannten Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder Lebensmittelvergiftungen schwer erkranken.

In Gemeinschaftseinrichtungen kann davon schnell eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

Aus diesem Grund ist ein hohes Maß an Eigenverantwortung und die Beachtung der Hygieneregeln zum Schutz von Dritten und zu Ihrem eigenen Schutz überaus wichtig.

## Hygieneregeln

Die nachfolgenden Regeln gelten bei der Herstellung, Behandlung oder beim in Verkehr bringen von Lebensmitteln, insbesondere dann, wenn Sie direkt (mit der Hand) oder indirekt (über Bedarfsgegenstände wie z.B. Geschirr oder Besteck sowie bei deren Reinigung) mit diesen in Berührung kommen.

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem, warmem Wasser. Verwenden Sie zum Trocknen der Hände Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Arbeitskleidung (ggf. auch Schutzkleidung wie Kopfhaube, Kittel, Handschuhe).
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Halten Sie Arbeitsmaterialien und Arbeitsflächen stets gründlich sauber



## **Tätigkeitsverbot**

Das IFGS bestimmt ein Tätigkeitsverbot, 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, Choleraerregern, 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 nachweislich ergeben hat, dass Sie eine der folgenden Krankheitserreger ausscheiden, gilt ebenfalls ein Tätigkeitsverbot (auch ohne Krankheitssymptome).

- Salmonellen
- Shigellen
- enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien
- Choleraerregern

Diese Aufzählungen sind nicht abschließend, sondern stellen lediglich einen Querschnitt von häufig auftretenden Infektionskrankheiten bzw. Krankheitserregern dar, die ein Tätigkeitsverbot laut IFSG bedingen.

## **Krankheits-Symptome**

- Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung mit anschließend schwerem Durchfall (Anzeichen für Typhus und Paratyphus).
- milchigweiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust (Anzeichen für Cholera).
- Gelbfärbung der Haut und Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit (Anz. für Hepatitis A oder E).
- Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Treten bei Ihnen derartige Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch! Teilen Sie ihm auch mit, inwieweit Sie im Rahmen Ihrer Arbeit mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

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

Weitere Informationen zum IFSG sowie zu den Infektionskrankheiten und Krankheitserregern finden Sie unter folgenden Links:

<http://www.gesetze-im-internet.de/ifsg>

[https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen\\_node.html](https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/IfSG/Belehrungsbogen/belehrungsbogen_node.html)