

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,
- Nahrungshefen
- Getreide- und Gemüsesprossen

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 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 sollten 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, Choleraerkrankungen, 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 milchig weiße 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.



**Merkblatt
für den Verkauf von Lebensmitteln an öffentlichen Orten (Märkten, Messen, Volksfeste)**

Lebensmittel sind so herzustellen, zu behandeln und anzubieten, dass eine gute Hygienepraxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige oder ekelerregende Beeinflussung gewährleistet ist,

wie z. B. durch unerwünschte Mikroorganismen (Bakterien, Schimmelpilze, Viren), Schmutz, Gerüche, Schädlinge, Fremdkörper.

Bauliche Voraussetzungen und Anforderungen an den Standort

- der **Standort** muss **befestigt** (z.B. betoniert, gepflastert, asphaltiert, Kunstrasen, Linoleum, geschlossene Grasnarbe) sein und sauber gehalten werden
- zum Schutz vor nachteiligen Einflüssen (Witterung, Staub usw.) muss der **Verkaufsstand überdacht** und bei leicht verderblichen Lebensmitteln dreiseitig umschlossen sein
- unverpackte Lebensmittel müssen an der Verkaufsseite durch einen **Kundenschutz** vor nachteiligen Beeinflussungen, wie Berühren, Anhusten usw. geschützt werden
- Wasser zum Behandeln von Lebensmitteln, sowie zum Reinigen von Geräten und Geschirr muss **Trinkwasserqualität** haben; es sollte aus einer Trinkwasserzapfstelle bezogen werden
- werden **Schläuche** verwendet, müssen diese für Lebensmittel zugelassen sein (Merkblatt Trinkwasserversorgung auf Märkten), Gartenschläuche sind nicht zulässig
- **Abwasser** ist in das Abwassernetz einzuleiten oder muss bis zum Abtransport in geschlossenen Behältern gesammelt werden
- es muss eine geeignete hygienisch einwandfreie und leicht erreichbare **Personaltoilette** vorhanden sein, diese muss über ein Handwaschbecken mit fließend warmem und kaltem Wasser verfügen; Flüssigseife, Händedesinfektion und Einmalhandtücher sind bereitzustellen
- der **Fußboden** muss leicht zu reinigen und wasserundurchlässig sein
- eine **Spüleinrichtung** und ein separates leicht erreichbares **Handwaschbecken** mit fließend **warmem und kaltem Wasser**, Flüssigseife, Händedesinfektionsmittel und Einmalhandtüchern müssen vorhanden sein
- die Reinigung von Geschirr und Trinkgläsern sollte vorzugsweise maschinell erfolgen; alternativ muss für eine sachgerechte manuelle Reinigung, eine **zweiteilige Spüleinrichtung** vorhanden sein
- Behälter, Geräte und Arbeitsflächen müssen glatte **Oberflächen** aufweisen und **leicht zu reinigen** sein
- für leicht verderbliche Lebensmittel müssen **ausreichend Kühl- bzw. Tiefkühlmöglichkeiten**, inkl. Thermometer vorhanden sein
- Lebensmittel müssen **sachgerecht** und in lebensmittelechten Behältnissen **gelagert** werden (nicht direkt auf dem Fußboden)
- **Abfallbehälter** müssen dicht sein und so aufgestellt werden, dass eine **nachteilige Beeinflussung** von Lebensmitteln **ausgeschlossen** wird



Anforderungen an das Personal

- eine gültige **Bescheinigung des FB Gesundheit** gemäß Infektionsschutzgesetz für den Umgang mit unverpackten und leicht verderblichen Lebensmitteln muss vorliegen (Kopie möglich)
- die dokumentierten **Belehrungen** gem. Infektionsschutzgesetz und Lebensmittelhygiene- VO müssen vorhanden sein
- **persönliche Sauberkeit** und Körperhygiene; Wunden an Händen und Armen müssen wasserdicht verbunden werden
- geeignete, saubere **Hygienekleidung** ist zu tragen (keine Straßenbekleidung!)
- regelmäßige Reinigung/ Desinfektion der Hände an den vorhandenen Handwaschbecken
- Rauchverbot

zusätzliche Anforderungen an Stände mit Getränkeauschank

- der Betreiber ist für die Hygiene von Getränkeschankanlagen verantwortlich
- die durchgeführten Reinigungen der Anlage sind zu dokumentieren, der Nachweis ist am Stand aufzubewahren
- ist kein Trinkwasseranschluss vorhanden, dürfen nur Einweg-Trinkgefäße benutzt werden
- werden Früchte ungeschält Getränken zugegeben, ist unbehandelte Ware zu verwenden

sonstige Anforderungen

- neben der Verkehrsbezeichnung des Lebensmittels sind auch die enthaltenen **Zusatzstoffe** kenntlich zu machen (siehe „Merkblatt zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln“)
- bei **Friteusen** ist auf regelmäßigen Fettwechsel zu achten
- bei Verkauf von **Speiseeis** muss eine Portioniererspüle vorhanden sein
- Durchführung von gesetzlich geforderten **Eigenkontrollmaßnahmen** und Dokumentation
- werden verpackte Lebensmittel verkauft, ist eine vollständige deutsche **Kennzeichnung** notwendig

Merkblätter erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt!
