



## Informationen für Arbeitgeber / Dienstherrn zum Infektionsschutzgesetz (IfSG)

### □ Gesundheitsinformationen für den beruflichen Umgang mit Lebensmitteln

Sehr geehrte Damen und Herren,

am **01. Januar 2001** ist das **Infektionsschutzgesetz (IfSG)** v. 20.07.2000 in Kraft getreten und hat damit - nach etwa 40 Jahren – das „alte“ *Bundes-Seuchengesetz* (BSeuchG) auch hinsichtlich seiner besonderen Vorschriften für Beschäftigte im Lebensmittelbereich abgelöst. Das moderne IfSG hat zum Leitsatz

#### „Prävention durch Information und Aufklärung“

und hierbei die Förderung sowie Stärkung der Prävention und mitwirkende Eigenverantwortung zum zentralen gesetzlichen Ziel – sowohl den Einzelnen als auch den Arbeitgeber / Dienstherrn betreffend.

Anstelle der früheren Untersuchungen nach §§ 17 / 18 BSeuchG (sog. „Gesundheitszeugnisse“) treten **Erstbelehrungen** nach § 43 IfSG, die durch Mitarbeiter des Gesundheitsamtes durchgeführt werden. Die ehemaligen „Gesundheitszeugnisse“ behalten ihre Gültigkeit (s. auch § 77 Abs. 2 IfSG).

Für die Mitarbeiter\*innen, die Sie **neu** im Küchen- oder Lebensmittelbereich in Ihrem Betrieb beschäftigen möchten, bitte ich **online** unter [www.hannover.de](http://www.hannover.de) einen Termin mit dem Gesundheitsamt zu vereinbaren.

Der Arbeitgeber / Dienstherr hat dann unmittelbar nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre seine Mitarbeiter\*innen zu belehren. Diese Belehrung kann der Arbeitgeber delegieren, die Folgebelehrung ist zu dokumentieren.

Ein entsprechendes Merkblatt „Gesundheitsinformation für den beruflichen Umgang mit Lebensmitteln – Hinweise für den Arbeitgeber zur Belehrung nach § 43 (4) IfSG“ ist beigelegt, ebenso ein Merkblatt „Besondere Hinweise für den Arbeitgeber und Dienstherrn“ und einen Dokumentationsbogen über die Folgebelehrungen durch den Arbeitgeber. Als Anhang erhalten Sie Auszüge aus dem IfSG §§ 42 / 43.

Für eventuelle Rückfragen steht Ihnen unser Team unter der Telefonnummer +49 (511) 616-43434 zur Verfügung.

Das Belehrungsteam

**Region Hannover**

Fachbereich Gesundheitsmanagement - Zentrales Fachbereichsmanagement 53.01

Weinstrasse 2

30171 Hannover

Telefon: 0511 / 616 – 43434

E-Mail : [Belehrung@region-hannover.de](mailto:Belehrung@region-hannover.de)

Internet: [www.hannover.de](http://www.hannover.de)

Regeln zur elektronischen Kommunikation:

[www.Hannover.de/region-hannover-vps](http://www.Hannover.de/region-hannover-vps)

#### Anlagen:

- Auszüge aus dem Infektionsschutzgesetz
- Gesundheitsinformation für den beruflichen Umgang mit Lebensmitteln und Arbeitgeberhinweise
- Dokumentation der Folgebelehrungen durch den Arbeitgeber nach § 43 (4) IfSG

## Auszüge aus dem Infektionsschutzgesetz:

### § 42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

- (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. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli 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, Mayonnäsen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen.
  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 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 In-Kraft-Treten außer Kraft; ihre Geltungsdauer kann mit Zustimmung des Bundesrates verlängert werden.

### § 43 Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes

(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 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 Auf-

nahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren in 2-jährigen Abständen 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 selbstständig 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.

## Gesundheitsinformation für den beruflichen Umgang mit Lebensmitteln und Arbeitgeberhinweise

### Besondere Hinweise für Arbeitgeber/Dienstherrn

1. Auch Arbeitgeber haben die persönliche Erklärung abzugeben, sofern sie zu dem im Merkblatt des Gesundheitsamtes aufgeführten Personenkreis gehören.
2. Sie dürfen die im Merkblatt des Gesundheitsamtes beschriebenen Tätigkeiten nur ausüben, wenn Sie eine Bescheinigung gemäß Anlage 2 erhalten haben oder im Besitz eines Gesundheitszeugnisses gem. § 18 Bundes-Seuchengesetz sind.
3. Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als 3 Monate sein.
4. Sie haben Personen, die die im Merkblatt des Gesundheitsamtes genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle 2 Jahre über die aufgeführten Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren.
5. Sie haben Ihre eigene Bescheinigung und die Ihrer Beschäftigten, sowie die Dokumentation über die letzte Belehrung an der Arbeitsstätte verfügbar zu halten und den Mitarbeitern der zuständigen Behörde alle genannten Bescheinigungen auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.
6. Haben Sie selbst oder einer Ihrer Beschäftigten eine der im Merkblatt des Gesundheitsamtes genannten Symptome, ist eine der dort genannten Erkrankungen oder die Ausscheidung einer der aufgezählten Krankheitserreger ärztlich festgestellt worden, so müssen Sie Hygienemaßnahmen ergreifen, die geeignet sind, eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger an der Arbeitsstätte zu verhindern. Auskunft hierzu erteilt die Behörde für Lebensmittelüberwachung und Ihr Gesundheitsamt.
7. Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung.
8. Ausführliche Hinweise zu Fragen einer Entschädigung bei Verdienstaussfall finden sich in [§ 56 IfSG](#).
9. Einzelheiten zu Strafvorschriften bei Missachtung des Gesetzes befinden sich in den §§ [74](#), [75](#) und [76](#) IfSG.

### Hinweise für den Arbeitgeber zur Belehrung nach § 43 (4) IfSG

#### Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In vielen 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 werden alle Personen, die beruflichen Umgang mit Lebensmittel haben, in dieser sog. Folgebelehrung

wiederholt 2-jährlich einmal darüber belehrt, bei welchen Erkrankungen sie mit welchen Lebensmitteln nicht direkt oder indirekt (über Besteck, Geschirr etc.) in Berührung kommen dürfen.

Von jedem Beschäftigten muss zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

Die wichtigsten **Hygieneregeln** haben wir für Sie auf der Seite 5 zusammengestellt.

### Um welche Lebensmittel handelt es sich?

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.

### 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. Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger bei uns nicht verbreitet.

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) oder aus Gebieten importiert (**Reiseerkrankung**), in denen sich die hygienischen Verhältnisse aufgrund von Katastrophen oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtert haben. 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 Choleraerkrankungen. 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**). Eine **Schutzimpfung** mit dem in Deutschland im Moment zugelassenen Impfstoff wird nicht empfohlen. Allerdings sind im Ausland besser verträgliche und wirksamere Impfstoffe verfügbar.

#### . Shigellose (bakterielle Ruhr)

Die Erreger sind Shigella-Bakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektios, 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-Infektionen

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 Colibakterien, 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 Hepatitis-E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus 1 – 2 Wochen nach Infektion 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.

- **Infizierte Wunden oder Hautkrankheiten**

Hierbei besteht die Möglichkeit, dass Krankheitserreger auf die Lebensmittel übertragen werden und sich dort leicht vermehren können.

<b>Hinweise zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen</b>
-----------------------------------------------------------------

- 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 Einwegtücher.
- Vor Arbeitsantritt, nach Arbeiten mit rohem Fleisch und nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände zu desinfizieren. Achten Sie bitte dabei auf die Einwirkzeit des Händedesinfektionsmittels, sonst ist die Desinfektion nutzlos.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhren 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.
- Treten bei Ihnen nach Aufnahme Ihrer Tätigkeit Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 (Symptome aufgrund der eben ausgeführten Erkrankungen) auf, sind Sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber oder Dienstherren unverzüglich mitzuteilen.

## Folgebelehrungen durch den Arbeitgeber nach § 43 (4) IfSG

Personen, die eine der in § 43 IfSG genannten Tätigkeiten (Gaststätten, Kantinen, beruflicher Umgang mit Lebensmitteln) ausüben, sind nach einer **erstmaligen** Belehrung durch das Gesundheitsamt (**vor Aufnahme der Tätigkeit**) vom jeweiligen Arbeitgeber

- nach Aufnahme der Tätigkeit und
- im Weiteren alle 2 Jahre

zu belehren über die § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung, dem Arbeitgeber etwaig auftretende Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 unverzüglich mitzuteilen.

**Name, Vorname:**

**geb.:**

1. **Folgebelehrung** am: \_\_\_\_\_  
Gründe für ein Tätigkeitsverbot liegen mir nicht vor.

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des Belehrten

Arbeitgeber (Stempel)

2. **Folgebelehrung** am: \_\_\_\_\_  
Gründe für ein Tätigkeitsverbot liegen mir nicht vor.

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des Belehrten

Arbeitgeber (Stempel)

3. **Folgebelehrung** am: \_\_\_\_\_  
Gründe für ein Tätigkeitsverbot liegen mir nicht vor.

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des Belehrten

Arbeitgeber (Stempel)

4. **Folgebelehrung** am: \_\_\_\_\_  
Gründe für ein Tätigkeitsverbot liegen mir nicht vor.

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des Belehrten

Arbeitgeber (Stempel)