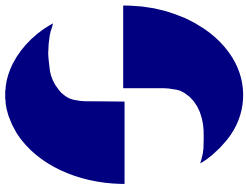


**Sicherer Umgang mit Lebensmitteln**  
Information Ihres Kreisgesundheitsamtes  
zu §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)





## Belehrungen für Personal beim Umgang mit Lebensmitteln



1

### WER EINE BELEHRUNG BENÖTIGT

Personen, die Lebensmittel herstellen, transportieren oder anreichern, etwa Bäcker\*innen, Metzger\*innen, Küchenpersonal, Lieferanten und Verkäufer\*innen von unverpackten Lebensmitteln.



2

### WELCHE FRISTEN WICHTIG SIND

Wer mit Lebensmitteln umgeht, braucht eine Belehrung, die nicht älter als drei Monate ist. Außerdem muss sie/er nachweisen, dass sein Wissen regelmäßig aufgefrischt wurde.



3

### EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL

Krankheitserreger können sich in einigen Lebensmitteln besonders leicht vermehren, so u. a. in Fleisch, Geflügel, Fisch, Ei-Produkten, Milch, Speiseeis, Sprossen, Mayonnaise usw.



4

### TÄTIGKEITSVERBOTE

Gerade bei ansteckenden Krankheiten dürfen Sie keine Lebensmittel verarbeiten oder herstellen. So müssen Sie etwa bei Durchfall oder Erbrechen sofort den Chef informieren.



5

### HYGIENE

Hygiene spielt bei der Verarbeitung von Lebensmitteln eine wichtige Rolle und zielt ab auf: Persönliche Hygiene, Lebensmittelhygiene, Arbeitsplatz-Hygiene.



6

### RECHT UND ANSPRECHPARTNER

Ausführliche Informationen zum Umgang mit Lebensmitteln bietet ein Merkblatt des Kreisgesundheitsamtes. Auch alle Ansprechpartner\*innen haben wir für Sie zusammengestellt.



## 1 | WER EINE BELEHRUNG BENÖTIGT



**Personal in der Gastronomie**



**Erzieherinnen und Erzieher**



**Bäckerinnen und Bäcker, Konditorinnen und Konditoren**



**Metzgerinnen und Metzger**



**Ehrenamtlerinnen und Ehrenamtler**



## 2 | WELCHE FRISTEN WICHTIG SIND

- ▶ Bei der ersten Aufnahme der Tätigkeit darf die Erstbelehrung nicht älter als 3 Monate sein.
- ▶ Am 1. Arbeitstag müssen Sie durch den/die Arbeitgeber\*in belehrt werden.
- ▶ Vor Ablauf von 2 Jahren ist eine Folgebelehrung erforderlich.
- ▶ Eine Belehrung ist nicht erforderlich, wenn jemand bis 2001 ein Gesundheitszeugnis nach dem Bundes-Seuchengesetz erhalten hat und Folgebelehrungen nachweisen kann.

## 3 | EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL

Zu den Lebensmitteln für die die Belehrung benötigt wird, zählen:



**Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis**



**Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse**



**Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus**



**Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus**



**Eiprodukte**



**Säuglings- und Kleinkindernahrung**



**Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr**



**Backwaren mit nicht durchgebackener oder durchgehiteter Füllung oder Auflage**



**Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen**

## 4 | TÄTIGKEITSVERBOTE



Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass jemand nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen darf, wenn bei ihr/ihm Krankheitszeichen auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die von einer Ärztin oder einem Arzt festgestellt wurden:

- ▶ Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger
- ▶ Enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien
- ▶ Choleravibrionen
- ▶ Typhus oder Paratyphus
- ▶ Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- ▶ Sie haben infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

- ▶ Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls Übelkeit, Erbrechen und Fieber
- ▶ Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) sind Zeichen für Typhus und Paratyphus.
- ▶ Typisch für Cholera sind milchigweiße 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.

Wenn die genannten Krankheitszeichen auftreten, sollte die/der Betroffene den Rat von Haus- oder Betriebsärztin bzw. -arzt in Anspruch nehmen und ihr/ihm mitteilen, dass sie/er mit Lebensmitteln arbeitet. Außerdem ist die/der Betroffene verpflichtet, unverzüglich seinen Vorgesetzten darüber zu informieren, dass sie/er für die Dauer seiner Erkrankung nicht mit Lebensmitteln umgehen darf. Zuwiderhandlungen werden als Ordnungswidrigkeit oder strafbare Handlung verfolgt.





### Persönliche Hygiene

- ▶ Hände waschen
- ▶ Schmuck ablegen
- ▶ saubere Schutzkleidung
- ▶ nicht auf Lebensmittel husten oder niesen
- ▶ Pflaster für kleine Wunden
- ▶ kein Nagellack oder -gel nutzen



### Lebensmittel-Hygiene

Leicht verderbliche Lebensmittel sollten gekühlt aufbewahrt, zügig verarbeitet und schnell verbraucht werden.

Tiefgefrorenes Fleisch bei maximal 7 Grad Celsius auftauen und Speisen ausreichend erhitzen.



### Arbeitsplatz-Hygiene

Der gesamte Arbeitsbereich ist in ordentlichem und aufgeräumtem Zustand zu halten.

Alle Tücher, mit denen die Kücheneinrichtungen und die Geräte gereinigt werden, müssen täglich ausgetauscht werden. Reinigung- und Desinfektionsmittel müssen getrennt vom Lebensmittelbereich gelagert werden.

Diese Broschüre bietet einen ersten Überblick zum sicheren Umgang mit Lebensmitteln. Rechtsgrundlage ist das Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz IfSG), dessen ausführlichen Text Sie hier finden:



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

► 8. Abschnitt

Gesundheitliche Anforderungen an das Personal  
beim Umgang mit Lebensmitteln



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

Informationsbroschüre des Robert Koch Instituts  
in anderen Landessprachen



**Anmeldung zur Online-Belehrung**

<https://di.gotzg.de/>

**Impressum:**

Verwaltungsverband für das  
Gesundheitsamt der Stadt Darmstadt und  
des Landkreises Darmstadt-Dieburg  
Niersteiner Straße 3  
64295 Darmstadt

**Gestaltung und Urheberrecht:**

Technologiezentrum Glehn  
Hauptstraße 74 - 76  
41352 Korschenbroich-Glehn

02182 / 85 07 0  
info@tz-glehn.de  
**www.tz-glehn.de**