

Belehrung gemäß § 43 Abs.1 Nr.1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Belehrung gemäß § 43 Abs.1 Nr.1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)
(erweiterte Fassung des RKI¹-Merkblattes)

Gesundheitsamt Charlottenburg-Wilmersdorf
Hohenzollerndamm 174 - 177, 10713 Berlin

Stand: 04/ 2013

Zusätzliches Material für Arbeitgeber erhalten Sie gern von unseren Mitarbeitern!

Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

Wer braucht die „rote Karte“?

Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln, Inverkehrbringen, das heißt verkaufen oder ausgeben:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere oder 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, Nahrungshafen
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, brauchen vor erstmaliger Arbeitsaufnahme die Belehrung nach dem § 43 Infektionsschutzgesetz.

Auch Personen, die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz.

Die Belehrung wird mit der sogenannten „Rote Karte“ bescheinigt und darf bei Arbeitsantritt nicht älter als 3 Monate sein.

Der Arbeitgeber ist verpflichtet, Sie direkt bei Arbeitsbeginn und dann mindestens alle 2 Jahre erneut im Sinne des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und dies zu dokumentieren². Die Erstbelehrungsbescheinigung und die Dokumentation der letzten Folgebelehrung müssen bei Ihrer Arbeitsstelle verfügbar sein, damit sie bei Kontrollen durch die Ordnungsbehörden jederzeit einsehbar sind.

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. Gerade für ältere Menschen, Kleinkinder oder immungeschwächte Personen kann dies sogar lebensgefährlich sein.

In Gaststätten oder Gemeinschaftseinrichtungen kann eine große Anzahl von Menschen betroffen sein, daher muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

Die wichtigsten Regeln zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen finden Sie auf Seite 3.

¹ RKI = Robert-Koch-Institut

² Insbesondere die Dokumentation dieses ersten Belehrungsgesprächs ist sinnvollerweise auch auf Ihrer roten Belehrungsbescheinigung festzuhalten. Dadurch ist die Arbeitsaufnahme innerhalb der **3-Monatsfrist** gut nachweisbar.

Wann liegen Gründe für ein Tätigkeitsverbot vor?

Das **Infektionsschutzgesetz** legt fest, dass Sie die genannten Tätigkeiten nicht ausüben dürfen, wenn bei Ihnen eine der folgenden Erkrankungen vorliegen oder ein Arzt diese bei Ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Typhus, Paratyphus, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger,
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung),
- Infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können.

Zeigt die Untersuchung einer Stuhlprobe bei Ihnen einen der folgenden Krankheitserreger:

- Salmonellen
- Shigellen
- Enterohämorrhagische Escherichia-coli-Bakterien
- Choleravibrionen

besteht für Sie ein Tätigkeitsverbot, auch wenn Sie diese Bakterien nur ausscheiden, besteht für Sie ebenfalls ein Tätigkeitsverbot, ohne sich krank zu fühlen. Hier kann das Gesundheitsamt im Einzelfall Ausnahmen zulassen, wenn bestimmte Maßnahmen eingehalten werden.

Diese Tätigkeitsverbote treten bei einer Erkrankung *automatisch in Kraft*; es bedarf keines ausdrücklichen Verwaltungsaktes durch das Gesundheitsamt! Der Arbeitgeber kann Sie nicht wegen eines Tätigkeitsverbotes entlassen und ist gegen finanziellen Verlust abgesichert.

Welche Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin?

- **Durchfall** (evtl. auch blutig) mit mehr als 3 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) sind zum Beispiel Zeichen für **Typhus und Paratyphus**.
- Typisch für Cholera sind milchigweiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust.
- **Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel** mit allgemeinem **Schwächegefühl 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 oben genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch! Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb oder mit Lebensmitteln arbeiten.

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

HomeMeal

³ Ein Durchfall ist definiert durch mindestens 3 dünnflüssige / nicht geformte Stühle an einem Tag (siehe „Infektionskrankheiten verstehen, erkennen, behandeln“ Suttrop, Mielke, Kiehl, Stück, Thieme Verlag 2004, S. 204)

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Die Hände sind die hauptsächliche Ursache für die Übertragung von Krankheitserregern! Deshalb ist die Händehygiene eine der wichtigsten Maßnahmen zur Verhütung von Infektionen!

- Schmuck

Legen Sie vor Arbeitsbeginn den gesamten Schmuck (Fingerringe, Armbänder, die Armbanduhr u.a.) ab. Unter den Schmuckstücken könnten sich, vermischt mit Schweiß, Krankheitserreger sammeln und vermehren. Das Händewaschen und die Händedesinfektion erreichen die Krankheitserreger unter den Schmuckstücken nicht!

- Händewaschen

Waschen Sie sich

- vor Arbeitsantritt,
- nach Pausen,
- bei sichtbarer Verschmutzung und
- selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch oder Kontakt mit der Nase

gründlich die Hände unter fließendem Wasser mit flüssiger Seife. Bei grober Verschmutzung verwenden Sie bitte eine Nagelbürste, die nach Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden muss.

Bitte denken Sie besonders an:

- die Fingerkuppen und Fingernägel
- die Fingerzwischenräume
- die Hand- und Fingerrücken
- die Querfalten der Handinnenflächen
- den Daumen von allen Seiten

Verwenden Sie zum Händetrocknen **Einwegtücher (Papier oder Stoff)** und drehen Sie den Wasserhahn mit dem Einwegtuch zu, damit Sie den Wasserhahn nicht mehr mit der bloßen Hand berühren.

Vorgang Desinfektion

1. Hände gründlich abtrocknen
2. ca. **3 ml alkoholisches Händedesinfektionsmittel** in die Handinnenfläche
3. gründlich verreiben (Achtung: Problemzonen wie beim Händewaschen!)
4. **Einwirkungszeit: mindestens 30 Sekunden** (bis zum kompletten Verdunsten verreiben).
Die ausreichende Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist wichtig!

Auch die **Hautpflege** gehört zum vorbeugenden Gesundheitsschutz, daher ist das Eincremen der Hände wichtig. Eine gepflegte Haut weist weniger feine Risse auf und ist gegenüber Infektionserregern besser geschützt.

- Kleidung / Schutzkleidung

Tragen Sie saubere Kleidung, da auch an der Kleidung Erreger haften bleiben können.

Eine **Kopfhaube** soll bei Tätigkeiten getragen werden, bei denen sichergestellt sein muss, dass keine Haare oder Hautschuppen in die zuzubereitenden Lebensmittel fallen.

- Verhalten

Decken Sie Ihre Nase oder Ihren Mund ab, wenn Sie niesen oder husten! **Papiertaschentücher** verwenden – nach einmaligem Gebrauch wegwerfen!!! Anschließend die Hände waschen!

Sie tragen für die Gesundheit Ihrer Kunden oder der Ihnen Anvertrauten besondere Verantwortung, daher ist die Händehygiene für Sie oberstes Gebot!