



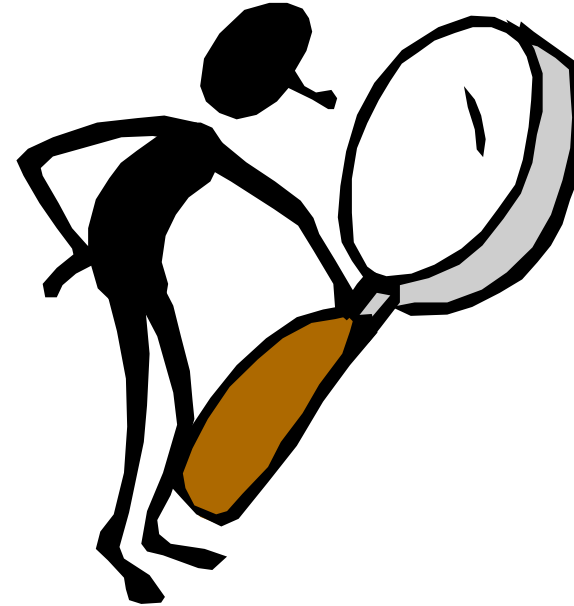
**Wirtevereinigung**

**Südschwarzwald-Hochrhein**

**Willkommen zur**

**Mitarbeiter**

**Belehrung nach § 42/43 IFSG**



**Infektionsschutz -  
Hygiene fängt beim Menschen an!**



# Belehrung Infektionsschutzgesetz

## Rechtsgrundlage:

Das **Infektionsschutzgesetz** schreibt in § 43 vor, dass alle in Lebensmittel verarbeitenden Betrieben, tätigen Personen vor ihrer erstmaligen Tätigkeit in mündlicher und schriftlicher Form zu belehren sind.

**Die erstmalige Belehrung erfolgt in aller Regel durch das Gesundheitsamt oder einen von dort beauftragten Arzt (auch Hausarzt).**

Sie bezieht sich nicht alleine auf die Vermittlung der rechtlichen Regelungen, sondern soll auch Hintergrundinformationen liefern. Die Teilnehmer sollen durch die Belehrung Hinderungsgründe selbst erkennen lernen, um diese dem Arbeitgeber mitteilen zu können.

**Danach müssen Sie als Arbeitgeber jährlich ihr Personal belehren.**

## Seminarziele:

Der Arbeitgeber hat Personen (mit Tätigkeiten im Sinne des § 42 Abs. 1 IfSG) **nach Aufnahme der Tätigkeit und anschließend jährlich zu belehren** über das gesetzliche Tätigkeitsverbot die Verpflichtung, ihm Hinderungsgründe mitzuteilen.

Er hat hierbei jede Person zu belehren, die bei ihm eine entsprechende Tätigkeit aufnimmt. Es sollen betriebsbezogene Hinweise beim Eintritt von gesetzlichen Tätigkeitsverboten gegeben werden.

Der Arbeitgeber muss die Belehrung nicht persönlich durchführen, er kann sie auch delegieren. Er bleibt jedoch verantwortlich, dass sie ordnungsgemäß durchgeführt wird.

Die Belehrungen ergänzen die Schulungspflichten nach der Lebensmittelhygiene-VO, denn:

Nach der LMHV sind die Betreiber von Lebensmittelunternehmen darüber hinaus verpflichtet, ein System der Gefahren- und Risikobewertung aufrechtzuerhalten, das die Identifizierung, Bewertung und Beherrschung von Gesundheitsgefahren über das spezifische Lebensmittel umfassen muss.

Dies soll durch entsprechende Schulungen sichergestellt werden.

## **Zielgruppe:**

Mitarbeiter, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten oder in Verkehr bringen.

## Das Infektionsschutzgesetz (IFSG)



- ... trat am 1. Januar 2001 in Kraft
- ... löst das alte Bundesseuchengesetz ab
- ... verzichtet auf die Auflage eines Gesundheitszeugnisses
- ... fordert die jährliche Belehrung aller Mitarbeiter

### **Infektionsschutz** bedeutet:

alle Personen, die in der Lebensmittelherstellung und –verarbeitung beschäftigt sind, müssen gesund sein!

Kranke Personen oder Personen, die Keime verbreiten können, müssen vom Umgang mit Lebensmitteln ausgeschlossen werden.

# In vielen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger vermehren.

Die Konsequenzen:

⇒ Lebensmittelvergiftungen

⇒ Lebensmittelinfektionen



Viele Keime können vom Menschen selbst in das Nahrungsmittel gelangen!



**Lebensmittelvergiftungen und -  
infektionen**  
werden in der Regel durch  
**Fahrlässigkeit, Unwissenheit** oder  
**Faulheit** verursacht !



# Die Folgen für den Betrieb:

- ⇒ Verunreinigung von Lebensmitteln (Kontamination)
- ⇒ Ausbruch von Lebensmittelvergiftungen und -infektionen
- ⇒ Verbraucherbeschwerden
- ⇒ Rufschädigung
- ⇒ Betriebsschließung
- ⇒ Geldstrafen
- ⇒ Schadensersatzklagen



# Gefährliche Krankheitserreger

**Keime, die vom Menschen übertragen werden können:**

- ⇒ Salmonellen
- ⇒ Staphylokokken
- ⇒ Escherichia coli
- ⇒ Shigellen
- ⇒ Cholera-Erreger
- ⇒ Viren



# Wie kommt es zur Übertragung ?

## ⇒ **Direkte Verunreinigung**

- durch Husten, Niesen
- durch Berührung mit der ungewaschenen Hand
- durch offene Wunden



## ⇒ **Indirekte Verunreinigung**

- durch Wischtücher und Gebrauchsgegenstände
- durch verschmutzte Kleidung
- durch Keimverschleppung von kontaminierten Rohlebensmitteln

# Eigenverantwortung ist wichtig!



**Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.**

**Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden.**

(LMHV, Kap.V, 7)

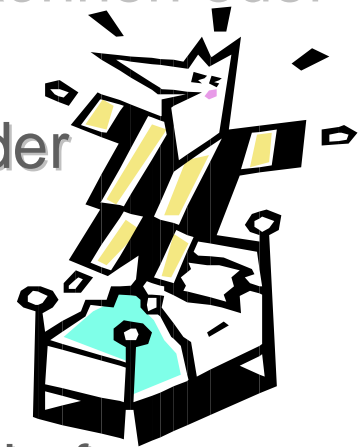
# Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

(§ 42 IfSG)

Das Infektionsschutzgesetz fordert

**Verbot im Umgang mit Lebensmitteln** für:

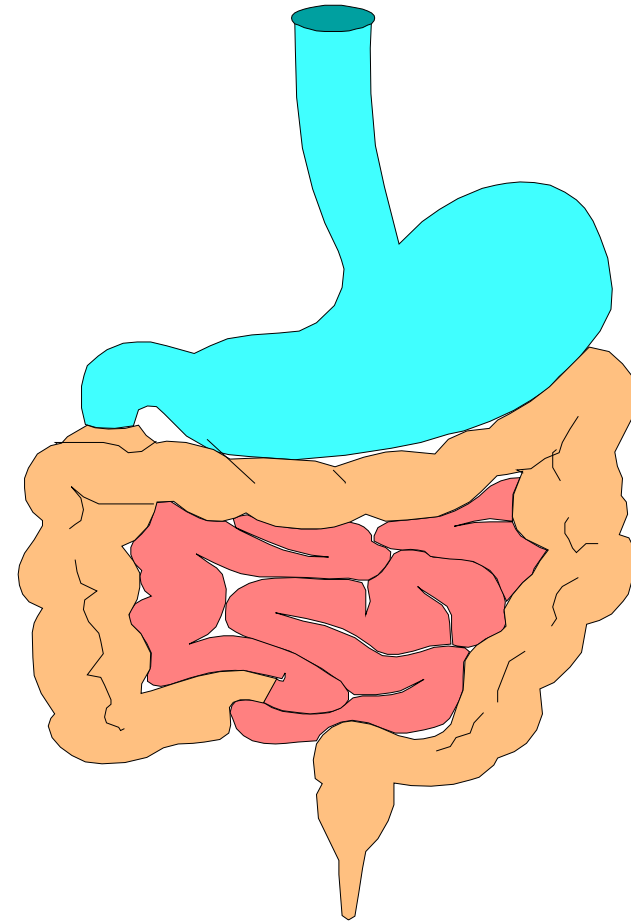
- 1. Personen, die an bestimmten Krankheiten leiden, die über Lebensmittel verbreitet werden können oder sich möglicherweise angesteckt haben
- 2. Personen, die an infizierten Wunden oder Hauterkrankungen leiden
- 3. Ausscheider
  
- Dies gilt auch für Personen, die mit Bedarfsgegenständen umgehen, die ihrerseits mit Lebensmitteln in Kontakt kommen!



## Tätigkeitsverbot bei:

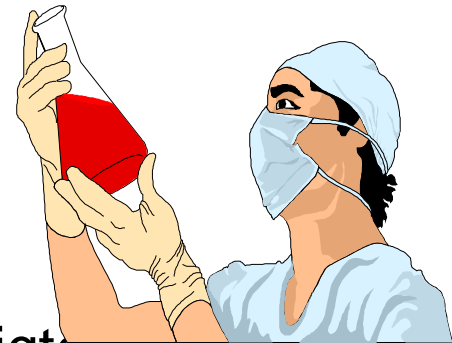
**Erkrankung** oder **Verdacht** auf

- ⇒ Akute Magen-Darm-Erkrankungen
- ⇒ Salmonellosen
- ⇒ Typhus / Paratyphus
- ⇒ Cholera
- ⇒ Shigellenruhr
- ⇒ Hepatitis A und E



## Die Symptome – was kann's sein?

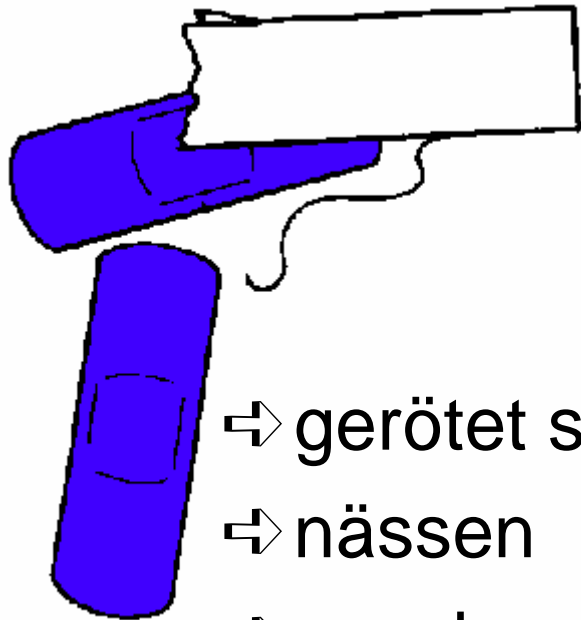
- ⇒ Durchfall, Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen, Fieber: **Gastroenteritis** (z.B. Salmonellose)
- ⇒ Blutiger Durchfall, hohes Fieber und Bauchschmerzen: **Shigellenruhr**
- ⇒ Hohes Fieber mit Kopf-, Bauch- und Gelenkschmerzen; erst Verstopfung, später heftiger Durchfall; rotfleckiger Hautausschlag: **Typhus**
- ⇒ Schwerer, milchig-weißer Durchfall, erniedrigte Körpertemperatur: **Cholera**
- ⇒ Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel; Schwäche und Appetitlosigkeit: **Hepatitis** (Gelbsucht)



## Tätigkeitsverbot bei:

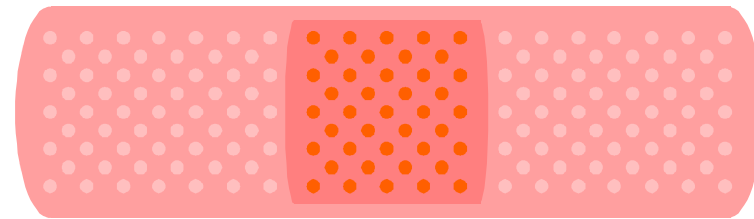
- ⇒ infizierten Wunden
- ⇒ Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können





## **Wunden** sind infiziert, wenn sie:

- ⇒ gerötet sind
- ⇒ nässen
- ⇒ anschwellen
- ⇒ schmierig belegt sind
- ⇒ eitern



**Korrekte Wundversorgung ist wichtig!**

## Tätigkeitsverbot für Personen, die ...

... die Krankheitserreger



⇒ Shigellen



⇒ Salmonellen



⇒ enterohämorrhagische Escherichia coli



⇒ Choleravibrionen

... ausscheiden.



## Was ist ein „Ausscheider“?

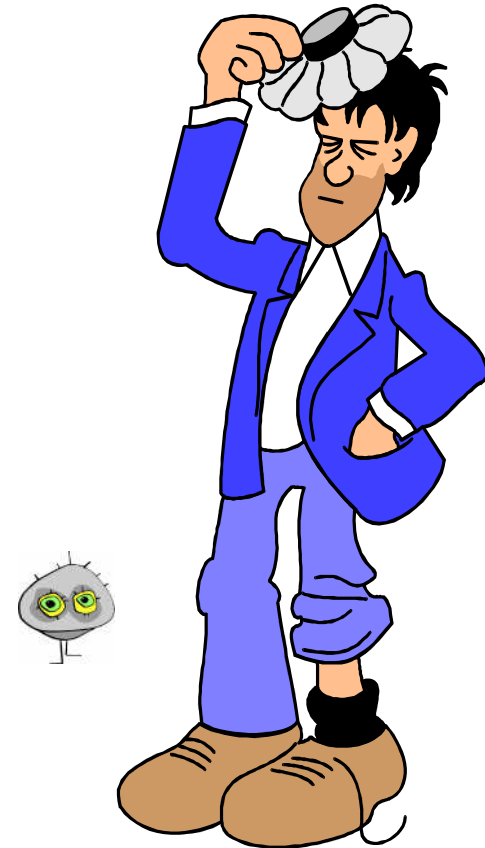


Ein Ausscheider ist ein Krankheitsträger.  
Jemand, der Krankheitserreger in sich trägt und  
**mit großer Wahrscheinlichkeit auch überträgt**, ohne selbst Symptome einer Infektion aufzuweisen!

# Krank? Unwohl? Sie tragen Verantwortung!

## Melden Sie

- ⇒ Durchfall
- ⇒ Erbrechen
- ⇒ Magendarmbeschwerden
- ⇒ Fieber
- ⇒ Erkältungen/Grippe
- ⇒ Verletzungen
- ⇒ Hautinfektionen/plötzlich auftretende Ausschläge



# ... und wie war's im Urlaub?

Ungetrübter Ferienspaß?

Oder

⇒ fiebrige Darmgrippe?

⇒ Lebensmittelvergiftung?

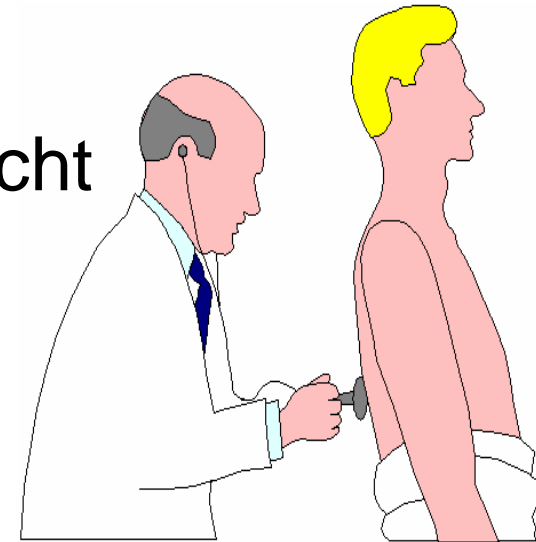
⇒ "Montezuma's Rache"?

Sagen Sie Bescheid!



## Die nächsten Schritte:

- ⇒ Melden Sie eine Krankheit oder einen Krankheitsverdacht
- ⇒ Suchen Sie Ihren Hausarzt oder Betriebsarzt auf
- ⇒ Sagen Sie, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten
- ⇒ Informieren Sie Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung



# Sauberes Arbeiten hilft, Lebensmittelvergiftung zu verhindern!

- ⇒ Lebensmittel soweit wie möglich abdecken
- ⇒ rohe und gekochte Lebensmittel stets getrennt halten
- ⇒ persönliche Hygiene ernst nehmen
- ⇒ nur saubere Ausrüstungsgegenstände verwenden
- ⇒ Lebensmittel nicht mit den bloßen Händen berühren, sondern Zangen o. ä. benutzen
- ⇒ saubere Einweghandtücher verwenden
- ⇒ klare Trennung von Waschbecken

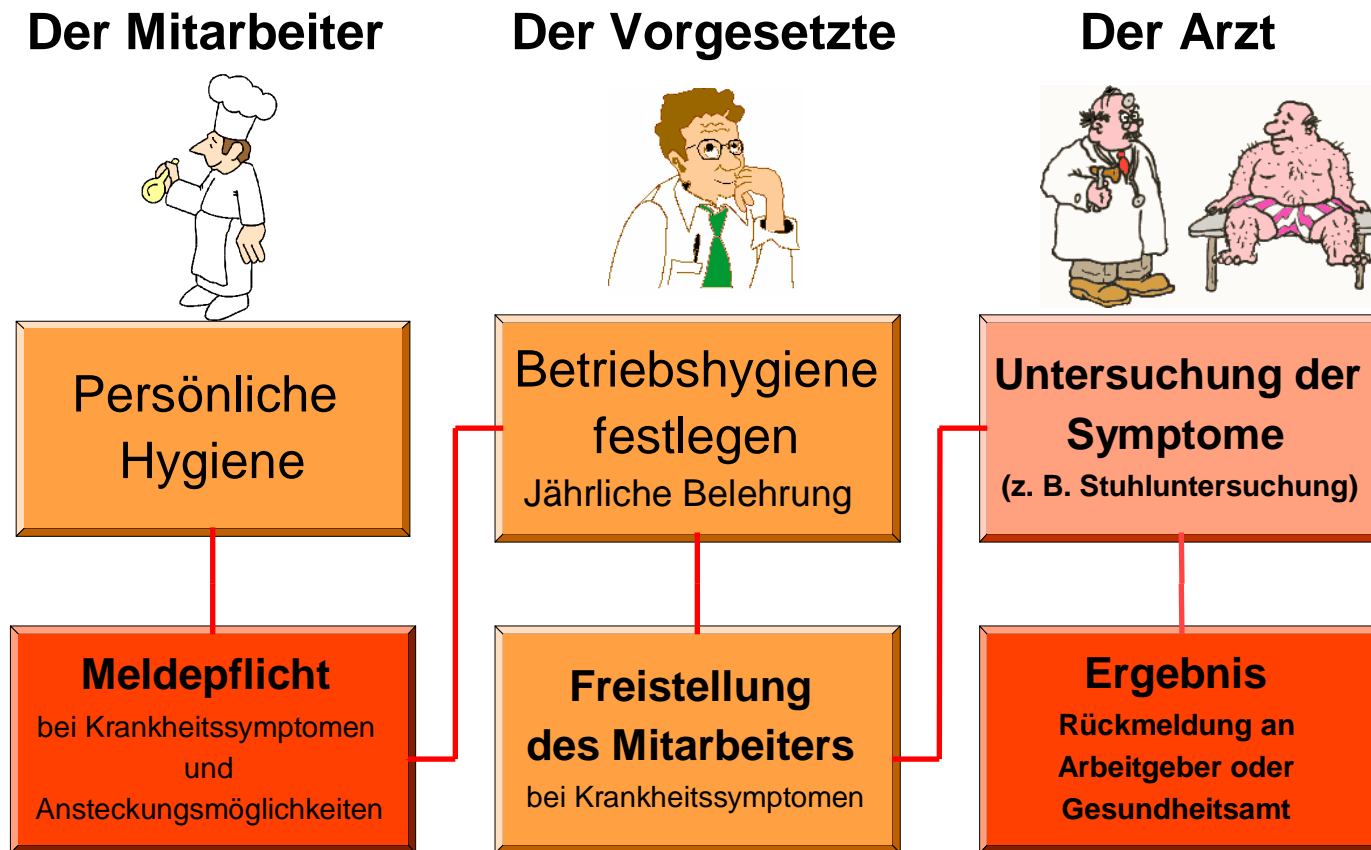


## Infektionsschutz ist Vertrauenssache!

- ⇒ Achten Sie auf sich und Ihre Kollegen
- ⇒ Halten Sie die hygienischen „Spielregeln“ ein
- ⇒ Melden Sie jeden Verdacht auf Erkrankung oder Ansteckung
- ⇒ Sprechen Sie betriebsfremde Personen an, wenn sie sich nicht korrekt verhalten
- ⇒ **Ihr Betrieb verlässt sich auf Sie!**

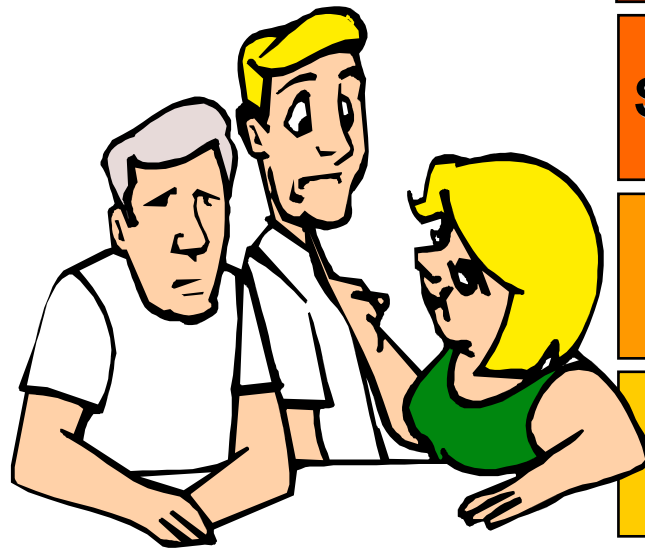


# Eine Kette von Verantwortung



Infektionsschutz  
“Tüpfelchen” auf **Infektions-  
schutz** ist das  
dem **i** !

**Personalhygiene**



**Schulung**

**Schutzkleidung**

**Handhygiene**

**Hygiene am  
Arbeitsplatz**



# Zusammenfassung: Das IfSG

## ■ ERSETZT

das Gesundheitszeugnis durch Schulung und Meldepflicht

## ■ BEABSICHTIGT

Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten

## ■ VERLANGT

gründliches Verständnis bzgl. der Gefahren übertragbarer Krankheiten  
und Kenntnis von Vorbeugemaßnahmen

