

# Informationsblatt für Sorgeberechtigte

## Gesundheitliche Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln

Personen, die folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder Inverkehrbringen:

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, Nahrungshafen

**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 nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch das zuständige Gesundheitsamt.**

### Warum müssen 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.

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass die umseitig genannten **Tätigkeiten nicht ausgeübt** werden dürfen, wenn **Symptome** (Krankheitserscheinungen) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder wenn ein Arzt eine dieser Erkrankungen festgestellt hat:

- akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall), Cholera, Shigellenruhr oder Salmonellose
- 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.

Ein Tätigkeitsverbot besteht ebenfalls, wenn folgende Bakterien:

- Salmonellen
- Shigellen
- enterohämorrhagische Escherichia coli
- Choleravibrionen

**ausgeschieden** werden (ohne dass man sich krank fühlen muss).

**Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:**

**Durchfall** mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.

**Hohes Fieber** mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gliederschmerzen 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**.

**Tritt eines der genannten Krankheitszeichen auf, muss unbedingt eine symptombezogene Untersuchung durch den Haus- oder Betriebsarzt erfolgen! Der Arzt ist auf die Ausübung einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich hinzuweisen. Es besteht die Verpflichtung den Vorgesetzten unverzüglich über die Erkrankung bzw. die aufgetretenen Symptome zu informieren.**