

Gesundheitsnachweise für Beschäftigte in Lebensmittelbetrieben

Einführung

Bis zum 31.12.2000 mussten Beschäftigte im Lebensmittelbereich ein Gesundheitszeugnis des Gesundheitsamtes vorweisen, um erstmalig in diesem Bereich tätig zu werden. Hierzu wurden nach den gesetzlichen Bestimmungen des Bundes-Seuchengesetzes (BSeuchG) vorab Stuhlproben und ggf. eine Röntgenaufnahme der Lunge veranlasst.

Diese Vorgehensweise gibt es heute nicht mehr.

Seit dem 01.01.2001 ist ein neues Gesetz in Kraft getreten:

Das Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Statt einer Untersuchung nach dem früheren Bundes-Seuchengesetz werden heute mündliche und schriftliche Belehrungen durch das Gesundheitsamt vor der ersten Arbeitsaufnahme durchgeführt.

Hierüber erhalten die Betroffenen eine „Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz“.

Wer braucht eine Bescheinigung nach dem IfSG?

Mit dem neuen Gesetz wurde der Personenkreis erweitert. Eine Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 IfSG brauchen:

- Personen, die gewerbsmäßig beim Herstellen, Behandeln und in Verkehr bringen von nicht verpackten Lebensmitteln tätig sind.
- Personen, die in Küchen von Gaststätten oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung (Pizza-Service, Essen auf Rädern, Kantinen, Krankenhäusern, Kinderheimen, Jugendherbergen, Altersheimen, etc.) tätig sind, einschließlich des Spül- und Reinigungspersonals
- Personen, die kellnern und dabei die Küche betreten müssen oder zusätzlich in der Küche helfen
- Schüler/innen und Lehrpersonen von hauswirtschaftlichen und nahrungsgewerblichen Klassen
- Lehrpersonen, die Kochunterricht geben

Erstbelehrungen

Erstbelehrungen dürfen nur durch das für den Ort des Betriebes zuständige Gesundheitsamt durchgeführt werden. Die anschließenden, gesetzlich vorgeschriebenen, jährlichen Wiederholungsbelehrungen sind vom Arbeitgeber zu organisieren.

Vor der erstmaligen Aufnahme der Tätigkeiten an einem Arbeitsplatz mit gewerbsmäßiger Lebensmittelverarbeitung müssen alle Beschäftigten über die gesetzlichen Verpflichtungen nach §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) mündlich und schriftlich unterrichtet werden. Hierüber erhalten sie anschließend eine Bescheinigung.

Die Bescheinigung nach § 43 IfSG darf am 1. Arbeitstag nicht älter als drei Monate sein. Danach ist diese Bescheinigung lebenslang gültig. Sie ist am Ort der Beschäftigung für evtl. Kontrollen verfügbar zu halten.

Wer muss nicht zur Erstbelehrung?

Alle Beschäftigten, die ein gültiges „altes Gesundheitszeugnis“ nach §§ 17/18 Bundes-Seuchengesetz haben, benötigen keine neue Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 IfSG. Das „alte Gesundheitszeugnis“ gilt weiter.

Personal, das ausschließlich den Boden reinigt, oder Personen, die nur mit verpackten Lebensmitteln arbeiten sowie Personen, die beim Kellnern nicht den Küchenbereich betreten, benötigen keine Bescheinigung über die Erstbelehrung.

Wiederholte Belehrung durch den Arbeitgeber

Nach der Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt sind Sie als Arbeitgeber gesetzlich verpflichtet, Ihre Beschäftigten am 1. Arbeitstag und dann alle 2 Jahre neu über die Inhalte der §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz zu belehren. Wiederholt zu belehren sind auch die Beschäftigten, die ein „altes Gesundheitszeugnis“ besitzen und keine Erstbelehrung brauchen (siehe oben).

Diese wiederholenden Belehrungen können innerbetrieblich durch den Arbeitgeber oder durch Fremd-Dozenten (z. B. Arbeitsmediziner) erfolgen.

Diese Wiederholungsbelehrungen sind zu dokumentieren (Inhalte, Datum und Unterschrift der Angestellten), am Ort der Beschäftigung verfügbar zu halten und auf Verlangen der Kontrollbehörde (Lebensmittelüberwachung) zusammen mit der Bescheinigung Ihrer Beschäftigten nach § 43 Abs. 1 IfSG vorzulegen.

Diese Belehrungen ersetzen **nicht** die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittel-Hygiene-Verordnung im Sinne der VO (EG) 852/2004.

Wechsel der Arbeitsstelle

Wechseln Beschäftigte ihre Arbeitsstelle oder arbeiten sie längere Zeit nicht im Lebensmittelbereich, so bleibt die Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 IfSG gültig. Die Bescheinigung ist diesen Beschäftigten bei ihrem Ausscheiden aus dem Betrieb auszuhändigen.

Die Beschäftigten sind durch den neuen Arbeitgeber am ersten Arbeitstag im Lebensmittelbereich zu belehren.

Vorgehen bei Erkrankungen und Tätigkeitsverboten

Die Beschäftigten in Ihrem Betrieb sind nach §§ 42/43 IfSG verpflichtet, Ihrem Arbeitgeber Folgendes sofort anzuzeigen:

1. Frühe Anzeichen einer ansteckenden Krankheit der Leber (z. B. Gelbfärbung der Augäpfel), des Magen-Darm-Traktes (z. B. Durchfall und Erbrechen), der Haut (z. B. Verletzungen der Hautoberfläche vorwiegend an Händen und Unterarmen).
2. Bestehen einer festgestellten ansteckenden Krankheit: Hepatitis A oder E, ansteckende Durchfallerkrankungen, entzündete und eitrige Wunden vorwiegend an Händen und Unterarmen sowie Hauterkrankungen, deren Erreger über Lebensmittel weiter verbreitet werden können.
3. (Dauer)-ausscheidung von Krankheitserregern über den Stuhl (Nachweis von bestimmten Darmkrankheitserregern in Stuhlproben). Sind Ihnen durch die Beschäftigten die genannten Tatsachen mitgeteilt worden, liegt automatisch (d. h. ohne zusätzliche Anordnung einer Behörde) ein Tätigkeitsverbot vor und Sie haben die Pflicht, die Betroffenen sofort von der Tätigkeit mit Lebensmitteln bzw. aus dem Küchenbereich fern zu halten. Die Aufhebung des gesetzlichen Tätigkeitsverbotes tritt ebenfalls automatisch ein, wenn die Hinderungsgründe nicht mehr vorliegen. Ausnahmeregelungen vom gesetzlichen Tätigkeitsverbot können nur durch das Gesundheitsamt zugelassen werden.

Straf- und Bußgeldvorschriften

Ein Arbeitgeber macht sich strafbar, wenn er Personen im Lebensmittelbereich arbeiten lässt, obwohl Erkrankungen oder sonstige Hinderungsgründe im Sinne des Infektionsschutzgesetzes vorliegen.

Ein Arbeitgeber muss mit Bußgeldern rechnen, wenn er

- Beschäftigte nicht regelmäßig wiederholt belehrt oder über die erfolgte Wiederholungsbelehrung keinen Nachweis vorzeigen kann oder
- Beschäftigte ohne Bescheinigung vom Gesundheitsamt nach § 43 Abs. 1 IfSG arbeiten lässt. Nur das Gesundheitsamt darf die Bescheinigung ausstellen und nur das Gesundheitsamt führt die Erstbelehrungen durch.

Der Arbeitgeber

Selbstverständlich braucht auch jeder Arbeitgeber, der mit Lebensmitteln gewerbsmäßig umgeht, eine Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 IfSG oder ein gültiges Zeugnis nach §§ 17/18 Bundes-Seuchengesetz (altes Gesundheitszeugnis).

Der Arbeitgeber muss sich selbständig über die Inhalte nach dem IfSG für die wiederholten Belehrungen seiner Beschäftigten informieren. Für den Arbeitgeber sind bisher per Gesetz **keine** Wiederholungsbelehrungen vorgesehen.

Das Infektionsschutzgesetz kann derzeit im Internet unter der Adresse:

<http://www.gesetze-xxl.de/pdf/Infektionsschutzgesetz-IfSG.pdf>

eingesehen werden.

BELEHRUNG gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 INFEKTIONSSCHUTZGESETZ (IFSG)

Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- oder Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- 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, Cafes oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt.

Warum müssen besondere 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.

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

- 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.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaut, 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.

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die oben genannten Tätigkeiten nicht ausüben dürfen,

wenn bei Ihnen Krankheits-Erscheinungen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger.
- 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.

wenn die Untersuchung einer Stuhlprobe von Ihnen den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben hat:

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

Wenn Sie diese Bakterien ausscheiden (ohne dass Sie sich krank fühlen müssen), besteht ebenfalls ein Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

Zeichen für Typhus und Paratyphus sind

- mit mehr als zwei 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).
- 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.
- Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch! Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

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. 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) importiert (Reiseerkrankung).

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 Cholerabakterien. 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). Zur Frage einer möglichen Schutzimpfung sollten Sie mit Ihrem Hausarzt, Betriebsarzt oder dem Gesundheitsamt Kontakt aufnehmen.

• Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erreger sind Shigellabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektiös, 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-Infektion

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 Krankheits-erreger 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 coli-Bakterien, 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 -E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus bereits 1 bis 2 Wochen vor Auftreten erster Symptome 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.