



## **Belehrung – Warum?**

### **Einleitung / Zielsetzung**

Am 01.01.2001 ist das Infektionsschutzgesetz (IfSG) in Kraft getreten. Gleichzeitig wurde das bisher geltende Bundesseuchengesetz aufgehoben. Mit dem Infektionsschutzgesetz soll u.a. der Schutz der Kunden / Gäste vor übertragbaren Krankheiten verbessert werden.

Im Lebensmittelgewerbe besteht die Gefahr, dass Mikroorganismen (Bakterien, Viren, Pilze) über Lebensmittel verbreitet werden. Das bedeutet, dass die in der Lebensmittelbranche beschäftigten Personen gesund sein müssen und keine infektiösen ( ansteckenden ) Krankheitskeime verbreiten dürfen. Darüber hinaus müssen sie in der Lage sein, auftretende Symptome (Beschwerden) von übertragbaren Infektionskrankheiten bei sich selbst zu erkennen und sich entsprechend zu verhalten.

Das Infektionsschutzgesetz stellt daher besondere gesundheitliche Anforderungen an die Mitarbeiter beim Umgang mit Lebensmittel. Jeder Mitarbeiter, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, muss vor erstmaliger Aufnahme der Arbeit im Betrieb anstelle des bisher vorgeschriebenen Gesundheitszeugnisses nunmehr eine Bescheinigung über eine Belehrung durch das Gesundheitsamt nachweisen.

Zusätzlich muss der Arbeitgeber seine Mitarbeiter nach Aufnahme der Arbeit über die Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote belehren. Diese Belehrung ist alle zwei Jahre zu wiederholen und muss dokumentiert werden.

Der Arbeitgeber hat die Bescheinigung des Gesundheitsamtes und die Aufzeichnung über Belehrung aufzubewahren und auf Verlangen der Lebensmittelkontrollbehörde und/oder anderer zuständiger Behörden zur Einsicht vorzulegen.

Der Gesetzgeber empfiehlt ausdrücklich, parallel zur Belehrung nach IfSG, die Mitarbeiterschulung nach der Lebensmittelhygieneverordnung durchzuführen!

Die Anforderungen nach dem Infektionsschutzgesetz gelten auch für Beschäftigte in gastronomischen Einrichtungen auf Straßen- und Vereinsfesten.

(siehe auch: Information zur Durchführung IfSG – Belehrung)

## Hintergründe

Durch Bakterien und Viren ausgelöste Magen- und Darmerkrankungen gehören zu den häufigsten Infektionskrankheiten.

Nach Angaben des Bundesinstitutes für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV) in Berlin hat sich die Zahl der meldepflichtigen Magen- und Darminfektionen seit 1989 mehr als verdoppelt. Fast 250000 Deutsche erkranken jedes Jahr an Salmonellen und anderen Erregern.

Häufig infizieren sich die Menschen durch den Verzehr von Lebensmitteln, die mit infektionsauslösenden Bakterien oder Viren verunreinigt sind. Dazu zählen insbesondere Salmonellen. Aber auch die in eitrigen Wunden oder Schnupfennasen enthaltenen Keime können schwere Krankheiten auslösen.

All diesen und weiteren Mikroorganismen ist gemeinsam, dass man sie weder sehen, riechen noch schmecken kann und sie sich vor allem auf bzw. in vielen Lebensmitteln besonders gut vermehren können. Bei mangelnder Hygiene, unzureichender Erhitzung und/oder ungekühlter Lagerung von leichtverderblichen Lebensmitteln können sie sich explosionsartig vermehren und nach dem Verzehr zur Erkrankung führen.

In einem Fall in Sachsen-Anhalt erkrankten im Mai 2000 insgesamt 297 von 592 Personen (überwiegend Kinder) nach dem Verzehr eines Nudelgerichtes mit Schinken. 128 der Erkrankten wurden in Krankenhäusern behandelt.

Die Lebensmittelvergiftung soll durch die infektiöse Verletzung eines Mitarbeiters ausgelöst worden sein. In Speiseresten wurden die Bakterien „Staphylococcus aureus“ nachgewiesen, die üblicherweise auch in eiternden Wunden zu finden sind. Das Unternehmen wurde zeitweilig geschlossen. Die Polizei nahm Ermittlungen wegen schwerer Körperverletzung auf. Die geschädigten Personen können gegebenenfalls Schadenersatzansprüche (Produkthaftungsgesetz) geltend machen.

Mit dem Ziel, Lebensmittelinfektionen oder Lebensmittelvergiftungen zu vermeiden, muss zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz von jedem Mitarbeiter ein hohes Maß an Eigenverantwortung und die strikte Beachtung der in dieser Broschüre enthaltenen Regeln verlangt werden.

# Bescheinigung des Gesundheitsamtes

## **Personen, die**

In Lebensmittelverarbeitenden Betrieben (z.B. Gaststätten, Restaurants, Konditoreien, Cafes, Hotels, Fleischereien oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung) beschäftigt werden sollen oder

## **Personen, die**

beim Herstellen, Behandeln oder in Verkehr bringen mit nachfolgenden Lebensmitteln in Berührung kommen:

- ▶ Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- ▶ Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- ▶ Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- ▶ Eiprodukte
- ▶ Säuglings- und Kleinkindernahrung
- ▶ Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- ▶ Backwaren mit nicht durchgebackener oder nicht durcherhitzter Füllung oder Auflage
- ▶ Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und emulgierte Soßen, Nahrungshefen

## **oder Personen, die**

mit Bedarfsgegenständen, beispielsweise Besteck, Geschirr oder anderen Arbeitsgeräten so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist, müssen vor erstmaliger Aufnahme der Arbeit eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung über eine Belehrung durch das Gesundheitsamt oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachweisen.

Die Bescheinigung muss dem Arbeitgeber spätestens bei erstmaliger Aufnahme der Arbeit vorliegen.

## **Diese Anforderungen gelten auch für Mitarbeiter auf Straßen- oder Vereinsfesten.**

(siehe auch: Information zur Durchführung IfSG – Belehrung)

Auch für den Arbeitgeber selbst und gegebenenfalls für die Mitglieder der Familie müssen Bescheinigungen vorliegen, wenn sie im Betrieb mitarbeiten bzw. mit den genannten Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen in Berührung kommen.

Wer im Besitz eines „Gesundheitszeugnisses“ nach § 18 Bundesseuchengesetz ist, muss keine Belehrungsbescheinigung des Gesundheitsamtes nachweisen. Das vor dem 01.01.2001 erworbene „Gesundheitszeugnis“ gilt als entsprechende Erstbelehrungsbescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz.

Erfolgt ein Wechsel des Arbeitsplatzes, z.B. von der Frischtheke im Einzelhandel in eine Gastronomie-Küche, muss keine neue Belehrungsbescheinigung erworben werden. Das einmal erworbene Gesundheitszeugnis bzw. die ab dem 01.01.2001 erworbene Belehrungsbescheinigung des Gesundheitsamtes gilt unbefristet.

## **Besondere Hinweise für Arbeitgeber/Dienstherren**

1. Auch Arbeitgeber haben die Belehrung, sowie die Folgebelehrung nachzuweisen, sofern sie zu dem aufgeführten Personenkreis gehören.
2. Sie dürfen die in der Belehrung beschriebenen Tätigkeiten nur ausüben, wenn sie im Besitz einer Belehrungsbescheinigung oder im Besitz eines Gesundheitszeugnisses gem. §18 Bundesseuchengesetz sind.
3. Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als drei Monate sein.
4. Sie haben Personen, welche die genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren jährlich über die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und die Belehrung zu dokumentieren.
5. Sie haben Ihre eigene Bescheinigung und die Ihrer Beschäftigten, sowie die Dokumentation über die letzte Belehrung an der Arbeitsstätte verfügbar zu halten und den Mitarbeitern der zuständigen Behörde alle genannten Bescheinigungen auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeit an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie. Beschäftigte, welche eine Folgebelehrung im Vorjahr nicht nachweisen können, werden vom Gesundheitsamt aufgefordert an einer Erstbelehrung teilzunehmen.
6. Haben Sie selbst oder einer Ihrer Mitarbeiter eines der genannten Symptome, ist eine der genannten Erkrankungen oder die Ausscheidung eines der aufgezählten Krankheitserreger ärztlich festgestellt worden, so müssen Sie Hygienemaßnahmen ergreifen, die geeignet sind, eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger an der Arbeitsstätte zu verhindern. Auskunft hierzu erteilt die Behörde für Lebensmittelüberwachung und Ihr Gesundheitsamt.
7. Mitarbeiter, die ihren Urlaub im südeuropäischen Ausland oder in anderen Ländern verbracht haben und über Symptome klagen, die auf eine Durchfallerkrankung schließen lassen oder Hauterkrankungen mit unklarer Anamnese haben, sind gegebenenfalls dem Arzt vorzustellen, wenn erforderlich, ist eine Abklärung über Stuhluntersuchungen oder Hautabklatschuntersuchungen herbeizuführen.
8. Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygieneverordnung.

**Mit freundlicher Empfehlung**

**Ihr Gesundheitsamt  
Ludwig-Erhard-Anlage 1-5  
61352 Bad Homburg  
Tel. : 06172/999-5800, -5810, -5841, -5842, -5843, -5845**

