



BGN

Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

ASI

Infektionsschutzgesetz (IfSG) – Umsetzung im Lebensmittelbereich

ASI 11.2



1. Einleitung

Ziel des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) ist, übertragbare Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern. Für den Lebensmittelbereich kann diese Broschüre als Hilfestellung dienen.

Sowohl Bakterien, Viren als auch Schimmelpilze können an Lebensmitteln haften. Vor allem Bakterien, z. B. Salmonellen, können sich zudem auch in bestimmten Lebensmitteln wie rohen Eiern, Rohwurstsorten oder nicht durchgegartem Fleisch rasch vermehren. Zusätzlich gibt es Bakterien, die Giftstoffe (Toxine) in befallenen Lebensmitteln bilden. Die Aufnahme dieser Giftstoffe macht den Menschen krank, man spricht dann zumeist von einer Lebensmittelvergiftung.

Befallene Lebensmittel verursachen in erster Linie Brechdurchfälle. Das Gesetz verlangt verantwortliches Handeln des Unternehmers und seiner Beschäftigten, um die Übertragung von Infektionskrankheiten über Lebensmittel zu verhüten.

Das IfSG gilt für Personen, die mit den in § 42 IfSG aufgeführten Lebensmitteln außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereiches zu tun haben, also auch für Straßen- oder Vereinsfeste.

Die wesentlichen Anforderungen des IfSG betreffend den Umgang mit Lebensmitteln sind:

- § 42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote und
- § 43 Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes.

2. Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

Nach § 42 IfSG dürfen Personen nicht beschäftigt werden,

- die erkrankt sind oder bei denen der Verdacht besteht auf
 - eine ansteckende Durchfallerkrankung (akute infektiöse Gastroenteritis, plötzlich auftretender ansteckender Durchfall)
 - Cholera, Typhus und Paratyphus („Reisekrankheiten“)
 - Hepatitis A und Hepatitis E (Leberentzündungen),
- die an infizierten Wunden oder Hautkrankheiten leiden, wenn die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können.
- Ein Tätigkeitsverbot besteht ebenfalls für Ausscheider folgender Krankheitserreger:
 - Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC), Cholera vibriolen.

Ausscheider haben keine Krankheitssymptome. Die Bakterien sind aber im Stuhl vorhanden und können weiterverbreitet werden.

Folgende Krankheitszeichen weisen auf die Krankheiten hin, die zu einem Tätigkeitsverbot führen können:

- Durchfall (mehr als 3 unformte Stühle in 24 Stunden)
- Übelkeit, Erbrechen oder Bauchschmerzen
- Fieber (Körperkerntemperatur $\geq 38,5$ °C)
- Gelbfärbung der Haut und Augäpfel
- Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Wer eines oder mehrere der genannten Krankheitszeichen bei sich beobachtet, muss unverzüglich den Haus- oder Betriebsarzt aufsuchen und mitteilen, dass mit Lebensmitteln gearbeitet wird. Auch besteht die Verpflichtung, unverzüglich den Vorgesetzten zu informieren.

Werden dem Arbeitgeber Erkrankung, Verdacht auf Erkrankung oder Ausscheidertum bekannt oder beobachtet er Hauterkrankungen bei Mitarbeitern oder bei sich selbst, so muss er unverzüglich Maßnahmen zur Verhinderung einer Weiterverbreitung der Krankheitserreger treffen (z. B. Herausnahme der Mitarbeiter aus dem gefährdeten Bereich, Sorge tragen für Arztkontakt, Hygienemaßnahmen). Auskunft hierzu erteilt die zuständige Behörde für Lebensmittelüberwachung und das Gesundheitsamt.

Das Gesundheitsamt kann im Einzelfall Ausnahmen von den Verboten nach dieser Vorschrift zulassen, wenn Maßnahmen durchgeführt werden, mit denen eine Übertragung der Krankheitserreger verhütet werden kann.

Das Tätigkeitsverbot muss nicht extra durch eine Behörde ausgesprochen werden. Es gilt kraft Gesetzes. Es erstreckt sich auf das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln. Die Tätigkeitsverbote gelten auch für Personen, die in Küchen von Gaststätten oder sonstigen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung tätig sind. Es betrifft auch Personen, die mit Bedarfsgegenständen (Geschirr, Besteck, Arbeitsmaterialien) so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel möglich ist, z. B. Reinigungspersonal in Küchen und Spülküchen auf der „reinen Seite“.

Folgende Lebensmittel fallen unter das Beschäftigungs- und Tätigkeitsverbot:

- 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 durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr.

3. Belehrung und Bescheinigung

Inhalt der Belehrung müssen die Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote nach § 42 IfSG sein. Ziel der Belehrung ist es, ein Bewusstsein für die Problematik der Übertragung von Krankheitserregern durch Lebensmittel zu schaffen. Sie soll den im Lebensmittelbereich Tätigen in die Lage versetzen, Anhaltspunkte für ein Tätigkeitsverbot bei sich selbst festzustellen und entsprechend handeln zu können.

3.1 Erstbelehrung

Voraussetzung für die erstmalige Aufnahme einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich ist eine Bescheinigung vom Gesundheitsamt oder einem vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt, dass eine mündliche und schriftliche Belehrung erfolgt ist und dass keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot vorliegen (Erstbelehrung). Die Bescheinigung darf nicht älter als drei Monate sein und muss dem Arbeitgeber spätestens bei erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit vorliegen. Auch der Arbeitgeber selbst muss sich einer Erstbelehrung unterziehen.

3.2 Folgebelehrung

Nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre hat der Arbeitgeber die Personen, die eine der im IfSG genannten Tätigkeiten ausüben, über die Tätigkeitsverbote und Meldepflichten des IfSG zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren und zusammen mit der Bescheinigung der Erstbelehrung an der Arbeitsstätte verfügbar zu halten, um sie der zuständigen Behörde auf Verlangen vorlegen zu können. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.

Die Belehrung ersetzt nicht die nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung durchzuführende regelmäßige Schulung.

„Gesundheitszeugnisse“ nach § 18 Bundesseuchengesetz, erworben vor dem 01.01.2001, werden als Erstbelehrung anerkannt. Die Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt oder einem vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt entfällt dann, nicht jedoch die durch den Arbeitgeber durchzuführenden Belehrungen.



Vorschläge für Belehrungsbögen nach IfSG in verschiedenen Fremdsprachen kostenlos als Download unter www.rki.de -> Infektionsschutz -> Infektionsschutzgesetz

Anhang

Weiterführende Informationen

Robert-Koch-Institut:

www.rki.de -> Infektionsschutz -> Infektionsschutzgesetz

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung:

www.infektionsschutz.de

Bundesinstitut für Risikobewertung:

www.bfr.bund.de -> Publikationen -> Merkblätter -> Merkblätter für weitere Berufsgruppen
(Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie in verschiedenen Fremdsprachen)

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe:

www.bgn.de -> Wissen kompakt „Lebensmittelhygiene“

Handlungsschema für den Unternehmer

- Beschäftigungs-/Tätigkeitsverbote bei den Beschäftigten und auch für sich selbst beachten.
- Neu im Lebensmittelbereich Tätige ohne gültige Bescheinigung (Erstbelehrung vom Gesundheitsamt oder einem vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt oder noch ein altes Gesundheitszeugnis nach § 18 BSG) vor Tätigkeitsbeginn zum Gesundheitsamt zur Erstbelehrung schicken.
- Bei Tätigkeitsbeginn und aus gegebenem Anlass (Erkrankung, Arbeitsplatzwechsel), mindestens jedoch alle zwei Jahre, Belehrung über Tätigkeitsverbote und Mitteilungspflichten.
- Bei eigenen Symptomen oder Symptomen bei Beschäftigten, die auf Krankheiten hinweisen, die unter das Beschäftigungsverbot fallen, unverzüglich Arztkontakt veranlassen und Hygienemaßnahmen am Arbeitsplatz ergreifen, um eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger zu verhindern.
- Folgende Dokumente an der Arbeitsstätte verfügbar halten, zur Vorlage auf Verlangen der zuständigen Behörde:
 - Bescheinigung der Erstbelehrung der Beschäftigten
 - Bescheinigung der Erstbelehrung des Unternehmers
 - Bescheinigung der letzten Folgebelehrung der Beschäftigten.

Betrieb

**Belehrung nach § 42 und 43
Infektionsschutzgesetz
durch den Arbeitgeber**

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich heute über das Tätigkeitsverbot nach § 42 Infektionsschutzgesetz und meine Meldepflicht nach § 43 belehrt wurde.

Ich erkläre mit meiner Unterschrift, dass mir keine Tatsachen bekannt sind, die für ein Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich sprechen.

Datum	Name, Vorname	Geb.-Tag	Unterschrift Belehrer	Unterschrift Belehrter

Auszug aus dem Infektionsschutzgesetz – IfSG (gültig seit 1.1.2016)*

§ 42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

(1) Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden, dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden
 - a) beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in Absatz 2 genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder
 - b) in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Satz 1 gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die dort genannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel im Sinne des Absatzes 2 zu befürchten ist. Die Sätze 1 und 2 gelten nicht für den privaten hauswirtschaftlichen Bereich.

(2) Lebensmittel im Sinne des Absatzes 1 sind

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und 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, Nahrungshefen
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr.

(3) Personen, die in amtlicher Eigenschaft, auch im Rahmen ihrer Ausbildung, mit den in Absatz 2 bezeichneten Lebensmitteln oder mit Bedarfsgegenständen im Sinne des Absatzes 1 Satz 2 in Berührung kommen, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, wenn sie an einer der in Absatz 1 Nr. 1 genannten Krankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind, an einer der in Absatz 1 Nr. 2 genannten Krankheiten erkrankt sind oder die in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger ausscheiden.

(4) Das Gesundheitsamt kann Ausnahmen von den Verboten nach dieser Vorschrift zulassen, wenn Maßnahmen durchgeführt werden, mit denen eine Übertragung der aufgeführten Erkrankungen und Krankheitserreger verhütet werden kann.

(5) Das Bundesministerium für Gesundheit wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates den Kreis der in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Krankheiten, der in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger und der in Absatz 2 genannten Lebensmittel einzuschränken, wenn epidemiologische Erkenntnisse dies zulassen, oder zu erweitern, wenn dies zum Schutz der menschlichen Gesundheit vor einer Gefährdung durch Krankheitserreger erforderlich ist. In dringenden Fällen kann zum Schutz der Bevölkerung die Rechtsverordnung ohne Zustimmung des Bundesrates erlassen werden. Eine auf der Grundlage des Satzes 2 erlassene Verordnung tritt ein Jahr nach ihrem Inkrafttreten außer Kraft; ihre Geltungsdauer kann mit Zustimmung des Bundesrates verlängert werden.

§ 43 Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes

(1) Personen dürfen gewerbsmäßig die in § 42 Abs. 1 bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben und mit diesen Tätigkeiten erstmalig nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie

1. über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach den Absätzen 2, 4 und 5 in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und
2. nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

Liegen Anhaltspunkte vor, dass bei einer Person Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 bestehen, so darf die Bescheinigung erst ausgestellt werden, wenn durch ein ärztliches Zeugnis nachgewiesen ist, dass Hinderungsgründe nicht oder nicht mehr bestehen.

(2) Treten bei Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 auf, sind sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.

(3) Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot nach § 42 Abs. 1 begründen, so hat dieser unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten.

(4) Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der in § 42 Abs. 1 Satz 1 oder 2 genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absatz 2 zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren. Die Sätze 1 und 2 finden für Dienstherrn entsprechende Anwendung.

(5) Die Bescheinigung nach Absatz 1 und die letzte Dokumentation der Belehrung nach Absatz 4 sind beim Arbeitgeber aufzubewahren. Der Arbeitgeber hat die Nachweise nach Satz 1 und, sofern er eine in § 42 Abs. 1 bezeichnete Tätigkeit selbst ausübt, die ihn betreffende Bescheinigung nach Absatz 1 Satz 1 an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.

(6) Im Falle der Geschäftsunfähigkeit oder der beschränkten Geschäftsfähigkeit treffen die Verpflichtungen nach Absatz 1 Satz 1 Nr. 2 und Absatz 2 denjenigen, dem die Sorge für die Person zusteht. Die gleiche Verpflichtung trifft auch den Betreuer, soweit die Sorge für die Person zu seinem Aufgabenkreis gehört. Die den Arbeitgeber oder Dienstherrn betreffenden Verpflichtungen nach dieser Vorschrift gelten entsprechend für Personen, die die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeiten selbständig ausüben.

(7) Das Bundesministerium für Gesundheit wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates Untersuchungen und weitergehende Anforderungen vorzuschreiben oder Anforderungen einzuschränken, wenn Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft dies erfordern.

*Anmerkung: Rechtlich verbindlich ist ausschließlich der aktuell gültige im Bundesgesetzblatt veröffentlichte Text.

Informationen zu den im IfSG genannten Krankheiten

Typhus abdominalis, Paratyphus

Die Erreger *Salmonella typhi* und *paratyphi* werden über Wasser oder verunreinigte Lebensmittel aufgenommen. Die Symptome sind hohes Fieber, das wochenlang anhalten kann, sowie Bauch-, Kopf- und Gliederschmerzen. Zunächst kann auch eine Verstopfung bestehen, später „erbsbreiartiger“ Durchfall. Verbreitet sind die Erreger in Afrika, Südamerika und Südostasien.

Cholera

Die Cholerabakterien verbreiten sich über Wasser und Lebensmittel sowie von Mensch zu Mensch. Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelnder Trinkwasserversorgung vor (Afrika, Südamerika und Südostasien). Die Symptome sind Erbrechen, Bauchschmerzen und milchig weißer Durchfall. Der Flüssigkeitsverlust ist hoch und der Körper trocknet aus. Fieber ist nicht typisch.

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Shigellabakterien werden meist von Mensch zu Mensch übertragen (mangelnde Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Bereits wenige Bakterien genügen, um die Krankheit auszulösen. Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopf- und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald blutig. Der Erreger kommt auch in Deutschland vor.

Salmonellen-Infektionen

Erreger sind zahlreiche Salmonellenarten, die durch Nahrungsmittel aus infizierten Tieren (z. B. Fleisch, Milch, Eier) aufgenommen werden. Am häufigsten kommt es durch Salmonellen zu akutem Brechdurchfall und Bauchschmerzen. Die Symptome können aber erheblich schwanken. Die Erreger sind weltweit verbreitet. In den Sommermonaten kommt es am häufigsten zu diesen Erkrankungen.

Auch zahlreiche andere Bakterienarten (z. B. Staphylokokken, Colibakterien, *Campylobacter*, Yersinien) oder Viren (z. B. Rota-, Adeno-, Norwalkvirus) können Durchfall, Erbrechen und Bauchschmerzen verursachen.

Hepatitis A oder E

Die Erreger sind Viren und werden mit Nahrungsmitteln aufgenommen. Aber auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus nach der Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden wird. Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit. Obwohl beide Erreger in Deutschland vorkommen, ist häufig eine Reise in Länder mit starker Hepatitis A-Virus-Verbreitung (mangelnder Hygienestandard) der Infektionsanlass. Eine Schutzimpfung gegen Hepatitis A wird vor Reiseantritt empfohlen.

07.16

Herausgeber:

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Dynamostraße 7 - 11 · 68165 Mannheim