

# Belehrung über das Infektionsschutzgesetz

Neuordnung des IfSG vom 1.1.2001

## § 42: Beschäftigungs-/Tätigkeitsverbot

bei folgenden Krankheiten  
(oder dem Verdacht darauf):

- Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, infektiöse Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E
- Infizierte Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit einer Übertragung auf Lebensmittel besteht

## § 42: Beschäftigungs-/Tätigkeitsverbot

bei folgenden Krankheiten  
(oder dem Verdacht darauf):

- Ebenso Personen, die Krankheitserreger wie Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden (Ausscheider).

**§ 42: Beschäftigungs-/Tätigkeitsverbot**  
gilt für ALLE Personen, die

- in Küchen oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung arbeiten (Mitarbeiter, Unternehmer, Selbständige).

## **§ 42: Beschäftigungs-/Tätigkeitsverbot** gilt für ALLE Personen, die

- mit Bedarfsgegenständen (Geschirr, Besteck, Arbeitsgegenstände) so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel möglich ist (z.B. Spülküche auf der sauberen Seite).

## **§ 42: Beschäftigungs-/Tätigkeitsverbot** gilt für ALLE Personen, die

- beim Herstellen, Behandeln oder In-Verkehrbringen direkt oder indirekt von leicht verderblichen oder sonst problematischen Lebensmitteln in Berührung kommen.

## § 43 des IfSG: Belehrung, Dokumentation

- Es müssen alle im § 42 genannten Personenkreise belehrt werden. Diese Unterweisung muss dokumentiert werden.

Lebensmittel sind ein guter Nährboden für Krankheitserreger.



Meist werden Keime von Menschen in das Nahrungsmittel gebracht.

# Zu **Lebensmittelkontaminationen** kommt es meist durch

- Unwissenheit
- Fahrlässigkeit
- Faulheit

# Konsequenzen der **Lebensmittelkontamination:**

- Lebensmittelinfektionen
- Lebensmittelvergiftungen
- Tod



## **weitere Folgen:**

- Verbraucherbeschwerden
- Geld- und Freiheitsstrafen
- Schadensersatzklagen
- Rufschädigung/Existenzgefährdung
- Betriebsschließung

## **„Gefährliche“ Lebensmittel sind:**

- Geflügelfleisch, Fleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Weichtiere, Krebse und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kleinkindernahrung

## **„Gefährliche“ Lebensmittel sind:**

- Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkostsalate, Rohkostsalate, Kartoffelsalate
- Marinaden, Mayonnaise, emulgierte Saucen, Nahrungshefen

**Wichtigste Symptome**  
für Krankheiten mit Beschäftigungsverbot:  
**Gastroenteritis (z.B. Salmonellose)**

- Übelkeit
- Erbrechen
- Durchfall
- Bauchschmerzen
- Fieber

**Wichtigste Symptome**  
für Krankheiten mit Beschäftigungsverbot:  
**Shigellenruhr**

- blutiger Durchfall
- hohes Fieber
- Bauchschmerzen

**Wichtigste Symptome**  
für Krankheiten mit Beschäftigungsverbot:  
**Typhus**

- erst Verstopfung, später heftiger Durchfall
- hohes Fieber mit Kopf-, Bauch- und Gelenkschmerzen
- rotfleckiger Hautausschlag

**Wichtigste Symptome**  
für Krankheiten mit Beschäftigungsverbot:  
**Cholera**

- schwerer, milchig-weißer Durchfall
- erniedrigte Körpertemperatur

**Wichtigste Symptome**  
für Krankheiten mit Beschäftigungsverbot:  
**Ansteckende Gelbsucht**

- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel
- Schwäche
- Appetitlosigkeit

## **Unverzügliche Meldung an den Arbeitgeber/Vorgesetzten bei:**

- Erbrechen
- Magen-Darmbeschwerden
- Durchfall
- Fieber
- Erkältungen/Grippe
- Wunden/Verletzungen
- Hautinfektionen/plötzlich auftretende  
Ausschläge

## **Anzeichen einer infizierten Wunde:**

- Rötung
- Nässen
- Schwellung
- Schmieriger Belag
- Eiter

**Nur mit einem korrekten, absolut wasserdicht angelegten Wunderverschluss kann gearbeitet werden.**

Menschen, die Krankheitserreger in sich tragen und ausscheiden (z.B. über den Stuhlgang) ohne selbst Krankheitszeichen zu zeigen, sind „**Ausscheider**“.

Es gilt ein Beschäftigungsverbot für  
**Ausscheider von:**

- Shigellen
- Salmonellen
- Enterohämorrhagischen Escherichia coli
- Choleravibrionen

## Die Pflicht des **Arbeitnehmers** ist:

- unverzüglich eine Krankheit oder den Verdacht auf eine Krankheit zu melden.
- einen Arzt aufzusuchen.
- dem Arzt zu sagen, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten.



## Die Pflicht des **Arbeitgebers** ist:

- Unverzüglich Maßnahmen zu ergreifen, so dass eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger verhindert wird.

# Geschafft!

Das war die jährliche Belehrung des  
Infektionsschutzgesetzes.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.