



Baden-Württemberg

REGIERUNGSPRÄSIDIUM STUTTGART
LANDESGESUNDHEITSAMT

§ 43 IfSG

Unterrichtsmaterialien

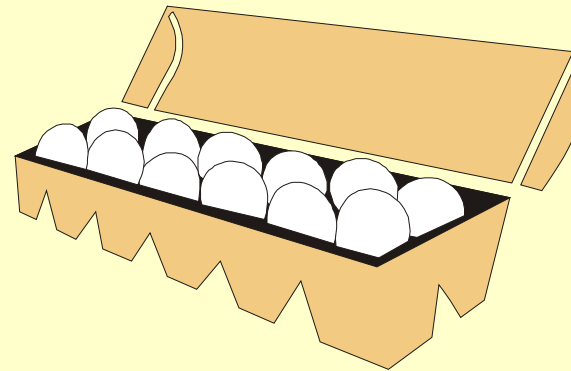
Belehrung nach § 43 IfSG (Infektionsschutzgesetz)
für Beschäftigte im Lebensmittelbereich

- Essen ist lecker, **aber** Lebensmittel können auch Krankheiten verursachen



Ursachen

- Mangelnde Sauberkeit
- Verzehr von verunreinigten Lebensmitteln
- Kontakt mit/Verzehr von rohen tierischen Lebensmitteln



Krankheiten



■ Brechdurchfallerkrankungen

- Cholera
- bakterielle Ruhr
- Salmonellose
- andere Magen-Darm-Erkrankungen, z.B. durch **Viren** oder durch **Eitererreger** verursacht

■ ansteckende Leberentzündung

- Hepatitis A und E

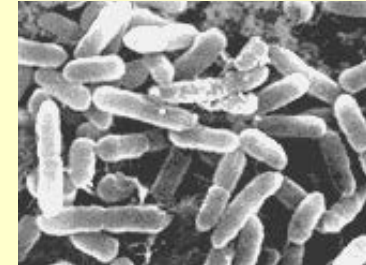
■ Typhus und Paratyphus

Näheres zu Erkrankungen siehe Merkblätter

Krankheitserreger

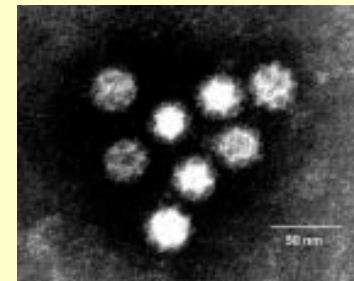
■ Bakterien

- mit dem Auge nicht sichtbare Einzeller
- können sich in Lebensmitteln (schnell) vermehren
- können Lebensmittel vergiften



■ Viren

- noch kleiner als Bakterien
- Zellschmarotzer
- können sich in Lebensmitteln nicht vermehren, werden aber durch Lebensmittel übertragen



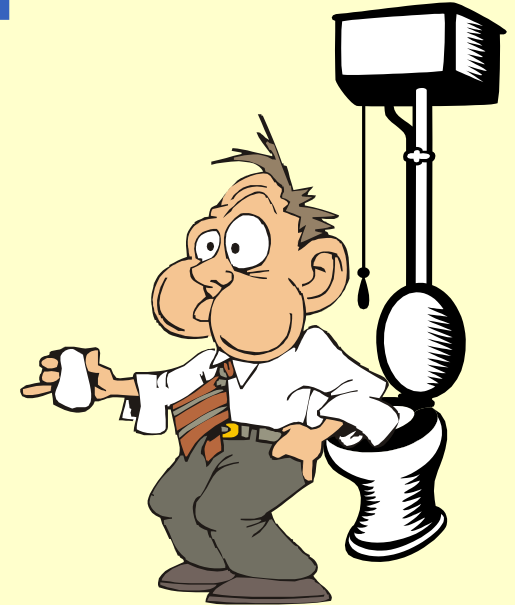
Übertragungswege

- **verzehrfertige Lebensmittel** werden mit Krankheitserregern verunreinigt...
 - **direkt** von Menschen (Keimträgern)
 - **indirekt** über
 - verunreinigte Gerätschaften
 - unsaubere Arbeitskleidung
 - andere rohe Lebensmittel (besonders tierischer Herkunft)



Ursache Mensch

- **Erkrankte**
(z.B. an einer Durchfallerkrankung)
- **Ausscheider**
(Menschen, die sich gesund fühlen,
aber Erreger ausscheiden)
- **Menschen mit eitrigen Wunden** oder
eiternden Entzündungen
(an unbedeckten Körperteilen)
oder anderen über Lebensmittel
übertragbaren Hautkrankheiten



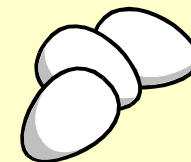
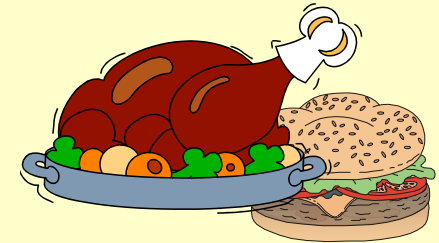
Gefahr → Lebensmittel

- Gefahr → leicht verderbliche Lebensmittel, bilden geeigneten Nährboden für Erreger (Bakterien)
- Gefahr → Speisen, die ohne Erhitzung (kochen oder braten) abgegeben werden



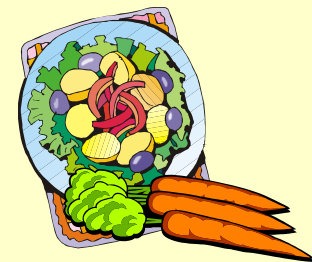
Gefährdete Lebensmittel

- **Fleisch, Geflügelfleisch** (roh und gegart)
und Erzeugnisse daraus (z.B. Wurst, Hackfleisch)
- **Milch und Erzeugnisse aus Milch**
oder auf Milchbasis (z.B. Käse, Joghurt)
- **Fische, Krebse oder sonstige Meeresfrüchte**
Weichtiere, Muscheln etc. oder
Erzeugnisse daraus (z.B. Krabbencocktail)
- **Eiprodukte** (z.B. Eiklar, Eiweiss oder Eigelb)



Gefährdete Lebensmittel

- **Säuglings- oder Kleinkindernahrung**
- **Speiseeis** (mit und ohne Milch)
und entsprechende Erzeugnisse (z.B. Sorbet)
- **Backwaren mit nicht durchgebackenen Anteilen**
(z.B. Torten, cremegefülltes Gebäck)
- **Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate,
Marinaden und Speisen mit Mayonnaise,
Saucen, Nahrungshefe**
- **rohe Sprossen, Keimlinge (+Samen)**



Gefahr → Verbraucher

- **Gefahr →** Küchen in Gaststätten, Kantinen oder Gemeinschaftsverpflegung
(hier werden viele Personen verköstigt)
- **Lebensgefahr →** bei kranken und/oder alten Menschen, Säuglingen/Kleinkindern



Tätigkeitsverbot bei



- **Erkrankung oder Verdacht** auf:
 - ansteckende Magen-Darm-Erkrankung
 - Typhus abdominalis
 - Paratyphus
 - Cholera
 - Shigellenruhr
 - Salmonellose
 - ansteckende Leberentzündung (Hepatitis A und E)

Tätigkeitsverbot bei



- **Hautkrankheiten**,
die über Lebensmittel übertragbar sind
- **infizierten (eitrigen) Wunden**
an Händen und unbedeckten Körperteilen
- **Ausscheidung** von:
 - Shigellen
 - Salmonellen
 - enterohämorrhagischen E.coli (EHEC)
 - Choleravibrionen

Tätigkeitsverbot bei



- **Erkrankte** oder dessen **verdächtige** Personen oder **Ausscheider** dürfen **nicht tätig** sein oder **beschäftigt** werden,
 - beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von leicht verderblichen Lebensmitteln (Folien 9 + 10), wenn sie mit diesen in Berührung kommen, oder
 - in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung
- gilt entsprechend, wenn diese Personen mit Gerätschaften (Bedarfsgegenständen) so in Kontakt kommen, dass Erregerübertragung auf Lebensmittel möglich ist

Tätigkeitsverbot bei



- gilt kraft Gesetzes
- muss nicht extra angeordnet werden
- bei Nichtbefolgen mit Strafe bedroht
- Gesundheitsamt kann Ausnahmen zulassen
- **Tätigkeiten ohne Berührung zu leicht verderblichen Lebensmitteln (Folie 9 + 10) oder außerhalb von Küchen sind erlaubt**

Vorbeugung

- Sorgfalt und persönliche Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln
- bei Erkrankung, Verdacht, Ausscheidung **unverzögliche Mitteilung an Arbeitgeber**

Hygienegebote

- **persönliche Sauberkeit und Hygiene**
- häufiges Waschen und ggf. Desinfizieren der Hände und Händetrocknen mit Einwegtüchern
 - vor Arbeitsantritt
 - nach dem Toilettenbesuch
 - zwischen unterschiedlichen Arbeitsprozessen
- saubere komplette Arbeitskleidung
- Hand- und Unterarmschmuck ablegen
- nicht auf Lebensmittel husten und niesen
- Wunden wasserdicht abdecken

Arzt aufsuchen bei

- Durchfall und Erbrechen
- Hautausschlag
- eiternden Hautwunden
- anhaltendem Niesen und Husten
- Fieber
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel

