

LEBENSMITTELHYGIENE GESUNDHEITLICHE ANFORDERUNGEN AN DAS PERSONAL

12.06.2023

**SIE MÖCHTEN EINE TÄTIGKEIT IN DER KÜCHE EINE GASTSTÄTTE,
BETRIEBSKANTINE, EINES KRANKENHAUSES ODER ALtenHEIMS
AUFNEHMEN UND ZAHlREICHE MENSCHEN MIT LEBENSMITTEL
VERPFLEGEN?**

Dadurch tragen Sie eine besondere Verantwortung.

In vielen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger (zum Beispiel Bakterien) sehr rasch vermehren. Werden diese Krankheitserreger mit den Lebensmitteln aufgenommen, können sie schwere Krankheiten auslösen. Bei Säuglingen, Kleinkindern, älteren Menschen und Kranken kann das sogar lebensbedrohlich sein.

GESETZLICHE GRUNDLAGEN

Seit Anfang 2001 regelt das Infektionsschutzgesetz (IfSG) die Pflichten von Beschäftigten im Lebensmittelbereich in den Paragraphen 42 und 43. Zusätzlich sind die Vorgaben der Lebensmittelhygieneverordnung vom 21. Juni 2016 zu beachten. Vor allem Paragraph 4 (Absatz 1) und 4 (Absatz 2) sowie die Bestimmungen des HACCP-Konzeptes (Gefahrenanalyse und Kontrolle kritischer Punkte der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und Verkauf von Lebensmitteln). Ihr Arbeitgeber muss Sie entsprechend dieser gesetzlichen Vorschriften unterweisen. Paragraph 43 des Infektionsschutzgesetzes bestimmt, dass Sie vor der Tätigkeitsaufnahme im Lebensmittelbereich mündlich und schriftlich zu belehren sind. Die Erstbelehrung erfolgt durch das Gesundheitsamt.

Ihr Arbeitgeber ist verpflichtet, Sie nach Beginn der Tätigkeit erneut zu belehren und diese Belehrung alle zwei Jahre zu wiederholen. Das Belehrungszeugnis des Gesundheitsamtes darf höchstens drei Monate alt sein, bevor Sie zum ersten Mal eine Tätigkeit im Lebensmittelbereich aufnehmen.

Die vor dem 1. Januar 2001 ausgestellten Gesundheitszeugnisse nach Paragraphen 17 und 18 Bundesseuchengesetz behalten ihre Gültigkeit.

TÄTIGKEITEN IM LEBENSMITTELBEREICH

1. Tätigkeiten in Küchen von Gaststätten und sonstige Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (zum Beispiel im Altenheim).
2. Das Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von offenen Lebensmitteln wie Milch, Milchprodukten, Fleisch, Fisch oder Rohkostsalaten.
3. Tätigkeiten, bei denen eine Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel über Gebrauchsgegenstände (zum Beispiel bei der Reinigung von Geschirr und Besteck) zu befürchten ist.

HYGIENEREGELN

1. Waschen Sie vor Arbeitsbeginn, vor jedem neuen Arbeitsgang, vor und nach jeder Mahlzeit sowie nach jedem Toilettenbesuch die Hände und Unterarme gründlich mit Flüssigseife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händeabtrocknen nur Einmalhandtücher. Desinfizieren Sie gegebenenfalls Ihre Hände.
2. Legen Sie vor Arbeitsbeginn Ihren Schmuck (zum Beispiel Fingerringe, Armbanduhr und Armreifen) ab.
3. Tragen Sie saubere Schutzkleidung.
4. Husten und niesen Sie niemals auf Lebensmittel.
5. Decken Sie kleine saubere (nicht infizierte) Wunden an Händen oder Armen mit einem wasserundurchlässigen Pflaster ab.
6. Verwenden Sie immer saubere Spül- und Trockentücher, sauberes Geschirr, Bestecke und sonstige Arbeitsgeräte.
7. Säubern Sie nach Gebrauch Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen gründlich.

Wenn Sie diese Regeln sorgfältig beachten, können Sie dazu beitragen, die Übertragung von Krankheitserregern zu verhindern.

TÄTIGKEITSVERBOT

Wenn ein erhöhtes Risiko besteht, dass Sie Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen, dürfen Sie nicht im Lebensmittelbereich arbeiten.

Bei bestimmten Krankheiten besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot:

- Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellen-Infektion und andere ansteckende
- Durchfallerkrankungen
- Hepatitis A oder Hepatitis E
- Infizierte Wunden oder ansteckende Hautkrankheiten

Nur ein Arzt kann feststellen, ob Sie an einer dieser Krankheiten erkrankt sind. Deshalb sollten Sie bei den folgenden Krankheitszeichen (Symptomen) zum Arzt gehen:

- Durchfall und Erbrechen
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- und Gelenkschmerzen sowie Durchfall oder Verstopfung
- Gelbfärbung der Haut und der Augen, heller Stuhl, dunkler Urin
- Wunden oder offene Stellen an den Händen von Hauterkrankungen, die gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Wenn Sie eines oder mehrere dieser genannten Krankheitszeichen bei sich feststellen, dürfen Sie nicht im Lebensmittelbereich arbeiten. Gehen Sie auf jeden Fall zum Arzt und informieren Sie sofort Ihren Arbeitgeber! Sollten keine Krankheitszeichen mehr bestehen, können noch längere Zeit nach der Erkrankung bestimmte Krankheitserreger mit dem Stuhl ausgeschieden werden. Auf diese Weise können über Lebensmittel Keime, wie Salmonellen, Choleravibionen, Shigellen und enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC), übertragen werden. Mittels einer Stuhlprobe kann der Arzt feststellen, ob Sie einen dieser Krankheitserreger ausscheiden. Solange die Krankheitserreger im Stuhl nachweisbar sind, dürfen Sie keine Tätigkeit im Lebensmittelbereich ausüben.

Wenn Sie Ihren Arbeitgeber nicht informieren oder Ihre Arbeit trotz Erkrankung weiter ausüben, können Sie mit einer Geldstrafe bis zu 25.000 Euro oder mit einer Freiheitsstrafe bestraft werden. Das Tätigkeitsverbot gilt nur für den Lebensmittelbereich, andere Arbeiten außerhalb der Küche, zum Beispiel im Büro, sind erlaubt.

**WENN SIE FRAGEN HABEN, KÖNNEN SIE MIT UNS PERSÖNLICH,
TELEFONISCH ODER SCHRIFTLICH KONTAKT AUFNEHMEN:**

Landratsamt Heilbronn

Gesundheitsamt

Lerchenstraße 40

74072 Heilbronn

Telefonische Anmeldung unter: 07131 994-330:

Montag: 9:00 bis 12 Uhr

Dienstag: 9:00 bis 12 Uhr

Mittwoch: 9:00 bis 12 Uhr und 13:30 bis 15:30 Uhr

Donnerstag: 9:00 bis 12 Uhr

Freitag: 9:00 bis 12 Uhr

E-Mail: cornelia.spohrer@landratsamt-heilbronn.de

Online Anmeldung unter:

<https://service.landkreis-heilbronn.de/ehr-anliegen/gesundheit--verbraucherschutz/belehrung-fuer-beschaeftigte-im-lebensmittelbereich-nach--43-infektionsschutzgesetz-frueher-gesundheitszeugnis>