

# § 43 IfSG

Belehrung nach § 43  
Infektionsschutzgesetz für  
Beschäftigte im Lebensmittelbereich



# Zweck des Gesetzes:

- Übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorbeugen
- Infektionen frühzeitig erkennen
- ihre Weiterverbreitung verhindern

( § 1 Abs. 1 IfSG)

# Ziel dieser Belehrung:

Verantwortliches  
Arbeiten mit  
Lebensmitteln  
sicherstellen



Dem Auftreten von  
übertragbaren  
Erkrankungen  
vorbeugen

Selbstbeobachtung  
trainieren



Infektionen frühzeitig  
erkennen

Hygieneregeln  
einhalten



Weiterverbreitung  
verhindern

# Zielgruppe:

Personen, die **gewerbsmäßig** Lebensmittel **herstellen, behandeln** oder in **Verkehr bringen** und dabei mit ihnen **direkt** oder **indirekt** über Bedarfsgegenstände in Berührung kommen oder Personen, die in **Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés** oder **sonstigen Einrichtungen für Gemeinschaftsverpflegung** tätig sind, benötigen vor Beginn der Ausübung dieser Tätigkeiten eine **erstmalige Belehrung** durch das Gesundheitsamt.



# Krankheitserreger

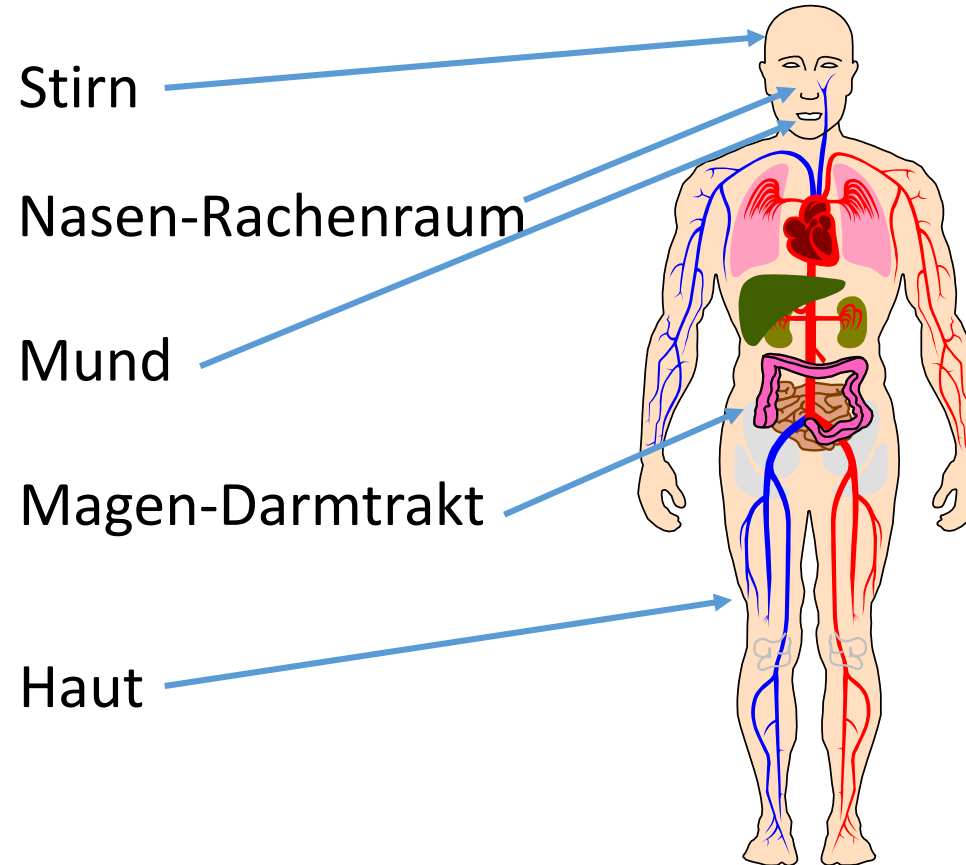
Können sowohl direkt über Menschen...



...als auch über Lebensmittel übertragen werden

# Der Mensch als Keimträger

Der Mensch ist ein natürlicher Lebensraum für Mikroorganismen, darunter auch Krankheitserreger



# Erkrankungen durch Lebensmittel



# Häufige Ursachen

- Hygienemängel
- Verzehr von verunreinigten Lebensmitteln
- Kontakt oder Verzehr von rohen pflanzlichen oder tierischen Lebensmitteln





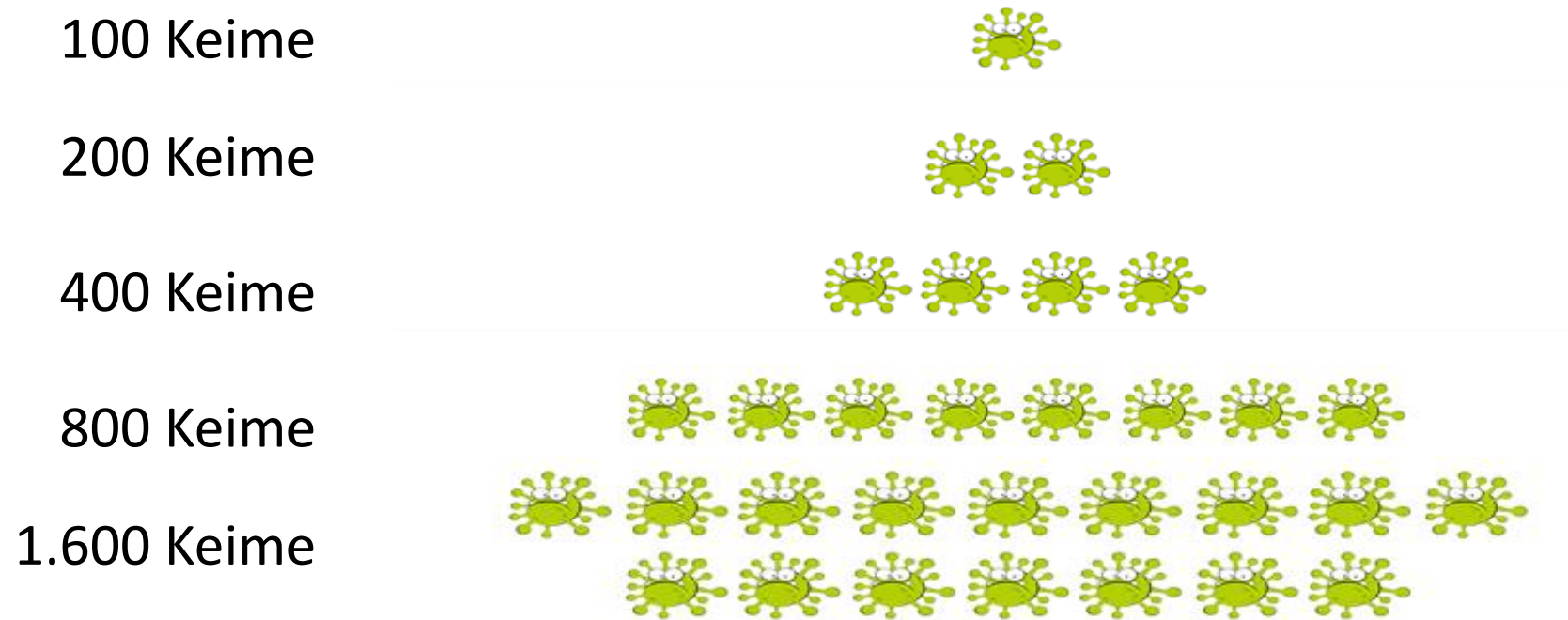
# Bakterielle Erkrankungen

- Brechdurchfall-Erkrankungen aufgrund einer
  - Salmonelleninfektion
  - Typhus abdominalis, Paratyphus (Salmonella Typhi & paratyphi)
  - Shigellose (Bakterielle Ruhr)
- oder durch andere Bakterien verursacht
  - Staphylokokken (Eitererreger)
  - Bestimmte Colibakterien (EHEC)
  - Campylobacter
  - Yersinien
  - Cholera



# Vermehren durch Teilung

Dieser Vorgang findet ca. alle 30 Minuten statt:



Nach 4 Stunden 25.600 und nach weiteren 8 Stunden über 6 ½ Millionen

# Virale Erkrankungen

- Brechdurchfall-Erkrankungen verursacht durch:
  - Noroviren
  - Rotaviren
  - Adenoviren
- Außerdem für den Umgang mit Lebensmitteln relevant:  
ansteckende Leberentzündung Hepatitis A & E



# Normale Keimzahlen

## Gesamtkeimzahl je 10 cm<sup>2</sup>

|                                 |             |           |
|---------------------------------|-------------|-----------|
| Kopfsalat- ungewaschen          | 10.000 bis  | 1.000.000 |
| Kopfsalat- gewaschen            | 1.000 bis   | 100.000   |
| Frische Erdbeeren               | 1.000 bis   | 1.000.000 |
| Schweinefleisch- frisch         | 100.000     |           |
| Schweinefleisch- abgehangen     | 100.000.000 |           |
| Waagschale- Metzgerei           | 750 bis     | 4.000     |
| Küchenbesteck- sauber           | 10 bis      | 250       |
| Handfläche- gründlich gewaschen | 10 bis      | 250       |

## Gesamtkeimzahl je Gramm bzw. Milliliter

|                             |             |            |
|-----------------------------|-------------|------------|
| Tartar- mit Ei und Gewürzen | 100.000 bis | 30.000.000 |
| Leberwurst auf Brötchen     | 500.000     |            |
| Zwiebeln- gehackt           | 20.000      |            |
| Pfeffer- gemahlen           | 30.000      | 1.000.000  |

Quelle: Berg, Thiel& Frank

# Krankheitserreger

## WICHTIG !

Nur durch Erhitzen auf über 70°C für mindestens 10 Min. werden Bakterien & Viren zuverlässig abgetötet.

Das ist in Relation zu sehen, immer bezogen auf die Kerntemperatur im Produkt.



# Kritische Lebensmittel

- **Rot- & Weißfleisch (roh und gegart)**
  - Wurst
  - Hack- und Dönerfleisch
  - Geflügelspieße
- **Fisch oder Meeresfrüchte**
  - Muscheln, Tintenfisch oder Schalentiere
  - oder Feinkostsalate daraus
- **Milch & Milcherzeugnisse**
  - Käse, vor allem Rohmilchkäse und deren Oberfläche
  - Joghurt - offen
  - Frischkäsezubereitungen - offen



# Kritische Lebensmittel

- Säuglings- und Kleinkindernahrung
  - Pulver für Flaschennahrung, Babybreie oder Gläschen
- Milch- und Fruchteis
  - Softeis oder Halbgefrorenes (Sorbet)
- Konditorware mit nicht durchgebackenen Anteilen
  - Torten
  - Gebäck mit Cremefüllung
- Roh- und Feinkostsalate
  - Salatbuffets
  - Selbstbedienung im Supermarkt



# Kritische Lebensmittelbereiche

- Gastronomie- und Kantinenküchen
- Metzgereien, Fleisch-, Wurst-, Käse- und Fischtheken
  - Entsprechende Verkaufswagen z. B. auf Wochenmärkten
- Imbiss
  - Verkaufswagen für Döner, Hähnchen-Grill, etc.
  - Vereins-, Schul- oder Kindergartenfeste
- Als besonders gefährdete Bereiche (Lebensgefahr) gelten Kranken- und Altenheime, sowie Säuglings- und Kleinkinderstationen





# Übertragungswege

Verzehrferlige Lebensmittel werden mit Krankheitserregern verunreinigt...

- Direkt von Menschen (Keimträger)
- Indirekt über:
  - Verunreinigte Hände
  - Verunreinigte Gerätschaften
  - Unsaubere Arbeitskleidung
  - Unreine, rohe Lebensmittel



# Der Mensch als Ursache

## Der Erkrankte

- der z. B. an einer Durchfallerkrankung leidet

## Der Ausscheider

- Der sich (wieder) gesund fühlt, aber unbemerkt Erreger ausscheidet

## Der Verletzte

- der an einer entzündeten, eiternden Wunde leidet



# § 42 - Tätigkeitsverbot

Bei Erkrankung oder Verdacht auf:

- **alle ansteckenden Magen-Darmerkrankungen, wie z. B.**
  - Salmonellose
  - Typhus abdominalis, Paratyphus (Salmonella typhi & paratyphi)
  - Shigellose (Bakterielle Ruhr)
  - ansteckende Leberentzündung Hepatitis A & E



# § 42 - Tätigkeitsverbot

- Bei infizierten Wunden an Händen & unbedeckten Körperregionen (eiternd, gerötet, nässend)
- Beim Ausscheiden von:
  - Salmonellen
  - Shigellen
  - Enterohämorrhagischen E-coli (EHEC)
  - Coleravibrionen



# § 42 - Tätigkeitsverbot

- **Erkrankte oder dessen verdächtige Personen oder Ausscheider dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden**
  - beim Herstellen, Behandeln oder in Verkehr bringen von leicht verderblichen Lebensmitteln, oder
  - in Küchen von Gaststätten oder sonstigen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung
- **Das gilt entsprechend, wenn diese Personen mit Gerätschaften (Bedarfsgegenständen) so in Kontakt kommen, dass Erregerübertragung auf Lebensmittel möglich ist.**



## § 42 - Tätigkeitsverbot

- gesetzlich festgelegt
- muss nicht extra angeordnet werden
- wird bei Nichtbefolgen mit Strafe bedroht
- Tätigkeiten ohne Berührung zu leicht verderblichen Lebensmitteln oder außerhalb von Küchen sind erlaubt



# § 42 - Tätigkeitsverbot

Bei Erkrankung, Verdacht, Ausscheidung



**Unverzügliche Mitteilung  
an den Arbeitgeber!!**

# Vorbeugen

## Absolute Sorgfalt und persönliche Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

- Was erwarte ich selbst beim Einkaufen von Lebensmitteln?
- Was erwarte ich selbst, wenn ich zum Essen ausgehe?
- Was erwarte ich von der Person, die mich bedient?
- Und von deren Erscheinungsbild...?





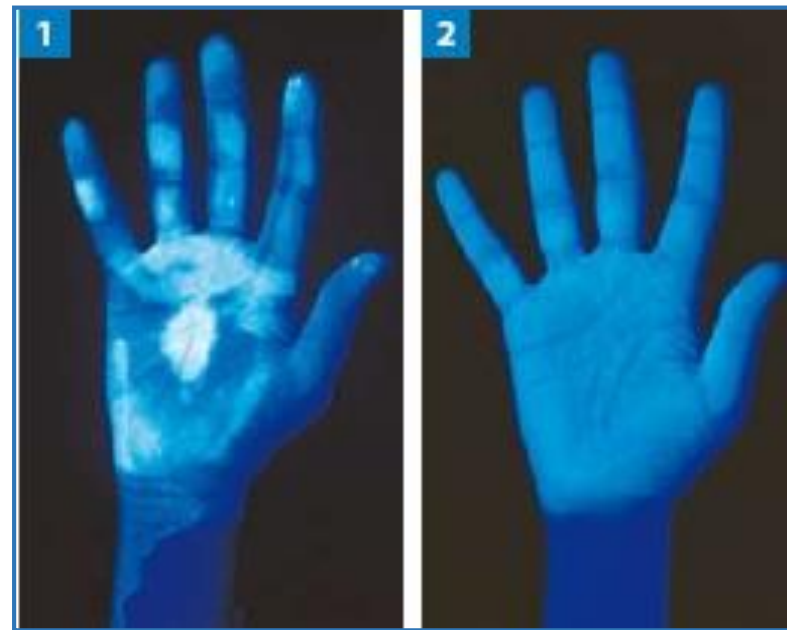
# Händehygiene

- Häufiges Händewaschen
  - Vor Arbeitsantritt
  - Nach der Toilette
  - Zwischen unreinen & reinen Arbeiten
- Händetrocknen mit Einwegtüchern
- Wenn nötig: Desinfizieren der Hände



# Händehygiene

Standard-Einreibemethode für die hygienische Händereinigung und Desinfektion gemäß EN 1500



# Hygienegebote

- Nagellack und künstliche Fingernägel sind für Küchen- und Produktionspersonal und für Pflegekräfte als hygienisch bedenklich einzustufen
- Hand- und Unterarmschmuck ablegen
- Täglich frische, saubere und vollständige Arbeitskleidung verwenden



# Hygienegebote

- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen
- Beim Umgang mit Lebensmitteln Kopfbedeckung tragen bzw. Haare zusammenbinden
- Wunden wasserdicht abdecken



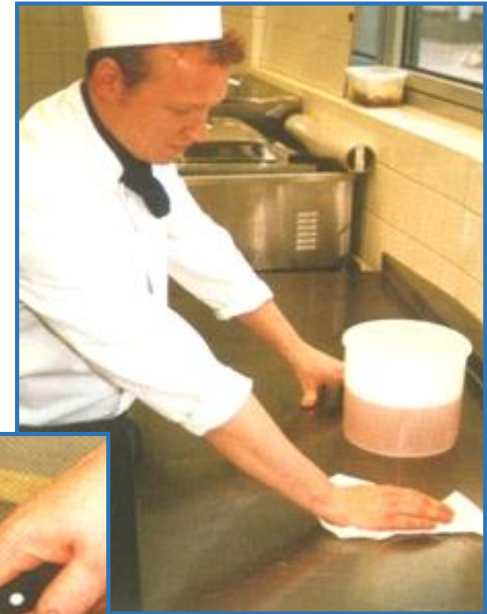
# Hygienegebote

- Reine und unreine Arbeiten trennen
- Fertige Speisen abdecken und leicht verderbliche Lebensmittel immer gekühlt aufbewahren



# Hygienegebote

- Speisen ausreichend erhitzen, nicht längere Zeit unter 65 °C warm halten
- Küche, Kühl- und Arbeitsgeräte sowie Arbeitsplätze sauber halten



# Wann muss ich den Arzt aufsuchen?

- Durchfall & Erbrechen
- Hautausschläge unbekannter Herkunft
- Wunden, die gerötet sind, nassen oder eitern
- Husten & Schnupfen
- Fieber
- Gelbfärbung der Haut sowie der Augen



# Belehrung nach § 43 IfSG

- Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt vor Aufnahme der Tätigkeit
- Für die zweijährliche Wiederbelehrung ist der Arbeitgeber verantwortlich





# Danke für Ihre Aufmerksamkeit!

Erstellt mit der freundlichen Unterstützung durch:

- Frau Dr. Gundi Schickle-Reim, Regierungspräsidium Stuttgart
  - Fa. Bode Chemie, Hamburg
  - Fa. Schülke & Mayr GmbH, Norderstedt
- Quellenangaben Bildmaterial: Folie 13, [teknistore.com](http://teknistore.com); Folie 23, [mindsetpower.de](http://mindsetpower.de); Folie 28, [bzfe.de](http://bzfe.de); Folie 29, [lecker.de](http://lecker.de)/ [takaski.com](http://takaski.com)/ [ikw.org](http://ikw.org)



Gemeinsam Allem gewachsen.