

Infektionsschutzgesetz (IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl I S. 1045) in der z.Z. gültigen Fassung

Seit 01.01.2001 müssen Personen **vor erstmaliger Tätigkeitsaufnahme** eine max. 3 Monate alte **Bescheinigung des Gesundheitsamtes/** eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) vorlegen.

Dies gilt für Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen und für Personen, *auch Bedienungs-, Spül- und Reinigungspersonal*, die mit Bedarfsgegenständen (z.B. Teller, Besteck, Arbeitsflächen etc.) in Berührung kommen, so dass eine Übertragung von Krankheitserregern zu befürchten ist. **In Küchen, Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung sind alle in der Küche tätigen Personen erfasst.**

Es gibt keine Gesundheitsausweise mehr.

Ein bereits vorhandenes, gültiges Gesundheitszeugnis gilt als Erstbelehrung.

Verpflichtungen für Arbeitgeber:

- Personen **nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und** im Weiteren **jährlich** über die Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen des **Arbeitnehmers zu belehren** und dies **zu dokumentieren**.
 - bei Bekannt werden von Anhaltspunkten, die ein Tätigkeitsverbot entsprechend IfSG begründen entsprechende Maßnahmen einzuleiten.
- Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes/ eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes gemäß § 43 IfSG und die letzte Belehrung sind beim Arbeitgeber in der Betriebsstätte aufzubewahren und auf Verlangen vorzulegen.
- Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder beglaubigten Kopie.

Verpflichtungen für Arbeitnehmer:

- treten Hinderungsgründe (siehe Tätigkeitsverbote) nach Aufnahme der Tätigkeit auf, so ist unverzüglich der Arbeitgeber zu informieren

Tätigkeitsverbote nach § 42 IfSG bestehen für Personen, die:

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
2. an infizierten Wunden oder 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.

Bitte beachten!!!

Die nach dem Infektionsschutzgesetz durchzuführenden jährlichen Belehrungen sind **unabhängig** von den Hygieneschulungen entsprechend der VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene und der Lebensmittelhygiene-Verordnung!

Das Gesundheitsamt ist in der Kreisverwaltung Bad Ems, Insel Silberau 1 zu erreichen unter Tel. 02603/ 972 -0 oder 972- 290 (Frau Oßwald) oder 02603-972 368.

Hinweise des Robert Koch Institutes

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

- Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) sind Zeichen für Typhus und Paratyphus.
- Typisch für Cholera sind milchigweiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust.
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine Hepatitis A oder E hin.
- Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch! Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

Folgebelehrung

→ So **könnte** eine Erklärung nach § 43 Infektionsschutzgesetz aussehen.

Erklärung nach § 43 Infektionsschutzgesetz

Frau / Herr

.....

geb. am

.....

Straße / Hausnummer

.....

Postleitzahl / Ort

.....

Ich erkläre hiermit, dass ich gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz aufgeklärt wurde und dass bei mir keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Ort/ Datum.....

Unterschrift.....

Unterschrift des Arbeitgebers (bzw. des Belehrenden) und Stempel des Betriebes

→ **Es ist zu empfehlen die jährliche Belehrung nach dem IFSG mit einer Hygieneschulung nach der Lebensmittelhygiene- Verordnung zu kombinieren. Hierbei sind die unterwiesenen Themen mit aufzuführen.**

Für die Richtigkeit und Vollständigkeit wird keine Gewähr übernommen. Es sind stets die aktuellen gesetzlichen Bestimmungen zu beachten.