

## Hygienemaßnahmen leicht umgesetzt

- Waschen Sie sich vor Arbeitsbeginn, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch sowie nach dem Rauchen, Niesen, Husten u.ä. mit Flüssigseife gründlich die Hände. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher. Gegebenenfalls desinfizieren Sie die Hände.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Schmuck an Händen, Armen, Ohren und Hals ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung.
- Husten oder niesen Sie niemals auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Binden Sie lange Haare zusammen.
- Ihre Hände sollen sauber, gepflegt und gesund sein, die Fingernägel kurz geschnitten und unlackiert.
- Tägliches Duschen sowie die Pflege von Händen und Haaren schützen vor Eintragung von Krankheitserregern in Ihren Betrieb.
- Achten Sie auf die spezifischen Hygienemaßnahmen an Ihrer Arbeitsstätte.

## Welche Pflichten hat der Arbeitgeber?

- Ihr Arbeitgeber darf Sie nur dann im Lebensmittelbereich beschäftigen, wenn Sie die Bescheinigung des Gesundheitsamtes über die Belehrung nach § 43 IfSG vorgelegt haben.
- Er ist verpflichtet, Sie vor Aufnahme der Beschäftigung erneut über die in § 42 Abs. 1 IfSG genannten Tätigkeitsverbote zu belehren und diese Belehrung alle zwei Jahre zu wiederholen. Ihre Teilnahme daran muss der Arbeitgeber dokumentieren.

**Wichtig: Lassen Sie sich Ihre erstmalige Belehrung bei Arbeitsaufnahme von Ihrem Arbeitgeber auf der neu ausgestellten Karte dokumentieren.**

- Den Nachweis über die jeweils letzte Belehrung muss der Arbeitgeber zusammen mit der Bescheinigung über die Erstbelehrung nach § 43 IfSG in der Betriebsstätte aufbewahren und bei Kontrolle vorlegen können.

## So erreichen Sie uns:

**Gesundheitsamt Donnersbergkreis  
Morschheimer Straße 9  
67292 Kirchheimbolanden**

☎ 06352 710 500

📠 06352 710 520

✉ [gesundheitsamt@donnersberg.de](mailto:gesundheitsamt@donnersberg.de)

**Kreisverwaltung  
Donnersbergkreis  
- Gesundheitsamt -**



**Belehrung nach § 43  
Infektionsschutzgesetz (IfSG)**

Informationen für Beschäftigte  
im Lebensmittelbereich

## Personen, die gewerbsmäßig (nach § 42 Abs. 2 IfSG) folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder Inverkehrbringen:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- oder Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder -erhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (zum Beispiel Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen **oder**

in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind

## benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 IfSG durch das Gesundheitsamt.

Die erstmals ausgestellte Bescheinigung ist lebenslang gültig, wenn die belehrte Person ihre Tätigkeit innerhalb von 3 Monaten nach der Erstbelehrung aufgenommen hat und eine Folgebelehrung durch den Arbeitgeber eingetragen ist. Eine Unterbrechung der Tätigkeit hat keinen Einfluss auf die Gültigkeit der Bescheinigung.

Die Bescheinigung muss am Arbeitsplatz liegen. Bei Beendigung des Arbeitsverhältnisses lassen Sie sich die Bescheinigung wieder zurückgeben.

## Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den vorgenannten Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. In Gaststätten oder Gemeinschaftseinrichtungen sowie im Lebensmittel produzierenden Gewerbe kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

Aus diesem Grund muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

Das Infektionsschutzgesetz (IfSG) sieht vor, Beschäftigte im Lebensmittelbereich über Tätigkeitsverbote aufzuklären und verlangt eine Erklärung, dass keine Hinderungsgründe für den Umgang mit offenen Lebensmitteln bestehen.

**Sie dürfen die genannten Tätigkeiten nicht ausüben, wenn** bei Ihnen Krankheitserscheinungen auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Choleravibrien, Rotaviren, Noroviren und andere Durchfallerreger.
- Typhus, Paratyphus oder Cholera
- Virushepatitis A und E (Leberentzündung)
- Hautkrankheiten oder infizierte Wunden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Erreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden.

## Wenn Sie folgende Krankheitszeichen bei sich feststellen, tritt automatisch das Tätigkeitsverbot in Kraft:

- Durchfall (drei oder mehr dünnflüssige Stühle am Tag)
- Übelkeit, Erbrechen
- Starke Bauchschmerzen oder Krämpfe
- Fieber (Körpertemperatur  $\geq 38,5$  °C)
- Gelbfärbung der Haut und Augen
- Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen, wenn diese gerötet, geschwollen, nässend oder schmierig belegt sind

**Sie sind dann verpflichtet unverzüglich Ihren Arbeitgeber über die Erkrankung zu informieren. Gehen Sie unbedingt zum Arzt und teilen ihm mit, dass Sie im Lebensmittelbereich arbeiten.**

Das Tätigkeitsverbot gilt nur für den Lebensmittelbereich, d. h., wenn Sie arbeitsfähig sind, dürfen Sie durchaus in anderen Bereichen (z. B. Büro) arbeiten.

**Bitte beachten Sie**, dass es erhebliche zivil- und strafrechtliche Folgen für Sie selbst haben kann, wenn Sie vorsätzlich oder fahrlässig Ihren Arbeitgeber nicht informieren oder Ihre Tätigkeit trotz Erkrankung ausüben.

**Weitere Informationen finden Sie auf folgenden Webseiten:**

Robert Koch-Institut  
[www.rki.de](http://www.rki.de)  
> Infektionskrankheiten

A-Z Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung  
[www.infektionsschutz.de](http://www.infektionsschutz.de)

Bundesinstitut für Risikobewertung  
[www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)

> Publikationen  
> Merkblätter  
> Merkblätter für weitere Berufsgruppen