Ärztliche Dienstleistungen - Servicebüro –

Platz der Deutschen Einheit 4, 63065 Offenbach am Main

12. Stock, Zimmer 1226

Email: belehrungen.ifsg@offenbach.de

****Belehrung gemäß § 43 Absatz 1 - Nummer 1 - Infektionsschutzgesetz (IfSG)****

Anbei erhalten Sie die Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln zu Ihrer Kenntnisnahme und Information.

Wir bitten Sie, sich die Information genau durchzulesen.

 Mitzubringen zum Termin sind:

* Personalausweis und 29 Euro in bar (keine Kartenzahlung möglich)

****Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln****

Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- oder Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr.

und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirektüber Bedarfsgegenstände (wie Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen

oder

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

benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Belehrung sowie eine Bescheinigung gemäß § 43 Absatz 1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt.

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den oben genannten 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 kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

Bitte beachten Sie: Wenn sie bei Ihrer Tätigkeit lebensmittelbedingte Infektionskrankheiten und Vergiftungen verursachen, kann dies - außer den gesundheitlichen Folgen für die Betroffenen - auch erhebliche finanzielle, zivil- und strafrechtliche Folgen für Sie selbst oder für den Betrieb, in dem Sie arbeiten, haben.

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

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

1. Beachten Sie immer die folgenden allgemeinen Hygieneregeln an Ihrem

Arbeitsplatz:

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach

 jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser.

 Gegebenenfalls ist auch

 eine Händedesinfektion durchzuführen. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher

- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.

- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für

 Innenräume).

- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.

- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem

 Pflaster ab.

1. Sie dürfen nicht mit Lebensmitteln arbeiten beziehungsweise dürfen die oben genannten Tätigkeiten nicht ausüben, wenn
2. bei Ihnen Krankheitszeichen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden

Infektionskrankheiten hinweisen:

* Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall, ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger)
* Typhus oder Paratyphus
* Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
* Infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, daß deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

oder

1. ein Arzt eine dieser genannten Erkrankungen bei Ihnen festgestellt hat

oder

1. wenn bei der Untersuchung Ihrer Stuhlprobe einer der folgenden Krankheitserreger

nachgewiesen wurde:

* Salmonellen oder
* Shigellen oder
* Enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien oder
* Choleravibrionen

Wenn Sie diese Bakterien ausscheiden, müssen Sie sich nicht krank fühlen. Trotzdem besteht ebenfalls ein Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich.

Die folgenden Symptome bzw. Krankheitszeichen weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

* Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber. Dies sind beispielsweise Zeichen für eine Salmonellen- oder Campylobacter-Enteritis. Typisch für Cholera sind milchigweiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust.
* Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall). Dies sind Zeichen für Typhus und Paratyphus.
* Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel, eventuell mit Schwäche und Appetitlosigkeit. Dies weist auf eine Hepatitis A oder E hin.
* Gerötete, schmierig belegte, nässende oder geschwollene Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen. Dies kann auf eine Infektion hinweisen.

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen (Symptome) 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.

(Wenn Sie noch mehr über die beschriebenen Erkrankungen wissen möchten, können Sie dies im Anhang nachlesen).

Anhang: Bei welchen Erkrankungen besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot?

**Typhus abdominalis, Paratyphus**

Die Erreger sind Salmonella typhi und paratyphi. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel, die damit verunreinigt sind. Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere Symptome sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig “erbsbreiartige” Durchfälle. Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger bei uns nicht verbreitet.

**Typhus und Paratyphus** verlaufen ähnlich; allerdings sind die Symptome bei Paratyphus weniger schwer.

Beide Erkrankungen werden in der Regel aus endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) oder aus Gebieten importiert (Reiseerkrankung), in denen sich die hygienischen Verhältnisse aufgrund von Katastrophen oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtert haben. Gegen Typhus stehen mehrere Schutzimpfungen zur Verfügung. Wenn Sie beruflich oder privat in die betroffenen Länder verreisen wollen, sprechen Sie Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt an; dort werden Sie zur Notwendigkeit einer Impfung beraten.

**Cholera**

Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel; auch direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich. Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist milchig weiß ohne Blutbeimengungen. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tiefliegende Augen, stehende Hautfalten). Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (Ostasien, Südamerika, Afrika). Eine Schutzimpfung mit dem in Deutschland im Moment zugelassenen Impfstoff wird nicht empfohlen. Allerdings sind im Ausland besser verträgliche und wirksamere Impfstoffe verfügbar. Eine Bestellung über eine internationale Apotheke ist möglich. Deshalb sollten Sie bei Reisen in ein Risikogebiet auch dazu Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt ansprechen

**Shigellose** (Bakterielle Ruhr)

Die Erreger sind Shigellabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektiös, d.h. um krank zu werden genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien! In Kindereinrichtungen sind auch bei uns immer wieder Epidemien beschrieben worden. Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopf- und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald blutig. Der Erreger ist auch in Deutschland heimisch. Die Shigellose ist also keine typische Reisekrankheit; mit ihrem Auftreten muss jederzeit gerechnet werden.

**Salmonellen-Infektionen**

Erreger sind zahlreiche Salmonellenarten, die durch Nahrungsmittel aus infizierten Tieren (z.B. Fleisch, Milch, Eier) aufgenommen werden. Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Symptome erheblich schwanken.

Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet, mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen; häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

**Gastroenteritis durch andere Erreger**

Auch andere Bakterienarten (z.B. Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Campylobacter, Yersinien) oder Viren (z.B. Rota-, Adeno-, Norwalkviren) können Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen verursachen.

**Hepatitis A oder E**

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch Nahrungsmittel, die mit Hepatitis- A- oder -E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus 1 – 2 Wochen nach Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden wird. Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit. Während das Hepatitis- A-Virus auch bei uns zirkuliert, kommt das Hepatitis- E-Virus hauptsächlich in Asien, Afrika und Zentralamerika vor (importierte Infektion nach Fernreisen!). Beide Erkrankungen verlaufen ganz ähnlich; die Übertragungswege sind gleich.

Gegen Hepatitis A kann man sich durch Impfungen schützen. Vor Reisen in südliche Länder sollten Sie unbedingt an eine Schutzimpfung denken und Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt darauf ansprechen.