

# 1 Einführung in das Thema „Infektionsschutzgesetz (IfSG)“

MARIA REVERMANN

## **Infektionsschutzgesetz (IfSG) löste Bundesseuchengesetz (BSeuchG) ab**

Das Infektionsschutzgesetz (IfSG) trat am 01.01.2001 in Kraft und stellte das System der meldepflichtigen Krankheiten in Deutschland auf eine neue Basis. Das Infektionsschutzgesetz (IfSG) löste damit das bisherige Bundesseuchengesetz (BSeuchG) ab, wodurch insbesondere das Vorhalten eines Gesundheitszeugnisses abgeschafft wurde. Das IfSG regelt, welche Krankheiten bei Verdacht, Erkrankung oder Tod und welche labordiagnostischen Nachweise von Erregern meldepflichtig sind. Weiterhin legt das Gesetz fest, welche Angaben von den Meldepflichtigen gemacht werden und welche dieser Angaben vom Gesundheitsamt weiter übermittelt werden. Zusätzlich werden die Meldewege dargestellt, Muster der Meldebögen und Informationen über Belehrungen sind beim Robert Koch-Institut abrufbar. Mit der Einführung des IfSG wurden in Deutschland Falldefinitionen zur routinemäßigen Übermittlung der meldepflichtigen übertragbaren Krankheiten eingeführt.

Das Infektionsepidemiologische Jahrbuch meldepflichtiger Krankheiten steht jährlich zur Verfügung und gibt eine detaillierte epidemiologische Übersicht über die am Robert Koch-Institut erhobenen Meldedaten nach dem Infektionsschutzgesetz.

Es enthält auch die jeweilige Jahresstatistik meldepflichtiger Krankheiten nach Bundesland, die auch im Epidemiologischen Bulletin veröffentlicht wird.

## **Zweck des IfSG**

Zweck des IfSG ist es, Leben und Gesundheit des Einzelnen und der Gemeinschaft vor Gefahren durch Infektionskrankheiten zu schützen. Das IfSG fordert eine Belehrungspflicht über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote sowie eine Mitteilungspflicht.

Wesentlich für Großküchen ist der 8. Abschnitt des IfSG mit der Überschrift „Gesundheitliche Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln“ und dort die beiden Paragraphen 42 und 43.

**System der meldepflichtigen Krankheiten**

**Angaben von den Meldepflichtigen**

**Infektionsepidemiologisches Jahrbuch**

**Jahresstatistik meldepflichtiger Krankheiten**

**Gefahren durch Infektionskrankheiten**

### Präventionsmaßnahmen statt Gesundheitszeugnis

#### Erneuerung des BSeuchG

Ein Beweggrund für die Erneuerung des BSeuchG war, dass die damalige Verpflichtung zur einmaligen Untersuchung für eine Bekämpfung von über Lebensmittel übertragbaren Krankheiten seitens wissenschaftlicher Institutionen und medizinischer Experten als wenig effektiv angesehen wurde. Ein erhobener Untersuchungsbefund ist eine Zeitpunkt bezogene Aufnahme und vermittelt eine falsche Sicherheit.

#### Zusammenarbeit der Beteiligten

Das IfSG setzt auf die Schaffung von Kenntnissen durch Belehrungen und auf die Zusammenarbeit der Beteiligten. Dafür wird die Prävention als wirksamste und wichtigste Maßnahme zum Schutz vor übertragbaren Krankheiten vermittelt.

#### Differenzierungen nach bestimmten Lebensmitteln

Im Unterschied zum IfSG zielt die VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene darauf ab, jeden erdenklichen Fall einer Gefährdung im gesamten Lebensmittelbereich zu regeln. Dagegen enthält der § 42 im IfSG Differenzierungen nach bestimmten Lebensmitteln, Krankheiten und Tätigkeiten.

Entscheidend für ein Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot ist das „In-Berührung-Kommen“ mit einem Produkt oder Bedarfsgegenstand.

### Erstbelehrung beim zuständigen Gesundheitsamt

#### Vorstellung beim Gesundheitsamt

Bei erstmaliger Aufnahme einer Tätigkeit in speziellen Lebensmittelbetrieben ist seit dem Inkrafttreten des IfSG eine persönliche Vorstellung beim Gesundheitsamt Pflicht. Nach dortiger mündlicher sowie schriftlicher Erstbelehrung über die Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote, muss der Antragsteller mit seiner Unterschrift bestätigen, dass er frei von gesundheitlichen Hinderungsgründen ist und erhält darüber eine Bescheinigung. Diese Bescheinigung darf bei erstmaligem Arbeitsantritt nicht älter als drei Monate sein!

#### Gültigkeit dieser Bescheinigung

Beschäftigte, die bereits vor dem 01.01.2001 in Lebensmittelbetrieben tätig waren und ein „altes“ Gesundheitszeugnis gemäß BSeuchG haben, müssen keine Erstbelehrung beim Gesundheitsamt absolvieren. Das Vorhalten des Gesundheitszeugnisses entspricht in diesen Fällen der Erstbelehrung. Diese Regelung ist im § 77 (2) des IfSG festgelegt. „Ein Zeugnis nach § 18 des Bundesseuchengesetzes gilt als Bescheinigung nach § 43 Abs. 1.“ Auch bei einem Wechsel innerhalb der in § 42 IfSG geregelten Tätigkeiten ist keine neue Erstbelehrung erforderlich. Für die Gültigkeit dieser Bescheinigung entstehen ebenso keine Auswirkungen, wenn die Tätigkeit zeitweise unterbrochen wird.

### **Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote**

Im IfSG stehen im § 42 (1) nachfolgende Anforderungen:

Personen, die

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

dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden

beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in § 42 (2) genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder

in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zu Gemeinschaftsverpflegung.

Diese Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote gelten entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die dort genannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel im Sinne des § 42 (2) zu befürchten ist. Hiermit werden beispielsweise Personen, die im Spülbereich eingesetzt werden, angesprochen.

Diese Vorschriften gelten jedoch nicht für den privaten hauswirtschaftlichen Bereich.

### **Folgende Lebensmittel sind von den Anforderungen im IfSG betroffen:**

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und 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, Nahrungshafen

**infektiöse Gastroenteritis**

**infizierte Wunden**

**Gemeinschaftsverpflegung**

**Übertragung von Krankheitserregern**

**Spülbereich**

## Krankheitserscheinungen

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass die oben genannten Tätigkeiten nicht ausübt werden dürfen, wenn beim Mitarbeiter Krankheitserscheinungen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt festgestellt hat:

### Gastroenteritis

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholera-bakterien, 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.

Wenn die Untersuchung einer Stuhlprobe beim Mitarbeiter den Nachweis erbringt, dass eines der nachfolgenden Krankheitserreger – Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien, Cholera-vibrionen – ausgeschieden werden, ohne dass der Mitarbeiter sich krank fühlen muss, besteht ebenfalls ein Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich.

Eine Untersuchung der Stuhlprobe ist nicht verpflichtend. Dennoch lassen viele Betriebe freiwillig, z. B. nach der Urlaubszeit, eine Stuhlprobe vom Mitarbeiter untersuchen. Da nur durch eine Untersuchung Ausscheider von Krankheitserregern festgestellt werden können.

## Ausscheider von Krankheitserregern

### Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

### Durchfall

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

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.

### Auftreten der genannten Krankheitszeichen

Bei Auftreten der genannten Krankheitszeichen, hat der Mitarbeiter unbedingt den Rat seines Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch zu nehmen! Dort hat er dem Arzt die Information zu geben, dass er in einem Lebensmittelbetrieb arbeitet. Außerdem besteht die Verpflichtung

tung, unverzüglich den Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

Die Mitarbeiter in Küchen müssen in der Lage sein, auftretende Symptome (Beschwerden) von übertragbaren Infektionskrankheiten bei sich selbst zu erkennen und sich entsprechend zu verhalten.

### **übertragbare Infektionskrankheiten**

#### **Entzündete Hautverletzungen oder sonstige Hauterkrankungen**

Die menschliche Haut ist ein idealer Standort für Mikroorganismen. Besonders in Hautverletzungen und Wunden sind viele Krankheitserreger. Deshalb sind Hautverletzungen immer so abzudecken, dass aus ihnen keine Krankheitserreger in die Lebensmittel gelangen können.

Kleine, offene Wunden an den Händen oder an den Armen sind mit wasserundurchlässigem Pflaster zu verbinden, gegebenenfalls sind Fingerlinge oder Handschuhe zu tragen.

### **wasserundurchlässige Pflaster**

#### **Der Begriff „Ausscheider“**

Die Problematik Ausscheider ist erklärungsbedürftig, denn eine Person kann Ausscheider von Krankheitserregern sein und diese übertragen, ohne es zu merken oder selbst krank zu sein.

### **Ausscheider**

Deshalb bedeutet die Händehygiene – insbesondere die verpflichtende Händedesinfektion nach jedem Toilettengang – eine entscheidende Prävention und beugt einer Weiterverbreitung von Krankheitserregern vor.

### **Prävention**

Besonders schwierig sind die Dauerausscheider zu behandeln, weil sie über einen längeren Zeitraum Krankheitserreger ausscheiden.

### **Dauerausscheider**

Die Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote gelten auch in den Fällen, in denen Personen nach Abklingen der Beschwerden weiter Krankheitserreger ausscheiden.

#### **Jährliche Folgebelehrung im Betrieb**

In Ergänzung zu der einmaligen Erstbelehrung beim Gesundheitsamt haben die Lebensmittelbetriebe bei Arbeitsaufnahme und anschließend einmal jährlich eine Folgebelehrung über die Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote durchzuführen! Die Erstbelehrung und die Folgebelehrung sind jeweils mit Unterschrift des Mitarbeiters zu dokumentieren.

Das Robert Koch-Institut hat zur Durchführung der Belehrung eine Empfehlung erarbeitet, die unter [www.rki.de](http://www.rki.de) abzurufen ist.

### **Robert Koch-Institut**

**Kopie von der Erstbelehrung und den Folgebelehrungen**

**Dokumentation und Aufbewahrung der Belehrungen**

Im IfSG wird gefordert, dass die Dokumentation der Belehrungen vom Arbeitgeber aufzubewahren und auf Verlangen den zuständigen Behörden vorzulegen ist.

Bei Beschäftigung an verschiedenen Standorten/Betriebsstätten ist dort jeweils eine Kopie von der Erstbelehrung und den Folgebelehrungen bereitzuhalten.

Im § 42 (4) steht, dass das Gesundheitsamt Ausnahmen von den Tätigkeits- und Beschäftigungsverboten nach dieser Vorschrift zulassen, wenn Maßnahmen durchgeführt werden, mit denen eine Übertragung der aufgeführten Erkrankungen und Krankheitserreger verhütet werden kann.

**Gefährdungspotenzial**

**Vermeidung der Weiterverbreitung von Krankheitserregern**

Viele Lebensmittel, auf denen sich krankheitserregende Keime vermehren können, sind leicht verderblich und besitzen einen gewissen Eiweiß-, Wasser- oder Kohlenhydratgehalt, der die Vermehrung der Keime begünstigt. Die Gefahr besteht vor allem bei Lebensmitteln, die selbst einen guten Nährboden für Krankheitserreger darstellen.

**Salmonellen und Campylobacter**

Dort können sich die Krankheitserreger nicht nur gut erhalten, sondern auch vermehren und dadurch das Gefährdungspotenzial vergrößern. Darüber hinaus sind solche Krankheitserreger von Bedeutung, bei denen bereits eine geringe Dosis ausreicht, um beim Menschen eine Krankheit zu verursachen. Die Stämme der Gattungen Salmonellen und Campylobacter sind in Deutschland heute die häufigsten Ursachen lebensmittelbedingter Erkrankungen.

**Risikogruppe**

Bei der Erkrankung spielt der körperliche Zustand eine erhebliche Rolle. Personen der so genannten Risikogruppe, wie Kleinkinder, Schwangere, Allergiker, Immungeschwächte und ältere Menschen erkranken leichter, da die allgemeine Abwehrlage des Menschen den Ausbruch der Infektion und den Grad der Erkrankung wesentlich beeinflusst.

**Folgen durch eine Falschauskunft**

**Wahrnehmung der Mitteilungspflicht**

Bei der Belehrung über meldepflichtige Erkrankungen und Krankheitserreger muss Klarheit darüber bestehen, welche Folgen durch eine Falschauskunft für den Betroffenen und den Betrieb entstehen können.

**Fortsetzung der Infektionskette**

Denn eine versäumte Mitteilung über Krankheitsanzeichen kann zur Fortsetzung der Infektionskette durch Weiterverbreitung der Krankheitserreger führen. Bereits Auffälligkeiten sind ernst zu nehmen und dem Vorgesetzten bzw. Arbeitgeber mitzuteilen. Typische Anzeichen

meldepflichtiger Erkrankungen können – wie oben ausgeführt – u. a. Durchfall, Fieber, Erbrechen, Kopfschmerzen und auch Magenbeschwerden sein.

Häufig werden Kombinationen der Symptome genannt.

Besondere Aufmerksamkeit ist in und/oder nach der Reise-/Urlaubszeit angebracht, weil in fernen Ländern häufig andere Hygienebedingungen herrschen und Keimen, z. B. durch die sehr warmen Umgebungstemperaturen, oft günstige Lebens- und Vermehrungsbedingungen geboten werden.

Gründe wie z. B. Unwissenheit, mangelnde Selbstbeobachtung oder auch Angst vor Arbeitsplatzverlust können trotz Belehrung dazu führen, dass Beschäftigte Krankheitsanzeichen zurückhalten. Deshalb ist es wichtig, dass Mitarbeiter sicher sein können, dass ihre persönlichen Anliegen und Mitteilungen diskret behandelt werden.

### **Kombinationen der Symptome**

### **Gründe für hygienisches Arbeiten**

Die Gefahren in Küchen liegen z. T. darin begründet, dass wegen des „Stoßbetriebes“ Speisen oder Speisekomponenten eventuell vorbereitet und längere Zeit aufbewahrt werden und somit die Warmhaltezeit mehrere Stunden andauern kann. Die Temperatureinwirkung sowie die Lagerbedingungen beeinflussen den Anstieg der Keimbelastung maßgeblich, sodass das Bereithalten von warmen oder kalten Speisen mit größter Sorgfalt verfolgt werden muss. Denn bereits die Anfangs-keimbelastung kann eine Gefahr darstellen und muss deshalb „geleitet“ werden.

Bei der Be- und Verarbeitung können unerwünschte Keime durch den Menschen auf die Lebensmittel übertragen werden. Deshalb dürfen in Küchen grundsätzlich keine Personen beschäftigt werden, die an ansteckenden, über Lebensmittel übertragbaren Krankheiten leiden.

### **Be- und Verarbeitung**

### **Hygienebewusstsein mit System**

Es ist empfehlenswert, in den Arbeitsvertrag einen Passus mit aufzunehmen, wonach sich der Mitarbeiter vertraglich verpflichtet, die genannten gesundheitlichen Beschwerden bzw. festgestellte Infektionskrankheiten unverzüglich dem Arbeitgeber zu melden. Im Unterlassensfalle macht sich der Mitarbeiter schadensersatz- und regresspflichtig. Mit einer zusätzlichen Regelung im Arbeitsvertrag wird die unterzeichnete Mitteilungspflicht im Rahmen der Erstbelehrung beim Gesundheitsamt verstärkt.

### **Regelung im Arbeitsvertrag**

Die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln muss auf allen Stufen der Verarbeitung sichergestellt werden. Deshalb müssen Lebensmittel- und Infektionshygiene beim Arbeiten mit Lebensmitteln täglich mit größter Aufmerksamkeit umgesetzt werden!