

# Das Infektionsschutzgesetz schnell und einfach umgesetzt

## Kurzschulung



---

**Bibliographische Information Der Deutschen Bibliothek**

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;  
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.  
ISBN 978-3-89947-485-5

---

© **B.Behr's Verlag GmbH & Co. KG • Averhoffstraße 10 • 22085 Hamburg**

Tel. 0049/40/22 70 08-0 • Fax 0049/40/220 10 91

E-Mail: [info@behrs.de](mailto:info@behrs.de) • homepage: <http://www.behrs.de>

Aktualisierte und überarbeitete Auflage 2016

Alle Rechte – auch der auszugsweisen Wiedergabe – vorbehalten. Herausgeber und Verlag haben das Werk mit Sorgfalt zusammengestellt. Für etwaige sachliche oder drucktechnische Fehler kann jedoch keine Haftung übernommen werden.

Geschützte Warennamen (Warenzeichen) werden nicht besonders kenntlich gemacht. Aus dem Fehlen eines solchen Hinweises kann nicht geschlossen werden, dass es sich um einen freien Warennamen handelt.

## Einführung in das Infektionsschutzgesetz (IfSG)

### Das Gesetz zu mehr Eigenverantwortung

Dagmar Engel

Das Infektionsschutzgesetz trat am 01. Januar 2001 in Kraft. Es regelt die gesetzlichen Pflichten zur Prävention und Bekämpfung von Infektionskrankheiten und hat damals u. a. das Bundesseuchengesetz abgelöst.

Am 28. Juli 2011 wurde das Gesetz angepasst und aus der jährlichen bisher geltenden Schulungspflicht für Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, wurde eine Schulungspflicht, die alle zwei Jahre durchgeführt werden muss.

Was sich sonst noch geändert hat und welchen Beitrag Sie und Ihre Mitarbeiter zur Umsetzung des Gesetzes leisten müssen, wird in diesem Kapitel geschildert.

Gliederung	Seite
<b>1. Juristischer Rahmen</b>	<b>2</b>
<b>2. Der Hintergrund</b>	<b>2</b>
<b>3. Infektionsschutz und Aufklärung – ein Teil der Eigenkontrolle</b>	<b>3</b>
<b>4. Das kommt auf Sie als Arbeitgeber zu</b>	<b>3</b>
<b>5. Schulen – aber wie?</b>	<b>4</b>

## 1. Juristischer Rahmen

### Das Infektionsschutzgesetz gilt seit Januar 2001

Am 1. Januar 2001 trat das „Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen“, das sog. Infektionsschutzgesetz, abgekürzt IfSG, als Teil des Gesetzes zur Neuordnung seuchenrechtlicher Vorschriften (SeuchRNeuG) in Kraft. Sinn und Zweck dieses Gesetzes ist es, „übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern“ (§ 1, 1. Abschnitt).

### Das Infektionsschutzgesetz schützt den Verbraucher

Viele Krankheiten können durch Lebensmittel übertragen werden. Man spricht hier von Lebensmittelvergiftungen (z. B. Salmonellosen) oder Lebensmittelinfektionen (z. B. Shigellenruhr). Damit erhält der Hersteller und Verarbeiter von Lebensmitteln die besondere Verantwortung, alle ihm möglichen Vorkehrungen zu unternehmen, damit die Gesundheit des Verbrauchers – des Einkäufers im Supermarkt, des Gastes im Restaurant, des Kunden am Schnellimbiss oder des Bewohners einer betreuenden Einrichtung – nicht gefährdet wird. Gerade die Gemeinschaftsverpflegung wird hier besonders genannt (8. Abschnitt, § 42 (1)b), da wir hier mit einer Vielfalt von leicht verderblichen Lebensmitteln konfrontiert werden, die bei mangelhafter Sorgfalt allzu leicht das Wachstum von Krankheitserregern fördern können.

## 2. Der Hintergrund

Das IfSG löste 2001 das alte Bundesseuchengesetz ab. Unter der alten Gesetzgebung war jeder, der mit dem Herstellen, Verarbeiten und in Verkehr bringen von leichtverderblichen Lebensmitteln beschäftigt war, verpflichtet, vor Erstaufnahme seiner beruflichen Tätigkeit ein Gesundheitszeugnis erstellen zu lassen. Damit wurde der Beweis erbracht, dass man frei ist von ansteckenden Krankheiten, die über Lebensmittel verbreitet werden können.

Diese Auflage wurde von den Betrieben oft unterschiedlich ernst genommen. Während manche Beschäftigten regelmäßig ihr Gesundheitszeugnis auffrischen ließen, beließen es andere bei der einmaligen Untersuchung und ließen u. U. spätere Infektionen oder Ansteckungen in Bezug auf mögliche Folgen unbeachtet.

Das IfSG gibt sowohl dem Lebensmittelbetrieb allgemein als auch dem einzelnen Mitarbeiter im Besonderen eine gute Portion Eigenverantwortung zurück:

### Regelmäßige Belehrung ersetzt das Gesundheitszeugnis

Jeder ist verpflichtet, den eigenen Gesundheitszustand sehr ernst zu nehmen, Krankheiten nicht zu verschweigen und evtl. Ansteckungsmöglichkeiten zu vermeiden (8. Abschnitt, § 42). Das notwendige Wissen muss von Betriebsseite vermittelt werden: Der Arbeitgeber muss seine Mitarbeiter alle zwei Jahre über Ansteckungsmöglichkei-

ten und die damit verbundenen Tätigkeitsverbote belehren (8. Abschnitt, § 43(4)).

Nur bei Erstaufnahme der Tätigkeit tritt hier das Gesundheitsamt in Kraft und übernimmt die sog. Erstbelehrung.

**Erstbelehrung durch Gesundheitsamt**

### **3. Infektionsschutz und Aufklärung – ein Teil der Eigenkontrolle**

Mit der Belehrung aller Beschäftigten erfüllt der Arbeitgeber seine lebensmittelrechtliche Schulungspflicht, die seit dem 28. Juli 2011 auf alle zwei Jahre ausgedehnt wurde. Gleichzeitig knüpft der Betrieb an das Prinzip des vorbeugenden Verbraucherschutzes an, wie er in der Lebensmittelhygieneverordnung unter den vielzitierten „Betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen“ (Eigenkontrolle gemäß HACCP) gefordert wird.

**Infektionsschutz gehört zur Eigenkontrolle**

Durchführung und Dokumentation der regelmäßigen Belehrungen sind damit Teil seiner Produkthaftung. Bei der Dokumentation muss nach DIN 10514 darauf geachtet werden, dass die Bescheinigung der Schulungsteilnahme ausgedruckt und sowohl vom Geschulten, als auch vom Schulenden (Arbeitgeber) unterschrieben und zentral abgelegt wird.

### **4. Das kommt auf Sie als Arbeitgeber zu**

Alle zwei Jahre müssen alle Personen, die „mit Lebensmitteln umgehen“, wie es der Gesetzestext beschreibt, über Ansteckungsmöglichkeiten, Vorbeugung von Erkrankungen und Meldepflicht im Krankheitsfall unterwiesen werden. Jede Belehrung muss vom Arbeitnehmer unterschrieben werden.

**Unterweisung alle zwei Jahre!**

#### **Die Durchführung einer solchen Unterweisung erfordert:**

- Verdeutlichung der eigenen Sorgfaltspflicht im Umgang mit Lebensmitteln
- Identifizierung besonderer „Risiko-Lebensmittel“ (sog. sensibler Lebensmittel)
- verständliche Darstellung der mikrobiologischen Ursachen für Lebensmittelvergiftungen und -infektionen
- Herausstellung und Erklärung von Krankheitssymptomen
- Beschreibung des korrekten Verhaltens im Krankheits- oder Verletzungsfall sowie bei gegebenen Ansteckungsmöglichkeiten

**Schulung entspricht der Sorgfaltspflicht**

Eine Belehrung kann durch externe Fachleute durchgeführt werden. Oft ist das eine kostspielige, umständliche Angelegenheit, die sich u. U. störend auf den internen Betriebsablauf auswirken kann.

### **Betriebseigene Schulung bietet Vorteile**

Die Schulung „aus eigener Hand“ hat dagegen viele Vorteile: Mitarbeiter können gezielt auf die Betriebssituation angesprochen werden, der Zeitpunkt der Schulung kann unabhängig von äußeren Umständen gewählt werden, und der Schulungserfolg (= Verinnerlichen und Umsetzen der Schulungsinhalte) wird vom Schulenden selbst an Ort und Stelle beobachtet.

### **Schulung muss von innen kommen**

Selbst wenn Sie als Betriebsinhaber oder als Hygienebeauftragter das Gefühl haben, hier überfordert zu sein, sollten Sie sich die folgenden Argumente vor Augen halten:

- Niemand kennt Ihre Mitarbeiter so gut wie Sie und kann entsprechend auf ihre Fragen eingehen
- Niemand kennt Ihren Betrieb so gut wie Sie selbst und kennt die alltäglichen „Kavaliersdelikte“ im Alltag
- Persönliche Hygiene, Körperpflege und verantwortliches Handeln im Krankheits- oder Verletzungsfall ist „Vertrauenssache“. Hier geht es um die internen „Spielregeln“ im Betrieb
- Niemand kann so gut an die Verantwortung Ihrer Mitarbeiter appellieren wie Sie – letztendlich sitzt man „im selben Boot“

## **5. Schulen – aber wie?**

Die vorliegende Schulungssammlung unterstützt Sie bei der Umsetzung der Belehrung gemäß dem Infektionsschutzgesetz.

Sie finden im Folgenden Anleitungen zur Organisation und praktischen Durchführung einer Schulung, Schulungsvorlagen in Form von Demonstrationsvorlagen, erklärende und unterstützende Hinweise für den Schulenden sowie einen Multiple-Choice-Fragebogen als Leistungsnachweis für die Teilnehmer.

Weitere Hinweise beziehen sich auf Kurzbelehrungen für Handwerker und andere betriebsfremde Personen.

# Das Infektionsschutzgesetz für die Lebensmittelindustrie, Gemeinschafts- verpflegung, Gastronomie und das Handwerk



**Behle rung gemäß § 43 IfSG**

**Neu 2015**

Drehbuch: Christina Mesch  
Fachliche Unterstützung: Regina Zschaler,  
Produzent: Martin Pagels, Regie: Björn Lingner  
DVD mit Begleitheft, Spieldauer ca. 12 Minuten  
ISBN 978-3-95468-299-7

€ 119,50 zzgl. MwSt.

Nach dem Infektionsschutzgesetz sind alle Beschäftigten, die mit leicht verderblichen Lebensmitteln umgehen, darüber zu belehren, wie übertragbaren Infektionskrankheiten vorgebeugt werden kann. Gefordert werden die Erstbelehrung durch die Gesundheitsämter sowie die Folgebelehrung im jeweiligen Betrieb. Sie möchten die Belehrung schnell und einfach – ohne Vorbereitung – durchführen?

Diese DVD vermittelt Ihren Schulungsteilnehmern das gesamte gesetzlich geforderte Wissen. Darüber hinaus werden die wichtigsten Hygieneregeln prägnant und mit aussagekräftigen Bildern erläutert. Inhalt und Darstellung sind so angelegt, dass Ihre Schulungsteilnehmer die Vorschriften und Regeln schnell verstehen und diese in der täglichen Praxis umsetzen. Das Booklet enthält zusätzliche Informationen zur Unterstützung der Belehrung. Außerdem finden Sie weitere Unterlagen in digitaler Form auf der DVD.

**Die neue Schnellsuche auf [www.behrs.de](http://www.behrs.de)**

**Quicklink:**

BEHR'S...  
bringt die Praxis auf den Punkt.

802-02

Suche

Erweiterte Suche

802-02 in das Suchfeld eingeben und direkt zu allen  
Informationen und zur Buchung gelangen.

## Aus dem Inhalt

- Forderungen des Infektionsschutzgesetzes an den Arbeitgeber und Arbeitnehmer
- Infektionskrankheiten, die in Lebensmittelbetrieben eine Rolle spielen
- Symptome, an denen Beschäftigte diese Infektionskrankheiten erkennen können
- Bedeutung des Tätigkeits- und Beschäftigungsverbots
- Einfache Umsetzung der Hygienemaßnahmen im Betrieb

**BEHR'S... bringt die Praxis auf den Punkt.**

B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG • Averhoffstraße 10 • D-22085 Hamburg  
Telefon: 040 - 227 008-0 • Fax: 040 - 220 10 91 • [www.behrs.de](http://www.behrs.de) • [info@behrs.de](mailto:info@behrs.de)

## Infektionsschutzgesetz – Belehrung gemäß § 43 IfSG

### Übersicht

#### Einführung

#### Folien und Folienbegleitseiten

1. Infektionsschutz – Hygiene fängt beim Menschen an! – Belehrung nach § 43 IfSG
2. In vielen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger vermehren.
3. Folgende Lebensmittel sind mehr gefährdet als andere!
4. Wie kommt es zur Übertragung?
5. Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote
6. Tätigkeitsverbot bei:
7. Die Symptome – was kann's sein?
8. Tätigkeitsverbot bei:
9. Tätigkeitsverbot für Personen, die ...
10. Krank? Unwohl?
11. Die nächsten Schritte:

## Folien und Folienerläuterungen

### Für die Kleingruppenarbeit oder die Präsentation am Overheadprojektor

**Dagmar Engel**

Sie finden nachfolgend 11 leicht verständliche Schulungsfolien mit den entsprechenden Beiblättern.

Alle 11 Folien ergeben zusammen eine Belehrung für alle Mitarbeiter, die in der Lebensmittelindustrie, Gemeinschaftsverpflegung und Service arbeiten.

Gehen Sie bitte davon aus, dass eine Kurzschulung immer nur eine „Minimallösung“ ist. Der Gesetzgeber erwartet von Ihnen, dass Ihre eigenen Mitarbeiter alle zwei Jahre ausführlich gemäß allen Auflagen des § 42 IfSG unterwiesen werden.

Saisonale Aushilfskräfte müssen mindestens alles Notwendige wissen, um Lebensmittelvergiftungen durch eigenes Verschulden zuverlässig verhindern zu können. Sollten diese Mitarbeiter längere Zeit bei Ihnen bleiben oder jedes Jahr regelmäßig zum „Saisongeschäft“ wiederkehren, sollten Sie auch diesen Personen eine vollständige Schulung zukommen lassen.

# Infektionsschutz - Hygiene fängt beim Menschen an!



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

# In vielen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger vermehren.

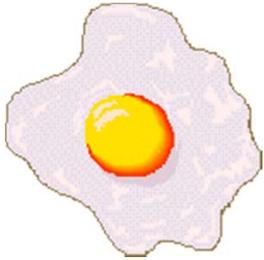
Die Konsequenzen:

- ↓ Lebensmittelvergiftungen
- ↓ Lebensmittelinfektionen



Viele Keime können vom Menschen selbst in das Nahrungsmittel gelangen!



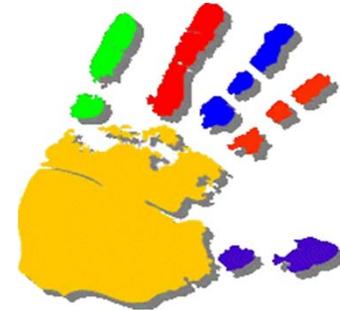


# Folgende Lebensmittel sind mehr gefährdet als andere!

- ↓ Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- ↓ Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- ↓ Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- ↓ Eiprodukte
- ↓ Säuglings- und Kindernahrung
- ↓ Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- ↓ Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage
- ↓ Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, Soßen, zum Verzehr bestimmte Nahrungshefe



# Wie kommt es zur Übertragung ?



## ↓ Direkte Verunreinigung

- durch Husten, Niesen
- durch Berührung mit der ungewaschenen Hand
- durch offene Wunden

## ↓ Indirekte Verunreinigung

- durch Wischtücher und Gebrauchsgegenstände
- durch verschmutzte Kleidung
- durch Keimverschleppung von kontaminierten Rohlebensmitteln

# Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote (§ 42 IfSG)

Das Infektionsschutzgesetz fordert

**Verbot im Umgang mit Lebensmitteln für:**

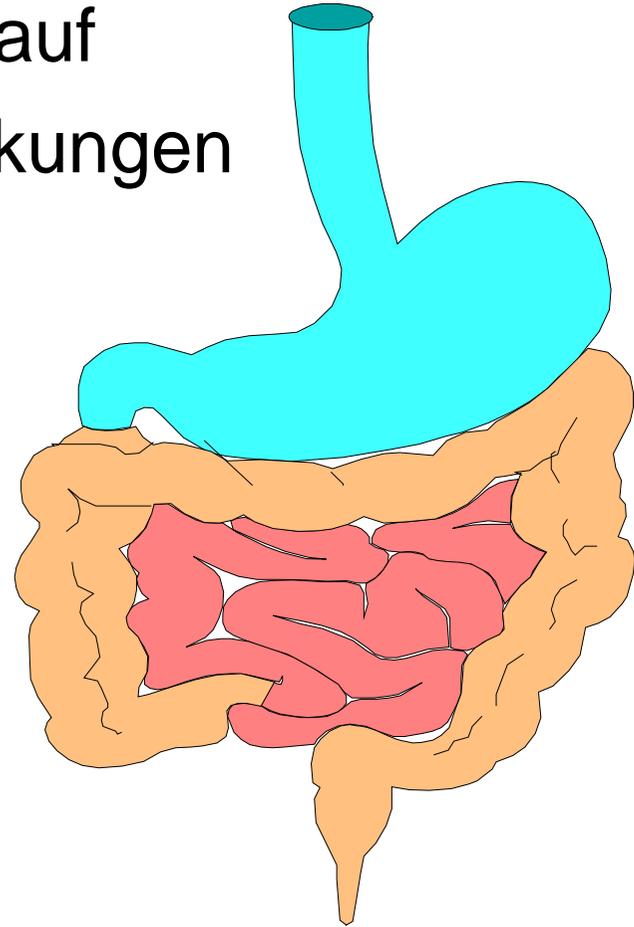
1. Personen, die an bestimmten Krankheiten leiden, die über Lebensmittel verbreitet werden können oder sich möglicherweise angesteckt haben
2. Personen, die an infizierten Wunden oder Hauterkrankungen leiden
3. Ausscheider

Dies gilt auch für Personen, die mit Bedarfsgegenständen umgehen, die ihrerseits mit Lebensmitteln in Kontakt kommen!



# Tätigkeitsverbot bei:

- Erkrankung** oder **Verdacht** auf
- ↓ Akute Magen-Darm-Erkrankungen
  - ↓ Salmonellosen
  - ↓ Typhus / Paratyphus
  - ↓ Cholera
  - ↓ Shigellenruhr
  - ↓ Hepatitis A und E



# Die Symptome – was kann's sein?

- ↓ Durchfall, Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen, Fieber: **Gastroenteritis** (z.B. Salmonellose)
- ↓ Blutiger Durchfall, hohes Fieber und Bauchschmerzen: **Shigellenruhr**
- ↓ Hohes Fieber mit Kopf-, Bauch- und Gelenkschmerzen; erst Verstopfung, später heftiger Durchfall; rotfleckiger Hautausschlag: **Typhus**
- ↓ Schwerer, milchig-weißer Durchfall, erniedrigte Körpertemperatur: **Cholera**
- ↓ Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel; Schwäche und Appetitlosigkeit: **Hepatitis** (Gelbsucht)



# Tätigkeitsverbot bei:

- ↓ infizierten Wunden
- ↓ Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können



# Tätigkeitsverbot für Personen, die ...

... die Krankheitserreger



↓ Shigellen



↓ Salmonellen



↓ enterohämorrhagische Escherichia coli



↓ Choleravibrionen

... ausscheiden.

# Krank? Unwohl? Sie tragen Verantwortung!

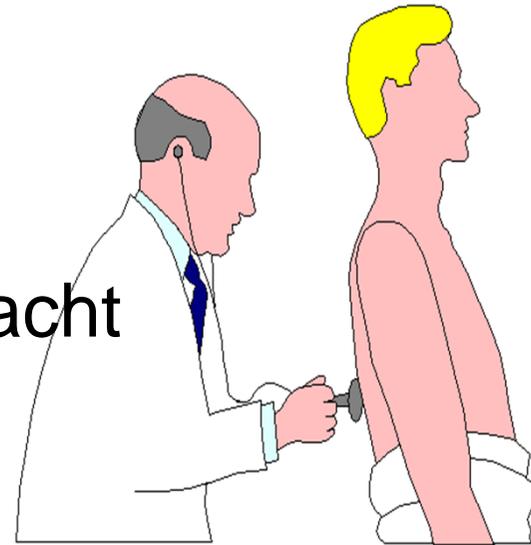
## Melden Sie

- ↓ Durchfall
- ↓ Erbrechen
- ↓ Magendarmbeschwerden
- ↓ Fieber
- ↓ Erkältungen/Grippe
- ↓ Verletzungen
- ↓ Hautinfektionen/plötzlich auftretende Ausschläge



## Die nächsten Schritte:

- ↓ Melden Sie eine Krankheit oder einen Krankheitsverdacht
- ↓ Suchen Sie Ihren Hausarzt oder Betriebsarzt auf
- ↓ Sagen Sie, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten
- ↓ Informieren Sie Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung



## Lehrinhalte

Das **Infektionsschutzgesetz** trat am 1. Januar 2001 in Kraft und ersetzte damals das alte **Bundesseuchengesetz**.

Ziel des Infektionsschutzgesetzes ist der Verbraucherschutz, d. h. u. a. in der Lebensmittelbranche der Schutz des Kunden vor Krankheiten, die über Lebensmittel übertragen werden können.

Hier bedeutet der Infektionsschutz, das: alle Personen, die in der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung beschäftigt sind, gesund sein müssen!

Kranke Personen oder Personen, die Keime verbreiten können, müssen vom Umgang mit Lebensmitteln ausgeschlossen werden.

Eine Auflage des Infektionsschutzgesetzes ist die **Belehrung**. Alle Mitarbeiter müssen **alle zwei Jahre** über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote belehrt werden.

## Fragen an die Teilnehmer

Was bedeutet Infektionsschutz? (→ *Schutz vor Ansteckung*)

Was bedeutet „Ansteckung“? (→ *Krankheitserreger dringen in den Körper ein und vermehren sich*)

Warum müssen Personen, die Umgang mit Lebensmitteln haben, gesund sein?

## Diskussionspunkte

Die Belehrung, die alle zwei Jahre gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz stattfinden soll, löst die Auflage des Gesundheitszeugnisses gemäß „altem“ Bundesseuchengesetz ab. Was sind die Vorteile?

- *Die Belehrung muss alle zwei Jahre wiederholt werden: man bleibt entsprechend aufmerksam gegenüber der Problematik.*
- *Man spricht im Betrieb darüber und kann sich austauschen.*
- *Stuhlproben/Untersuchungen können nach wie vor zusätzlich in zweifelhaften Fällen durchgeführt werden.*

## Stichworte zum Notieren

IfSG, Verbraucherschutz, Belehrung



## Lehrinhalte

**Lebensmittelvergiftungen** können durch **Bakterien, Viren** oder **Schimmelpilze** ausgelöst werden (Beispiel: **Salmonellen**). Oft haben sich hier die Erreger im Lebensmittel vermehrt und Gifte gebildet.

**Lebensmittelinfektionen** können durch Keime ausgelöst werden, die normalerweise auch durch **Tröpfcheninfektion** oder **direkten Kontakt** mit kranken Menschen übertragen werden können (Beispiel: **Shigellen**).

Lebensmittelvergiftungen oder -infektionen geschehen nicht „von selbst“. Fast immer ist ein Mensch ursächlich daran beteiligt, weil er etwas falsch gemacht oder unterlassen hat.

## Fragen an die Teilnehmer

Wer hat schon einmal eine Lebensmittelvergiftung gehabt? Was ist geschehen? Was war die Ursache? Wie hätte man das verhindern können?

## Diskussionspunkte

Was geschieht bei einer Lebensmittelvergiftung, warum ist eine Lebensmittelvergiftung gefährlich ?

- *großer Flüssigkeitsverlust durch Erbrechen und Durchfall*
- *Gifte im Körper*
- *Weitere schwerwiegender Folgen z.B. Organversagen*
- *Besonders gefährdet sind Kinder, alte und kranke Menschen*

## Stichworte zum Notieren

Lebensmittelvergiftungen, Lebensmittelinfektionen; Übertragung



## Lehrinhalte

Die hier aufgeführten Lebensmittel sind sogenannte **leichtverderbliche Lebensmittel**. Wegen ihrer Zusammensetzung bieten sie Krankheitserregern und Fäulniskeimen besonders gute Wachstumsbedingungen. Allen gemeinsam ist ein **hoher Gehalt an Eiweiß (Protein) und Wasser**. Die meisten dieser Lebensmittel müssen zwischen den einzelnen Zubereitungsstadien im Kühlschrank aufbewahrt werden, da sie sonst „schlecht“ werden.

Wenn **Bakterien** auf diese Lebensmittel übertragen werden, fangen sie an, sich zu vermehren. Dabei können sie **Stoffwechselgifte** (sog. **Toxine**) abgeben. Manche dieser Gifte sind auch dann noch vorhanden, wenn die Bakterien selbst durch Erhitzungsprozesse zerstört worden sind.

**Schimmelpilze** können ebenfalls Gifte in das Lebensmittel, auf dem sie wachsen, abgeben. Diese Gifte lassen sich durch keinen anschließenden Prozess (Abkochen, Einfrieren etc.) zerstören.

**Viren** wachsen nicht im Lebensmittel, können aber durch Lebensmittel übertragen werden.

## Fragen an die Teilnehmer

Welche der genannten Produkte kommen in unserem Betrieb vor?

Welche werden in unserem Betrieb hauptsächlich mit den Händen be- und verarbeitet?

## Diskussionspunkte

Auf welche Weise kann ein Mitarbeiter diese Produkte mit Keimen verunreinigen?

- *Schmutzige Hände: Bakterien, Schimmelsporen*
- *Saubere, aber nicht desinfizierte Hände: Bakterien aus der normalen menschlichen „Keimflora“*
- *Saubere Hände, aber kranker Mitarbeiter: Krankheitserreger, Viren*
- *Tröpfcheninfektion durch Anhusten/Anniesen*

## Stichworte zum Notieren

Leichtverderbliche Lebensmittel, Toxine im Lebensmittel, Keimübertragung



## Lehrinhalte

**Keime**, die auf unserem Körper, in Körperöffnungen und Schleimhäuten zu finden sind (z.B. **Staphylokokken**) können durch **Anhusten** und **Anniesen** sowie durch die **bloße Berührung** von Lebensmitteln mit der bloßen Hand auf das Produkt übertragen werden.

Dasselbe gilt für Krankheitskeime, die der erkrankte Mensch mit sich trägt. **Viren** sind besonders ansteckend. **Darmbakterien** können durch **schlechte Sanitärhygiene** (mangelhafte Händereinigung nach dem Toilettenbesuch) von den Händen auf das Lebensmittel übertragen werden.

Viele Hilfsgegenstände sind unentdeckte Transportmittel von Keimen. Alle Gegenstände mit Lebensmittelkontakt müssen peinlich sauber sein. Dasselbe gilt für alle Gegenstände, die vom Menschen berührt werden, z.B. Bedarfsgegenstände, Werkzeug, Arbeitsoberflächen.

**Hygienische Arbeitskleidung** soll eine **Barriere** zwischen dem Menschen als Keimträger und dem Lebensmittel aufbauen.

**Schmutzige Arbeitskleidung oder Alltagskleidung stellt eine Gefahrenquelle dar!**

## Fragen an die Teilnehmer

Welche alltäglichen Handlungen beim Umgang mit Lebensmitteln sind besonders heikel? Was soll man tun bei Husten-/Niesreiz?

Was bedeutet Handhygiene = Händewaschen und -desinfektion, wie sieht der korrekte Ablauf auf?

Was sind Bedarfsgegenstände? (→ *alle Gegenstände, die in direktem Kontakt mit dem Lebensmittel oder dem Menschen treten*)

## Diskussionspunkte

Welche Maßnahmen kann der Betrieb ergreifen, um direkte oder indirekte Übertragung von Krankheitserregern zu verhindern?

- *Saubere, gesunde Mitarbeiter*
- *Ausreichende Möglichkeiten zur Händedesinfektion, vollständige und zweckmäßige Ausstattung von Handwaschbecken*
- *Hygienisch einwandfreie Wischtücher und Putzlappen*
- *Hygienisch einwandfreie Arbeitsoberflächen und Bedarfsgegenstände*
- *Anleitung zum korrekten Umgang mit Gebrauchsgegenständen, die mit Lebensmitteln oder der bloßen Hand in Berührung kommen können*
- *Besondere Vorsicht beim Umgang mit Rohlebensmitteln, vor allem beim Wechsel zwischen Rohlebensmitteln und fertigem Produkt!*

## Stichworte zum Notieren

Direkte oder indirekte Übertragung von Krankheitskeimen durch Menschen und Bedarfsgegenständen. Handhygiene; Reinigung und Desinfektion von Gebrauchsgegenständen



## Lehrinhalte

In **Paragraph 42 des Infektionsschutzgesetzes** werden drei Personengruppen angesprochen: Menschen, die an Lebensmittelvergiftungen oder -infektionen leiden, Menschen mit Hautkrankheiten oder Wunden und sog. **Ausscheider**, d.h. *Keimträger*.

## Fragen an die Teilnehmer

Können Sie sich vorstellen, dass solche Personen wissentlich oder unwissentlich in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten?

Warum stellen die Ausscheider (Menschen, die selbst nicht krank sind, aber Krankheitskeime ausscheiden) ein besonderes Problem dar?

## Diskussionspunkte

Mitarbeiter mit verschleppten Infektionen, vereiterten Wunden und verschwiegenen Krankheiten stellen eine große Gefahr für einen Lebensmittelbetrieb dar! Warum ist hier die eigene Verantwortung so wichtig?

- *Der Mitarbeiter merkt als erster, manchmal sogar als einziger, dass er erkrankt ist (Beispiel: Darmgrippe)*
- *Bei Ansteckungsgefahr oder Kontakt mit anderen erkrankten Personen, z.B. Familienmitgliedern, ist er der einzige, der hier Vorsichtsmaßnahmen ergreifen kann*
- *Meldungen bei Krankheitsverdacht sind Vertrauenssache – hier geht es nicht um den eigenen Arbeitsplatz, sondern um Verbraucherschutz*

## Stichworte zum Notieren

Tätigkeitsverbot, Erkrankungen, Hautinfektionen, Ausscheider

**Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote** (§ 42 IfSG)

Das Infektionsschutzgesetz fordert

**Verbot im Umgang mit Lebensmitteln** für:

1. Personen, die an bestimmten Krankheiten leiden, die über Lebensmittel verbreitet werden können oder sich möglicherweise angesteckt haben
2. Personen, die an infizierten Wunden oder Hauterkrankungen leiden
3. Ausscheider

Dies gilt auch für Personen, die mit Bedarfsgegenständen umgehen, die ihrerseits mit Lebensmitteln in Kontakt kommen!



## Lehrinhalte

Alle der hier aufgeführten Krankheiten können vom Menschen auf Lebensmittel und damit auf den Verbraucher übertragen werden.

**Magen-Darm-Erkrankungen** werden auch mit dem Fachausdruck **Gastroenteritis** bezeichnet. Die Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote gelten bereits bei bloßem Verdacht der aufgeführten Krankheiten. Eine eindeutige Diagnose/Feststellung der Krankheit kann in der Regel nur vom Arzt vorgenommen werden. **Alle genannten Krankheiten sind meldepflichtig!** Die meisten der genannten Krankheiten können auch von Mensch zu Mensch weitergegeben werden, so dass ein erkrankter Mitarbeiter seine Kollegen anstecken kann!

## Fragen an die Teilnehmer

Warum ist schon das kleinste Anzeichen von Übelkeit oder „Bauchgrimmen“ ernst zu nehmen?  
Was kann geschehen, wenn eine beginnende Infektion ignoriert wird?

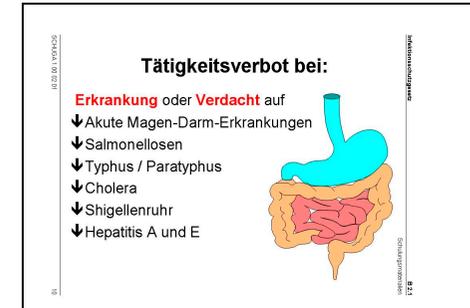
## Diskussionspunkte

Ein Mitarbeiter vernachlässigt eine beginnende Darmgrippe, weil er sich nicht traut, wegen eines „simplen Durchfalls“ zum Chef zu gehen. In Wirklichkeit brütet er eine Salmonellose aus. Für wen kann dies Konsequenzen haben?

- *Für ihn selbst: die Erkrankung wird ignoriert und nicht im Frühstadium bekämpft*
- *Für die Kunden, die die Produkte essen, die er zubereitet hat*
- *Für die Kollegen, die dieselben sanitären Einrichtungen benutzen wie er und sich u.U. anstecken können*
- *Für die Familie*

## Stichworte zum Notieren

Gastroenteritis, Krankheitsverdacht, Ansteckungsgefahr



## Lehrinhalte

Die **Symptome** oder **Krankheitserscheinungen**, die bei Lebensmittelvergiftungen oder -infektionen auftreten, sind nicht immer dieselben.

In der Regel treten die ersten Symptome an den Stellen auf, an denen der Eindringling oder sein Gift als erstes wahrgenommen werden.

**Toxine (Gifte)**, die bereits im Magen wahrgenommen werden, provozieren heftiges **Erbrechen**.

Wird ein Erreger erst im Darm wahrgenommen, wird die normalerweise sanfte, harmonische Darmbewegung (die sog. Peristaltik) beschleunigt: es kommt zum **Durchfall**.

Häufige Begleiterscheinungen sind **Bauchschmerzen** und **Fieber**.

Viele **Typhuspatienten** entwickeln einen **rosa-fleckigen Ausschlag im Bauchbereich**. Die Krankheit nimmt einen **hochfibrigen Verlauf** und dauert lange. **Paratyphus** verläuft nicht ganz so schwerwiegend und erinnert mehr an eine **Gastroenteritis**.

Typisch für **Cholera** ist der **milchweiße Stuhl** (sog. „**Reiswasserstuhl**“). Auch hier kann es zusätzlich zu **Erbrechen** kommen. Bei **Hepatitis** fällt vor allem die **geschwollene entzündete Leber** auf. Das **Blutbild** verändert sich. Die meisten Patienten entwickeln eine **Gelbsucht**.

## Fragen an die Teilnehmer

Wie oft haben manche in der Vergangenheit Erscheinungen wie Erbrechen oder Durchfall gehabt? Wie ernst wurde das genommen? Wer war beim Arzt? Welcher Arzt hat auch eine Stuhlprobe genommen? Warum sollte man diese Symptome nicht unter den Tisch kehren – selbst wenn sie „über Nacht“ oder innerhalb von 24 Stunden verschwunden sind?

## Diskussionspunkte

Eine Salmonellose (eine typische Magen-Darm-Erkrankung/Gastroenteritis) tritt in der Regel nach 12-36 Stunden (manchmal erst nach 72 Stunden) auf. Welche Probleme treten hier auf?

- *Die eigentliche Ursache ist nach 2-3 Tagen nur noch schwer zu identifizieren – selten kann sich ein Patient daran erinnern, was er in den letzten 36 Stunden alles zu sich genommen hat*
- *Oft sind keine Rückstellproben vorhanden*
- *Wenn ein beteiligter Mitarbeiter eine Erkrankung verschwiegen hat, besteht die Möglichkeit, dass die Ursache nicht entdeckt wird und weitere Krankheitsfälle auftreten*

## Stichworte zum Notieren

Erbrechen und Durchfall als typische, immer ernstzunehmende Symptome



## Lehrinhalte

Unsere **Hände** sind das häufigste **Übertragungsmittel** von **Krankheitserregern**. Ein besonderes Risiko besteht, wenn **Verletzungen** im Hand- und Unterarmbereich hinzukommen, in denen sich **Keime**, z.B. **Eitererreger**, vermehren können. Bei **Kontakt mit offenen Lebensmitteln** oder **Bedarfsgegenständen** (Besteck, Geschirr) die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, können hier Keime übertragen werden.

Viele **Hautkrankheiten** werden durch **Mikroorganismen** verursacht. Dazu gehören die sog. **Grindflechte (Impetigo)**, **Eiteraussschläge (Furunkel)** und andere **entzündliche Hautausschläge**. Die Verursacher sind **Bakterien**, z.B. **Staphylokokken**, **Streptokokken** und **Pseudomonaden**. Bei manchen **Staphylokokkeninfektionen** schält sich die Haut wie nach Verbrühungen ab.

## Fragen an die Teilnehmer

Welche Tätigkeiten werden manuell, durch den direkten Einsatz der Hände durchgeführt?

Bei welchen Tätigkeiten nimmt man oft aus reiner Bequemlichkeit die Hände zu Hilfe, obwohl man Gabeln, Zangen, Tablett etc. benutzen könnte?

## Diskussionspunkte

Warum ist es wichtig, plötzlich auftretende Hautausschläge zu melden?

- *Viele Hautausschläge werden durch Bakterien verursacht, die Lebensmittelvergiftungen hervorrufen können*
- *Hautausschläge beeinträchtigen die allgemeine Hygiene (Händewaschen und -desinfizieren kann bei Ausschlägen schmerzhaft sein und wird heimlich vermieden)*
- *Ein Hautausschlag kann auch eine allergische Reaktion auf eine Betriebschemikalie sein, z.B. ein neu eingeführtes Reinigungsmittel*

## Stichworte zum Notieren

Entzündete Wunden, Hautausschläge, Infektionen durch Staphylokokken u.a. Keime, manuelle Keimübertragung



## Lehrinhalte

Die hier aufgeführten **Krankheitserreger** können einen Menschen dauerhaft „besiedeln“ – ein solcher Keimträger scheidet, ohne es zu wissen, diese Bakterien aus. Besonders gefährlich ist dies bei Keimen, von denen nur einige wenige genügen, um einen Menschen bereits ernsthaft krank zu machen. Hierzu gehören z.B. der **Choleraerreger (Vibrio cholerae)**, daher der Ausdruck „**Vibrionen**“, der Erreger der **Bakterienruhr (Shigella)** sowie der hier besonders genannte Vertreter der **Coli-Bakterien**, der auch unter dem Kürzel **EHEC** (= **enterohämorrhagische Escherichia coli**) bekannt geworden ist. Der **Infektionsweg** erfolgt meist folgendermaßen:

**Krankheitserreger** werden vom **Ausscheider** durch **mangelhafte Arbeitshygiene** auf ein **leichtverderbliches Lebensmittel** übertragen. Dort findet u.U. noch eine Vermehrung der Bakterien statt.

Das Lebensmittel wird verzehrt, und der Mensch wird entweder umgehend (= nach wenigen Stunden) krank (**Lebensmittelvergiftung**) oder nach einiger Zeit, weil der aufgenommene Erreger sich in seinem Körper vermehrt und u.U. auch die Blutbahn befällt (**Lebensmittelinfektion**).

Eine Stuhluntersuchung, wie sie im früheren Gesundheitszeugnis gefordert wurde, kann diese Erreger identifizieren, der Träger selbst merkt von ihrem Vorhandensein nichts.

## Fragen an die Teilnehmer

Wie kann es dazu kommen, dass jemand zu einem Salmonellenausscheider wird?

Warum ist ein Ausscheider eine „wandelnde Zeitbombe“ für einen Betrieb?

## Diskussionspunkte

Wie kann sich ein Betrieb schützen?

- *Krankheitsgeschichte der Mitarbeiter erfragen*
- *Freiwillige Stuhluntersuchungen durchführen*
- *Mitarbeiter melden, wenn sie selbst ausserhalb der Arbeit Kontakt zu erkrankten Personen haben (z.B. Familienmitgliedern)*

## Stichworte zum Notieren

Ausscheider, Übertragung von Krankheitserregern, Salmonellen, Shigellen, EHEC, Choleraerreger



## Lehrinhalte

**Krankmeldungen** sind in einem Betrieb oft eine heikle Angelegenheit. Gerade für Kleinbetriebe stellt ein ausgefallener Mitarbeiter ein Problem dar, denn seine Arbeit muss von anderen übernommen werden.

Aus **Angst um den eigenen Arbeitsplatz** erscheint mancher im Betrieb, der sich eigentlich nicht wohl fühlt. Hinzu kommt, dass „das bisschen Durchfall“ oft **nicht ernstgenommen** wird.

Hier muss **gegenseitiges Vertrauen** herrschen. Der Arbeitnehmer muss das Gefühl haben, dass seine (echten!) Beschwerden ernst genommen werden. Sein Vorgesetzter muss die Gewissheit haben, dass hier nicht falsche Symptome vorgetäuscht werden, um einen freien Tag zu gewinnen.

## Fragen an die Teilnehmer

Hand aufs Herz! Wer ist schon einmal in der Vergangenheit krank oder unwohl am Arbeitsplatz erschienen? Wer hat sich nicht getraut, sich wegen einer fiebrigen Erkältung oder einer Magen-Darm-Verstimmung krank zu melden?

## Diskussionspunkte

Krankmeldungen sind Verbraucherschutz! Warum?

- *Jeder Mitarbeiter ist für seinen persönlichen Gesundheitszustand selbst verantwortlich*
- *Der Verbraucher hat keine Möglichkeit, einer Speise anzusehen, ob sie infiziert/kontaminiert ist*
- *Mit einer Krankmeldung oder der Mitteilung einer möglichen Ansteckung beugt man dem Ernstfall vor*
- *Nur der Arzt bzw. der arbeitsmedizinische Dienst kann herausfinden, ob jemand Krankheitserreger ausscheidet!*

## Stichworte zum Notieren

Krankmeldungen, Arbeitsausfall, Vertrauen, Verbraucherschutz



## Lehrinhalte

Bei den ersten Krankheitserscheinungen muss **Meldung** gemacht werden. Bereits der Verdacht auf eine **Ansteckung** ist ernst zu nehmen. Mit seiner Angabe erfüllt der Mitarbeiter seine gesetzlich vorgeschriebene **Sorgfaltspflicht**. Es ist jetzt die Pflicht des Vorgesetzten, mit dieser Situation verantwortlich umzugehen, d.h. den Mitarbeiter von seiner Tätigkeit entweder ganz **freizustellen** oder ihn an einem Platz einzusetzen, wo seine Tätigkeit keinen Umgang mit offenen Lebensmitteln oder den entsprechenden Bedarfsgegenständen erfordert. Nur eine ärztliche Untersuchung kann endgültig klären, ob eine Lebensmittelvergiftung oder -infektion vorliegt! Beim Arztbesuch muss dem Untersuchenden mitgeteilt werden, dass der Patient in einem Lebensmittelbetrieb beschäftigt ist, damit die entsprechenden **Stuhlproben** und **Laboruntersuchungen** veranlasst werden können.

Wenn tatsächlich eine Erkrankung vorliegt, muss das der Betrieb umgehend erfahren. Es gilt: Wer als Mitarbeiter dieser Meldepflicht nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig nachkommt, handelt ordnungswidrig und muss mit einem Bußgeld zwischen 2.500 und 25.000 Euro rechnen!

## Fragen an die Teilnehmer

Kleine Ursache – große Wirkung: wie kann ein verschwiegener Durchfall doppelte Schadensersatzforderungen nach sich ziehen?

1. von in Mitleidenschaft gezogenen Personen
2. vom geschädigten Betrieb

## Diskussionspunkte

Welche zusätzlichen Vorsichtsmaßnahmen kann der Betrieb unternehmen, wenn sich herausstellt, dass ein Mitarbeiter an einer Lebensmittelvergiftung oder -infektion erkrankt ist?

- *Lebensmittel, mit denen der erkrankte Mitarbeiter zuletzt in Berührung gekommen ist, vernichten*
- *Arbeitsplatz und Werkzeug des Mitarbeiters besonders sorgfältig reinigen und desinfizieren*
- Arbeitskleidung des Mitarbeiters auskochen/sterilisieren

## Stichworte zum Notieren

Meldepflicht, Arztbesuch, Rückmeldung, Sorgfaltspflicht, Ordnungswidrigkeit



# Das Infektionsschutzgesetz schnell und einfach umgesetzt



Herausgeber: K. Meyer  
1 Aufstellordner, 1 Archivordner, DIN A4, ca. 400  
Seiten, 90 Farbfolien, inkl. CD-ROM mit allen Schu-  
lungsunterlagen – keine Installation erforderlich!  
ISBN 978-3-89947-485-5

mit Behr's NewsService\* € 99,50 zzgl. MwSt.

## Die neue Schnellsuche auf [www.behrs.de](http://www.behrs.de)

Quicklink:   Erweiterte Suche

753-00 in das Suchfeld eingeben und direkt zu allen  
Informationen und zur Buchung gelangen.

## BEHR'S... NewsService

\*Aktualisierungen halten Sie zu Ihrem Werk auf dem aktuellen Stand. Sie sind stets  
über alle wichtigen Änderungen informiert. Dieser Service wird separat berechnet  
und kann jederzeit beendet werden.

Wie kann man die gesetzlichen Vorgaben rund um die Hygiene im  
Umgang mit Lebensmitteln einfach und effektiv einsetzen? Wie kön-  
nen Sie Mitarbeiter erfolgreich schulen und dabei die Schulung kurz,  
prägnant und lehrreich halten?

Diese und viele weitere Fragen werden in dem Schulungsordner „Das  
Infektionsschutzgesetz schnell und einfach umgesetzt“ beantwortet.  
Damit werden Sie Ihrer gesetzlichen Schulungspflicht und Dokumen-  
tation gerecht.

Besonderes Highlight: Schulen Sie, wo es passt. Mit dem praktischen  
Aufstellordner sind Sie unabhängig von Overhead-Projektor oder  
Beamer. Sie schulen Ihre Mitarbeiter dort, wo es für Sie am besten  
ist. Jede Schulung besteht aus: Fachwissen, Folien, Schulungsunter-  
lagen, Handout und Test zur Kontrolle des Gelernten.

## Aus dem Inhalt:

- Infektionsschutzgesetz
- Hygienerrelevante Rechtsvorschriften
- Dokumentation
- Personalhygiene
- Schädlingsprävention
- Wareneingang und Lagerung
- Reinigung und Desinfektion
- Grundlagen der Mikrobiologie
- Kontaminationsverhütung
- Hygienemängel in der Küche

**BEHR'S... bringt die Praxis auf den Punkt.**

B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG • Averhoffstraße 10 • D-22085 Hamburg  
Telefon: 040 - 227 008-0 • Fax: 040 - 220 10 91 • [www.behrs.de](http://www.behrs.de) • [info@behrs.de](mailto:info@behrs.de)

---

## Handout für die Mitarbeiter

### Weitere Schulungsunterlagen

Dagmar Engel

---

Die folgenden Seiten sind für Ihre Mitarbeiter bestimmt.

Jeder Schulungsteilnehmer sollte eine Kurzfassung der Belehrung zur eigenen Verwendung erhalten.

Hier sind die Schulungsinhalte auf wenigen Seiten unter Hervorhebung wichtiger Begriffe zusammengefasst worden. Bei Bedarf kann der Mitarbeiter die Unterlagen nachschlagen oder einige Schulungsthemen nacharbeiten.

Durch das Aushändigen der Unterlagen können Sie die Schulungsthemen intensivieren und bieten den Mitarbeitern auf lockere Art eine Nachbereitung.

---

Gliederung	Seite
<b>1. Infektionsschutz – Ich trage Verantwortung</b>	<b>2</b>

---

# Infektionsschutz – ich trage Verantwortung

Unterlagen zur Mitarbeiterschulung



**Das Infektionsschutzgesetz (IfSG) ...**

- ... trat am 1. Januar 2001 in Kraft.
- ... löst das alte Bundesseuchengesetz ab.
- ... verzichtet auf die Auflage eines Gesundheitszeugnisses.
- ... fordert seit Juli 2011 eine „alle zwei Jahre“ stattfindende Belehrung der gesamten Mitarbeiter.



**Infektionsschutz** bedeutet:

alle Personen, die in der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung beschäftigt sind, müssen gesund sein! Kranke Personen oder Personen, die Keime verbreiten können, müssen vom Umgang mit Lebensmitteln ausgeschlossen werden.

In vielen Lebensmitteln können sich **Krankheitserreger** vermehren. Die Konsequenzen sind **Lebensmittelvergiftungen und Lebensmittelinfektionen**. Lebensmittelvergiftungen oder -infektionen geschehen nicht „von selbst“. Fast immer ist ein Mensch ursächlich daran beteiligt, weil man etwas falsch gemacht oder unterlassen hat.



Besonders gefährdet bei Lebensmittelvergiftungen sind Kinder, alte Menschen und Kranke. Eine typische Lebensmittelvergiftung wird von Erbrechen und Durchfall begleitet. Schwere Fälle können mit Organversagen und dem Tod enden.

Bestimmte Lebensmittel – sog. **leichtverderbliche Lebensmittel** – fördern das Wachstum von Keimen. Diese Lebensmittel haben in der Regel einen hohen Gehalt an Eiweiß (Proteinen) und Feuchtigkeit. Normalerweise werden diese Lebensmittel vor und während ihrer Verarbeitung im Kühlschrank aufbewahrt, weil sie sonst verderben.

**Lebensmittel können verunreinigt werden durch:**

- schmutzige Hände
- schmutzige Bedarfsgegenstände
- Keimverschleppung von belasteten Rohlebensmitteln
- Anhusten, Anniesen



Dadurch können Krankheitserreger auf das Produkt übertragen werden, wo sie sich vermehren und gefährliche Gifte bilden können.

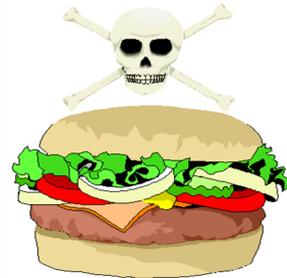
Lebensmittelvergiftungen werden häufig durch **Fahrlässigkeit, Unwissenheit** und **Faulheit** verursacht. Das kann daran liegen, dass



- Hygieneregeln nicht ernst genug genommen werden,
- Mitarbeiter ungeschult sind und kein Fachwissen über Hygiene haben,
- keine Motivation vorhanden ist,
- keine praktische Unterstützung da ist,
- der „gute Draht“ untereinander fehlt!

Die Verunreinigung von Lebensmitteln durch Keime bezeichnet man als **Kontamination**. Kontamination hat schlimme **Konsequenzen für den Betrieb**:

- Ausbruch von Lebensmittelvergiftungen und -infektionen
- Verbraucherbeschwerden
- Verlust des guten Rufes
- Bußgelder
- Betriebsschließung



**Viele Keime können vom Menschen übertragen werden.**

Jeder gesunde Mensch kann **Staphylokokken** (Eitererreger) und **Coli-Bakterien** übertragen. Weitere gefährliche Krankheitserreger, die von erkrankten Menschen oder Ausscheidern übertragen werden können, sind **Salmonellen**, **Shigellen**, **Choleraerreger** und **Hepatitis-Viren**. Die Übertragung kann direkt geschehen, z. B. durch Husten, Niesen oder Berührung mit der ungewaschenen Hand, oder indirekt, z. B. durch verunreinigte Wischtücher oder Gebrauchsgegenstände (Geschirr, Besteck, Arbeitskleidung).



Die **Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV)** fordert:

- ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit
- saubere Kleidung
- Tätigkeitsverbot bei Wunden, Hautinfektionen und Geschwüren

Das **Infektionsschutzgesetz (IfSG)** fügt hinzu:

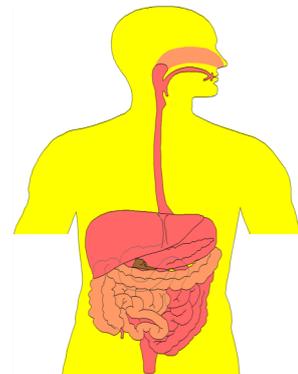
- Tätigkeitsverbot für kranke und angesteckte Personen
- Tätigkeitsverbot für Mitarbeiter mit infizierten Wunden oder Hauterkrankungen
- Tätigkeitsverbot für Ausscheider

Dies gilt auch für Personen, die mit Bedarfsgegenständen umgehen, die mit offenen Lebensmitteln in Kontakt kommen!

Tätigkeitsverbot besteht bei **Erkrankung** oder **Verdacht** auf:

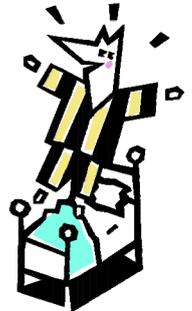
- akute (plötzlich auftretende) Magen-Darm-Erkrankungen (sog. Gastroenteritis)
- Salmonellenvergiftungen
- Typhus/Paratyphus
- Cholera
- Shigellenruhr
- Virushepatitis A und E

Alle genannten Krankheiten sind **meldepflichtig!**



**Woran erkennt man, dass man erkrankt ist? An typischen Krankheitsanzeichen:**

- Durchfall, Übelkeit, Erbrechen, Bauchschmerzen, Fieber  
→ **Gastroenteritis** (z. B. Salmonellose)
- Blutiger Durchfall, hohes Fieber und Bauchschmerzen → **Shigellenruhr**
- Hohes Fieber mit Kopf-, Bauch- und Gelenkschmerzen; erst Verstopfung, später heftiger Durchfall, rotfleckiger Hautausschlag → **Typhus**
- Schwerer, milchig-weißer Durchfall, erniedrigte Körpertemperatur  
→ **Cholera**
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel; Schwäche und Appetitlosigkeit  
→ **Hepatitis** (Gelbsucht)



**Tätigkeitsverbot besteht auch bei:**

- **infizierten** (geröteten, angeschwollenen oder eiternden) **Wunden**
- **Hautkrankheiten**, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger (z. B. Staphylokokken) über Lebensmittel übertragen werden können

**Korrekte Wundversorgung ist wichtig!**

Tätigkeitsverbot besteht auch für **Ausscheider**: Personen, die Krankheitserreger in sich beherbergen und mit großer Wahrscheinlichkeit auch übertragen, ohne selbst Symptome einer Infektion aufzuweisen!

Jeder kann, ohne es zu wissen, Ausscheider werden:

- durch Ansteckung bei einer infizierten Person
- nach Überstehen einer Krankheit

Die meisten Ausscheider wissen nicht, dass sie gefährliche Keime in sich tragen. Ein Ausscheider kann nur durch **ärztliche Untersuchung** erkannt werden.



Alle Mitarbeiter unterliegen der **Meldepflicht**, wenn sie sich krank oder unwohl fühlen, oder die Möglichkeit einer Ansteckung besteht. Gemeldet werden müssen:



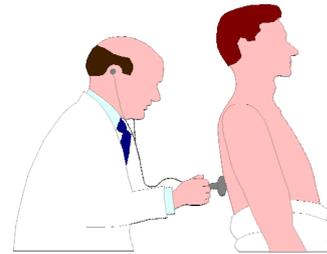
- Durchfall
- Erbrechen
- Magen-Darm-Beschwerden
- Fieber
- Erkältungen/Grippe
- Verletzungen
- Hautinfektionen/plötzlich auftretende Ausschläge

**Bewusstes Verschweigen ist strafbar!**

Viele Lebensmittelvergiftungen und -infektionen ereignen sich im **Urlaub** („Montezumas Rache“ = Reisedurchfall). Auch wenn man bei der Rückkehr wieder gesund ist, kann man noch Krankheitserreger ausscheiden. Erkrankungen im Urlaub, die mit Durchfall, Erbrechen, Fieber, Magen-Darm-Beschwerden usw. verlaufen sind, müssen nach der Heimkehr gemeldet werden. Eine endgültige Klärung kann nur die ärztliche Untersuchung bringen.

Was muss man tun, wenn man krank wird, sich verletzt hat oder eine Ansteckung bei sich vermutet?

1. Meldung beim Vorgesetzten  
(dieser entscheidet, ob man weiterarbeitet, woanders eingesetzt oder zum Arzt geschickt wird)
2. ärztliche Untersuchung  
(wichtig: Angabe über die Tätigkeit in einem Lebensmittel-/Gaststättenbetrieb)
3. Betrieb informieren über das Untersuchungsergebnis



Wer dieser Meldepflicht nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig nachkommt, handelt ordnungswidrig, und muss mit einem **Bußgeld** zwischen 2.500 und 25.000 € rechnen!

Infektionsschutz baut auf einer funktionierenden **Betriebshygiene** auf.

Dazu gehören die Grundregeln der „guten Küchenpraxis“:



- Lebensmittel soweit wie möglich abdecken
- rohe und gekochte Lebensmittel stets getrennt halten
- persönliche Hygiene ernst nehmen
- sicherstellen, dass alle verwendeten Ausrüstungsgegenstände sauber sind
- Lebensmittel nach Möglichkeit nicht mit den bloßen Händen berühren, sondern Zangen o. Ä. benutzen
- saubere Einweghandtücher verwenden
- klare Trennung von Waschbecken für Lebensmittel von Waschbecken für Ausrüstungsgegenstände und Hände

### **Hygienisches Arbeiten verhindert Keimverschleppung!**

#### **Teamarbeit, Verantwortung und Vertrauen:**

Es ist grundsätzlich wichtig, ein gutes Verhältnis untereinander zu haben, z. B. den Kollegen anzusprechen, wenn er oder sie die Hygieneregeln nachlässig behandelt, das Schmuckverbot nicht korrekt befolgt, an „verbotenen Stellen“ raucht oder es mit dem Händewaschen nicht so genau nimmt. Betriebsfremde Personen, z. B. Handwerker oder Lieferanten, sind oft ein besonderes Hygienierisiko, weil sie die internen Hygieneregeln nicht kennen. Auch diese Personen sollten angesprochen werden. Regeln sind für alle da.

**Hygiene bedeutet Teamarbeit: alle arbeiten zusammen und bemühen sich.**

**Infektionsschutz bedeutet Verantwortung: Selbstbeobachtung und Meldepflicht.**

**Hygiene und Infektionsschutz bedeuten Vertrauen: der Betrieb verlässt sich auf seine Mitarbeiter.**

Das Infektionsschutzgesetz erfüllt für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung eine dreifache Aufgabe: Einführung von Schulung und Meldepflicht, Verhütung von Infektionskrankheiten bei Personen, die Lebensmittel verarbeiten sowie Eigenverantwortung bzgl. persönlicher Hygiene und Gesundheit. Es geht vor allem darum, Krankheiten, die durch Menschen und über Lebensmittel übertragen werden können, vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern.



**Dazu gehört:**

- die Einführung der Belehrung alle zwei Jahre
- die persönliche Meldepflicht
- die persönliche Eigenverantwortung

Aus dem Infektionsschutzgesetz ergibt sich eine Kette der Verantwortung im Sinne der lebensmittelrechtlichen Sorgfaltspflichten.

Es gilt:

**Im Alltag:**

- der Mitarbeiter verpflichtet sich zur Einhaltung eines hohen persönlichen Hygienestandards
- der Betrieb formuliert entsprechende Hygieneregeln und belehrt alle zwei Jahre über Tätigkeitsverbote und entsprechende Verpflichtungen

**Im Erkrankungsfall:**



- der Mitarbeiter muss seinem Vorgesetzten unverzüglich Mitteilung machen, wenn er sich krank fühlt bzw. eine akute Ansteckungsgefahr besteht/bestanden hat
- der Vorgesetzte muss in Absprache mit dem Mitarbeiter alle notwendigen Maßnahmen einleiten, damit keine kontaminierten Lebensmittel zum Verbraucher gelangen
- der Mitarbeiter lässt seinen Gesundheitszustand durch einen Arztbesuch klären
- der Arzt untersucht den Mitarbeiter unter dem Aspekt, dass dieser in einem Lebensmittelbetrieb tätig ist, und leitet die notwendigen Tests ein

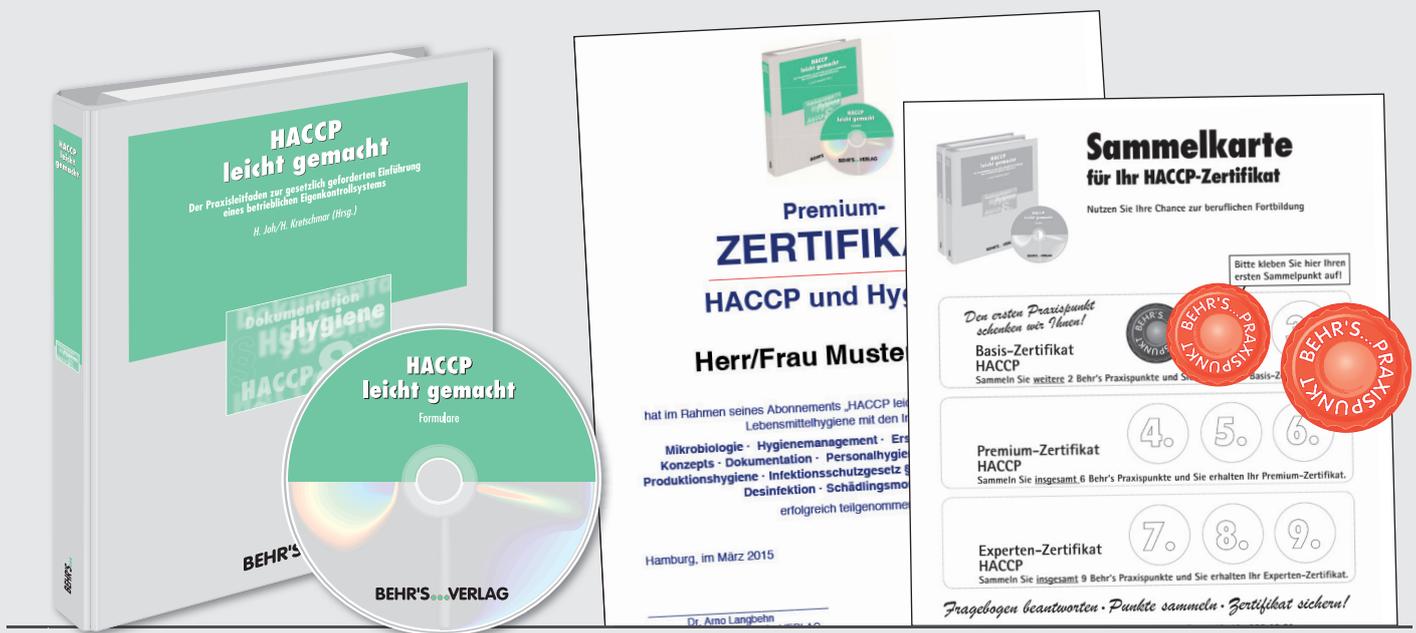
Infektionsschutz ist unverzichtbarer Bestandteil der persönlichen Hygiene und damit Teil der betrieblichen Eigenkontrollmaßnahmen gem. Art. 1 § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung. Aufbauend auf arbeitshygienischen Maßnahmen, z. B. korrektes Verhalten am Arbeitsplatz, sorgfältiger Handhygiene, vor allem im Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln sowie Tragen der entsprechenden Arbeitskleidung leistet vorbildliches Verhalten bzgl. der eigenen Gesundheit und Einhaltung der Meldepflicht im Krankheitsfall einen wichtigen Beitrag zum Verbraucherschutz.



Wichtig in diesem Zusammenhang ist die **Dokumentation** der alle zwei Jahre stattfindenden Belehrung. Die ausgedruckten und unterschriebenen Bescheinigungen über die stattgefundenen Schulungen müssen an der Arbeitsstätte aufbewahrt werden. Die Bescheinigung muss sowohl vom Geschulten, als auch vom Schulenden (Arbeitgeber) unterschrieben werden.

Weitere Informationen finden Sie in der DIN 10514. Sie bilden Bestandteil der Eigenkontrollmaßnahmen, und sind auf Verlangen bei einem Besuch der Lebensmittelüberwachung vorzuzeigen.

# Auf dem schnellsten Weg zu Ihrem HACCP-System



Herausgeber: H. Joh/ H. Kretschmar  
1 Ordner DIN A4, ca. 950 Seiten, alle Inhalte auch komplett auf CD-ROM – keine Installation erforderlich! | ISBN 978-3-89947-150-2  
mit Behr's NewsService\* € 79,50 zzgl. MwSt.

Mit diesem Praxisleitfaden bekommen Sie alles, was Sie zur erfolgreichen Einführung und Optimierung von HACCP in Ihrem Betrieb benötigen. Sie erhalten eine Anleitung, wie Sie Schritt für Schritt Ihr HACCP-System einfach und problemlos einführen können.

Die kritischen Lenkungspunkte werden anhand von konkreten Praxisbeispielen definiert. Zusätzlich erhalten Sie übersichtliche Checklisten zur Hygiene in Ihrem Betrieb.

Alle nötigen Musterformulare, mit denen Sie ohne großen Zeitaufwand Ihre Dokumentation erfüllen können, sind enthalten. So sind Sie bei der nächsten Kontrolle auf der sicheren Seite. Als besonderen Service bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihr persönliches Hygiene-Zertifikat zu erhalten!

**Die neue Schnellsuche auf [www.behrs.de](http://www.behrs.de)**

Quicklink:   Erweiterte Suche

779-00 in das Suchfeld eingeben und direkt zu allen Informationen und zur Buchung gelangen.

**BEHR'S... NewsService**

\*Aktualisierungen halten Sie zu Ihrem Werk auf dem aktuellen Stand. Sie sind stets über alle wichtigen Änderungen informiert. Dieser Service wird separat berechnet und kann jederzeit beendet werden.

- Ihre Vorteile:**
- HACCP sofort in Ihren Betriebsablauf integrieren
  - Alle Anforderungen des neuen Hygienerechts erfüllen
  - Musterformulare zum direkten Übernehmen
  - Mehr Sicherheit bei der nächsten Kontrolle durch die Lebensmittelüberwachung

**BEHR'S... bringt die Praxis auf den Punkt.**

B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG • Averhoffstraße 10 • D-22085 Hamburg  
Telefon: 040 - 227 008-0 • Fax: 040 - 220 10 91 • [www.behrs.de](http://www.behrs.de) • [info@behrs.de](mailto:info@behrs.de)

## Testbogen

### Mit Lösungsteil für den Schulungsleiter

Dagmar Engel

Die **Prüfungsfragen** zum Ankreuzen stellen einen Leistungsnachweis für Sie und Ihre Mitarbeiter dar. Die Fragen sind für aufmerksame Schulungsteilnehmer leicht zu beantworten, und zeigen Ihnen, wie weit Ihre Schulung verstanden wurde. Es wird empfohlen, diese Fragen im Zeitraum von 2–7 Tagen nach der Schulung an die Mitarbeiter zu geben, damit diese sich mit dem Gelernten noch einmal auseinander setzen.

Neben dem unterschriebenen Merkblatt sind die Fragebögen eine zusätzliche Dokumentation der stattgefundenen Belehrung. Sie finden im Anhang eine Kopiervorlage für Ihre Mitarbeiter sowie für Sie einen Lösungsbogen mit den markierten richtigen Antworten zur Auswertung.

Gliederung	Seite
<b>1. Testbogen</b>	<b>3</b>
1.1 Das Infektionsschutzgesetz ...	3
1.2 Lebensmittelvergiftungen sind besonders gefährlich für ...	3
1.3 Leichtverderbliche Lebensmittel, die das Keimwachstum fördern, sind ...	3
1.4 Welche Krankheitserreger können eine Lebensmittelvergiftung oder -infektion auslösen?	3
1.5 Das Infektionsschutzgesetz fordert Tätigkeitsverbot im Umgang mit leichtverderblichen ...	3
1.6 Tätigkeitsverbot besteht bei Erkrankung oder Verdacht auf ...	4
1.7 Typische Anzeichen für eine Lebensmittelvergiftung oder -infektion sind ...	4
1.8 Im Infektionsschutzgesetz werden die folgenden Infektionen unter den Tätigkeitsverboten ...	4
1.9 Ein Mitarbeiter mit einer Schnittwunde in der Hand sollte ...	4
1.10 Ein Ausscheider ist eine Person, die ...	4
1.11 Was muss man tun, wenn man krank wird, sich verletzt hat oder eine Ansteckung bei ...	4
1.12 Infektionsschutz beruht auf funktionierender Betriebshygiene. Dazu gehört:	5
1.13 Infektionsschutz ist auch Vertrauenssache! Das heißt:	5
1.14 Die Absicht des Infektionsschutzgesetzes ist	5
1.15 In der Kette der Verantwortung	5
1.16 Die Belehrung gem. §§ 42 & 43 IfSG	5
1.17 Infektionsschutz ist	5

---

Bestätigungen

<b>2. Testbogen (Lösungen)</b>	<b>6</b>
2.1 Das Infektionsschutzgesetz ...	6
2.2 Lebensmittelvergiftungen sind besonders gefährlich für ...	6
2.3 Leichtverderbliche Lebensmittel, die das Keimwachstum fördern, sind ...	6
2.4 Welche Krankheitserreger können eine Lebensmittelvergiftung oder -infektion auslösen?	6
2.5 Das Infektionsschutzgesetz fordert Tätigkeitsverbot im Umgang mit leichtverderblichen ...	6
2.6 Tätigkeitsverbot besteht bei Erkrankung oder Verdacht auf ...	7
2.7 Typische Anzeichen für eine Lebensmittelvergiftung oder -infektion sind:	7
2.8 Im Infektionsschutzgesetz werden die folgenden Infektionen unter den Tätigkeitsverboten ...	7
2.9 Ein Mitarbeiter mit einer Schnittwunde in der Hand sollte ...	7
2.10 Ein Ausscheider ist eine Person, die ...	7
2.11 Was muss man tun, wenn man krank wird, sich verletzt hat oder eine Ansteckung bei ...	8
2.12 Infektionsschutz beruht auf funktionierender Betriebshygiene. Dazu gehört ...	7
2.13 Infektionsschutz ist auch Vertrauenssache! Das heißt:	8
2.14 Die Absicht des Infektionsschutzgesetzes ist	8
2.15 In der Kette der Verantwortung	8
2.16 Infektionsschutz ist	9
2.17 Die Belehrung gem. §§ 42 & 43 IfSG	9

---

## 1. Testbogen

Bitte beantworten Sie die folgenden Fragen durch Ankreuzen der richtigen Antwort. Es können mehrere Antworten pro Frage richtig sein.

### 1.1 Das Infektionsschutzgesetz ...

- A  ersetzt die Lebensmittelhygieneverordnung
- B  fordert eine alle zwei Jahre stattfindende Belehrung aller Mitarbeiter
- C  gilt nur in Bayern
- D  verzichtet auf die Auflage eines Gesundheitszeugnisses

### 1.2 Lebensmittelvergiftungen sind besonders gefährlich für ...

- A  übergewichtige Erwachsene
- B  Kinder, alte Menschen und Kranke
- C  Jugendliche
- D  Köche

### 1.3 Leichtverderbliche Lebensmittel, die das Keimwachstum fördern, sind ...

- A  zuckerreiche Lebensmittel, z.B. Süßwaren
- B  fettreiche Lebensmittel, z.B. Butter, Pflanzenöle
- C  eiweißreiche Lebensmittel, z.B. Milch-, Fleisch- und Eierzeugnisse
- D  stärkereiche Lebensmittel, z.B. Teigwaren

### 1.4 Welche Krankheitserreger können eine Lebensmittelvergiftung oder -infektion auslösen?

- A  Staphylokokken
- B  Salmonellen
- C  Aids-Virus (HIV)
- D  Hepatitis A Virus

### 1.5 Das Infektionsschutzgesetz fordert Tätigkeitsverbot im Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln für ...

- A  kranke und infizierte Personen
- B  Körperbehinderte
- C  Mitarbeiter mit infizierten Wunden
- D  Diabetiker

## Bestätigungen

**1.6 Tätigkeitsverbot besteht bei Erkrankung oder Verdacht auf ...**

- A  akute Magen-Darm-Erkrankungen
- B  Salmonellenvergiftungen
- C  Grippe
- D  Masern

**1.7 Typische Anzeichen für eine Lebensmittelvergiftung oder -infektion sind ...**

- A  plötzlicher Haarausfall
- B  schwerer Durchfall und Erbrechen
- C  laufende Nase
- D  Muskelkater

**1.8 Im Infektionsschutzgesetz werden die folgenden Infektionen unter Tätigkeitsverboten aufgeführt:**

- A  Shigellenruhr
- B  Rinderwahnsinn
- C  Gastroenteritis
- D  enterohämorrhagische *E. coli*

**1.9 Ein Mitarbeiter mit einer Schnittwunde in der Hand sollte ...**

- A  sich beim Umgang mit Lebensmitteln möglichst oft die Wunde auswaschen
- B  die Schnittwunde vollständig mit einem wasserdichten Pflaster abdecken
- C  den Schnitt mit einem antiseptischen Mittel behandeln und offen heilen lassen
- D  den Schnitt völlig mit einer sauberen Mullbinde bedecken

**1.10 Ein Ausscheider ist eine Person, die ...**

- A  an lang anhaltendem Durchfall leidet
- B  Krankheitserreger überträgt, ohne selbst Symptome einer Infektion aufzuweisen
- C  Ausfluss aus Nase, Ohren und anderen Körperöffnungen hat
- D  oft selbst nicht weiß, dass er Krankheitserreger in sich trägt

**1.11 Was muss man tun, wenn man krank wird, sich verletzt hat oder eine Ansteckung bei sich vermutet?**

- A  den Betrieb informieren
- B  viel Vitamin C zu sich nehmen
- C  zum Arzt gehen
- D  auf Hausmittel vertrauen

**1.12 Infektionsschutz beruht auf funktionierender Betriebshygiene. Dazu gehört:**

- A  rohe und gekochte Lebensmittel stets getrennt halten
- B  klare Trennung von Waschbecken für Lebensmittel von Waschbecken für Bedarfsgegenstände und Hände
- C  Fleisch, Gemüse, Eier, die gekühlt werden müssen, im selben Kühlschrank aufbewahren
- D  grundsätzlich dasselbe Schneidebrett für alle Arbeiten verwenden

**1.13 Infektionsschutz ist auch Vertrauenssache! Das heißt:**

- A  Mitarbeiterstammtisch
- B  Selbstbeobachtung und Meldepflicht
- C  Einhaltung der hygienischen Spielregeln im Betrieb
- D  der Chef sorgt dafür, dass nichts passiert

**1.14 Die Absicht des Infektionsschutzgesetzes ist**

- A  die Einführung jährlicher Stuhluntersuchung aller Mitarbeiter
- B  die Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten
- C  die Aufhebung der Schweigepflicht für Arbeitsmediziner
- D  die Einführung von Pflichtkursen in Mikrobiologie für alle Wirtschaftskräfte

**1.15 In der Kette der Verantwortung**

- A  ist der Mitarbeiter verantwortlich für die Einhaltung persönlicher Hygieneregeln
- B  unterliegt der Mitarbeiter einer Meldepflicht bei Krankheitsanzeichen oder Ansteckungsmöglichkeiten
- C  muss der Arzt regelmäßige betriebliche Untersuchungen durchführen
- D  muss der Chef Stuhlproben aller Mitarbeiter einsammeln

**1.16 Infektionsschutz ist**

- A  wichtiges Schulungsthema
- B  nur etwas für Metzger, Bäcker und Köche
- C  Bestandteil der Personalhygiene
- D  Aufgabe des Gesundheitsamtes

**1.17 Die Belehrung gem. §§ 42 & 43 IfSG**

- A  muss dokumentiert werden
- B  ist Bestandteil der betrieblichen Eigenkontrolle
- C  darf nur extern durchgeführt werden
- D  soll gründliches Verständnis bzgl. der Gefahren übertragbarer Krankheiten vermitteln

## 2. Testbogen (Lösungen)

Bitte beantworten Sie die folgenden Fragen durch Ankreuzen der richtigen Antwort. Es können mehrere Antworten pro Frage richtig sein. (Sie sehen die korrekten Antworten durch Kreuze markiert.)

### 2.1 Das Infektionsschutzgesetz ...

- A  ersetzt die Lebensmittelhygieneverordnung
- B  fordert eine alle zwei Jahre stattfindende Belehrung aller Mitarbeiter
- C  gilt nur in Bayern
- D  verzichtet auf die Auflage eines Gesundheitszeugnisses

### 2.2 Lebensmittelvergiftungen sind besonders gefährlich für ...

- A  übergewichtige Erwachsene
- B  Kinder, alte Menschen und Kranke
- C  Jugendliche
- D  Köche

### 2.3 Leichtverderbliche Lebensmittel, die das Keimwachstum fördern, sind ...

- A  zuckerreiche Lebensmittel, z.B. Süßwaren
- B  fettreiche Lebensmittel, z.B. Butter, Pflanzenöle
- C  eiweißreiche Lebensmittel, z.B. Milch-, Fleisch- und Eierzeugnisse
- D  stärkereiche Lebensmittel, z.B. Teigwaren

### 2.4 Welche Krankheitserreger können eine Lebensmittelvergiftung oder -infektion auslösen?

- A  Staphylokokken
- B  Salmonellen
- C  Aids-Virus (HIV)
- D  Hepatitis A Virus

### 2.5 Das Infektionsschutzgesetz fordert Tätigkeitsverbot im Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln für ...

- A  kranke und infizierte Personen
- B  Körperbehinderte
- C  Mitarbeiter mit infizierten Wunden
- D  Diabetiker

**2.6 Tätigkeitsverbot besteht bei Erkrankung oder Verdacht auf ...**

- A  akute Magen-Darm-Erkrankungen
- B  Salmonellenvergiftungen
- C  Grippe
- D  Masern

**2.7 Typische Anzeichen für eine Lebensmittelvergiftung oder -infektion sind:**

- A  plötzlicher Haarausfall
- B  schwerer Durchfall und Erbrechen
- C  laufende Nase
- D  Muskelkater

**2.8 Im Infektionsschutzgesetz werden die folgenden Infektionen unter den Tätigkeitsverboten aufgeführt:**

- A  Shigellenruhr
- B  Rinderwahnsinn
- C  Gastroenteritis
- D  enterohämorrhagische *E. coli*

**2.9 Ein Mitarbeiter mit einer Schnittwunde in der Hand sollte ...**

- A  sich beim Umgang mit Lebensmitteln möglichst oft die Wunde auswaschen
- B  die Schnittwunde vollständig mit einem wasserdichten Pflaster abdecken
- C  den Schnitt mit einem antiseptischen Mittel behandeln und offen heilen lassen
- D  den Schnitt völlig mit einer sauberen Mullbinde bedecken

**2.10 Ein Ausscheider ist eine Person, die ...**

- A  an lang anhaltendem Durchfall leidet
- B  Krankheitserreger überträgt, ohne selbst Symptome einer Infektion aufzuweisen
- C  Ausfluss aus Nase, Ohren und anderen Körperöffnungen hat
- D  oft selbst nicht weiß, dass er oder sie Krankheitserreger in sich trägt

## Bestätigungen

**2.11 Was muss man tun, wenn man krank wird, sich verletzt hat oder eine Ansteckung bei sich vermutet?**

- A  den Betrieb informieren
- B  viel Vitamin C zu sich nehmen
- C  zum Arzt gehen
- D  auf Hausmittel vertrauen

**2.12 Infektionsschutz beruht auf funktionierender Betriebshygiene. Dazu gehört:**

- A  rohe und gekochte Lebensmittel stets getrennt halten
- B  klare Trennung von Waschbecken für Lebensmittel von Waschbecken für Bedarfsgegenstände und Hände
- C  Fleisch, Gemüse, Eier, die gekühlt werden müssen, im selben Kühlschrank aufbewahren
- D  grundsätzlich dasselbe Schneidebrett für alle Arbeiten verwenden

**2.13 Infektionsschutz ist auch Vertrauenssache! Das heißt:**

- A  Mitarbeiterstammtisch
- B  Selbstbeobachtung und Meldepflicht
- C  Einhaltung der hygienischen Spielregeln im Betrieb
- D  der Chef sorgt dafür, dass nichts passiert

**2.14 Die Absicht des Infektionsschutzgesetzes ist**

- A  die Einführung jährlicher Stuhluntersuchung aller Mitarbeiter
- B  die Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten
- C  die Aufhebung der Schweigepflicht für Arbeitsmediziner
- D  die Einführung von Pflichtkursen in Mikrobiologie für alle Wirtschaftskräfte

**2.15 In der Kette der Verantwortung**

- A  ist der Mitarbeiter verantwortlich für die Einhaltung persönlicher Hygieneregeln
- B  unterliegt der Mitarbeiter einer Meldepflicht bei Krankheitsanzeichen oder Ansteckungsmöglichkeiten
- C  muss der Arzt regelmäßige betriebliche Untersuchungen durchführen
- D  muss der Chef Stuhlproben aller Mitarbeiter einsammeln

**2.16 Infektionsschutz ist**

- A  wichtiges Schulungsthema
- B  nur etwas für Metzger, Bäcker und Köche
- C  Bestandteil der Personalhygiene
- D  Aufgabe des Gesundheitsamtes

**2.17 Die Belehrung gem. §§ 42 & 43 IfSG**

- A  muss dokumentiert werden
- B  ist Bestandteil der betrieblichen Eigenkontrolle
- C  darf nur extern durchgeführt werden
- D  soll gründliches Verständnis bzgl. der Gefahren übertragbarer Krankheiten vermitteln

# Mit dieser Schulung Zeit sparen und Pflicht erfüllen!



1 Aufstellordner plus 1 Sammelordner mit insgesamt 150 Schulungscharts. Alle Inhalte auch komplett auf CD-ROM – keine Installation erforderlich! | ISBN 978-3-89947-094-9

mit Behr's NewsService\* € 79,50 zzgl. MwSt.

Dieses praxiserprobte Schulungspaket unterstützt Sie dabei, die gesetzliche Schulungspflicht nach dem Hygienerecht und Infektionsschutzgesetz zu erfüllen – schnell, einfach und rechtssicher.

Mit den farbigen Schulungs-Charts können Sie Ihre Hygienschulung sofort durchführen – ohne langwierige Vorbereitung.

Verständliche Anleitungen unterstützen Sie dabei, allen Mitarbeitern das nötige Hygienewissen schnell zu vermitteln. Die enthaltenen Fragebögen, inkl. Musterlösungen, ermöglichen eine einfache Erfolgskontrolle. Die Dokumentationspflicht erfüllen Sie mit den ausfüllfertigen Formularen.

Im Rahmen des Abonnements dieser Schulung haben Sie die Möglichkeit, durch Beantwortung von Fragebögen Ihr ganz persönliches Hygiene-Zertifikat zu erwerben.

## Die neue Schnellsuche auf [www.behrs.de](http://www.behrs.de)

BEHR'S...   Erweiterte Suche  
bringt die Praxis auf den Punkt.

### Quicklink:

725-00 in das Suchfeld eingeben und direkt zu allen Informationen und zur Buchung gelangen.

## BEHR'S... NewsService

\*Aktualisierungen halten Sie zu Ihrem Werk auf dem aktuellen Stand. Sie sind stets über alle wichtigen Änderungen informiert. Dieser Service wird separat berechnet und kann jederzeit beendet werden.

### Aus dem Inhalt:

- Ohne Vorbereitung die grundlegenden Hygieneregeln vermitteln
- Schulungspflichten der EU-Verordnung 853/2004 und des § 43 IfSG erfüllen
- Ohne technischen Aufwand und ohne Seminarraum schulen
- Mehr Sicherheit bei der nächsten Kontrolle durch die Lebensmittelüberwachung

**BEHR'S... bringt die Praxis auf den Punkt.**

B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG • Awerhoffstraße 10 • D-22085 Hamburg  
Telefon: 040 - 227 008-0 • Fax: 040 - 220 10 91 • [www.behrs.de](http://www.behrs.de) • [info@behrs.de](mailto:info@behrs.de)

## Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz

### Merkblatt und Teilnahmezertifikat

**Dagmar Engel**

Das Merkblatt „Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz“ wird am Ende einer Schulung jedem Teilnehmer ausgehändigt. Mit seiner Unterschrift bestätigt der Schulungsteilnehmer, dass er die Inhalte der Belehrung verstanden hat und sich in Zukunft verantwortlich danach richten wird.

Die unterschriebenen Merkblätter müssen im Betrieb aufbewahrt werden. Sie sind Bestandteil der betrieblichen Eigenkontrollen und dokumentieren, dass Sie und Ihre Mitarbeiter der Schulungsaufgabe gefolgt sind.

Das Teilnahmezertifikat wird dem Schulungsteilnehmer nach Beendigung der Schulung für seine persönlichen Unterlagen ausgehändigt. Es gilt ihm ebenfalls als Nachweis für eine regelmäßige Unterweisung nach dem Infektionsschutzgesetz.

Gliederung	Seite
<b>1.     Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz</b>	<b>2</b>
<b>2.     Zertifikat</b>	<b>3</b>

Bestätigungen

## 1. Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz

Ich bin von meinem Arbeitgeber über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote nach dem Infektionsschutzgesetz belehrt worden.

Ich weiß, dass Personen, die ...

- an Typhus, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind
- oder an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,

... in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung nicht beschäftigt werden dürfen.

Wenn ich in außereuropäische Länder fahre, erkundige ich mich rechtzeitig, ob dort die Gefahr besteht, an mich einer der oben genannten Krankheiten anzustecken.

Nach Möglichkeit lasse ich mich vorher vom Arzt schutzimpfen.

In jedem Falle aber lasse ich mich nach Beendigung einer solchen Reise von meinem Hausarzt untersuchen, wenn mir Besonderheiten auffallen und zwar unter Hinweis auf den Urlaubsort und meine Arbeitsstätte.

Bei Durchfallerkrankungen wende ich mich ebenfalls sofort an meinen Hausarzt, schildere ihm die Krankheitssymptome und teile ihm mit, dass ich in einem Gaststättenbetrieb/in der Gemeinschaftsverpflegung tätig bin.

Darüber hinaus informiere ich meinen Arbeitgeber sofort über verdächtige Krankheitssymptome. Bei infizierten Wunden arbeite ich nur mit entsprechenden festen Pflastern, wenn der Hausarzt die Arbeit zugelassen hat und die Wunde so abgedeckt und abgedichtet ist, dass eine Berührung mit Lebensmitteln ausgeschlossen ist.

**Schutzimpfungen bei Auslandsreisen vornehmen lassen!**

**Bei Magen-Darm-Erkrankungen unmittelbar an einen Arzt wenden!**

**Arbeitgeber informieren!**

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Arbeitnehmer/in

\_\_\_\_\_  
Arbeitgeber / Schulungsleiter

# ZERTIFIKAT

*An der am \_\_\_\_\_  
durchgeführten Unterweisung  
zum Thema Infektionsschutz  
hat \_\_\_\_\_  
mit Erfolg teilgenommen.*

\_\_\_\_\_  
*Datum*

\_\_\_\_\_  
*Schulungsleiter*

\_\_\_\_\_  
*Betrieb*

