

Wer ist vom IFSG betroffen?

Personen, die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, sowie Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen (gewerbsmäßig ist jede gewerbliche, d. h. im Rahmen eines Gewerbes und zu gewerblichen Zwecken vorgenommene Tätigkeit, im Gegensatz zum privaten hauswirtschaftlichen Bereich)

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- oder Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen
- Nahrungshafen

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

Welche Vorschriften müssen beachtet werden?

Bei folgenden Erkrankungen besteht ein **gesetzliches Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot**:

- Personen, die an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
- Personen, die an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- Personen, die Krankheitserreger wie Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden

dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden.

Belehrungspflichten:

Unterschieden werden muss zwischen einer **Erstbelehrung**, die nur benötigt, wer kein Gesundheitszeugnis hat und einer **zweijährlichen Belehrung** durch den Arbeitgeber für alle (einschließlich Aushilfen).

Erstbelehrung:

Für Personal, das erstmalig oben genannte Tätigkeiten ausübt, ist eine Erstbelehrung vorgeschrieben.

Diese Erstbelehrung hat **vor** Aufnahme der Tätigkeit beim Gesundheitsamt oder einem beauftragten niedergelassenen Arzt zu erfolgen.

Belehrung durch den Arbeitgeber:

Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der oben genannten Tätigkeiten ausüben, **nach Aufnahme ihrer Tätigkeit** und im Weiteren **alle zwei Jahre** über die oben genannten Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren.

Die Bescheinigungen über die Belehrungen sind an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen.

Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot begründen, so hat dieser **unverzüglich** die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten. Personen, bei denen die genannten Hinderungsgründe auftreten, sind verpflichtet dies ihrem Arbeitgeber unverzüglich mitzuteilen.

Auskunft über die aktuell beauftragten Ärzte, sowie bei weiteren Fragen erteilt das **Sachgebiet Gesundheitswesen des Landratsamtes unter der Telefonnummer 08421 / 70 517.**

Jährliche Personalschulung gemäß § 4 Lebensmittelhygieneverordnung

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, hat im Rahmen betriebseigener Maßnahmen und Kontrollen zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene jährlich unterrichtet oder geschult werden.

Beispiele für Schulungsthemen

- Persönliche Hygiene (Haare, Fingernägel, Erscheinungsbild, Körpergeruch usw.)
- [Arbeitskleidung und Kopfbedeckung](#)
- Nachteilige Beeinflussung und Verunreinigung von Lebensmittel durch Anhusten, Niesen, Anhauchen, usw.
- Rauchverbot in Küchen/Produktionsstätten
- Keine Haustiere in Küchen/Produktionsstätten
- Keine Topfpflanzen (auch Küchenkräuter) in Küchen/Produktionsstätten
- Richtiges und gründliches Händewaschen bei Arbeitsbeginn, nach Toilettengang sowie nach Schmutzarbeiten
- Zusätzlich Händedesinfektion nach sensiblen Tätigkeiten, wie Aufschlagen von rohen Eiern, Würzen von Geflügel, usw.
- Händewaschen nur an dafür vorgesehenen Handwaschbecken
- Hygienische Wundabdeckung bei Verletzungen
- Tragen von Schmuck in Küchen/Produktionsstätten

Schmierinfektion/Kreuzkontamination:

Der Begriff Schmierinfektion bedeutet, dass Keime von Gegenständen, Lebensmitteln oder durch den Menschen auf andere Lebensmittel übertragen werden können.

Salmonellen beispielsweise können über nicht gewechselte oder nicht ordnungsgemäß gereinigte Schneidbretter, Messer, Hände, Spüllappen, usw. von rohem Geflügel und Eiern auf andere, nicht erhitzte, Lebensmittel übertragen werden (z. B. beim Salatschneiden).

Solche Schmierinfektionen sind die häufigste Ursache für Salmonellenerkrankungen.

Deshalb:

- Während der Arbeit sollen weder Schmuck noch Armbanduhren getragen werden.
- Personen mit ansteckenden Krankheiten, Durchfall, Erbrechen und/oder ähnlichen Symptomen dürfen in Küchen / Produktionsräumen nicht beschäftigt werden, bzw. mit Lebensmitteln umgehen.
- Offene Wunden sind durch wasserdichte Verbände vollständig abzudecken.
- Durch Reinigungstätigkeiten, auch Hände waschen, dürfen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.



Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Landratsamt Eichstätt
Dienstleistungszentrum Lenting
Gesundheitlicher Verbraucherschutz - Lebensmittelüberwachung
Bahnhofstr. 16
85101 Lenting

Tel.: 08421 / 70 -555

Fax: 08421 / 70 -540

lebensmittelueberwachung@lra-ei.bayern.de

http://www.landkreis-eichstaett.de/Formular/Dokumentation_Eigenkontrollen.pdf

Bescheinigungen des Arbeitgebers über die
Belehrungen gemäß § 43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz

und

Personalschulung gemäß § 4 Lebensmittelhygieneverordnung

Datum	Unterschrift des Arbeitnehmers / Personals	Stempel und Unterschrift des Arbeitgebers

- Belehrung gemäß § 43 IFSG erforderlich: vor Aufnahme der Tätigkeit und alle zwei Jahre.
- Die Bescheinigungen (Kopien ausreichend) sind vom jeweiligen Arbeitgeber aufzubewahren und verfügbar zu halten.
- Der Arbeitgeber ist verpflichtet, nach § 43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz, die Belehrung alle zwei Jahre zu wiederholen und darüber Aufzeichnungen zu führen. Die Personalschulung nach §4 der Lebensmittelhygieneverordnung ist jährlich durchzuführen und zu dokumentieren.