

## MERKBLATT

# Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz - gesundheitliche Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln

Stand 01.06.2015

### **Ansprechpartner:**

Silvio Sabrowski

Tel.:

+49 371 6900-1320

Fax:

+49 371 6900-1333

E-Mail:

[silvio.sabrowski@chemnitz.ihk.de](mailto:silvio.sabrowski@chemnitz.ihk.de)

Daniela Seidel

Tel.:

+49 3741 214-3320

Fax:

+49 3741 214-193320

E-Mail:

[doreen.seidel@chemnitz.ihk.de](mailto:doreen.seidel@chemnitz.ihk.de)

Kathrin Stiller

Tel.:

+49 375 814-2300

Fax:

+49 375 814-192300

E-Mail:

[kathrin.stiller@chemnitz.ihk.de](mailto:kathrin.stiller@chemnitz.ihk.de)

#### Hinweis:

Das Merkblatt wurde sorgfältig erstellt. Dessen ungeachtet können wir keine Gewähr übernehmen und schließen deshalb jede Haftung im Zusammenhang mit der Nutzung des Merkblattes aus.  
Evtl. Verweise und Links stellen keine Empfehlung der Kammer dar.

# Belehrung über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

nach dem Infektionsschutzgesetz - IfSG

## I. Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt oder einen beauftragten Arzt

### Wer muss die Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt absolvieren?

Jeder, der erstmalig mit bestimmten Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen, die für die genannten Lebensmittel verwendet werden, in unmittelbarem Kontakt kommt, muss sich einer Erstbelehrung unterziehen. Dies gilt für Arbeitnehmer und Arbeitgeber vor Aufnahme der Tätigkeit. Keine Anwendung finden die Vorschriften auf private Haushalte.

#### Tätigkeitsbereiche:

- alle Tätigkeiten beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen nachfolgend genannter Lebensmittel, wenn mit diesen unmittelbarer Kontakt besteht oder über den Kontakt mit Bedarfsgegenständen eine Übertragung von Krankheitserregern zu befürchten ist
- alle Tätigkeiten in Küchen von Gaststätten oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung

#### Kontakt mit folgenden Lebensmitteln:

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

Die folgend aufgezählten Krankheiten führen zu einem **Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot**. Dies gilt auch, wenn nur Verdachtsmomente bestehen.

#### Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote bei Verdachtsmomenten oder bei Vorliegen folgender Krankheiten:

- Vorliegen folgender Krankheiten: Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E.
- Bestehen von infizierten Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können.
- Ausscheiden von folgenden Krankheitserregern: Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen.

## Wann muss die Erstbelehrung absolviert werden?

Vor Aufnahme der oben genannten Tätigkeiten beim Gesundheitsamt oder bei einem von diesem beauftragten Arzt. Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes muss dem Arbeitgeber vorgelegt werden. Unternehmer als auch Mitarbeiter dürfen erst tätig werden, wenn sie die Erstbelehrung vorweisen können.

## II. Nachfolgende regelmäßige Belehrungen

Der Unternehmer hat seine Angestellten vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren mindestens im Abstand von zwei Jahren über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungsverpflichtungen nach § 34 zu belehren. Die Inhalte der Belehrung entsprechen der des Gesundheitsamtes. Insofern sollte auch der Unternehmer Schulungsmaterialien für die mündliche Belehrung erfragen und verwenden.

Auch der Unternehmer selbst muss sich regelmäßig auf dem Laufenden halten und die betreffenden Erkenntnisse auffrischen. Die kann im Regelfall durch die Vorbereitung der Belehrung der Angestellten erfolgen. Der Unternehmer muss seine Kenntnisse dokumentieren. **So sollte er z. B. alle erforderlichen Gesetzestexte und Informationen griffbereit halten. Der Unternehmer muss bei Nachfragen der Überwachungsbehörden durch seine Antworten belegen können, dass ihm §§ 42, 43 IfSG bekannt sind und er diese praxismäßig interpretieren kann.** Die Belehrung sollte im Rahmen der Hygieneschulung erfolgen.

## III: Dokumentation

**Arbeitnehmer müssen die Bescheinigung ihrem Arbeitgeber überlassen. Die Bescheinigung der Erstbelehrung und die letzte Dokumentation der Belehrung sind beim Arbeitgeber aufzubewahren. Der Arbeitgeber hat die Nachweise und, sofern er eine in § 42 Abs. 1 bezeichnete Tätigkeit selbst ausübt, die ihn betreffende Bescheinigung in der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. Über die Belehrung ist ein Protokoll zu erstellen, das beim Arbeitgeber für die Dauer von drei Jahren aufzubewahren ist. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.**

Infektionsschutzgesetz veröffentlicht im Bundesgesetzblatt Nr. 33 vom 25. Juli 2000, Seite 1045 ff, Infektionsschutzgesetz, Verlag Reckinger & Co.

Weitere Informationen:

<http://amt24.sachsen.de/ZFinder/verfahren.do?action=showdetail&modul=VB&id=297071!0#kosten>



<http://www.dehoga-shop.de/Hygiene/Hygiene-Schulung-fuer-die-Gastronomie.html>