

„Belehrungs-Fahrplan“ zum Infektionsschutzgesetz

1. Zu § 34 Infektionsschutzgesetz (IFSG)

Belehrung der Eltern jedes neu aufgenommenen Kindes nach § 34 Abs. 5 IFSG

- ✓ „Information für Eltern gemäß § 34 Abs. 5 IFSG“ verteilen (erhältlich beim Gesundheitsamt, auch in anderen Sprachen)
- ✓ Erhalt von den Eltern per Unterschrift bestätigen lassen oder in den Betreuungsvertrag aufnehmen (Entwurf bei Eltern helfen Eltern)

2. Zu § 35 Infektionsschutzgesetz (IFSG)

Belehrung der MitarbeiterInnen in Elterninitiativen nach § 35: (Musterbelehrung mit Protokoll siehe Anlage I)

- ✓ Vor Aufnahme der Tätigkeit die Musterbelehrung aushändigen, die Information des Robert-Koch-Institutes einsehen lassen und die Erklärung über die Belehrung unterschreiben lassen
- ✓ Wiederholungsbelehrung mindestens im Abstand von 2 Jahren und unterschreiben lassen
- ✓ Sammelbelehrungen sind zulässig
- ✓ Die Protokolle sind beim Arbeitgeber mindestens 3 Jahre aufzubewahren und in der Einrichtung verfügbar zu halten
- ✓ Bereits vor dem 01. 01. 01 eingestelltes Personal ist erstmals bis spätestens zum 01. 01. 2003 zu belehren

3. Zu § 36 Infektionsschutzgesetz (IFSG)

Einhaltung der Infektionshygiene

- ✓ Hygiene-Plan erstellen
- ✓ Fortbildungsangebote wahrnehmen (Hygieneschulungen für das Personal)

4. Zu §§ 42, 43 Infektionsschutzgesetz (IFSG)

Belehrung von Personen, die Essen zubereiten

- ✓ Belehrung mit Bescheinigung gem. § 43 Abs. 1 IFSG durch das Gesundheitsamt **vor erstmaliger** Ausübung dieser Tätigkeit – Aushändigung eines Merkblattes über den Umgang mit Lebensmitteln
- ✓ **Weitere** Belehrung durch den Arbeitgeber nach Aufnahme der Beschäftigung und Unterschrift auf Protokollvordruck (siehe Anlage II)
- ✓ Wiederholungsbelehrung jährlich durch den Arbeitgeber und Dokumentation durch Unterschrift (Protokoll), sollte zur Sicherheit für alle MitarbeiterInnen stattfinden, die auch Essen verteilen ...

- ✓ Die Belehrungen haben über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach § 42 Abs. 2 zu informieren
- ✓ Sammelbelehrungen sind zulässig
- ✓ Die Bescheinigung über die Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt und die letzte Dokumentation der Belehrung bzw. der Wiederholungsbelehrung sind in der Einrichtung aufzubewahren
- ✓ Bei Arbeitsplatzwechsel sollten MitarbeiterInnen die Bescheinigung des Gesundheitsamtes mitnehmen und dem neuen Arbeitgeber vorlegen
- ✓ Bereits vor dem 01. 01. 01 eingestelltes Personal muss spätestens bis zum 01. 01. 02 erstmalig belehrt werden

5. Anlagen:

- | | |
|------------|---|
| Anlage I | Belehrung gem. § 43 Abs. 1 Nr. 1 IFSG zum Umgang mit Lebensmitteln |
| Anlage II | Nachweis des Arbeitgebers über Belehrungen nach § 43 Abs. 4 IFSG (nach Aufnahme der Tätigkeit und jährlich) |
| Anlage III | Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen? |
| Anlage IV | Belehrung für das Personal in Schulen, Tageseinrichtungen für Kinder und Jugendliche, Ferienfreizeiten, Heimen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 35 IFSG |
| Anlage V | Nachweis über die Belehrung nach § 35 Infektionsschutzgesetz (Wiederholung alle zwei Jahre) |

Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IFSG)

Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

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

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und Kindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen

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

oder

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

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

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder –vergiftungen schwer erkranken. In Gaststätten oder Gemeinschaftseinrichtungen kann davon eine große Zahl von Menschen betroffen sein.

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

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die oben genannten **Tätigkeiten nicht ausüben** dürfen, wenn bei Ihnen **Krankheitserscheinungen** (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger.

- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Sie haben infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

Die Untersuchung einer **Stuhlprobe** von Ihnen hat den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger gegeben:

- Salmonellen
- Shigellen
- Enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien
- Choleraerregern

Wenn Sie diese Bakterien **ausscheiden** (ohne dass Sie sich krank fühlen müssen), besteht ebenfalls ein **Tätigkeitsverbot** im Lebensmittelbereich.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

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 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.

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch! Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

Mit der nachfolgenden Unterschrift bestätigen Sie als ArbeitnehmerIn, dass Sie dieses Merkblatt gelesen und verstanden haben und dass Ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Der Arbeitgeber bestätigt, dass er die Belehrung durchgeführt hat.

Anlage III:

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume).
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.

**Belehrung für das Personal in Schulen,
Tageseinrichtungen für Kinder und Jugendliche, Ferienfreizeiten,
Heimen und sonstigen Gemeinschaftseinrichtungen gemäß § 35
Infektionsschutzgesetz (IFSG)**

Durch das Zusammensein von Lehr-, Erziehungs-, Pflege- oder Aufsichtspersonal und Kindern/Jugendlichen oder sonstigen Personen in Gemeinschaftseinrichtungen (z.B. Tageseinrichtungen für Kinder und Jugendliche, Schulen, Heime etc.) kommt es immer wieder zur Häufung von ansteckenden Krankheiten. Um die Ausbreitung gefährlicher Infektionskrankheiten zu vermeiden, schreibt das Infektionsschutzgesetz verbindlich vor, wie mit diesen Krankheiten umzugehen ist.

Sie als MitarbeiterIn sind aufgrund Ihrer Tätigkeit in einer Gemeinschaftseinrichtung verpflichtet, der Leitung der Gemeinschaftseinrichtung mitzuteilen, wenn Sie an einer der folgenden Krankheiten erkrankt sind bzw. der Verdacht einer derartigen Erkrankung besteht:

- Windpocken
- Masern
- Mumps
- Keuchhusten
- Scharlach oder andere Streptokokkeninfektionen
- Diphtherie
- Hepatitis A oder E (Gelbsucht)
- Ansteckungsfähige Tuberkulose
- Durchfall oder EHCE-Bakterien
- Hirnhautentzündung durch Hib-Bakterien
- Meningokokken-Infektionen
- Borkenflechte
- Kopfläuse
- Krätze
- Bakterielle Ruhr
- Kinderlähmung
- Typhus/Paratyphus
- Cholera
- Hämorrhagisches Fieber durch Viren
- Pest

Wenn Sie an einer dieser Krankheiten erkrankt sind oder der Verdacht einer derartigen Krankheit besteht bzw. Sie verlaust sind, dürfen Sie Ihre Tätigkeit, bei der Sie Kontakt zu den dort Betreuten haben, solange nicht mehr ausüben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit oder der Verlaustung durch Sie nicht mehr zu befürchten ist.

Wenn in Ihrem Privathaushalt eine Person an einer dieser Krankheiten erkrankt ist oder ein entsprechender Verdacht besteht, haben Sie auch dies der Leitung Ihrer Gemeinschaftseinrichtung zu melden. Dies gilt nicht bei Windpocken, Keuchhusten, Scharlach, ansteckendem Durchfall, Borkenflechte, Krätze und bei Kopfläusen. Insbesondere gilt bei den letztgenannten Erkrankungen von Angehörigen für Sie kein Beschäftigungsverbot.

Manchmal werden Krankheitserreger auch ausgeschieden und damit an andere weiter gegeben, wenn keine Krankheitszeichen vorliegen. In diesen Fällen gilt: Wenn Sie „Ausscheider“ von Cholera-, Diphtherie-, EHEC-, Typhus-, Paratyphus- oder Ruhr-Bakterien sind, müssen Sie auch dieses der Gemeinschaftseinrichtung melden. In diesem Falle wird das Gesundheitsamt mit Ihnen besondere Schutzmaßnahmen besprechen, die eingehalten werden müssen, damit Sie Ihren Dienst in der Gemeinschaftseinrichtung wieder in vollem Umfang aufnehmen können.

Die Gemeinschaftseinrichtung ist verpflichtet, dem Gesundheitsamt weiter zu melden, dass in der Einrichtung eine entsprechende Erkrankung vorliegt.

Das Gesundheitsamt kann in besonderen Fällen geeignete Maßnahmen ergreifen, um das Ausbreiten einer Infektionskrankheit zu vermeiden.

Viele der oben genannten Krankheiten können vermieden werden, wenn Sie auf einen ausreichenden Impfschutz achten..

Mit der nachfolgenden Unterschrift bestätigen Sie als ArbeitnehmerIn, dass sie die vorstehenden Ausführungen zur Kenntnis genommen haben und dass Sie sie beachten werden.

Der Arbeitgeber bestätigt, dass er den Mitarbeiter/die Mitarbeiterin über die gesundheitlichen Anforderungen und seine/ihre Mitwirkungsverpflichtungen im Sinne des § 34 IFSG belehrt und darauf hingewiesen hat, dass in seiner Einrichtung ausführliches Informationsmaterial des Robert-Koch-Institutes zu den einzelnen Erkrankungen vorhanden ist, dass er dessen Lektüre empfohlen hat und dass für weitere Fragen zum Infektionsschutzgesetz die Amtsärzte des Gesundheitsamtes zur Verfügung stehen.

