

Informationen zum Infektionsschutzgesetz / Erstbelehrung, regelmäßige Folgebelehrungen und Dokumentation

Infoblatt Nr.: 44 Stand 11.03.2024

Für wen gilt das Infektionsschutzgesetz?

Das Infektionsschutzgesetz (IfSG) wendet sich an unterschiedliche Zielgruppen. Gesundheitliche Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln werden in den §§ 42 und 43 des IfSG vorgeschrieben. Sie gelten für alle Personen, die regelmäßig mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, das heißt diese direkt (z. B. mit der Hand) oder indirekt (z. B. über Bedarfsgegenstände wie Geschirr, Besteck) berühren, also für Menschen, die Lebensmittel gewerbsmäßig herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen.

Davon betroffen sind unter anderen Sie als Mitarbeiter in der Küche von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen und Sie als Beschäftigte im Lebensmittelhandwerk oder in der Lebensmittelindustrie. Die Verpflichtung zur Belehrung gilt ebenfalls für Personen (insbesondere Reinigungs- und Spülpersonal), die mit Bedarfsgegenständen in Berührung kommen, die für die Tätigkeiten im Umgang mit den u. g. Lebensmitteln verwendet werden.

Darüber hinaus gelten die Regelungen aber auch für Ehrenamtliche, die beispielsweise in einer Tageseinrichtung für Kinder regelmäßig Speisen herstellen oder ausgeben.

Belehrung nach Infektionsschutzgesetz

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

Treten bei Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 auf, sind sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.

In § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) werden für Personal im Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln (siehe nachfolgende Aufzählung) sowie für Küchenpersonal Belehrungen gefordert.

Folgende Lebensmittel, Branchen bzw. Betriebe sind im IfSG aufgezählt:

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

(Erst-)Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 IfSG

Personen, die **kein Gesundheitszeugnis** aus den Jahren vor Inkrafttreten des IfSG besitzen (das IfSG gilt seit 2001) und eine Tätigkeit in den aufgeführten Lebensmittelbereichen **erstmalig** ausüben, müssen beim Gesundheitsamt oder bei einem vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt eine Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 IfSG durchführen.

Diese Bescheinigung darf vor Aufnahme der erstmaligen Tätigkeit nicht älter als drei Monate sein.

(Eingang-)Belehrung gemäß § 43 Abs. 4 IfSG

Personen, die eine Tätigkeit in den aufgeführten Lebensmittelbereichen ausüben wollen, müssen zu Beginn Ihrer Tätigkeit gemäß § 43 Abs. 4 IfSG durch den Arbeitgeber über die in diesem Merkblatt aufgeführten Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes belehrt werden; die Teilnahme an der Eingangsbelehrung ist zu dokumentieren.

(Folge-)Belehrung gemäß § 43 Abs. 4 IfSG

Personen, die eine Tätigkeit in den aufgeführten Lebensmittelbereichen ausüben, müssen **alle zwei Jahre** an Folgebelehrungen gemäß § 43 Abs. 4 IfSG teilnehmen. Diese müssen jedoch **nicht** mehr beim Gesundheitsamt oder bei einem vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt durchgeführt werden. Die Verantwortung für die Durchführung obliegt dem Lebensmittelunternehmer. An den oben genannten Folgebelehrungen müssen ebenfalls Personen teilnehmen, die bereits aus früherer Zeit ein Gesundheitszeugnis besitzen. Ihr Arbeitgeber muss die Bescheinigungen des Gesundheitsamtes und die Nachweise über durchgeführte Belehrungen aufbewahren und diese vorlegen, wenn es die Lebensmittelkontrollbehörde verlangt.

Besondere Hinweise für Arbeitgeber/Dienstherren

1. Auch Arbeitgeber haben die in Anlage 1 niedergelegte Erklärung abzugeben, sofern sie zu dem auf Seite 1 des Merkblattes ausgeführten Personenkreis gehören.
2. Sie dürfen die auf Seite 1 des Merkblattes beschriebenen Tätigkeiten nur ausüben, wenn Sie eine Erstbescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 IfSG erhalten haben oder im Besitz eines (alten) Gesundheitszeugnisses gem. § 18 Bundes-Seuchengesetz sind.
3. Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als drei Monate sein.
4. Sie haben Personen, die die auf Seite 1 des Merkblattes genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über die in diesem Merkblatt aufgeführten Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren.
5. Sie haben Ihre eigene Bescheinigung und die Ihrer Beschäftigten, sowie die Dokumentation über die letzte Belehrung an der Arbeitsstätte verfügbar zu halten und den Mitarbeitern der zuständigen Behörde alle genannten Bescheinigungen auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.
6. Haben Sie selbst oder einer Ihrer Beschäftigten eine der auf S.1 dieses Merkblattes genannten Symptome, ist eine der dort genannten Erkrankungen oder die Ausscheidung einer der aufgezählten Krankheitserreger ärztlich festgestellt worden, so müssen Sie

Hygienemaßnahmen ergreifen, die geeignet sind, eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger an der Arbeitsstätte zu verhindern. Auskunft hierzu erteilt die Behörde für Lebensmittelüberwachung und Ihr Gesundheitsamt.

7. Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung.

Hinweis:



Der LMTVet wird zukünftig auch prüfen, ob und wie Sie dieser Dokumentations- und Belehrungsverpflichtung nachkommen. Verstöße können mit gebührenpflichtigen Verwarnungen oder auch mit Bußgeldern geahndet werden.

Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie bei Berufs- und Fachverbänden, Innungen, externen Beratern usw.

Rechtsgrundlagen:

- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), in der zur Zeit gültigen Fassung.

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen		für Bremerhaven	
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen			
Dienststelle Bremen		Dienststelle Bremerhaven	
Lötzener Str. 3		Freiladestr. 1	
28207 Bremen		27572 Bremerhaven	
	0421/361 15240		0471/596 15240
Fax	0421/361 15244	Fax	0471/596 13881
e-Mail:	office@lmtvet.bremen.de	e-Mail:	officebhv@lmtvet.bremen.de

ANLAGE 1

Erklärung nach § 43 Abs.1 Nr. 2 Infektionsschutzgesetz

Frau/Herr

.....
geb. am

.....
Straße /
Hausnummer

.....
Postleitzahl/Ort

.....
Ich erkläre hiermit, dass ich gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz mündlich und schriftlich aufgeklärt wurde und dass bei mir keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Ort/Datum

Unterschrift