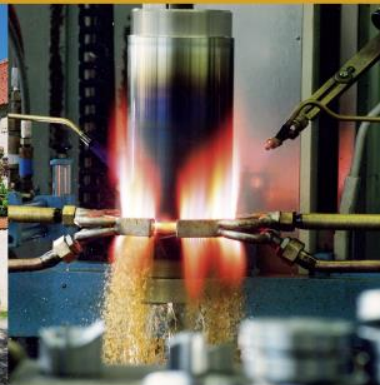


§ 43 IfSG

Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz für
Beschäftigte im Lebensmittelbereich



Zweck des Gesetzes:

- Übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorbeugen
- Infektionen frühzeitig erkennen
- ihre Weiterverbreitung verhindern

(§ 1 Abs. 1 IfSG)

Ziel dieser Belehrung:

Verantwortliches
Arbeiten mit
Lebensmitteln
sicherstellen



Dem Auftreten von
übertragbaren
Erkrankungen
vorbeugen

Selbstbeobachtung
trainieren



Infektionen frühzeitig
erkennen

Hygieneregeln
einhalten



Weiterverbreitung
verhindern

Zielgruppe:

Personen, die **gewerbsmäßig** Lebensmittel **herstellen, behandeln** oder **in Verkehr bringen** und dabei mit ihnen **direkt** oder **indirekt** über Bedarfsgegenstände in Berührung kommen oder Personen, die in **Küchen** von **Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafes** oder **sonstigen Einrichtungen** für **Gemeinschaftsverpflegung** tätig sind, benötigen vor Beginn der Ausübung dieser Tätigkeiten eine **erstmalige Belehrung** durch das Gesundheitsamt.

Krankheitserreger

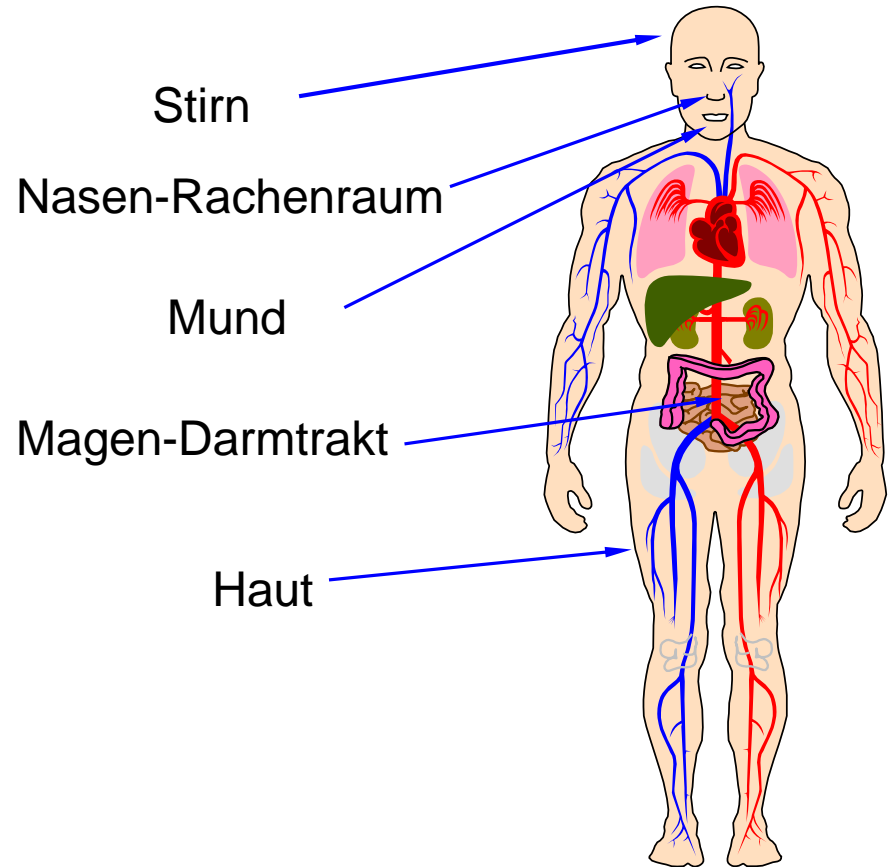
können sowohl direkt
über Menschen



als auch über Lebensmittel
übertragen werden

Der Mensch als Keimträger

Der Mensch ist natürlicher Lebensraum für Mikroorganismen, darunter auch Krankheitserreger



Erkrankungen durch Lebensmittel



Quelle: LWA-Öhringen, Bettina Stadler

Meldepflichtige Gastroenteritiden

Häufungen aus der Meldewoche 33 & 40, 2009 LGA Stuttgart

Meldekategorie	Räumlicher Zusammenhang	Sonstiges	Fallzahl
Salmonellose	Gaststätte, Kantine, Imbiss	S. Enteritidis	10
Campylobacter	Zeltlager/ Haushalt	Campylobacter jejuni	7
Norovieren	Kindergarten, Kita		10
Shigellose	Hotel, Kreuzfahrtschiff, etc.	S. flexneri/ sonnei	6

Häufige Ursachen

- Hygienemängel
- Verzehr von verunreinigten Lebensmitteln
- Kontakt oder Verzehr von rohen pflanzlichen oder tierischen Lebensmitteln



Quelle: www.aid.de

Bakterielle Erkrankungen

Brechdurchfallerkrankungen aufgrund einer

- Salmonelleninfektion
- Typhus abdominalis, Paratyphus (Salmonella typhi & paratyphi)
- Shigellose (Bakterielle Ruhr)

oder durch andere Bakterien verursacht

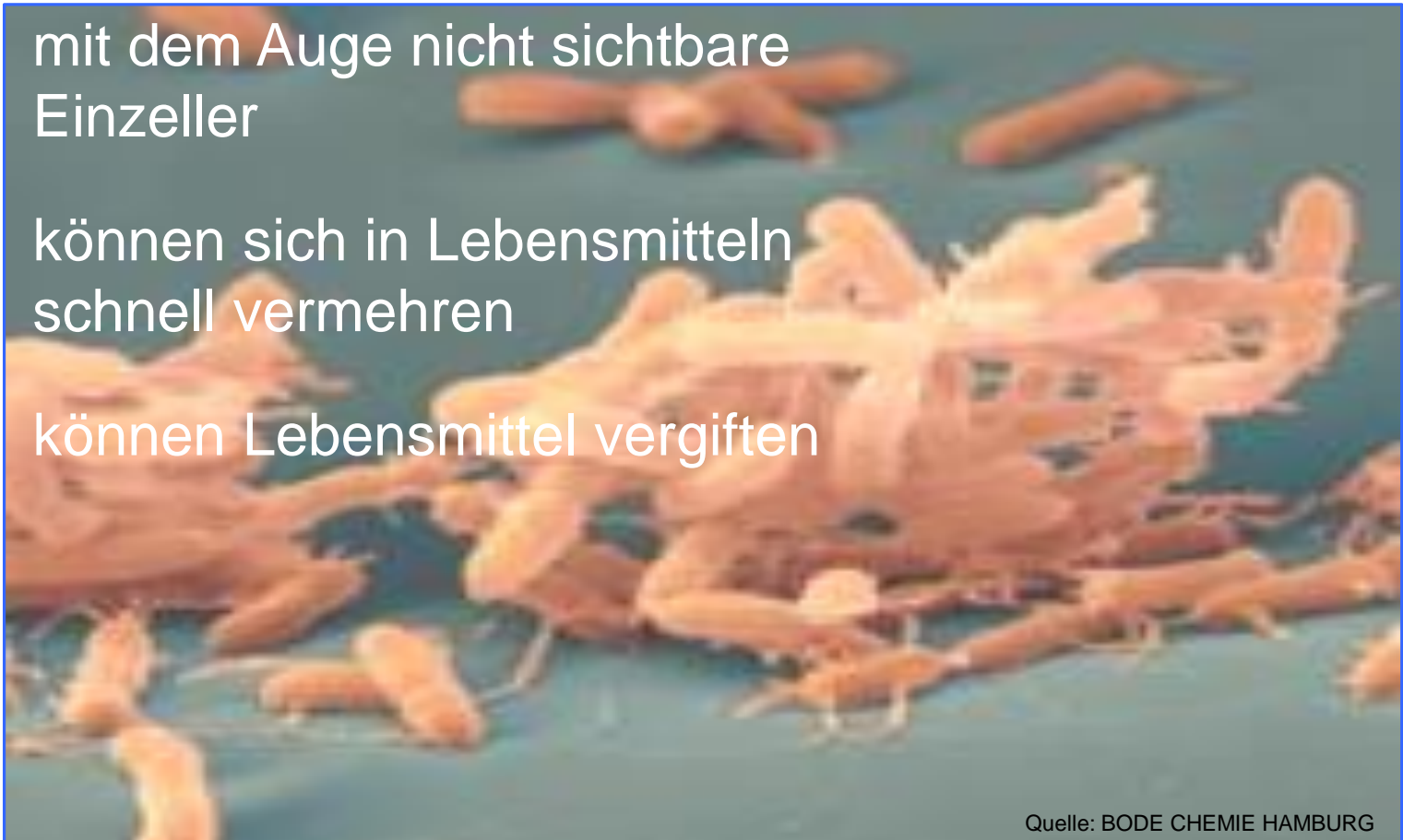
- Staphylokokken (Eitererreger)
- Bestimmte Colibakterien (EHEC)
- Campylobacter
- Yersinien
- Cholera

Bakterien

mit dem Auge nicht sichtbare
Einzeller

können sich in Lebensmitteln
schnell vermehren

können Lebensmittel vergiften



Quelle: BODE CHEMIE HAMBURG

Vermehren durch Teilung

dieser Vorgang findet ca. alle 30 Min. statt

100 Keime



200 Keime



400 Keime



800 Keime



1600 Keime



Nach 4 Stunden 25.600 und nach weiteren 8 Stunden über 6 ½ Millionen

Virale Erkrankungen

Brechedurchfallerkrankungen verursacht durch

- Noroviren
- Rotaviren
- Adenoviren

Außerdem für den Umgang mit Lebensmitteln relevant:
ansteckende Leberentzündung Hepatitis A&E

Viren

Sehr viel kleiner als Bakterien

Zellschmarotzer

**Können sich in Lebensmitteln
nicht vermehren, werden aber
über diese übertragen**



Quelle: BODE CHEMIE HAMBURG

Normale Keimzahlen

Gesamtkeimzahl je 10 cm²

Kopfsalat- ungewaschen	10.000 bis	1.000.000
Kopfsalat- gewaschen	1.000 bis	100.000
Frische Erdbeeren	1.000 bis	1.000.000
Schweinefleisch- frisch	100.000	
Schweinefleisch- abgehangen	100.000.000	
Waagschale- Metzgerei	750 bis	4.000
Küchenbesteck- sauber	10 bis	250
Handfläche- gründlich gewaschen	10 bis	250

Gesamtkeimzahl je Gramm bzw. Milliliter

Tartar- mit Ei und Gewürzen	100.000 bis	30.000.000
Leberwurst auf Brötchen	500.000	
Zwiebeln- gehackt	20.000	
Pfeffer- gemahlen	30.000	1.000.000

Quelle: Berg, Thiel& Frank

Krankheitserreger

WICHTIG !

Nur durch Erhitzen auf über 70°C für mindestens 10 Min. werden Bakterien & Viren zuverlässig abgetötet.

Das ist in Relation zu sehen, immer bezogen auf die Kerntemperatur im Produkt



Quelle: Maria Revermann

Kritische Lebensmittel

Rot- & Weißfleisch (roh und gegart)

- Wurst
- Hack- und Dönerfleisch
- Geflügelspieße

Fisch oder Meeresfrüchte

- Muscheln, Tintenfisch oder Schalentiere
- oder Feinkostsalate daraus

Milch & Milcherzeugnisse

- Käse, vor allem Rohmilchkäse und deren Oberfläche
- Joghurt - offen
- Frischkäsezubereitungen - offen

Kritische Lebensmittel

Säuglings- und Kleinkindernahrung

- Pulver für Flaschennahrung, Babybreie oder Gläschen

Milch- und Fruchteis

- Softeis oder Halbgefrorenes (Sorbet)

Konditorware mit nicht durchgebackenen Anteilen

- Torten
- Gebäck mit Cremefüllung

Roh- und Feinkostsalate

- Salatbuffets
- Selbstbedienung im Supermarkt

Kritische Lebensmittelbereiche

Gastronomie- und Kantinenküchen

Metzgereien, Fleisch-, Wursttheken

Käse- und Fischtheken

- entsprechende Verkaufswagen z.B. auf Wochenmärkten

Imbiss

- Verkaufswagen für Döner, Hähnchen-Grill, etc.
- Vereins-, Schul- oder Kindergartenfeste

Als besonders gefährdete Bereiche (*Lebensgefahr*) gelten Kranken- und Altenpflege, sowie Säuglings- und Kleinkinderstationen

Übertragungswege

Verzehrfertige Lebensmittel werden mit Krankheitserregern verunreinigt...

- Direkt von Menschen (Keimträger)
- Indirekt über
 - Verunreinigte Hände
 - Verunreinigte Gerätschaften
 - Unsaubere Arbeitskleidung
 - Unreine, rohe Lebensmittel

Der Mensch als Ursache

Der Erkrankte

- der z. B. an einer Durchfallerkrankung leidet

Der Ausscheider

- der sich gesund fühlt, aber unbemerkt Erreger ausscheidet

Der Verletzte

- der an einer entzündeten, eiternden Wunde leidet

§ 42 - Tätigkeitsverbot

Erkrankung oder Verdacht auf:

Alle ansteckenden Magen-Darmerkrankungen z.B.

- Salmonellose
- Typhus abdominalis, Paratyphus (Salmonella typhi & paratyphi)
- Shigellose (Bakterielle Ruhr)

- ansteckende Leberentzündung Hepatitis A & E

§ 42 - Tätigkeitsverbot

Infizierte Wunden an Händen & unbedeckten Körperregionen
(eiternd, gerötet, nässend)

Ausscheiden von:

- Salmonellen
- Shigellen
- Enterohämorrhagischen E-coli (EHEC)
- Choleravibrionen

§ 42 - Tätigkeitsverbot

Erkrankte oder dessen verdächtige Personen oder Ausscheider dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden

- beim Herstellen, Behandeln oder in Verkehr bringen von leicht verderblichen Lebensmitteln oder
- in Küchen von Gaststätten oder sonstigen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung

Das gilt entsprechend, wenn diese Personen mit Gerätschaften (Bedarfsgegenständen) so in Kontakt kommen, dass Erregerübertragung auf Lebensmittel möglich ist.

§ 42 - Tätigkeitsverbot

gesetzlich festgelegt

muss nicht extra angeordnet werden

bei Nichtbefolgen mit Strafe bedroht

Tätigkeiten ohne Berührung zu leicht verderblichen
Lebensmitteln oder außerhalb von Küchen sind
erlaubt

§ 42 - Tätigkeitsverbot

bei Erkrankung, Verdacht, Ausscheidung



**unverzüglich Mitteilung
an den Arbeitgeber**

Vorbeugen

Absolute Sorgfalt und persönliche Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

- Was erwarte ich selbst beim Einkaufen von Lebensmitteln?
- Was erwarte ich selbst, wenn ich zum Essen ausgehe?
- Was erwarte ich von der Person, die mich bedient?
- Und von deren Erscheinungsbild....

Händehygiene

Häufiges Händewaschen

- Vor Arbeitsantritt
- Nach der Toilette
- Zwischen unreinen & reinen Arbeiten

Händetrocknen mit Einwegtüchern

Wenn nötig: Desinfizieren der Hände

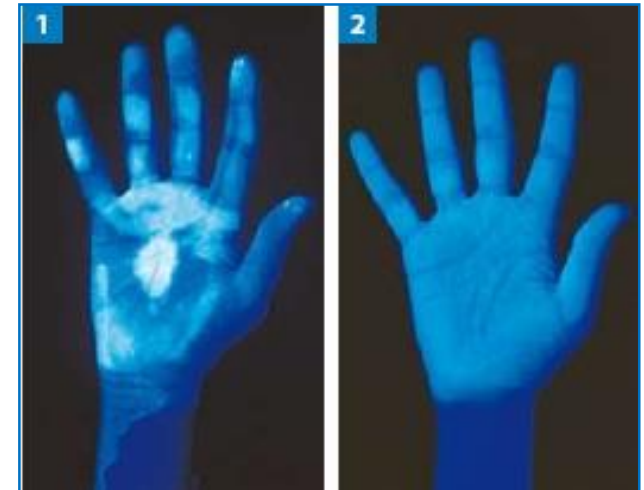


Quelle: BODE CHEMIE HAMBURG

Händehygiene

Standard-Einreibemethode für die hygienische Händereinigung und Desinfektion gemäß EN 1500

Schritt 1 Handfläche auf Handfläche, zusätzlich gegebenenfalls die Handgelenke  ca. 5 Sekunden	Schritt 4 Außenseite der verschränkten Finger auf gegenüberliegende Handflächen  ca. 5 Sekunden
Schritt 2 Rechte Handfläche über linkem Handrücken – und umgekehrt  ca. 5 Sekunden	Schritt 5 Kreisendes Reiben des rechten Daumens in der geschlossenen linken Handfläche – und umgekehrt  ca. 5 Sekunden
Schritt 3 Handfläche auf Handfläche mit verschränkten, gespreizten Fingern  ca. 5 Sekunden	Schritt 6 Kreisendes Reiben mit geschlossenen Fingerkuppen der rechten Hand in der linken Handfläche – und umgekehrt  ca. 5 Sekunden



Hygienegebote

Nagellack und künstliche Fingernägel sind für Küchen- und Produktionspersonal und für Pflegekräfte als hygienisch bedenklich einzustufen



Hand- und Unterarmschmuck ablegen

Täglich frische und vollständige Arbeitskleidung verwenden

Hygienegebote

Nicht auf Lebensmittel oder in die Hand husten oder niesen



Beim Umgang mit Lebensmitteln Kopfbedeckung tragen bzw. Haare zusammenbinden

Wunden wasserdicht abdecken



Hygienegebote

Reine und unreine Arbeiten trennen



Fertige Speisen immer abdecken

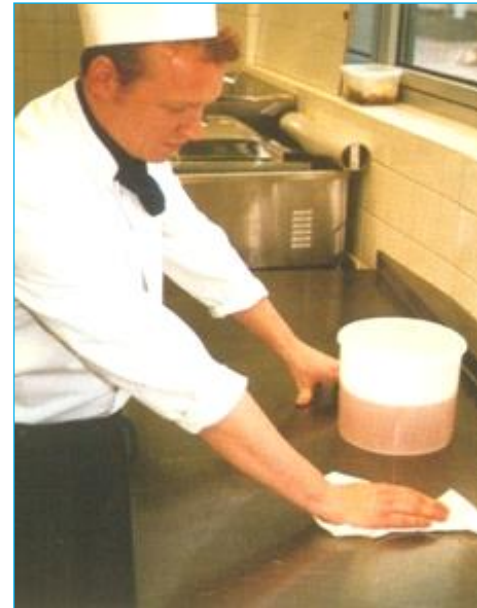


Leicht verderbliche Lebensmittel immer gekühlt aufbewahren

Hygienegebote

Speisen ausreichend erhitzen, nicht längere Zeit unter 65°C warm halten

Küche, Kühl- und Arbeitsgeräte und Arbeitsplätze sauber halten



Wann muss ich den Arzt aufsuchen?

- Durchfall & Erbrechen
- Hautausschläge unbekannter Herkunft
- Wunden, die gerötet sind, nässen oder eitern
- Husten & Schnupfen
- Fieber
- Gelbfärbung der Haut und der Augen

Belehrung nach § 43 IfSG

- Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt vor Aufnahme der Tätigkeit
- Für die jährliche Wiederbelehrung ist der Arbeitgeber verantwortlich

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

Erstellt mit der freundlichen Unterstützung durch:

- Frau Dr. Gundi Schickle-Reim, Regierungspräsidium Stuttgart
- Fa. Bode Chemie, Hamburg
- Fa. Schülke & Mayr GmbH, Norderstedt