Belehrung nach Infektionsschutzgesetz

nach § 43 Absatz 4 des IfSG

Wer ist betroffen?

- Personen, die beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- Personen, die in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung arbeiten
- Personen, die mit Bedarfsgegenständen in Berührung kommen und dadurch Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen können

im Umgang mit welchen 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 durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost-, und Kartoffelsalate, Marinaden

Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

Personen, die erkrankt oder verdächtig sind:

- Typhus abdominalis
- Paratyphus
- Cholera
- Shigellenruhr
- Salmonellose oder eine andere infektiösen Gastroenteritis
- Virushepatitis A oder E

dürfen im Betrieb nicht tätig sein!!

Typhus abdominalis - Paratyphus

- gehören zu Salmonella enterica
- humanpathogen und werden von Mensch zu Mensch übertragen
- heute in Deutschland nicht mehr vertreten
- durch Reisen bzw. Einreisende eingeschleppt
- Infektionskrankheit
- Inkubationszeit: 7 – 21 Tage
- Fieber zum Teil über 40 °C
- Übelkeit, Erbrechen
- Kopf- und Gliederschmerzen
- grippeähnlichen Beschwerden
- kann oft zu klinische Fehleinschätzung kommen

Cholera

- Vibrio cholerae (Bakterien)
- massiven Flüssigkeits- und Elektrolytverlust
- starke wässrige, nicht blutige Durchfälle
- Ungefähr ein Liter Flüssigkeit kann auf diese Weise pro Stunde verloren gehen und dadurch in kürzester Zeit zu einem lebensbedrohlichen Kreislaufversagen führen
- Übertragung durch:
    - Trinkwasser
    - verunreinigte Lebensmittel
- vor allem über Gemüse, Fisch und Meeresfrüchte
- unterernährte, vorerkrankte Menschen mit mangelnder medizinischer Betreuung und einem geschwächten körperlichen Abwehrsystem sind von der Cholera betroffen

Shigellenruhr

- Bakterien der Gattung „Shigella“
- befallen Zellen des Dickdarms
- Anzeichen:
    - krampfartige Bauchschmerzen, schmerzhafter Stuhldrang (20-30 pro Tag)
    - blutig-schleimiger Durchfall, Fieber
- Inkubationszeit meist 36-72 Stunden
- Übertragung durch
    - kontaminierte Hände
    - befallene Lebensmittel (Milchprodukte), Trinkwasser
- schon wenige Keime reichen aus (10-100)
- bei aufgetretener Kontamination im Lebensmittelgewerbe ist eine ordentliche Desinfektion dringend notwendig!

Salmonellose

- 2400 Salmonellenarten bekannt
- 20-30 haben als Erreger besondere Bedeutung
- Infektion bei Aufnahme von 10^5 Keimen (bei gesunden Erwachsenen)
- Übertragung durch nicht- bzw. unzureichend erhitzte Lebensmittel
- Inkubationszeit: 5-72 Stunden
- kann tödlich bei älteren insbesondere abwehrgeschwächten Leuten und Kindern sein
- beginnt meist plötzlich mit zahlreichen wässrigen Stühlen
- Leibschmerzen, teilweise mit Fieber
- Übelkeit, Erbrechen, Kopfschmerzen
- Symptome dauern in der Regel nur wenige Stunden oder Tage

Virushepatitis A oder E

- sehr widerstandsfähiger Erreger:
    - ausgeprägte Umweltstabilität
    - hohe Thermostabilität und Desinfektionsmittelresistenz
- Übertragung:
    - kontaminierte Lebensmittel (fäkaliengedüngtes Gemüse)
    - Sexualkontakt
- Hepatitis A:
    - Inkubationszeit: 2-7 Wochen
    - meist harmloser Krankheitsverlauf
- Hepatitis E:
    - Inkubationszeit: 2-9 Wochen
    - bei hochschwangeren Frauen auch tödlich (20 %)
- Symptome:
    - erste Phase:
        - Appetitlosigkeit, Übelkeit
        - Muskel- und Gelenkschmerzen, leichtes Fieber
    - zweite Phase
        - Haut färbt sich
        - Schleimhäute und Augen gelb (Gelbsucht)

Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

- Personen, die Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen können
- Personen, die
    - infizierte Wunden haben oder
    - an einer Hautkrankheit erkrankt sind
- Ausscheider von:
    - Shigellen
    - Salmonellen
    - enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC)
    - Choleravibrionen

Pflicht des Arbeitnehmers

Tritt nach Aufnahme der Tätigkeit ein Anzeichen einer dieser Krankheiten auf, so ist er verpflichtet dies unverzüglich dem Arbeitgeber bzw. Dienstherren zu melden!