

# Infektionsschutz- Gesetz

mit Anmerkungen des  
Deutschen Fleischerverbandes





## Belehrung gemäß Infektionsschutzgesetz

### A. Hinweise für den Arbeitgeber / Betriebsinhaber

Alle Personen, die gewerbsmäßig Lebensmittel wie Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus

- herstellen, behandeln, wiegen, verpacken oder in Verkehr bringen 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, Cafés oder sonstigen Einrichtungen der **Gemeinschaftsverpflegung** (z.B. Imbisse) tätig sind,

müssen

1. vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeit (d. h. am Anfang der Berufsaufnahme) eine **Bescheinigung** gemäß § 43 Abs. 1 IfSG beim **Gesundheitsamt** einholen. Diese Bescheinigung ersetzt damit das bisherige Gesundheitszeugnis gemäß § 18 Bundes-Seuchengesetz. Bei Personen, die das bisherige Gesundheitszeugnis besitzen, ist das Gesundheitszeugnis als Bescheinigung anzusehen.

Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als **drei Monate** sein.

2. darüber hinaus nach Aufnahme der Tätigkeit im Betrieb und im weiteren **alle zwei Jahre** durch den **Arbeitgeber belehrt** werden (§ 43, Abs. 2).

Die Belehrung durch den Arbeitgeber ist zu **bestätigen (Anlage 1)**.

**neu  
wichtig!**

Auch Sie als Arbeitgeber müssen diese Bestätigung nach Anlage 1 abgeben, soweit Sie die oben beschriebenen Tätigkeiten ausführen.

3. Die Bescheinigungen des Gesundheitsamtes (Nr. 1) und die Erklärungen der Beschäftigten über die letzte Belehrung durch den Arbeitgeber (Nr. 2) müssen an der Arbeitsstätte **verfügbar** sein. Sie sind der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen.
4. Bemerken Sie selbst oder einer Ihrer Beschäftigten eine der unter Nr. 3 genannten Krankheitsanzeichen (Symptome) oder ist eine der dort genannten Erkrankungen oder die Ausscheidung einer der dort aufgezählten Krankheitserreger ärztlich festgestellt worden, müssen Sie **besondere Hygienemaßnahmen** ergreifen. Diese müssen geeignet sein, eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger zu verhindern. Gegebenenfalls ist die Behörde für Lebensmittelüberwachung oder das Gesundheitsamt zu befragen.



# Belehrung gemäß Infektionsschutzgesetz

## B. Merkblatt für die Beschäftigten

(bitte durchlesen lassen)

### 1. Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen erkranken. Es können davon viele 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.

### 2. Tätigkeitsverbote

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie **Tätigkeiten**, bei denen Sie gewerbsmäßig mit Lebensmitteln wie Fleisch und Fleischerezeugnissen direkt oder indirekt in Berührung kommen, **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*, *Cholera*bakterien, *Staphylokokken*, *Campylobacter*, *Rotaviren* oder andere Durchfallerreger.

- **Typhus** oder Paratyphus
- **Virushepatitis** A oder E (Leberentzündung)
- **Infizierte Wunden** oder **Hautkrankheiten**, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

Gleiches gilt, wenn die Untersuchung einer **Stuhlprobe** von Ihnen den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben hat:

- *Salmonellen*,
- *Shigellen*,
- *enterohämorrhagische Escherichia coli*-Bakterien
- *Cholera*vibrionen.

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



### 3. Erkrankungs-symptome

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 **milchig-weiße Durchfälle** mit hohem Flüssigkeitsverlust.
- **Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel** mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine *Hepatitis* hin.
- **Wunden** oder offene Stellen von **Hauterkrankungen** können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Treten bei Ihnen diese Krankheitszeichen auf, sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren. Gehen Sie zum Arzt! Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten.

Wenn Sie noch mehr über die beschriebenen Erkrankungen wissen möchten, können Sie dies im Anhang (Seite 4 und 5) nachlesen.

### 4. 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 **Schmuck** wie Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere **Schutzkleidung** (evtl. Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume).
- **Husten** oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit einem wasserundurchlässigem **Pflaster** ab.

Dr. Wolfgang Lutz



## Anhang

### Bei welchen Erkrankungen besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot?

#### Typhus abdominalis, Paratyphus

Die Erreger sind *Salmonella typhi* und *Paratyphi*. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch **Wasser** und **Lebensmittel**, die damit verunreinigt sind. Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere Symptome sind **Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen**. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig „erbsbreiartige“ **Durchfälle**. Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger bei uns nicht verbreitet.

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich; allerdings sind die Symptome bei Paratyphus weniger schwer.

Beide Erkrankungen werden in der Regel aus endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) und aus Gebieten importiert (**Reiseerkrankung**), in denen sich die hygienischen Verhältnisse aufgrund von Katastrophen oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtert haben. Gegen Typhus stehen mehrere **Schutzimpfungen** zur Verfügung. Wenn Sie beruflich oder privat in die betroffenen Länder verreisen wollen, sprechen Sie Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt an; dort werden Sie zur Notwendigkeit einer Impfung **beraten**.

#### Cholera

Die Erreger sind *Cholera*bakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes **Wasser** oder **Lebensmittel**; auch direkte Übertragung von **Mensch** zu Mensch ist möglich.

Die Infektion verläuft in der Regel als **Durchfallerkrankung** mit

**Erbrechen** und **Bauchschmerzen**. Der Stuhl ist milchig weiß ohne Blutbeimengungen. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tiefliegende Augen, stehende Hautfalten).

Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (Afrika, Ostasien, Südamerika). Bei Reisen in ein Risikogebiet sollten Sie Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt ansprechen.



## Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erreger sind *Shigellabakterien*. Ihre Aufnahme erfolgt meist von **Mensch** zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte **Lebensmittel** und **Trinkwasser**. Shigellen sind hochinfektiös, d.h. um krank zu werden genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien!

Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem **Fieber**, **Kopf-** und krampfartigen **Bauchschmerzen**. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald blutig. Der Erreger ist auch in Deutschland heimisch. Die Shigellose ist also keine typische Reisekrankheit; mit ihrem Auftreten muss jederzeit gerechnet werden.

## Salmonellen-Infektionen

Erreger sind zahlreiche Salmonellenarten, die durch Nahrungsmittel z. B. **Fleisch, Milch, Eier** aus infizierten Tieren aufgenommen werden. Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit **Bauchschmerzen** und mäßigem **Fieber**. Allerdings können die Symptome erheblich schwanken.

Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet, mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen; häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

## Gastroenteritis durch andere Erreger

Auch andere Bakterienarten (z.B. *Staphylokokken*, *bestimmte Colibakterien*, *Campylobacter*, *Yersienien*) oder *Viren* (z.B. Rota-, Adeno-, Norwalkviren) können **Durchfall**, **Erbrechen** oder **Bauchschmerzen** verursachen.

## Hepatitis

Die Erreger sind *Viren*. Ihre Aufnahme erfolgt durch **Nahrungsmittel**, die mit Hepatitis- A- oder E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von **Mensch** zu Mensch sind möglich. Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer **Gelbsucht** mit **Leberschwellung**, **Appetitlosigkeit** und **Abgeschlagenheit**. Während das Hepatitis- A-Virus auch bei uns zirkuliert, kommt das Hepatitis- E-Virus hauptsächlich in Asien, Afrika und Zentralamerika vor (importierte Infektion nach Fernreisen!). Beide Erkrankungen verlaufen die Übertragungswege sind gleich.

Gegen Hepatitis A kann man sich durch Impfungen schützen. Vor Reisen in südliche Länder sollten Sie unbedingt an eine **Schutzimpfung** denken und Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt darauf ansprechen.



## Hinweise für Reisende in tropische und subtropische Länder zur Vorbeugung lebensmittelbedingter Erkrankungen

### Vor der Abreise

- Fragen Sie bei Ihrem Arzt, einem Tropeninstitut oder Ihrem Gesundheitsamt nach den häufigsten lebensmittelbedingten Krankheiten, denen Sie im Zielland möglicherweise ausgesetzt sind.
- Versorgen Sie sich auch mit Handelspräparaten aus der Apotheke zur Herstellung einer sog. ORS-Lösung (Oral-Rehydration Salts, eine Zucker-Salzmischung), um ggf. die starken Flüssigkeitsverluste bei Durchfall ausgleichen zu können; auch durchfallhemmende Medikamente sollten im Reisegepäck nicht fehlen. Fragen Sie Ihren Apotheker, welche Medikamente geeignet sind.
- Im Rahmen der Reisevorbereitungen sollten Sie sich ausreichende Mengen von den Medikamenten besorgen, die Sie regelmäßig zu sich nehmen müssen, denn nicht immer sind die Präparate, die Sie benötigen, im Ausland erhältlich. Aber bedenken Sie, dass die Wirksamkeit der Medikamente bei starkem Durchfall eingeschränkt ist.

### Essen ohne Reue

Die folgenden Empfehlungen gelten unabhängig davon, ob Sie die Speisen in einem Strandlokal/Imbiss oder einem Restaurant zu sich nehmen:

- Rohes Obst und Gemüse sollten immer geschält sein, Blattsalate u.ä. sollten, weil sie schlecht zu reinigen sind und wegen einer eventuellen Kopfdüngung, nicht verzehrt werden.
- Handwerklich hergestelltes Speiseeis unbekannter Herkunft birgt erhebliche gesundheitliche Gefahren in sich – industrielle Produkte sind in der Regel unbedenklich.

- Eis, das zum Kühlen in Getränke gegeben wird, sollte gemieden werden, es sei denn, Sie wissen, dass es aus hygienisch einwandfreiem (am besten abgekochtem) Trinkwasser hergestellt wurde.
- Der Warnung der Reiseleitung, Veranstalter oder anderer, aus hygienischen Gründen bestimmte Speiselokale nicht aufzusuchen, sollten Sie im Interesse Ihrer Gesundheit unbedingt Folge leisten.
- Wenn Zweifel an der hygienischen Qualität des Leitungswassers bestehen, sollte zum Trinken und Zähneputzen Mineralwasser oder abgekochtes Wasser genommen werden.
- Weisen Sie lauwarmes Essen zurück, denn es könnte zu lange warm gehalten oder nicht ausreichend erhitzt worden sein und daher Krankheitserreger in sich bergen.
- Vermeiden Sie den Verzehr nicht erhitzter Lebensmittel, insbesondere roher tierischer Lebensmittel wie Fleisch, Meerestiere und Eier.
- Wenn Sie das Gefühl haben, dass mit dem Essen etwas nicht in Ordnung ist, wenn es seltsam schmeckt oder riecht, z.B. bitterer Fisch (Histamin) oder gärrige Speisen, brechen Sie Ihre Mahlzeit ab und reklamieren Sie dieses.

### Was tun bei Durchfall?

- Die meisten Durchfallerkrankungen klingen von selbst und innerhalb weniger Tage ab. Wichtig ist nur, dass man nicht zu viel Flüssigkeit und Mineralsalze verliert.
- Sobald der Durchfall einsetzt, sollte man mehr Flüssigkeit zu sich nehmen. Das kann in Flaschen abgefülltes, gekochtes bzw. anderweitig



## Empfohlene Flüssigkeitsmenge:

Kinder unter 2 Jahren:	1/4 bis 1/2 Tasse (50–100 ml) nach jedem flüssigen Stuhlgang
Kinder von 2 bis 10 Jahren:	1/2 bis 1 Tasse (100–200 ml) nach jedem flüssigen Stuhlgang
ältere Kinder und Erwachsene:	unbegrenzte Mengen

behandeltes Wasser, schwacher Tee oder mit unbedenklichem Wasser verdünnter Obstsaft oder Suppe sein. Kaffee und alkoholische Getränke tragen **nicht** zum Flüssigkeitseratz bei!

- Dauert der Durchfall mehr als einen Tag an, sollten Sie eine Zucker-/Mineralsalzlösung trinken. Um diese herzustellen, verrühren Sie sechs gestrichene Teelöffel Zucker und einen gestrichenen Teelöffel Kochsalz in einem Liter unbedenklichem Trinkwasser.
- Sie sollten einen Arzt aufsuchen, wenn
  - der Durchfall länger als drei Tage anhält
  - Blut und/oder eitrige Schleimbeimengungen im Stuhl feststellbar sind
  - es zu wiederholtem Erbrechen kommt
  - sich Fieber einstellt oder andere schwerwiegende Krankheitssymptome (z.B. starke Kopfschmerzen, Schwindelgefühl o. ä.) auftreten.

Besonders vorsichtig muss man bei der Erkrankung von Säuglingen und Kleinkindern unter zwei Jahren sowie bei älteren Menschen, abwehrgeschwächten und rekonvaleszenten Personen sein.

- Nach der Rückkehr von der Reise sollte eine Stuhluntersuchung durchgeführt werden.

## Besondere Hinweise zu Ciguatoxin-Vergiftungen (Ciguatera)

Vor allem in tropischen und subtropischen Ländern können Fische und Schalentiere auch nach dem Kochen noch Giftstoffe (sogenannte Biotoxine) enthalten. Zu diesen gehört das Ciguatoxin, das eine „Ciguatera“ genannte Lebensmittelvergiftung verursachen kann. Welche Fischarten betroffen sind sollten sie vor Ort bei Fischern, Köchen, Restaurantbetreibern oder auch bei den Reiseagenturen erfragen. Informieren Sie sich vor allem dann, wenn Sie selber Fischen wollen.

- Geographisches Vorkommen: Ciguatoxin-haltige Fische kommen verbreitet in der Karibik, im Pazifischen und z.T. im Indischen Ozean vor. Betroffen sind Regionen mit Korallenriffen. Es ist möglich, dass der Fisch in einem Riff stark mit Ciguatoxin belastet ist, während sich bei Fischen in direkter Nachbarschaft kein Toxin nachweisen lässt. Die Situation kann sich zudem sehr schnell ändern. Subtropische Regionen wie Florida und Hawaii haben hauptsächlich durch importierte Fische ein Ciguatera-Problem. Von den karibischen Inseln sind z.B. Antigua und Barbuda stark betroffen, andere (wie z.B. Barbados) dagegen überhaupt nicht oder kaum (wie z.B. Haiti, Jamaika und Kuba). In Deutschland ist bisher kein einziger durch importierten Fisch verursachter Fall einer Ciguatoxin-Vergiftung bekannt geworden.
- Als gesichert gilt, dass bis zu 200 Fischarten Träger des Giftes sein können. Besonders betroffen sind Pflanzenfresser wie Papagei- und Doktorfische sowie Raubfische wie Barakuda, Makrelen, Zackenbarsche u. a., soweit sie küstennah leben.
- Die Ciguatera ist in den oben genannten Regionen weit verbreitet. Sie tritt nach dem Genuss von tropischen oder subtropischen Fischen auf, die einen „natürlichen“ Gehalt an Ciguatoxin aufweisen (Aufnahme über Einzeller). Das Toxin ist hitzestabil und wird beim Zubereiten von Fischmahlzeiten nicht zerstört. Die Erkrankung geht mit einer großen Vielfalt klinischer Symptome einher, zu denen beispielsweise Magen-Darm- und neurologische Störungen sowie Herz-Kreislauf-Erkrankungen gehören. Auch Parästhesien (umgekehrtes Heiß-Kalt-Empfinden) sowie Muskel- und Gelenkschmerzen, Übelkeit, Erbrechen und Durchfall sind typisch. Die Erkrankung tritt in den betroffenen Gegenden mit einer Häufigkeit von bis zu 80 Fällen pro 10.000 Einwohner auf. Sie hat allerdings nur eine geringe Morta-

lität, d.h. Todesfälle ereignen sich selten (0,1 % der Erkrankten).

- Die Behandlung erfolgt im wesentlichen symptomatisch (Flüssigkeitsersatz) und durch Infusion mit Mannit (einem bestimmten Zucker, der in Apotheken erhältlich ist) zur Ausschwemmung des Toxins.

### **Empfehlungen für Reisende in betroffene Regionen**

- Sicherste Vermeidungsstrategie ist der Verzicht auf den Verzehr von Fischen, insbesondere selbstgefangenen. Fischer, Köche und Restaurantbetreiber wissen in der Regel, welche Produkte in der jeweiligen Jahreszeit unbedenklich sind, und halten sich daran, wenn sie keine Kunden verlieren wollen.
- Kein Verzehr von Raubfischen, insbesondere von größeren (> 2,5 kg) Exemplaren (in Florida ist z.B. der Import von Barrakuda generell verboten).

- Kein Verzehr von Innereien, Köpfen und Gonaden (Geschlechtsteilen), da diese am stärksten mit Toxin belastet sind.
- Kochen und Braten sind keine geeigneten Mittel zur Inaktivierung des Giftes; gründliches Waschen kann die Giftkonzentration u.U. verringern.
- Fisch aus der offenen See (entfernt von Korallenriffen) ist sicherer als küstennah gefangener Fisch.
- Fisch aus den betreffenden Regionen sollte grundsätzlich nicht verzehrt werden, wenn bereits eine Ciguatera aufgetreten ist.
- Sollten Sie an einer Ciguatera erkranken, wenden Sie sich vorsichtshalber an einen Arzt.

Herausgeber:

Deutscher Fleischer-Verband  
Kennedyallee 53, 60596 Frankfurt  
Telefon 0 69 / 6 33 02-0  
Telefax 0 69 / 6 33 02-150  
Text: Dr. Wolfgang Lutz

Text: Internet [www.fleischerhandwerk.de](http://www.fleischerhandwerk.de)  
email [info@fleischerhandwerk.de](mailto:info@fleischerhandwerk.de)

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Einverständnis  
des Herausgebers unter Quellenangabe