



**MEIN ZUHAUSE**

**LANDKREIS  
GÖRLITZ**

WOKRJES ZHORJELC

**Informationsmaterial  
für die Belehrung nach  
§§ 42 und 43  
des Infektionsschutzgesetzes**

**Landkreis Görlitz  
Landratsamt  
Gesundheitsamt**



# 1. Wer muss belehrt werden?

Personen, die **gewerbsmäßig** leicht verderbliche Lebensmittel herstellen, behandeln 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 mit und zur **Gemeinschaftsverpflegung** tätig sind,

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

Zum Beispiel:



**Personal in der Gastronomie**



**Erzieherinnen und Erzieher**



**Personal in der Pflege**



**Personal im Lebensmittelverkauf /  
Lebensmittelproduktion**

## 2. Leicht verderbliche Lebensmittel



**Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis**



**Eier und Eiprodukte**



**Säuglings- und Kleinkinder-nahrung**



**Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus**



**Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus**



**Speiseeis und Speiseeis-halberzeugnisse**



**Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen**



**Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllungen oder Auflage**



**Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr**

### 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 Anzahl von Menschen betroffen sein.

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

### 3. Tätigkeitsverbote

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 kombiniert ggf. mit Erbrechen) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Choleraerregern, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren, Noroviren oder andere Durchfallerregern wie z. B. Parasiten
- 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.

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 **milchig weiße 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.



## 4. Wie können Sie zur Verhütung von Lebensmittelinfektionen beitragen?

Wer Essen für Dritte produziert, trägt ein hohes Maß an Verantwortung. Die Speisen müssen gesundheitlich unbedenklich und qualitativ einwandfrei sein.

### Meldung an den Vorgesetzten



**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.**

### Personalhygiene

- **Körper sauber halten**
  - ✓ Auf der Haut insbesondere der Kopfhaut, leben jede Menge Mikroorganismen. Ist der Körper frisch gewaschen, können diese sich nur schlecht vermehren. Deshalb ist Körperhygiene so wichtig. Das regelmäßige Waschen der Haare befreit die Kopfhaut von Schuppen, die Mikroorganismen als Nährstoffquelle dienen.
- Auf das **regelmäßige Waschen der Hände und Unterarme** in dem dafür vorgesehenen **Handwaschbecken** muss besonders geachtet werden. **Das gilt insbesondere unter Beachtung der betrieblichen Anweisungen**
  - ✓ unmittelbar vor Arbeitsbeginn,
  - ✓ nach dem Berühren von verschmutzten Gegenständen und nach Reinigungsarbeiten,
  - ✓ nach dem Berühren von Verpackungsmaterialien,
  - ✓ nach dem Arbeiten mit Rohwaren (Fleisch, Geflügel, Ei, Gemüse, Obst, z.B. Wild in Decke u.a.),
  - ✓ nach Beendigung von Arbeiten im unreinen Bereich,
  - ✓ nach Arbeiten im Lager und außerhalb des Küchenbereichs und
  - ✓ nach jedem Toilettenbesuch.

### Wie?

- ✓ Flüssigseife mindestens ½ Minute lang
- ✓ Trocknen mit Einweghandtüchern (z.B. aus Papier)
- ✓ ggf. desinfizieren



- **Fingernägel sauber und kurz geschnitten halten und nicht lackieren**
  - ✓ Besonders unter langen Fingernägeln können sich Mikroorganismen ansammeln. Deshalb sollten Fingernägel möglichst kurz geschnitten sein. Da unter Nagellack Schmutz nicht erkennbar ist und der Lack zudem abblättern kann, ist er während der Küchenarbeit tabu.
- Während der Küchenarbeit ist das **Tragen von Schmuck an den Händen und Unterarmen verboten** (Ringe, Armreife und Armbketten, Armbanduhr).
- **Strikte Trennung von Privat- und Arbeitskleidung (nach DIN 10524)**
  - ✓ Die **Arbeitskleidung**, zu der auch eine **geeignete Kopfbedeckung gehört** (Kochmütze, Haarnetz oder Tuch), sowie **Kittel, Arbeitshosen und Arbeitsschuhe** müssen sauber sein. Der Mensch verliert täglich Haare. **Schuppen und Haare in Lebensmitteln sind ekelerregend und unhygienisch.** Lange Haare sollten zusammengebunden werden. Die **Arbeitskleidung sollte täglich gewechselt** werden. Stark verschmutzte Kleidungsstücke sind umgehend zu wechseln. Die **Arbeitskleidung ist bei mindestens 60°C zu waschen und sollte kochfest sein**, um sicher zu stellen das v. a. krankmachende Mikroorganismen sicher entfernt worden sind. In der Garderobe müssen Privatkleidung und Arbeitskleidung getrennt aufbewahrt werden.



- **Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen**
  - ✓ Auch gesunde Menschen tragen im Nasen- und Rachenraum Bakterien, die zu Lebensmittelvergiftungen führen können. Damit diese Bakterien und evtl. dort vorkommende Viren nicht über kleine Tröpfchen in die Speisen gelangen, wenden sie sich immer vom Lebensmittel ab, wenn sie husten oder niesen müssen. Husten sie in die Ellenbeuge und benutzen sie zum Naseputzen ein Einwegpapiertaschentuch. Werfen Sie das Papiertaschentuch anschließend weg und waschen sie gründlich die Hände und desinfizieren Sie diese.
- **Offene Wunden wasserdicht abdecken**
  - ✓ Offene Wunden dürfen auf keinen Fall mit Lebensmitteln in Berührung kommen, denn sie können lebensmittelvergiftende Bakterien enthalten. Sie müssen daher mit einem **farbigen wasserdichten Pflaster**, einem **sauberen Verband** und **Gummifingerling** oder einem **Gummihandschuh** abgedeckt werden.
- **Nicht rauchen**
  - ✓ Im **Küchenbereich gilt striktes Rauchverbot**, denn Asche oder gar Zigarettenkippen könnten in die Speisen gelangen. Zigarettenkippen sind gesundheitsschädlich und ekelerregend.

## Lebensmittelhygiene

- ✓ **Bei Wareneingangskontrolle nur qualitativ einwandfreie Lebensmittel annehmen**  
Über Lebensmittel, deren Verpackung verunreinigt oder beschädigt ist, können schädliche Mikroorganismen oder Schädlinge in das Lager eingetragen werden. So kann dort gelagerte Ware verunreinigt werden. Prüfen Sie daher angelieferte Ware auf ihre einwandfreie Verpackung und Qualität.



- ✓ **Die Kühlung der Ware muss durchgehend sichergestellt sein**  
Unzureichend gekühlte Lebensmittel können verdorben sein. Prüfen sie daher bei der Wareneingangskontrolle, ob die Lebensmittel angemessen gekühlt angeliefert werden. Das ist insbesondere bei Fleisch, Fisch, Geflügel und Milchprodukten wichtig.

✓ **Reine und unreine Arbeit trennen**

Von unreinen, das heißt mikrobiell belasteten Lebensmitteln oder Arbeitsmitteln können Mikroorganismen auf saubere, reine Ware übertragen werden – und zwar während der Verarbeitung genauso wie bei der Lagerung. Lagern sie deshalb z.B. rohe und gegarte Lebensmittel vollständig abgedeckt in getrennten Behältnissen. Auch gebrauchtes Geschirr kann mit Keimen verunreinigt sein. Trennen sie daher z.B. Speisenausgabe und Geschirrrücknahme entweder zeitlich oder räumlich.

Verwenden sie niemals dieselben Küchengeräte für die Zubereitung von rohen und bereits gegarten Speisen, ohne sie zwischendurch sehr sorgfältig zu reinigen.



## 5. Welche Fristen sind wichtig?

- die Erstbelehrung im Gesundheitsamt darf bei der ersten Aufnahme der Tätigkeit nicht älter als 3 Monate sein
- am 1. Arbeitstag müssen sie durch den Arbeitgeber erneut belehrt werden
- danach ist alle 2 Jahre eine Folgebelehrung notwendig

**Bitte beachten Sie das gesonderte Hinweisblatt für Arbeitgeber!**

Stand: 04/2024

Dieses Merkblatt dient der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

### Impressum

Landkreis Görlitz  
Landratsamt  
Bahnhofstr. 24  
02826 Görlitz  
Internet: [www.kreis-goerlitz.de](http://www.kreis-goerlitz.de)

Der Landkreis Görlitz ist eine Körperschaft des Öffentlichen Rechts, vertreten durch Landrat Dr. Stephan Meyer, Landratsamt, Bahnhofstr. 24, 02826 Görlitz.

Verantwortlich für den Inhalt nach § 55 Abs. 2 RStV:

Frau Annegret Schynol  
Leiterin Gesundheitsamt  
E-Mail: [gesundheitsamt@kreis-gr.de](mailto:gesundheitsamt@kreis-gr.de)  
Telefon: 03581 663 2601

Internet: <https://www.kreis-goerlitz.de/03-Landratsamt/Aemter/Gesundheitsamt.html>

Bilderquelle: <https://pixabay.com/de/>