

Gesundheitsamt/ Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt

## **Merkblatt**

### **Informationen für den Arbeitgeber zur Durchführung von Belehrungen zum Nachweisheft für Beschäftigte im Lebensmittelbereich (Gesundheitsausweis, Gesundheitspass, etc.) gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)**

#### **Wann haben die Belehrungen durch den Arbeitgeber zu erfolgen?**

Nach Aufnahme der Tätigkeit (erste Belehrung durch den Arbeitgeber unter Beachtung der festgeschriebenen Frist = 3 Monate) sowie im weiteren Verlauf alle 2 Jahre (§ 43 Abs. 4 IfSG)

#### **Muss der Arbeitgeber selbst ein Nachweisheft besitzen?**

**Ja**, aber nur, wenn er selbst Tätigkeiten im Lebensmittelbereich (Herstellen, Behandeln, in Verkehr bringen) ausübt

**oder** wenn der Arbeitgeber die Belehrungen seiner Beschäftigten selbst durchführt.

#### **Muss der Arbeitgeber die Folgebelehrungen selbst durchführen?**

Der Arbeitgeber muss die Belehrungen nicht persönlich durchführen. Er kann sie auch an eine andere dafür befähigte Person delegieren. Jedoch bleibt der Arbeitgeber dafür verantwortlich, dass die Belehrung ordnungsgemäß durchgeführt wird (Fristen, Inhalt).

**Hinweis:** Die Belehrungen nach IfSG ersetzen nicht die jährlichen Schulungen über allgemeine Hygiene (nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung).

#### **Wo sind die Nachweishefte aufzubewahren?**

Arbeitgeber 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 (z.B. in Filialen) genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie. (§ 43 Abs. 5 IfSG)

#### **Wer benötigt ein Nachweisheft?**

Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen:

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, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

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, Cafes oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß §43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch die jeweils zuständige Behörde.

**Was muss der Arbeitgeber zusätzlich beachten?**

Bei Auftreten von Krankheitszeichen (Symptome), durch einen Arzt festgestellte Erkrankungen bzw. Ausscheidung von Krankheitserregern, die unter die Tätigkeitsverbote nach § 42 Abs. 1 IfSG fallen, sind durch den Arbeitgeber Hygienemaßnahmen zu ergreifen, die geeignet sind, eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger an der Arbeitsstätte zu verhindern (§ 43 Abs. 3 IfSG). Auskunft hierzu erteilt die zuständige Behörde für Lebensmittelüberwachung und Ihr Gesundheitsamt.

**Gesetzliche Grundlagen:**

Infektionsschutzgesetz § 43 Abs. 3 - 5 Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG) vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) in der jeweils aktuellen Fassung.

**Hinweis:**

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Behörde behält sich weitere Auflagen vor.

**Ansprechpartner für Nachfragen:**

Landratsamt Bautzen  
Gesundheitsamt  
Bahnhofstraße 5  
02625 Bautzen  
Tel.: 03591 5251 53212 oder 03591 5251 53215  
E-Mail: [Gesundheitspass@LRA-Bautzen.de](mailto:Gesundheitspass@LRA-Bautzen.de)

Landratsamt Bautzen  
Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt  
Taucherstraße 23  
02625 Bautzen  
Tel.: 03591 / 52 51 39 001  
Fax: 03591 / 52 51 39 009  
E-Mail: [lueva@lra-bautzen.de](mailto:lueva@lra-bautzen.de)

## **Anhang Inhalt einer Folgebelehrung**

### **Themen der allgemeinen Hygiene (muss auch jährlich geschult werden)**

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kittel, Schuhe, Handschuhe, Kopfhäube)
- Husten oder Niesen Sie nie auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster sowie mit einem zusätzlichen Fingerling bzw. Einweghandschuh ab.

### **Eigenverantwortung!**

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt ein Tätigkeitsverbot, wenn Krankheitserscheinungen auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder ein Arzt diese festgestellt hat:

- Akute, infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Choleraerregern, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger
- Typhus abdominalis, Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Shigellen, Salmonellen (bei Nachweis im Stuhl)
- enterohämorrhagische Escherichia coli – Bakterien (bei Nachweis im Stuhl)
- Choleraerregern (bei Nachweis im Stuhl)
- infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

### **Symptome, die auf die genannten Erkrankungen hinweisen:**

- Durchfall, gegebenenfalls mit Übelkeit und Erbrechen
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) sind Zeichen für Paratyphus und Typhus
- 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.

### **ACHTUNG:**

**Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch! Sagen Sie dem Arzt, dass Sie im Lebensmittelbereich tätig sind. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten / Arbeitgeber über die Erkrankung zu informieren!**