

Betrifft mich das Infektionsschutzgesetz?

Das Infektionsschutzgesetz betrifft alle Personen, die mit folgenden Lebensmitteln in Kontakt kommen, diese herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen:

- ▶ 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 durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- ▶ Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen
- ▶ Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

In Kontakt kommen bedeutet, dass Sie Lebensmittel entweder direkt mit der Hand oder indirekt über Gegenstände, Arbeitsmaterialien usw. berühren.

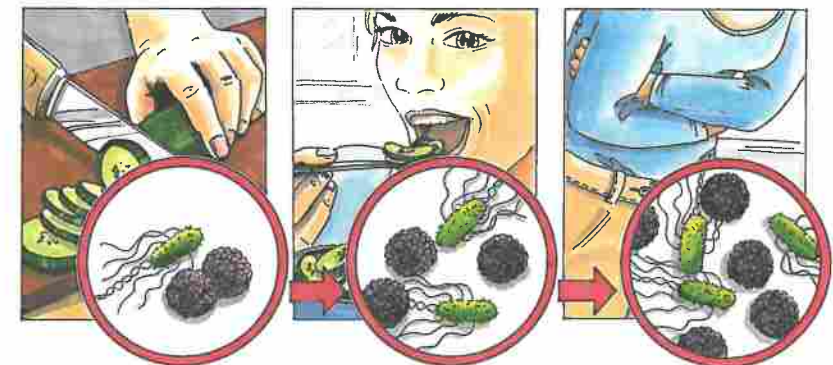
Das Infektionsschutzgesetz betrifft Sie auch, wenn Sie in

- ▶ Gaststätten,
- ▶ Restaurants,
- ▶ Cafés oder
- ▶ sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung (z. B. Kitas, Krankenhäuser, Altenheime)

arbeiten.

Warum muss ich mich an bestimmte Regeln halten?

Die gerade genannten Lebensmittel zählen zu den leicht verderblichen Lebensmitteln. Auf und in ihnen können sich **Krankheitserreger** besonders gut vermehren. Insbesondere bei unzureichender Kühlung besteht die Gefahr, dass die Bakterienzahl in kürzester Zeit stark zunimmt. Viren benutzen Lebensmittel gerne als „Transportmittel“. Verzehrt ein Kunde ein Lebensmittel, das krankheitserregende Viren oder Bakterien enthält, kann dieser an einer **Lebensmittelinfektion oder -vergiftung** sehr schwer erkranken. Es kann sogar soweit kommen, dass der Betroffene daran stirbt. Besonders für kleine **Kinder**, **ältere Menschen**, **Schwangere** oder **Menschen mit einem schwachen Immunsystem** kann eine solche Infektion schlimme Folgen haben.



Aus diesem Grund schreibt das **Infektionsschutzgesetz** vor, dass Sie über Gefahren belehrt werden müssen:

1. Vor der ersten Aufnahme ihrer Arbeit durch das Gesundheitsamt oder einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt (mündlich und schriftlich)
2. Nach Arbeitsaufnahme in Ihrem Betrieb
3. Alle zwei Jahre in Ihrem Betrieb

Wann muss ich mich bei meinem **Vorgesetzten** und Arzt melden?

Um Gefahren zu vermeiden, ist es wichtig, dass Sie **eigenverantwortlich** handeln und sich an die **Hygieneregeln** in Ihrem Betrieb halten! **Melden** Sie sich bei Ihrem Vorgesetzten und Arzt, wenn Sie folgende **Krankheitsanzeichen** bei sich feststellen:

- ▶ Durchfall
- ▶ Übelkeit, Erbrechen
- ▶ Heftige Bauchschmerzen
- ▶ Fieber (Körpertemperatur $\geq 38,5$ °C)
- ▶ Gelbfärbung der Haut und Augäpfel
- ▶ Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen, wenn diese gerötet, geschwollen, nässend oder schmierig belegt sind



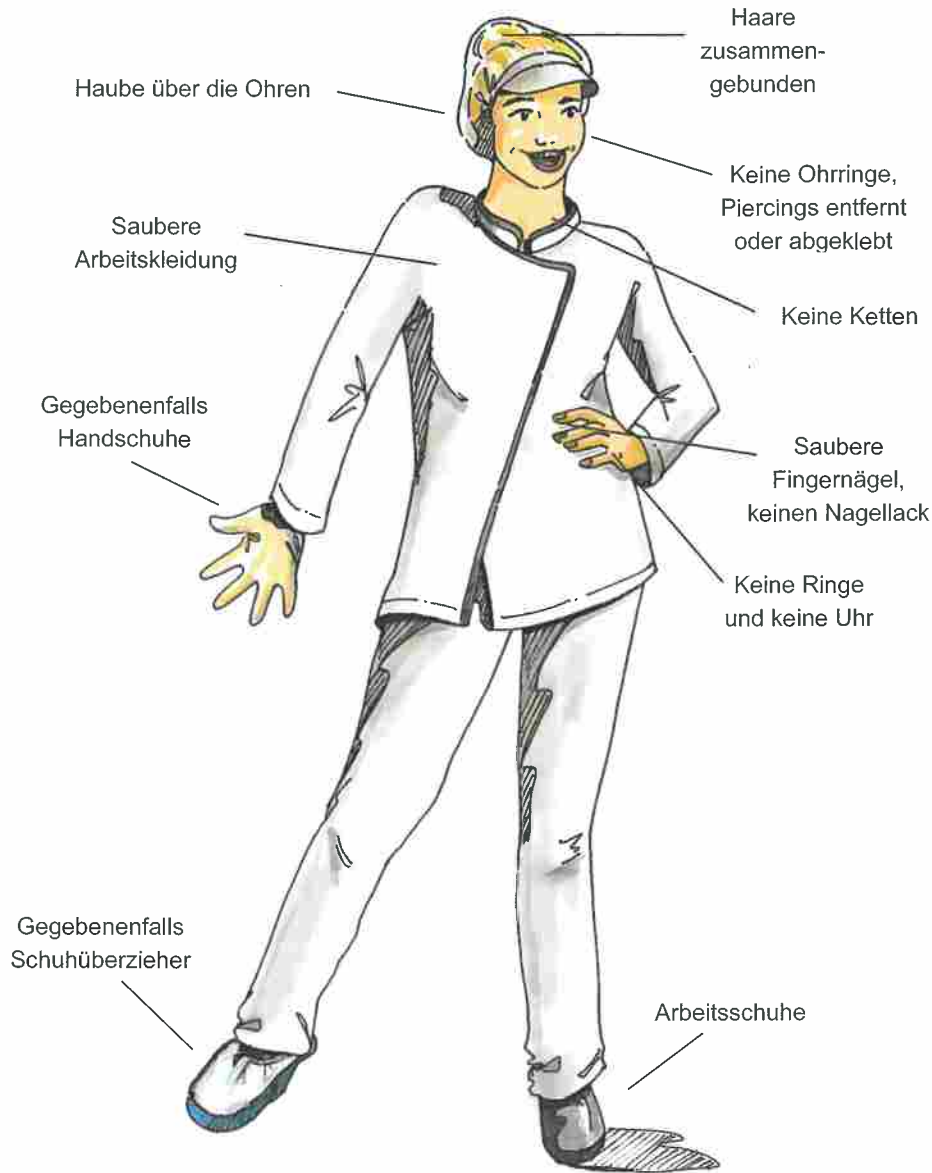
Wann darf ich nicht zur Arbeit gehen?

Sie dürfen nicht in Ihrem Betrieb arbeiten, wenn die oben genannten **Krankheitsanzeichen** auf eine der folgenden Krankheiten hinweisen oder eine der folgenden **Krankheiten** bei Ihnen festgestellt wird:

- ▶ Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall)
- ▶ Cholera
- ▶ Typhus oder Paratyphus
- ▶ Hepatitis A oder E (Leberentzündung)
- ▶ Shigellenruhr
- ▶ Salmonellose
- ▶ Infizierte Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können

Hygienemaßnahmen leicht umgesetzt – Start in den **Arbeitstag**: Was muss ich vor Arbeitsbeginn tun?

- Straßenkleidung gegen saubere Arbeitskleidung eintauschen
- Schmuck an Händen Armen, Ohren oder Hals ablegen
- Piercings abkleben oder entfernen
- Haare zusammenbinden
- Eine Kopfbedeckung aufziehen (die Haube muss auch die Ohren verdecken!)



In manchen Betrieben ist es notwendig, dass Sie außerdem z. B. folgende Maßnahmen einhalten:

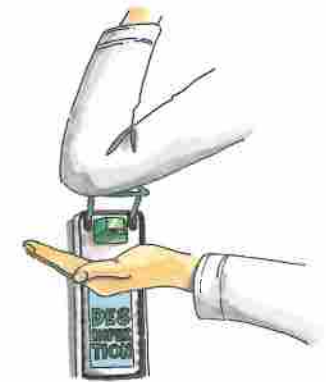
- Tragen eines Mundschutzes
- Tragen einer Bartbinde
- Tragen von Handschuhen
- Tragen von Überschuhen
- Tragen von Spezialkleidung

Achten Sie außerdem darauf, dass Ihre Fingernägel sauber und kurz geschnitten sind. Tragen Sie keinen Nagellack auf die Fingernägel auf.

Unsere Hände bieten Krankheitserregern ideale Bedingungen zum Überleben.

Waschen und desinfizieren Sie Ihre Hände immer:

- Vor Arbeitsbeginn
- Vor jedem neuen Arbeitsgang
- Nach dem Umgang mit Geflügel und Ei
- Nach dem Umgang mit verschmutzten Gegenständen
- Nach der Müllentsorgung
- Nach jedem Toilettenbesuch
- Nach Pausen



Gründliches Händewaschen und -desinfizieren ist unbedingt notwendig! Achten Sie beim Händewaschen und -desinfizieren darauf, dass Sie Spender und Griffe nur mit dem Ellenbogen berühren.

Hygienemaßnahmen leicht umgesetzt –
Während der Arbeit: Was muss ich beachten?

- ☑ Niesen und husten Sie, weg von Lebensmitteln, in Ihren Ärmel
- ☑ Rauchen, essen, trinken oder kauen Sie Kaugummi nur in den Pausen, nicht am Arbeitsplatz
- ☑ Waschen und desinfizieren (ca. 30 Sekunden) Sie regelmäßig Ihre Hände



Was mache ich, wenn ich mich verletzt habe?

Wunden müssen sofort versorgt werden!

Verbinden Sie Wunden an Händen und Unterarmen mit farbigen, wasserfesten **Pflastern**. **Gummihandschuhe** und **Fingerlinge** schützen zusätzlich vor einer Verbreitung von Krankheitserregern.



Hygienemaßnahmen leicht umgesetzt –
Ende des Arbeitstags: Was ist wichtig?

Da Sie täglich mehrmals Ihre Hände waschen und desinfizieren können diese schnell rissig und spröde werden. Trockene/rissige Haut bietet Krankheitserregern die Möglichkeit, sich auszubreiten, da sicheres desinfizieren dann nicht mehr möglich ist.



Cremen Sie Ihre Hände am Ende des Arbeitstags mit einer hautpflegenden Creme ein.

Hygienemaßnahmen leicht umgesetzt – Und Zuhause?

Auch **Zuhause** sollten Sie auf eine entsprechende Körperpflege achten.

Tägliches Duschen sowie die Pflege von Händen und Haaren schützen vor der Eintragung von Krankheitserregern in Ihren Betrieb.



Nützliche Links

Stichwort	Name	Link zur Webseite/Twitter
Lebensmittel-sicherheit Schnellwarnsystem Deutschland		www.lebensmittelwarnung.de https://twitter.com/LMWarnung
Lebensmittel-sicherheit Schnellwarnsystem der EU	RASFF – the Rapid Alert System for Food and Feed	http://ec.europa.eu/food/food/rapidalert/index_en.htm
Lebensmittel-sicherheit	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit	www.bvl.bund.de
Lebens- und Fut-termittelsicherheit	Bundesinstitut für Risikobewertung	http://www.bfr.bund.de/de/start.html
Lebensmittel-sicherheit		www.barfblog.com https://twitter.com/barfblog
Risikobewertung	Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit	http://www.efsa.europa.eu/de/
Ernährung und Landwirtschaft	Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft	www.bmel.de
Infektions-krankheiten	Robert Koch-Institut	www.rki.de https://twitter.com/rki_de
Gesundheit	Bundesministerium für Gesundheit	http://www.bundesgesundheitsministerium.de/
Impfstoffe, Arzneimittel	Paul-Ehrlich-Institut	http://www.pei.de/DE/home/de-node.html
Gesundheitsrisiken	Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung	http://www.bzga.de/
Tropenmedizin	Bernhard-Nocht-Institut	http://www.bni.uni-hamburg.de/
Infektionskrankheiten Tier/Mensch	Friedrich-Loeffler-Institut	https://www.fli.bund.de/