

**Einverständniserklärung der Erziehungsberechtigten und Betreuungspersonen
nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz**

Ich bin einverstanden, dass mein Kind

Nachname	Vorname	Geburtsdatum

ohne Anwesenheit eines Elternteils gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz
mündlich sowie schriftlich belehrt wird.

Mir sind bei meinem Kind

keine Tatsachen bekannt

folgende Tatsachen bekannt

die ein Tätigkeitsverbot nach § 42 Abs.1 Infektionsschutzgesetz begründen.

Nachname, Vorname
des Erziehungsberechtigten
in Druckbuchstaben

Ort, Datum, Unterschrift des Erziehungsberechtigten

Belehrung gem. § 43 IfSG Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Gesundheitsinformationen für den Umgang mit Lebensmitteln

Für wen gelten die Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote und die Belehrungspflicht?

1. Für Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in 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, Nahrungshafen
- 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

2. Für Personen, die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind

Diese Personen benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch ein Gesundheitsamt, die nicht älter als drei Monate ist.

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte **Krankheitserreger** besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von mit Krankheitserregern 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 jeder beschäftigten Person zum Schutz der Verbraucher und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

(Die wichtigsten Regeln sind in Anhang 1 zusammengestellt)

Wann dürfen die oben genannten Tätigkeiten nicht ausgeübt werden?

1. Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die vorgenannten **Tätigkeiten nicht ausüben** dürfen, wenn bei Ihnen **Krankheitserscheinungen** (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt oder eine Ärztin bei Ihnen festgestellt hat:

- **Akute infektiöse Gastroenteritis** (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Choleraerregern, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger,
- Typhus oder Paratyphus,
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung),
- Infizierte Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

2. Wenn die Untersuchung einer Stuhlprobe von Ihnen den Nachweis einer der folgenden Krankheitserreger ergeben hat:

- **Salmonellen**
- **Shigellen**
- **enterohämorrhagische Escherichia-coli-Bakterien (EHEC)**
- **Choleraerregern**

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

Wer muss informiert werden?

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch! Teilen Sie auch mit, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten. Außerdem sind Sie **verpflichtet**, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

(Weitere Informationen zu den Erkrankungen sind in Anhang 2 zusammengestellt)

Anhang 1

Wie können Sie zur Verhinderung der Verbreitung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich, mindestens 30 Sekunden, die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Hände trocknen Einweghandtücher.
- Künstliche oder lackierte Fingernägel sind im Umgang mit Lebensmitteln nicht erlaubt. Dies gilt auch für alle anderen Arten von Nagelschmuck (Gel – oder Acrylnägel).
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Schmuck und Armbanduhren ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Schuhe für Innenräume). Das Tragen von Freizeitkleidung ist nicht erlaubt.
- Das Tragen von Einweghandschuhen ist nur in Ausnahmefällen erlaubt z.B. beim Verarbeiten von färbenden Lebensmitteln oder nach kleineren Verletzungen. Die Handschuhe müssen nach jedem Tätigkeitswechsel gewechselt werden.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasser-undurchlässigem Pflaster ab.
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.
- Im Erkrankungsfall gehen Sie zu ihrem Arzt oder Ihrer Ärztin und besprechen Sie dort, ob eine Übertragung über Lebensmittel möglich ist.

Anhang 2

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 breiartige Durchfälle. Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger in Deutschland 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) oder 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 oder Ihren Betriebsarzt an. Dort werden Sie zur Notwendigkeit einer Impfung beraten.

Cholera

Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel. Auch die 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 (Ostasien, Südamerika, Afrika). Eine Schutzimpfung wird allerdings nur in Ausnahmefällen empfohlen. **Deshalb** sollten Sie bei Reisen in ein Risikogebiet auch dazu Ihren Hausarzt oder Ihren Betriebsarzt 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 aus infizierten Tieren (z.B. Fleisch, Milch, Eier) 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 zu beobachten.

Gastroenteritis durch andere Erreger

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

Hepatitis A oder E

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, da das Virus 1-2 Wochen nach Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden wird. 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!).

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

Die Erstbelehrung erfolgt durch das Gesundheitsamt, für die Folgebelehrungen alle zwei Jahre sind die Arbeitgeber und Arbeitgeberinnen verantwortlich.

Für Fragen steht Ihnen das Gesundheitsamt gerne zur Verfügung.

Stadt Hagen
Fachbereich Gesundheit und Verbraucherschutz
Haus Busch 1-3
58099 Hagen

Tel.: 02331/207-3706

E-Mail: infektionsschutz@stadt-hagen.de