



GESUNDHEITS- ZEUGNISSE

*Belehrungen nach §§ 42 und 43
Infektionsschutzgesetz IfSG für
Personen im Lebensmittelgewerbe.*

ÖFFNUNGSZEITEN

Tel.: 09 11 / 2 31-21 60
oder -31 42 oder - 29 82 oder -22 89

Montag, Dienstag und Donnerstag
Mittwoch und Freitag

von 8 bis 12 Uhr
von 8 bis 11 Uhr

*Ort der Erstbelehrung /
Ausstellung Gesundheitszeugnis:*



Gesundheitsamt
**I. Stock,
Zimmer 102**
Burgstraße 4
90403 Nürnberg

Anfahrt VGN:

- U-Bahn: Linie 1,
Station Lorenzkirche
- Bus: Linie 36,
Haltestelle Burgstraße

Bitte mitbringen:

Personalausweis

Kosten:

20,- €

PFLICHT IM LEBENSMITTELGEWERBE

Gesetzlich vorgeschriebener Hygiene- und Infektionsschutz

Was ist das „Gesundheitszeugnis“ / die Erstbelehrung?

Personen, die im Lebensmittelgewerbe oder in vergleichbaren Einrichtungen gewerbsmäßig tätig sind, müssen nachweisen, dass sie vom Gesundheitsamt über die einzuhaltenden Hygienevorschriften und Gesundheitsauflagen informiert wurden. Dies gilt insbesondere für MitarbeiterInnen von Unternehmen des Lebensmittelgewerbes, die erstmalig diese Tätigkeit aufnehmen.

Sie benötigen eine Bescheinigung (= „Gesundheitszeugnis“) darüber, dass sie in mündlicher und schriftlicher Form über die Vorschriften und Verpflichtungen nach §§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes belehrt wurden. Diese Bescheinigung darf bei Aufnahme der Tätigkeit nicht älter als drei Monate sein.

Was ist die Erklärung über die eigene Gesundheit?

Zusätzlich müssen Personen, die im Lebensmittelgewerbe oder in vergleichbaren Einrichtungen gewerbsmäßig tätig sind, eine Erklärung unterschreiben, dass bei ihnen keine Erkrankungen bekannt sind, die ein Tätigkeitsverbot zur Folge haben.



WER BRAUCHT DAS „GESUNDHEITSZEUGNIS“?

Im Gewerbe ausnahmslos Pflicht

Lebensmittelgewerbe

Die Pflicht zur Einholung eines „Gesundheitszeugnisses“ / Erstbelehrung betrifft alle Personen, die einer „gewerbsmäßigen“ Tätigkeit im Lebensmittelbereich nachgehen.

Als „gewerbsmäßig“ wird eine Tätigkeit im Sinne des Infektionsschutzgesetzes dann eingestuft, wenn sie:

- außerhalb des hauswirtschaftlichen Bereichs vorgenommen wird,
- auf Erwerb ausgerichtet ist.

Feste und Feiern

Für private Veranstaltungen wird kein „Gesundheitszeugnis“ benötigt. Auch Vereinsfeste fallen i.d.R. nicht unter die Pflicht zur Erstbelehrung. Ausnahme: Bei Vereinsfesten gilt die gewerbliche Regelung, wenn es sich um gaststättenrechtlich anzeige- oder erlaubnispflichtige Veranstaltungen handelt. Bei den Helfern von Vereinsfesten ist entscheidend, ob sie unmittelbaren Kontakt mit leicht verderblichen Lebensmitteln haben.

Fragen hierzu beantworten wir Ihnen gerne unter Tel.: 09 11 / 2 31-21 60, oder -31 42 oder - 29 82 oder -22 89



Gruppen / Schulklassen

Mittwoch und Freitag finden jeweils um 9 und 11 Uhr Erstbelehrungen für Schulklassen und andere Gruppen statt. Es ist eine Voranmeldung erforderlich.

Jugendliche unter 16 Jahren

Diese erhalten die Belehrung nur in Begleitung einer erziehungsberechtigten Person. Der / die Erziehungsberechtigte ist verpflichtet, die Erklärung über die eigene Gesundheit (bezogen auf den Jugendlichen) zu unterschreiben.

Ausländische ArbeitnehmerInnen mit geringen Deutschkenntnissen

Diese sollten die mündliche Aufklärung in Anwesenheit einer Person, die übersetzen kann, oder eines Dolmetschers erhalten. Kosten für einen Dolmetscher können jedoch nicht vom Gesundheitsamt übernommen werden.

Folgeaufklärung durch Arbeitgeber

Arbeitgeber sind dazu verpflichtet, die Belehrungen für ihre Beschäftigten bei Arbeitsaufnahme durchzuführen, diese alle 2 Jahre zu wiederholen und deren Durchführung zu dokumentieren. Die Folgebelehrungen werden nicht durch das Gesundheitsamt durchgeführt.





MERKBLÄTTER UND DETAILINFORMATION

Tätigkeitseinstellung bei Erkrankung **Seite 7**

Risikoanfällige Tätigkeitsfelder **Seite 8**

Leicht verderbliche Lebensmittel **Seite 8**

Leitfaden Vereins- und ähnliche Feste **Seite 9**

TÄTIGKEITEINSTELLEN BEI ERKRANKUNG

Merkblatt über Tätigkeitsverbote nach § 42 des Infektionsschutzgesetzes – gewerbliche Arbeitnehmer

Sollte bei einer mit bestimmten Lebensmitteln tätigen Person eine der nachfolgend aufgelisteten Erkrankungen oder der Verdacht darauf bestehen, darf die Tätigkeit nicht mehr ausgeübt werden. Um die Verbreitung von Krankheiten zu verhindern, darf die erkrankte Person außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs nicht tätig sein und nicht beschäftigt werden.

Krankheitsbilder und Diagnosen

Eine Tätigkeit muss sofort eingestellt werden bei der Diagnose oder bei Verdacht von:

Typhus, Paratyphus, Cholera, Shigellose, Salmonellose, Inf. Gastroenteritis, Virushepatitis A + E

Dies gilt auch, wenn das mit Lebensmitteln in Berührung kommende Personal infizierte Wunden oder Hautkrankheiten hat. Es muss ausgeschlossen werden, dass sich die Krankheitserreger über die verarbeiteten Lebensmittel auf die Konsumenten des Essens übertragen.

Ebenso ist die Tätigkeit sofort einzustellen, wenn vom Personal des Unternehmens eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter Krankheitserreger ausscheidet. Beispiele hierfür sind: Shigella, Salmonella, EHEC, Choleraerreger.



BESONDERE RISIKOBEREICHE

Risikoanfällige Tätigkeitsfelder

Außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereiches sind die nachfolgend aufgelisteten Tätigkeitsfelder besonders risikoanfällig:

- Berühren von Lebensmitteln bei der Herstellung, Behandlung oder im Vertrieb.
- Kochen von Mahlzeiten (Verpflegung) in Küchen, Gaststätten oder Einrichtungen.
- Berühren von Bedarfsgegenständen.
- Tätigkeit als Ausbilder.

Leicht verderbliche Lebensmittel

Besonders leicht verderblich sind:

- Erzeugnisse oder Endprodukte aus Geflügel, Fleisch, Milch, Fische, Krebse, Weichtiere, Ei
- Säuglings- und Kleinkindnahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder nicht erhitzter Füllung bzw. Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate
- Marinaden, Mayonäsen
- Emulgierte Soßen
- Nahrungshafen



VEREINS- UND ÄHNLICHE FESTE

Informationspflicht des Veranstalters

Gelegentliche ehrenamtliche HelferInnen bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen sind nicht „gewerbsmäßig“ im Sinn der Vorschrift tätig. Sie unterliegen deshalb nicht der gesetzlichen infektionshygienischen Belehrungspflicht. Dennoch muss dieser Personenkreis informiert werden.

Leitfaden für den sicheren Umgang mit Lebensmitteln für ehrenamtliche HelferInnen bei Vereinsfesten und ähnlichen Veranstaltungen

Warum müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Hygienefehler beim Umgang mit Lebensmitteln führen immer wieder zu schwerwiegenden Erkrankungen, die besonders bei Kleinkindern und älteren Menschen lebensbedrohlich werden können. Von solchen Lebensmittelinfektionen kann gerade bei Vereins- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen schnell ein größerer Personenkreis betroffen sein. Der Leitfaden gibt eine Orientierungshilfe, sich in diesem sensiblen Bereich richtig zu verhalten, damit gemeinschaftliches Essen und Trinken ungetrübt genossen werden können.

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!

Durch welche Lebensmittel kommt es häufig zu Infektionen?

In manchen Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Dazu gehören:

- Fleisch und Wurstwaren
- Milch und Milchprodukte
- Eier und Eierspeisen (insbesondere aus rohen Eiern)
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung (z. B. Sahnetorten)
- Fische, Krebse, Weichtiere („frutti di mare“)
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und Saucen

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Wer bei einem Fest mit diesen Lebensmitteln direkt oder indirekt (z. B. über Geschirr und Besteck) in Kontakt kommt, trägt ein hohes Maß an Verantwortung für die Gäste und muss die folgenden Hygieneregeln genau beachten.

Es muss dabei zwischen gesetzlichen Tätigkeitsverboten und allgemeinen Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln unterschieden werden.

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz:

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit ...

- akuter infektiöser Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber), ausgelöst durch Bakterien oder Viren,
- Typhus oder Paratyphus,
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung),
- infizierten Wunden oder einer Hautkrankheit, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können,

dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz mit den genannten Lebensmitteln außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs nicht umgehen.

Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die Erkrankung festgestellt hat oder aber lediglich entsprechende Krankheitserscheinungen vorliegen, die einen dementsprechenden Verdacht nahe legen.

Gleiches gilt für Personen, bei denen die Untersuchung einer Stuhlprobe den Nachweis der Krankheitserreger Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien (EHEC) oder Choleravibrionen ergeben hat, und zwar auch dann, wenn diese Bakterien ohne Krankheitssymptome ausgeschieden werden (sogenannte „Ausscheider“).

Vor allem folgende Symptome weisen auf die genannten Krankheiten hin, insbesondere wenn sie nach einem Auslandsaufenthalt auftreten:

- Durchfall mit mehr als 2 dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung sind Zeichen für Typhus und Paratyphus.

- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel weisen auf eine Virushepatitis hin.
- Wunden und offene Hautstellen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Treten bei Ihnen solche Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt ärztlichen Rat in Anspruch.

Wichtige Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln:

- 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 Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel). Vermeiden Sie durch Einmalhandschuhe direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Weitere Informationen enthält die Broschüre „Lebensmittelinfektionen vermeiden“, die Sie im Internet unter der Adresse www.stmugv.bayern.de herunterladen oder beim Gesundheitsamt erhalten können.



Überwachen

Begutachten

Beraten

Gesundheit
fördern

Im 19ten Jahrhundert zur Bekämpfung von Seuchen gegründet, widmet sich das Gesundheitsamt heute vier großen Aufgabenfeldern. Sie alle dienen dazu, Jung und Alt vor gesundheitlichen Gefahren zu schützen, gesundheitsfördernde Bedingungen zu schaffen und die eigenen Ressourcen zur Erhaltung der Gesundheit zu stärken. Gesunde Bürger – gesunde Stadt.

Impressum

Herausgeber: Stadt Nürnberg, Gesundheitsamt,
Burgstraße 4, 90403 Nürnberg

Redaktion: Dr. Katja Günther, stellvertretende Leiterin

Design: zur.gestaltung, Moltkestraße 5 RG, 90429 Nürnberg

Fotos: shutterstock.com, Titelbild: Klaus Rommel

Druck: WfB Druckerei, Dorfäckerstraße 37, 90427 Nürnberg

Auflage: XXX Stück

Stand: August 2012

