

## Umgang mit Lebensmitteln

### Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt oder einen beauftragten Arzt nach § 43 Abs. 1 IfSG

Jeder, der mit den nachstehend genannten Lebensmitteln oder mit Bedarfsgegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, in Kontakt kommt, muss einer Erstbelehrung unterzogen werden. Dies gilt sowohl für Arbeitnehmer wie auch für Arbeitgeber und insbesondere für folgende Lebensmittel:

- 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 durch erhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

Die Erstbelehrung hat vor Aufnahme der Tätigkeit zu erfolgen. Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes bzw. des Arztes muss dem Arbeitgeber vorgelegt werden. Auch der Lebensmittelunternehmer selbst darf erst dann tätig werden, wenn er an einer Erstbelehrung teilgenommen hat. Die Bescheinigung über die Erstbelehrung darf bei Beschäftigungsaufnahme nicht älter als drei Monate sein. Die Belehrung klärt über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote für den Umgang mit Lebensmitteln auf, um eine Übertragung von Krankheitserregern zu vermeiden. Das Verbot besteht bei den nachfolgenden Krankheiten, selbst wenn nur ein Verdacht der Erkrankung besteht:

- Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, andere infektiöse Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E.
- Infizierte Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- Ausscheiden von folgenden Krankheitserregern: Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen.

### Durchführung

Die Belehrung wird mündlich und schriftlich durchgeführt, informiert über diese Krankheiten, ihr Auftreten und die Symptome, so dass der Belehrtete in der Lage ist, etwaige Infektionen zu erkennen bzw. Verdacht zu schöpfen und die dann notwendigen Verhaltensregeln zu beachten. Er ist verpflichtet, seinem Arbeitgeber mitzuteilen, wenn er Anhaltspunkte für eine entsprechende Erkrankung hat.

### Nachfolgende regelmäßige Belehrungen nach § 43 Abs. 4 IfSG

Nach Aufnahme der Tätigkeit muss der Angestellte durch den Unternehmer/Arbeitgeber nochmals belehrt werden. Die Belehrung ist danach jährlich zu wiederholen. Die Teilnahme an diesen Belehrungen ist zu dokumentieren. Ihre Inhalte entsprechen der Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt.

Die Belehrungen können im Rahmen der ebenfalls durchzuführenden Hygieneschulungen erfolgen.

## **Dokumentation**

Arbeitnehmer müssen die Bescheinigung der Erstbelehrung ihrem Arbeitgeber überlassen. Dieser hat diese und seine eigene Bescheinigung über die Erstbelehrung an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. Dies gilt auch für die letzte Dokumentation der Arbeitnehmerbelehrungen (= Nachbelehrungen) nach Absatz 4. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten sind beglaubigte Fotokopien oder Abschriften dieser Bescheinigungen an jeder Betriebsstätte vorzuhalten.

Hat der Lebensmittelunternehmer selbst oder einer der Beschäftigten eine der genannten Symptome (siehe auch Merkblatt D 10.5 „Bei welchen Erkrankungen besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot?“), ist eine der dort genannten Erkrankungen oder die Ausscheidung einer der aufgezählten Krankheitserreger ärztlich festgestellt worden, so muss er Hygienemaßnahmen ergreifen, die geeignet sind, eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger an der Arbeitsstätte zu verhindern. Auskunft hierzu erteilt die Behörde für Lebensmittelüberwachung und das zuständige Gesundheitsamt.

Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung.