

Mündliche Belehrung nach § 43 IfSG

Text zum Foliensatz

Folie 2:

Essen ist lecker, aber Lebensmittel können auch Krankheiten übertragen.

Viele Seuchen, die bei uns früher wüteten, wurden und werden neben direktem Kontakt von Gesunden mit erkrankten Menschen (oder deren Ausscheidungen) über Lebensmittel (oder Trinkwasser) übertragen. Beispielsweise haben Cholera und Ruhr in der Vergangenheit besonders bei kriegerischen Auseinandersetzungen durch die Not und das Elend der Bevölkerung sehr viele Todesopfer gefordert. Aber auch in den großen, oft unsauberen Städten waren Seuchen durch das Zusammenleben von vielen Menschen auf engem Raum unter primitiven hygienischen Bedingungen weit verbreitet.

Neben den „klassischen“ Seuchen werden auch viele andere Magen-Darm-Erkrankungen über Lebensmittel (und Trinkwasser) verbreitet. Dank moderner Hygiene kommen schwerwiegende lebensmittelbedingte Erkrankungen bei uns heute seltener vor und die Auswirkungen sind aufgrund unserer üblicherweise guten Konstitution und der guten medizinischen Versorgung nicht so schwerwiegend. In den weniger entwickelten Ländern stellen die lebensmittelbedingten Erkrankungen aber immer noch bei Kindern die häufigste Todesursache dar (laut WHO-Studie ca. 5 Mill. Tote/Jahr).

Der Mitteleuropäer kommt mit vielen dieser Erkrankungen meist nur im Urlaub in Kontakt und kann sie dann als „Souvenir“ mitbringen.

Heute sind Seuchen wie Ruhr und Cholera bei uns fast unbekannt, aber **Magen-Darm-Erkrankungen und andere über Lebensmittel übertragbare Krankheiten** treten immer noch **häufig** auf.

Folie 3:

Durch fehlerhafte Hygiene, d.h. mangelnde Sauberkeit werden die Krankheitserreger von verunreinigten Rohprodukten oder erkrankten Menschen auf verzehrfertige Speisen übertragen.

Man kann sich aber auch durch den Rohverzehr von schon vorher mit Krankheitserregern verunreinigten (oft tierischen) Lebensmitteln anstecken.

Durch hygienischen Umgang mit den Lebensmitteln kann dieser Verbreitungsweg unterbrochen werden!!

Folie 4:

Zu den Erkrankungen im Einzelnen wird auf die zu verteilenden Merkblätter verwiesen.

Folie 5:

Die im Infektionsschutzgesetz aufgeführten lebensmittelbedingten Erkrankungen können durch **Bakterien** und **Viren** übertragen werden:

Bakterien sind Einzeller, die man mit bloßem Auge nicht sehen kann.

Sie sind aber kleine Lebewesen. Bakterien können in leicht verderblichen Lebensmitteln wachsen und sich schnell vermehren (Verdopplung alle 20 Minuten !!). Durch die Vermehrung der Bakterien wird die Erkrankungsgefahr noch größer.

Bei der Vermehrung können einige Bakterien (z.B. Staphylokokken) Gifte bilden und dadurch eine Lebensmittelvergiftung verursachen.

Viren sind noch viel kleiner als Bakterien. Sie können sich nicht in Lebensmitteln vermehren, da sie als Zellschmarotzer einen lebenden Organismus zur Vermehrung benötigen. Einige Viren können aber durch Lebensmittel übertragen und dadurch verbreitet werden (z.B. Durchfallviren und ansteckende Leberentzündung). Oft reichen schon wenige Viren zur Erkrankungsübertragung aus. Viren vermehren sich erst nach Eindringen in den Menschen (z.B. in der Darmwand).

Durch mind. 10 Minuten Erhitzen auf >65°C (Empfehlung BfR) werden Bakterien und Viren abgetötet!

Dies bedeutet aber nicht, dass verunreinigte Lebensmittel nach dem Erhitzen immer ungefährlich sind, denn die von den Bakterien gebildeten Gifte können das Erhitzen überdauern und dann eine Erkrankung verursachen!

Folie 6:

Verzehrfertige Lebensmittel (erhitzt oder roh) können auf verschiedenen Wegen mit Krankheitserregern verunreinigt werden:

direkt

- durch keimtragende Menschen z.B. durch Niesen oder Husten (z.B. Staphylococcus aureus)
- durch erkrankte Menschen (z.B. bei Durchfall oder aus eiternden Wunden)

indirekt

- über verunreinigte Hände (z.B. nach vorherigem Vorbereiten von rohem Fleisch oder Handhabung von rohen Eiern ohne anschließend die Hände zu waschen oder (ggf.) zu desinfizieren)
- über verunreinigte Gerätschaften (z.B. Besteck, Geschirr oder Töpfe) oder durch unsaubere Kleidung (oder fehlende Kopfbedeckung)

Folie 7:

Personengruppen, die Lebensmittel mit Krankheitserregern verunreinigen können

Erkrankte:

Folgende Krankheitszeichen (Symptome) zeigen an, dass man an einer über Lebensmittel übertragbaren Krankheit erkrankt ist und Lebensmittel verunreinigen kann (siehe auch Folie 18):

- ◆ Durchfall, Übelkeit, Erbrechen,
- ◆ Fieber (über 38,5°C)
- ◆ Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel
- ◆ Länger anhaltender Husten und/oder dauerhaftes Niesen

Ausscheider:

Ausscheider sind Menschen, die keine Krankheitszeichen aufweisen und sich gesund fühlen, aber Erreger in sich tragen und ausscheiden.

Im Lebensmittelbereich besonders gefährlich sind Ausscheider von

- ◆ Shigellen
- ◆ Salmonellen
- ◆ Enterohämorrhagischen Escherichia coli (EHEC)
- ◆ Choleravibrien

Menschen mit Wunden oder offenen Hautstellen, die gerötet, geschwollen, schmierig weißlich belegt oder nässend sind (Eiter enthält oft den lebensmittelvergiftigen *Staphylococcus aureus*)

Folie 8:

Von **zwei Lebensmittel-Produktgruppen** gehen besondere **Krankheitsgefahren** aus:

leicht verderbliche Lebensmittel

In diesen können Krankheitserreger gut überdauern und/oder sich gut vermehren. Eine große Anzahl Krankheitserreger im Lebensmittel verstärkt dann das Erkrankungsrisiko.

roh zu verzehrende Lebensmittel (tierische und pflanzliche Produkte)

Sie können aufgrund ihrer Gewinnung oder Herstellung (z.B. beim Schlachten oder Melken oder durch Verunreinigungen auf dem Feld oder bei der Ernte) schon vor der Verarbeitung mit Krankheitserregern verunreinigt sein (z.B. bei salmonelleninfizierten Tieren) und werden bei der Verarbeitung oder Zubereitung keinem keimreduzierenden Verfahren mehr unterzogen (z.B. Erhitzen, Schälen).

Oder die Lebensmittel werden während der Zubereitung verunreinigt (siehe Folie 3).

Folien 9+10: Gefährdete (leicht verderbliche) Lebensmittel nach §42 (2) IfSG

Folie 11:

Zwei Verbrauchergruppen sind **besonders gefährdet**:

Menschen, die **in Einrichtungen Gemeinschaftsverpflegung** essen:

In Küchen von gastronomischen Betrieben oder Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung werden viele Menschen mit dem gleichen Essen verköstigt. Verunreinigungen der Speisen mit Krankheitserregern können deshalb viele Personen treffen.

Alte und/oder kranke Menschen sowie Säuglinge und Kleinkinder:

Bei einer lebensmittelbedingten Erkrankung besteht für diese Gruppen **Lebensgefahr!!**

Deshalb hier besondere Vorsicht!!

Folie 12 und 13:

Aufzählung der in §42 IfSG aufgelisteten Erkrankungen und Auflistung der Ausscheider-Mikroorganismen.

„Infektiöse Gastroenteritis“ ist mit „ansteckender Magen-Darm-Erkrankung“ übersetzt.

Folie 14:

Kurzfassung des Gesetzestextes des §42 IfSG

Personen (z.B.) Kellner, die nicht in der Küche arbeiten oder sonst mit dem Essen in Berührung kommen, fallen nicht unter §42 IfSG, auch wenn sie kurzzeitigen Kontakt zu den Bedarfsgegenständen haben (meist aber an der unbedenklichen Seite!). **Aber z.B. das Personal der „reinen“ Seite der Spülküche wird erfasst!**

Folie 15:

Tätigkeitsverbot gilt kraft Gesetzes, muss nicht durch die Behörde ausgesprochen werden.

Verstöße gegen §42 IfSG sind für Mitarbeiter **und** Arbeitgeber mit strengen Strafen bedroht (Straftatbestand nach § 75 IfSG).

Mitarbeiter, die nach § 42 nicht tätig sein dürfen, können außerhalb der Küche ohne Kontakt zu Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen (siehe Folie 14) weiter beschäftigt werden (z.B. mit Schreifarbeiten)! In Lebensmittelbetrieben können sie mit Lebensmitteln, die nicht unter § 42 Absatz 2 „ (siehe Folien 9 und 10) fallen, weiter umgehen (z.B. in einer Bäckerei mit Brotbacken..., aber weg aus der Konditorei!)

Folie 16:

Vorbeugungsmaßnahmen und Aufforderung **zur Mitteilung an den Arbeitgeber** bei Erkrankung, Verdacht oder Ausscheidung.

Diese Mitteilung ist Pflicht.

Folie 17: Hygienegebote

Auflistung der konkreten Hygienemaßnahmen zur Vermeidung einer lebensmittelbedingten Erkrankung, in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung **in Risikobereichen** (z.B. in Krankenhäusern, Altenheimen etc.), sollten nach dem Waschen die **Hände desinfiziert** werden.

Zu einer kompletten Küchen-Arbeitskleidung gehört auch eine sachgerechte Kopfbedeckung.

Wunden sollte man während der Arbeit wasserdicht abdecken (z.B. mit einem Fingerling). Dieser Schutz sollte nach der Arbeit zur besseren Heilung der Wunde entfernt werden.

Folie 18:

Bei diesen Krankheitszeichen kann eine Erkrankung vorliegen, die über Lebensmittel übertragbar ist oder Lebensmittel entsprechend verunreinigen kann (z.B. durch Niesen gelangen Staphylokokken in eine Speise). Deshalb bei diesen **Symptomen** immer einen **Arzt** aufsuchen!

Dieser wird dann feststellen, ob es sich um eine Erkrankung nach § 42 IfSG handelt.

Impressum

Regierungspräsidium Stuttgart, Landesgesundheitsamt
Nordbahnhofstraße 135 · 70191 Stuttgart
Tel. 0711 904-35000 · abteilung9@rps.bwl.de
www.rp-stuttgart.de · www.gesundheitsamt-bw.de

Ansprechpartner:
Dr. Bertram Geisel
bertram.geisel@rps.bwl.de

Februar 2019