

# Kreis Soest - Lebensmittelüberwachung -

## Merkblatt

### Das Infektionsschutzgesetz (IFSG)

Das Infektionsschutzgesetz ist seit dem 01.01.2001 in Kraft getreten und ersetzt damit das Bundesseuchengesetz. Es regelt die Bekämpfung und Verhütung von Infektionskrankheiten. In den § 42 und § 43 des IFSG sind die Anforderungen an Personen, die mit mikrobiologisch leicht verderblichen Lebensmitteln arbeiten, beschrieben.

Nach diesem Gesetz fallen die früheren Gesundheitszeugnisse und die damit verbundenen Untersuchungen weg. Es gibt nun eine **Belehrung nach dem IFSG**, die **vor Tätigkeitsbeginn** (frühestens 3 Monate vorher) beim zuständigen Gesundheitsamt durchzuführen ist (**Erstbelehrung**). Die **jährlichen Folgebelehrungen** können vom Arbeitgeber selber durchgeführt werden und müssen dokumentiert werden. Die Erstbelehrung und die Folgebelehrungen sind für jeden Mitarbeiter am jeweiligen Arbeitsort aufzubewahren. (z.B. als Kopie)

*(Wer ein altes Gesundheitszeugnis besitzt, muss die Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt nicht machen.)*

---

Folgende Personen müssen eine Bescheinigung nach dem IFSG haben, die beim

- Herstellen, (z.B. Koch, Metzger, Bäcker etc.)
- Behandeln (z.B. Verkäuferin)
- Inverkehrbringen (z.B. Kellner, Verkäuferin)

von

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

mit diesen in Berührung kommen. Dazu zählen auch Reinigungs- und Spülkräfte, sowie Kellner / Bedienungen mit Zugang zur Küche.

Mit folgenden Krankheiten darf man nicht beschäftigt werden:

Personen, die

- Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt
- an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden.

Treten bei Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit Anzeichen dieser Erkrankungen auf, sind sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.

Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot begründen, so hat dieser unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten.

---

Durch folgende Maßnahmen kann man die Übertragung dieser Keime auf ein Minimum reduzieren:

- vor Arbeitsbeginn, während der Arbeit nach Tätigkeitswechsel oder ähnlichem und nach Toilettengang, Hände waschen, bzw. desinfizieren,
- saubere Berufskleidung tragen,
- nicht auf Lebensmittel niesen oder husten,
- kleine Wunden oder Abschürfungen sauber und trocken halten und genügend abdecken, bzw. verbinden, (Handschuhe tragen)
- sorgfältiges, hygienisches Arbeiten

---

### Haben Sie noch Fragen?

**In der Zeit von 08:00 bis 9:30 Uhr sind unsere Lebensmittelkontrolleure für Sie da:**

Herr Niggemeier	02921 - 30	2168
Herr Brömse		2113
Herr Dörrig		3591
Herr Graewer		2169
Herr Funke		2167

**Ansonsten stehen Ihnen auch folgende genannte Personen zur Verfügung:**

Herr Dr. Büker	02921 - 30	2191
Herr Hoffmeier		2193
Frau Märte		2398
Telefax - Nr.:	02921 - 30	2196

Kreis Soest, Hoher Weg 1-3, 59494 Soest

email: [vet.leb@kreis-soest.de](mailto:vet.leb@kreis-soest.de)

Stand 07/2009