



Information für Sorgeberechtigte

Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz

Sehr geehrte Sorgeberechtigte,

Ihre Tochter/Ihr Sohn bzw. die von Ihnen betreute Person möchte im Lebensmittelbereich tätig werden oder mit Lebensmitteln umgehen (Schulpraktikum, Ferien-/Nebenjob, Ausbildung). Diese Tätigkeit darf erst dann aufgenommen werden, wenn zuvor eine mündliche und schriftliche Belehrung nach den Vorschriften des 8. Abschnitts des Infektionsschutzgesetzes *Gesundheitliche Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln* durch das zuständige Gesundheitsamt erfolgt ist.

In dieser Belehrung werden Krankheiten und Krankheitssymptome angesprochen, bei deren Vorliegen Tätigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln verboten sind.

Da Ihre Tochter/Ihr Sohn bzw. die von Ihnen betreute Person nicht voll geschäftsfähig ist, bitte ich Sie als sorgeberechtigte Person, das beigefügte Informationsblatt durchzulesen und die nachfolgende Erklärung zu unterschreiben. Die unterschriebene Erklärung muss zum Belehrungstermin mitgebracht werden.

Mit freundlichem Gruß
Der Amtsarzt

gez. Dr. Vogel

Erklärung der/des Sorgeberechtigten

Ich habe mir das Informationsblatt durchgelesen und erkläre, dass mir keine Tatsachen bei meiner Tochter/meinem Sohn bzw. bei der von mir betreuten Person

Name	Vorname	Geburtsdatum

bekannt sind, die eine Tätigkeit im Lebensmittelbereich oder einen Umgang mit Lebensmitteln nicht zulassen.

Sollten bei meiner Tochter/meinem Sohn bzw. der von mir betreuten Person nach Aufnahme der Tätigkeit Hinderungsgründe wie:

- Durchfälle, d.h. mehr als zwei nicht geformte Stuhlgänge pro Tag (evtl. mit Übelkeit, Erbrechen oder Fieber)
- Hohes Fieber mit Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen
- Milchigweiße Durchfälle
- Gelbfärbung der Haut- oder Augäpfel
- Wunden, Verletzungen oder offene Stellen bei Hauterkrankungen

auftreten, verpflichte ich mich, diese dem Arbeitgeber unverzüglich mitzuteilen.

Ort und Datum

Unterschrift der/des Sorgeberechtigten



Informationsblatt für Sorgeberechtigte

Gesundheitliche Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln

Personen, die folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder inverkehrbringen:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- oder Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

und dabei mit ihnen **direkt** (mit der Hand) **oder indirekt** über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen

oder

in **Küchen** von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur **Gemeinschaftsverpflegung** tätig sind,

benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch das zuständige Gesundheitsamt.

Warum müssen Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte **Krankheitserreger** besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen 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 Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass die umseitig genannten **Tätigkeiten nicht ausgeübt** werden dürfen, wenn **Symptome** (Krankheitserscheinungen) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder wenn ein Arzt eine dieser Erkrankungen festgestellt hat:

- akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall), Cholera, Shigellenruhr oder Salmonellose
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

Ein Tätigkeitsverbot besteht ebenfalls, wenn folgende Bakterien:

- Salmonellen,
- Shigellen,
- enterohämorrhagische Escherichia coli
- Choleravibrionen.

ausgeschieden werden (ohne dass man sich krank fühlen muss).

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 **milchigweiße 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.

Tritt eines der genannten Krankheitszeichen auf, muss unbedingt eine symptombezogene Untersuchung durch den Haus- oder Betriebsarzt erfolgen! Der Arzt ist auf die Ausübung einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich hinzuweisen. Es besteht die Verpflichtung den Vorgesetzten unverzüglich über die Erkrankung bzw. die aufgetretenen Symptome zu informieren.