

DRK-Ortsverein Fischbach

# BELEHRUNGSBOGEN

## gemäß § 43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz

für Herrn / Frau

---

DRK-Ortsverein Fischbach

### § 43, Abs. 4 InfektionsschutzG.:

„Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der in § 42, Abs.1 Satz 1 oder 2 Infektionsschutzgesetz genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren jährlich über die Verpflichtung nach Absatz 2 zu belehren.“

Die Verpflichtungen sind nachfolgend aufgeführt und ihre Kenntnisnahme muss unterschriftlich am Ende des Belehrungsbogens bestätigt werden. Daher bitte

## BITTE GENAU DURCHLESEN!

### Grundlegende Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes:

#### § 43 Abs. 2 Infektionsschutzgesetz:

Treten bei Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 auf, sind sie verpflichtet dies ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.

#### § 42 Infektionsschutzgesetz Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

##### Abs. 1:

Personen, die

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

dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden:

## DRK-Ortsverein Fischbach

- a) beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der im Absatz 2 genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder
- b) in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Satz 1 gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die dort genannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel im Sinne des Absatzes 2 zu befürchten ist. Satz 1 und 2 gelten nicht für den privaten hauswirtschaftlichen Bereich.

**Abs. 2:** Lebensmittel im Sinne des Absatzes 1 sind

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und 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.

### § 43 Abs. 2 InfektionsschutzG:

**Bei Verdacht, dass Sie an einer der folgenden Krankheiten erkrankt sind oder bei Symptomen der folgenden Krankheiten, sind Sie gesetzlich verpflichtet dies Ihrem Küchenverantwortlichen unverzüglich mitzuteilen bzw. zu offenbaren!**

☐ **Typhus abdominalis:** Reiseerkrankung in Afrika, Südamerika, Südostasien! Typhus wird über Trinkwasser und durch kontaminierte Lebensmittel übertragen. Wichtige Infektionsquelle sind Menschen, die nach Heilung von einer Infektion weiter Erreger ausscheiden. **Symptome: Kopf- und Bauchoder Gelenkschmerzen, ansteigendes Fieber, Verstopfung, dann Durchfall, später grau-weiß belegte Zunge mit rotem Rand oder Hautausschlag.**

☐ **Paratyphus:** Reisekrankheit in Afrika, Südamerika, Südostasien! Paratyphus wird über Trinkwasser und durch kontaminierte Lebensmittel übertragen. Wichtige Infektionsquelle sind Menschen, die nach Heilung von einer Infektion weiter Erreger ausscheiden. Paratyphuserkrankte Mitarbeiter, die nach Genesung noch Erreger ausscheiden, müssen dies dem Küchenverantwortlichen sofort offenbaren! **Die Symptome gleichen einem leichten bis mittelschweren Typhus.**

## DRK-Ortsverein Fischbach

☐ **Cholera:** Cholera wird durch verunreinigtes Wasser übertragen, auch durch Lebensmittel. Gefahr in Ostasien, Indien, Südamerika, Afrika. Im Schnitt jährlich zwei bis drei Cholerafälle in Deutschland. Geheilte Cholerapatienten können weiterhin Choleraerreger ausscheiden. Choleraverdächtige, die nach Genesung noch Choleraerreger ausscheiden, müssen dies dem Küchenverantwortlichen unverzüglich offenbaren! **Symptome: Milchigweißer Durchfall, Übelkeit, Erbrechen, Muskelkrämpfe.**

☐ **Shigellenruhr:** Shigellose ist auch bei uns verbreitet! Sie wird von Mensch zu Mensch, über verunreinigtes Trinkwasser und Lebensmittel übertragen.

**Symptome: Fieber, wässrig-blutiger Durchfall, Kopfschmerz.**

☐ **Salmonellose:** Infektionsquelle für Mitarbeiter sind infizierte Nahrungsmittel, z.B. Geflügel, Milch und Eier, selten auch menschliche Dauerausscheider. Dauerausscheider von Salmonellen müssen dies dem Küchenverantwortlichen unverzüglich offenbaren.

**Symptome: Heftige Bauchschmerzen, wässrige Durchfälle, Erbrechen. Besonders im Sommer ist mit Infektionen zu rechnen.**

☐ **Andere infektiöse Gastroenteritis:** Infektiöse Magen-Darm-Entzündung, ausgelöst durch Bakterienarten wie Staphylokokken, enterotoxin - produzierende E-Coli-Bakterien, Campylobacter, Yersinien, bzw. durch Rota-, Adeno- oder Norwalkviren. Infektionsquelle: Geflügelfleisch, Milch, (Muscheln, Austern). Weiterverbreitung über andere infizierte Lebensmittel.

**Symptome: Erbrechen, Durchfall, Bauchschmerzen.**

☐ **Virushepatitis A oder E:** Das Hepatitis A -Virus ist auch in Deutschland verbreitet, das Hepatitis E Virus wird häufig von Reisen mitgebracht, auch aus Griechenland, Türkei, Bulgarien sowie von Fernreisen nach Asien, Afrika, Mittelamerika. Die Viren werden durch Lebensmittel übertragen und weiterverbreitet.

**Symptome: Kopf- und Muskelschmerzen, Durchfall, dunkles Urin, verfärbter Stuhl, Gelbfärbung von Haut und Augen, Appetitlosigkeit. Diese Symptome können auch komplett fehlen.**

☐ **Infizierte Wunden oder Hautkrankheiten mit der Möglichkeit, dass deren Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden können.**

Insbesondere Mitarbeiter mit geröteten, schmierig belegten, nässenden oder geschwollenen Wunden oder geröteten, schmierig belegten, nässenden, offenen oder geschwollenen Hauterkrankungen, müssen dies sofort ihrem **Küchenverantwortlichen** mitteilen.

☐ **Wird festgestellt, dass Sie „Dauerausscheider“ der Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia Coli oder Choleravibrionen sind, sind Sie gesetzlich verpflichtet, dies Ihrem Küchenverantwortlichen sofort nach Bekanntwerden mitzuteilen.**

## DRK-Ortsverein Fischbach

Wenn Sie die genannten Bakterien ausscheiden, besteht die gesetzliche Mitteilungspflicht auch dann, wenn Sie sich gesund fühlen. Den Nachweis dieser Bakterien bei Gesunden erbringt eine Stuhlprobe.

**☐ Auch bei Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls verbunden mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber müssen Sie dem Küchenverantwortlichen vor Arbeitsaufnahme Mitteilung machen!**

Sie sind als Mitarbeiter/-in gesetzlich **verpflichtet**, dem Küchenverantwortlichen des DRK-OV Fischbach die oben genannten Mitteilungen über ggf. vorliegende Anzeichen ansteckender Krankheiten zu machen. Sie können damit schwere Schäden von sich und anderen abwenden: Bereits bei dem Verdacht, dass Sie an einer der in § 42, Absatz 1 genannten ansteckenden Krankheiten erkrankt sind, dürfen Sie nicht mehr in der Küche oder an Ihrem Arbeitsplatz tätig sein, an dem Sie mit den empfindlichen, in § 42 Absatz 2 des Infektionsschutzgesetzes aufgezählten Lebensmitteln in Berührung kommen.

**Ein Weiterarbeiten in der Küche oder an anderen Stellen im DRK-Ortsverein Fischbach, an denen Sie mit empfindlichen, in § 42 Absatz 2 des InfektionsschutzG aufgezählten Lebensmitteln in Berührung kommen können, wird nach dem InfektionsschutzG mit Geldbuße und bei Vorsatz mit Strafe geahndet.**

***Hiermit bestätige ich, vom DRK-Ortsverein Fischbach über meine Pflichten nach dem Infektionsschutzgesetz belehrt worden zu sein. Außerdem erkläre ich, den Inhalt dieses Informationsblattes zur Kenntnis genommen und verstanden zu haben. Ich bekräftige hiermit, dass ich die im Infektionsschutzgesetz verankerten Pflichten, Verbote und Gebote selbständig befolgen werde.***

**08.12.2010**

\_\_\_\_\_  
Datum (bei Aufnahme der Tätigkeit) Unterschrift Mitarbeiterin/Mitarbeiter

\_\_\_\_\_  
Datum (im Folgejahr) Unterschrift Mitarbeiterin/Mitarbeiter

\_\_\_\_\_  
Datum (im Folgejahr) Unterschrift Mitarbeiterin/Mitarbeiter

\_\_\_\_\_  
Datum (im Folgejahr) Unterschrift Mitarbeiterin/Mitarbeiter