

## Infektionsschutzgesetz

Das Infektionsschutzgesetz hat das Ziel, übertragbare Krankheiten beim Menschen zu vermeiden, frühzeitig zu erkennen und eine Ausbreitung zu verhindern. Dabei ist jede Person eigenverantwortlich für die Einhaltung der Vorgaben zuständig. Um dies zu gewährleisten, müssen Personen, die direkt oder indirekt mit Lebensmitteln umgehen, über ausreichende Kenntnisse verfügen und gemäß dem Infektionsschutzgesetz geschult sein.

Personen, die an bestimmten Krankheiten erkrankt oder Ausscheider spezifischer Keime sind, dürfen nicht mit empfindlichen Lebensmitteln umgehen.

### Zu den empfindlichen Lebensmitteln gehören gemäß § 42 IfSG:

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, Nahrungshenfen
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr



Quelle: Pixabay

### Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot im Umgang mit Lebensmitteln für Personen, die...

- an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
- 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,

Zu berücksichtigen sind stets Auslandsreisen und dadurch möglicherweise entstandene Erkrankungen.

Auch die **Unterweisung** ist gesetzlich verankert:

- Personen, die erstmalig mit empfindlichen Lebensmitteln umgehen, müssen vor Aufnahme der Tätigkeit eine Erstbelehrung beim Gesundheitsamt erhalten (mündliche und schriftliche Belehrung mit Bescheinigung des Gesundheitsamtes und Erklärung des/der Belehrten). Diese Belehrung darf beim Arbeitsantritt nicht älter als 3 Monate sein.
- Wiederholungsbelehrungen erfolgen durch den Arbeitgeber nach Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren mindestens alle 2 Jahre.

Die Bescheinigung der Erstbelehrung und der letzten Wiederholungsbelehrung müssen vom Betrieb aufbewahrt werden. In der Praxis empfiehlt es sich, die Nachbelehrungen zum Infektionsschutzgesetz mit der Hygieneschulung zu kombinieren.

## Sie haben Fragen? Sprechen Sie uns an!

Hygiene und Qualitätsmanagement in landwirtschaftlichen Betrieben mit Lebensmittelproduktion

[Weitere Informationen](#)