

**Landratsamt Vogtlandkreis
Gesundheitsamt
Unterer Graben 1
08523 Plauen**

Tel.: 03741 392 3545

Mail: gesundheitsamt@vogtlandkreis.de

Sehr geehrte Eltern,

Ihre Tochter/Ihr Sohn wird ein Schülerpraktikum in einem Lebensmittelbetrieb absolvieren.

Dazu ist eine Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz gesetzlich vorgeschrieben. Da Ihre Tochter / Ihr Sohn noch nicht volljährig ist, bitten wir Sie, die Ihnen angehängte Belehrung durchzulesen, die beiliegende Erklärung zu unterschreiben und Ihrer Tochter / Ihrem Sohn **vor Beginn** des Praktikums für den Praktikumsbetrieb mitzugeben.

Mit dieser Verfahrensweise entfällt eine persönliche Belehrung im Gesundheitsamt.

Für Rücksprachen stehen wir jederzeit gern zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Dipl.-Med. Kerstin Zenker
Amtsärztin

Anlagen:

- Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz
- Erklärung nach § 43 Abs. 6 Infektionsschutzgesetz

**Landratsamt Vogtlandkreis
Gesundheitsamt
Unterer Graben 1
08523 Plauen**

Tel.: 03741 392 3545

Mail: gesundheitsamt@vogtlandkreis.de

BELEHRUNG GEMÄß § 43 ABS. 1 Nr. 1 INFEKTIONSSCHUTZGESETZ (IFSG) SCHÜLERPRAKTIKA IM RAHMEN DER SCHULAUSSBILDUNG

Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

Personen, die **gewerbsmäßig** folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder inverkehrbringen:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- oder Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen,
- Nahrungshefen

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 gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz.**

Diese erfolgt bei Praktikumsbeginn durch den Praktikumsbetrieb.

Warum müssen besondere 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.

Die wichtigsten Regeln haben wir für Sie in Anhang 1 zusammengestellt.

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

- **Akute infektiöse Gastroenteritis** (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger.
- **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.
- **Ausscheiden folgender Krankheitserreger:** Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagische E. Coli, Choleravibrionen

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.

WICHTIG !

Treten bei Ihrer Tochter / Ihrem Sohn die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch! Sagen Sie ihm auch, dass Ihre Tochter / Ihr Sohn in einem Lebensmittelbetrieb arbeitet.

Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich den Leiter des Praktikumbetriebes über die Erkrankung zu informieren.

Wenn Sie noch mehr über die beschriebenen Erkrankungen wissen möchten, können Sie dies im Anhang 2 nachlesen.

Anhang 1

HINWEISE ZUM VERHALTEN IM PRAKTIKUMSBETRIEB

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume). Diese ist täglich zu wechseln.
- Verwenden Sie stets saubere Spül- und Trockentücher sowie sauberes Geschirr.
- Säubern Sie alle Arbeitsflächen nach dem Gebrauch. Ggf. sind diese zu desinfizieren.
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.
- Suchen Sie einen Arzt auf bei:
 - Durchfall oder Erbrechen
 - Hautausschlag, Hauteiterung
 - anhaltendem Husten

Anhang 2

BEI WELCHEN ERKRANKUNGEN BESTEHT EIN GESETZLICHES TÄTIGKEITS- VERBOT?

Typhus abdominalis, Paratyphus

Die Erreger sind Salmonella typhi und paratyphi. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel, die damit verunreinigt sind. Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere Symptome sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig „erbsbreiartige“ Durchfälle. Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger bei uns nicht verbreitet.

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich; allerdings sind die Symptome bei Paratyphus weniger schwer.

Beide Erkrankungen werden in der Regel aus endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) oder aus Gebieten importiert (**Reiseerkrankung**), in denen sich die hygienischen Verhältnisse aufgrund von Katastrophen oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtert haben. Gegen **Typhus** stehen mehrere **Schutzimpfungen** zur Verfügung. Wenn Sie beruflich oder privat in die betroffenen Länder verreisen wollen, sprechen Sie Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt an; dort werden Sie zur Notwendigkeit einer Impfung **beraten**.

Cholera

Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel; auch direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich. Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist milchig weiß ohne Blutbeimengungen. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tiefliegende Augen, stehende Hautfalten). Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (**Ostasien, Südamerika, Afrika**). Eine **Schutzimpfung** wird allerdings nur in Ausnahmefällen empfohlen. Deshalb sollten Sie bei **Reisen in ein Risikogebiet** auch dazu Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt ansprechen

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erreger sind Shigellabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektös, d.h. um krank zu werden genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien! In Kindereinrichtungen sind auch bei uns immer wieder Epidemien beschrieben worden. Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopf- und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald blutig. Der Erreger ist auch in Deutschland heimisch. Die Shigellose ist also keine typische Reisekrankheit; mit ihrem Auftreten muss jederzeit gerechnet werden.

Salmonellen-Infektionen

Erreger sind zahlreiche Salmonellenarten, die durch Nahrungsmittel aus infizierten Tieren (z.B. Fleisch, Milch, Eier) aufgenommen werden. Die häufigste Erkrankung durch

Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Symptome erheblich schwanken. Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet, mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen; häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

Gastroenteritis durch andere Erreger

Auch andere Bakterienarten (z.B. Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Campylobacter, Yersinien) oder Viren (z.B. Rota-, Adeno-, Noroviren) können Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen verursachen.

Hepatitis A oder E

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch Nahrungsmittel, die mit Hepatitis- A- oder -E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus 1 – 2 Wochen nach Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden wird. Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit. Während das Hepatitis- A-Virus auch bei uns zirkuliert, kommt das Hepatitis- E-Virus hauptsächlich in Asien, Afrika und Zentralamerika vor (importierte Infektion nach Fernreisen!). Beide Erkrankungen verlaufen ganz ähnlich; die Übertragungswege sind gleich.

Gegen Hepatitis A kann man sich durch Impfungen schützen. Vor Reisen in südliche Länder sollten Sie unbedingt an eine **Schutzimpfung** denken und Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt darauf ansprechen.

**ERKLÄRUNG NACH § 43 ABS. 6 INFEKTIONSSCHUTZGESETZ
FÜR EIN SCHÜLERPRAKTIKUM
IM RAHMEN DER SCHULAUUSBILDUNG (8. – 10. Klasse)**

Frau / Herr

Straße / Hausnummer

Postleitzahl / Ort

Ich erkläre hiermit, dass ich gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz schriftlich aufgeklärt wurde und dass bei

meiner Tochter:geb. am:

meinem Sohn:geb. am:

keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot aus gesundheitlichen Gründen bekannt sind.

Ort/Datum:

Unterschrift Sorgeberechtigter:

Diese Erklärung ist von der Schülerin / dem Schüler bei Beginn der Tätigkeit im Praktikumsbetrieb abzugeben.

MERKBLATT FÜR DEN PRAKTIKUMSBETRIEB

Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz für Beschäftigte im Umgang mit Lebensmitteln

hier: Praktika von Schülern der 8. - 10. Klassen

In Abstimmung zwischen dem Gesundheitsamt und dem zuständigen Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt des Vogtlandkreises erhalten **Schüler der 8. bis 10. Klassen** für 14-tägige Praktika **keine Bescheinigung des Gesundheitsamtes** über eine Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz.

Der Belehrung wird in schriftlicher Form durch das an die Eltern ausgereichte Belehrungsmaterial genüge getan. **Die Erklärung der Eltern** hat der Schüler dem Betrieb zu Beginn des Praktikums vorzulegen. Diese Erklärung ist für die Dauer des Praktikums beim Betrieb vorzuhalten und bei etwaigen Kontrollen dem zuständigen Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt auf Verlangen vorzulegen.

Bei Arbeitsbeginn muss eine Belehrung des Schülers gemäß § 43 Abs. 4 des Infektionsschutzgesetzes durch den Praktikumsbetrieb erfolgen. Diese ist zu dokumentieren.

Dipl.-Med. Kerstin Zenker
Amtsärztin