

Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1
Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Gesundheitsamt Lichtenberg
Lebensmittelpersonalhygiene
Alfred-Kowalke-Straße 24
10315 Berlin

030- 90296 7240

030- 90296 7242

lph.ges@lichtenberg.berlin.de

Stand: Oktober 2023

Gender Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m /w /d) verzichtet. **Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.**

Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

Ziel der Erstbelehrung ist es, ein Bewusstsein für die Problematik der Übertragung von Krankheitserregern durch Lebensmittel zu schaffen. Es soll Ihnen helfen, Anhaltspunkte für ein Tätigkeitsverbot bei sich selbst festzustellen und entsprechend handeln zu können.

Im Folgenden, finden Sie Informationen zu Symptomen und Krankheiten, sowie Maßnahmen zur Standardhygiene, die Sie und andere Personen vor Krankheiten schützen können.

Durch den Verzehr von mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -Vergiftungen schwer erkranken. Aus diesem Grund muss von jedem Arbeitgeber und Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers ein hohes Maß an Eigenverantwortung unter Einhaltung von Regeln zur persönlichen Hygiene verlangt werden.

Warum ist dieser Personenkreis speziell betroffen?

- weil sich in diesen Lebensmitteln Krankheitserreger, die vom Menschen durch Berührung eingetragen werden, besonders leicht vermehren
- weil andere Menschen beim Verzehr dieser Lebensmittel an einer sog. Lebensmittelvergiftung schwer erkranken können
- weil auch verzehrfertige Speisen einen guten Nährboden für Krankheitserreger darstellen
- weil durch den gemeinsamen Verkehr von Gaststätten- und Gemeinschaftsverpflegung schlagartig große Gruppen von Menschen erkranken können und
- weil es neben den gesundheitlichen Schäden auch noch wirtschaftliche, zivil- und strafrechtliche Konsequenzen haben kann

Unabhängig davon, in welchem Bereich Sie tätig sind, ist die persönliche Hygiene und die Betriebshygiene einer der wichtigsten Voraussetzungen, welche die Gesundheit erhalten und der Ausbreitung von ansteckenden Krankheiten entgegenwirken.

Persönliche Hygiene fängt bei den Händen an!

Die Hände sind die **hauptsächliche** Ursache für die Übertragung von Krankheitserregern. Deshalb ist die Händehygiene eine der wichtigsten Maßnahmen zur Verhütung von Infektionen.

Voraussetzungen für eine effektive Händehygiene:

- kurz geschnittene, mit den Fingerkuppen abschließende Fingernägel
- Nageloberfläche nicht rissig (z. B. durch abgeplatzten oder gerissenen Nagellack)

Waschen Sie sich die Hände:

- vor Arbeitsantritt
- vor jedem neuen Arbeitsgang
- nach Pausen
- bei sichtbarer Verschmutzung und
- selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch oder Kontakt mit der Nase gründlich die Hände unter fließendem Wasser mit flüssiger Seife. Bei grober Verschmutzung verwenden Sie bitte eine Nagelbürste, die ebenfalls nach Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden muss

Bitte waschen Sie auch die Stellen besonders intensiv, die leicht vergessen werden:

- die Fingerkuppen und Fingernägel
- die Fingerzwischenräume
- die Hand- und Fingerrücken
- die Querfalten der Handinnenflächen
- den Daumen von allen Seiten

Verwenden Sie zum Hände trocknen Einweghandtücher (Papier oder Stoff) und drehen Sie den Wasserhahn mit dem Einweghandtuch zu, damit Sie den Wasserhahn anschließend nicht mehr mit der bloßen Hand berühren. Auch die Hautpflege gehört zum vorbeugenden Gesundheitsschutz, denn eine gepflegte Haut weist weniger feine Risse auf, die ein Keimreservoir darstellen.

Welche Seife sollte ich verwenden?

- flüssige, nicht alkalische, milde Reinigungslösungen aus Spendern
- möglichst geringes Irritations- und Sensibilisierungspotenzial
- ohne Zusatz von Duftstoffen, schwach saurer pH-Wert
- **keine** Stückseife: potenzielles Keimreservoir



Das 1x1 des Händewaschens

Piktogramme Händewaschen – 5 Schritte



Nass machen



Rundum einseifen



Zeit lassen



Gründlich abspülen



Sorgfältig abtrocknen

Quellenangabe: <https://www.infektionsschutz.de/mediathek/infografiken/>

Körperpflege/Schmuck/ Arbeitskleidung:

- regelmäßigem Duschen und waschen und pflege der Kopf- und Barthaare
- vor Arbeitsbeginn Schmuck ablegen (Fingerringe, Armbänder und Armbanduhren etc.)
- tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume) und wechseln Sie diese bei Verschmutzung
- richtige Behandlung von Schnittwunden mit wasserfesten Pflastern und gegebenenfalls mit Einweghandschuh oder einem Einwegfingerling
- Nicht in die Hand niesen oder husten, sondern in die Armbeuge oder in ein Papiertaschentuch

Tätigkeitsverbot

Alle Personen, die außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereiches

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 oder Nahrungshafen
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen oder in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind und dabei **direkt** (mit der Hand) oder **indirekt** über Bedarfsgegenstände (z. B. Geschirr, Besteck u. a. Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen, **benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeit eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 IfSG – Erstbelehrung – von ihrem Gesundheitsamt oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes.**

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass die o. g. **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 ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter Rotaviren o. a. 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
- die Untersuchung einer Stuhlprobe hat den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben:
 - o Salmonellen
 - o Shigellen
 - o enterohämorrhagische Escherichia coli
 - o Choleravibrionen

Ein gesetzliches Tätigkeitsverbot besteht bei folgenden Erkrankungen:

Typhus abdominalis, Paratyphus

Die Erreger sind Salmonella typhi und paratyphi. Ihre Aufnahme erfolgt hauptsächlich 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 „breiartige“ 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 und/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 hochinfektiös, d. h. um krank zu werden, genügt die Aufnahme von **nur wenigen Bakterien!!** In Gemeinschaftseinrichtungen, wie Kindertagesstätten 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; jedoch häufig entsteht eine Erkrankung in den Sommermonaten.

Gastroenteritis durch andere Erreger

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

Hepatitis A und E


Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch Nahrungsmittel, die mit Hepatitis A oder E Viren befallen sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus ein bis zwei 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.

Eine reisemedizinische Beratung erhalten Sie im Institut für Tropenmedizin und Internationale Gesundheit, Charité - Universitätsmedizin Berlin oder bei Ihrem Hausarzt.



Tätigkeitsverbot als Ausscheider

 Manchmal werden Krankheitserreger, die Durchfälle verursachen, noch mit dem Stuhlgang ausgeschieden, auch wenn die Erkrankung selbst überstanden ist. Auch dann dürfen Sie Ihrer Tätigkeit nicht nachgehen bis Sie nicht mehr Ausscheider sind.

Es handelt sich um folgende Krankheitserreger:

- Salmonellen
- Shigellen
- Enterohämorrhagische E. coli (EHEC-Bakterien) und
- Choleravibrionen

Tätigkeitsverbot bei infizierten Wunden und Hauterkrankungen


Ihrer Tätigkeit dürfen Sie auch nicht nachgehen, wenn Sie an infizierten Wunden und Hauterkrankungen leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel an Verbraucher übertragen werden können. Dazu muss man wissen, dass auch Eitererreger der Haut, Durchfälle verursachen können.

Haben Sie also eine Wunde oder eine Hauterkrankung, die

- nässt
- eitrig (schmierig gelblich oder weißlich) belegt ist
- vielleicht zusätzlich gerötet ist
- schmerzt
- geschwollen ist (sogar pocht) dürfen Sie nicht mit Lebensmitteln arbeiten, sondern müssen Ihren Arbeitgeber informieren und einen Arzt aufsuchen

Welche 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 milchig-weiße 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



Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen vor oder während der Arbeitstätigkeit auf, sind Sie verpflichtet unbedingt Ihren Haus- oder Betriebsarzt aufzusuchen! Teilen Sie ihm mit, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

Sollten Sie zu den Regelungen oder zu einzelnen Themen der Personalhygiene weitere Fragen bestehen, können Sie sich gern an die Mitarbeiter des für Ihren Bezirk zuständigen Gesundheitsamtes wenden. Hinsichtlich der lebensmittelrechtlichen Vorschriften wenden Sie sich bitte an das für Ihren Bezirk zuständige Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt.

Umgang und Gültigkeit der Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz

Sie als Arbeitnehmer benötigen vor **erstmaliger** Aufnahme der Tätigkeit eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung vom Gesundheitsamt, dass Sie über das gesetzliche Tätigkeitsverbot bei Auftreten bestimmter Erkrankungen belehrt wurden. Die Bescheinigung müssen Sie im Original, spätestens am ersten Arbeitstag, dem Arbeitgeber aushändigen. Während Sie beim Arbeitgeber angestellt sind, bleibt das Original in der Betriebsstätte, für den Fall einer Kontrolle.

Sollten sie in den ersten drei Monaten keine Arbeit, Probearbeit oder Praktikum aufnehmen, dann wird Ihre Bescheinigung ungültig und sie müssen die Erstbelehrung im Gesundheitsamt erneut absolvieren.

Mit Beginn der Arbeitstätigkeit innerhalb der ersten drei Monate nach Ausstelldatum vom Gesundheitsamt, ist die Bescheinigung lebenslang in ganz Deutschland gültig. Sie gilt nun automatisch für jeden weiteren Arbeitgeber, unabhängig vom Arbeitgeberwechsel und Berufspausen. Bedingung ist, dass Sie die Bescheinigung im Original besitzen.

Aktivierung der neuen Bescheinigung nach § 43 IfSG

Personen, die ein neues Dokument über die Erstbelehrung in den letzten drei Monaten vom Gesundheitsamt erhalten haben, benötigen eine Aktivierung der Bescheinigung § 43 IfSG vom ersten Arbeitgeber. Die Aktivierung erfolgt in der Regel durch Stempel und Unterschrift vom Arbeitgeber, nach der ersten Folgebelehrung bei Arbeitsantritt. Die Aktivierung weist die Gültigkeit der Bescheinigung im weiteren Arbeitsleben nach. Die weiteren Folgebelehrungen muss der Arbeitgeber in seinen eigenen Unterlagen dokumentieren.

Beispiel der Aktivierung nach Erstbelehrung:

Erste Folgebelehrung

nach § 43 Abs. 4 IfSG durch den/die Arbeitgeber/in vor der Arbeitsaufnahme:

<hr/> Datum der Belehrung	<hr/> Unterschrift der/des Belehrenden Firma / Stempel	<hr/> Unterschrift der/des Belehrteten ()
---------------------------	---	---

Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.

Folgebelehrungen

Die Durchführung und die Dokumentation der Folgebelehrungen ist die Pflicht Ihres Arbeitgebers. Beim Wechsel der Arbeitstätigkeit, erhalten Sie am ersten Arbeitstag, sowie bei langfristigen Arbeitsverhältnissen mindestens alle zwei Jahre eine Folgebelehrung. In der Folgebelehrung sollte der Arbeitgeber Sie erneut darauf hinweisen, bei welchen Symptomen Sie nicht mehr arbeiten dürfen, bei welchen Krankheiten das Tätigkeitsverbot gilt und welche hygienischen Maßnahmen Sie anwenden sollten, um sich zu schützen.

Die Dokumentation der Folgebelehrung ist vom Mitarbeiter durch dessen Unterschrift zu bestätigen. Die Dokumentation über die Folgebelehrungen bei Arbeitsaufnahme und alle weiteren zwei Jahre ist am Arbeitsplatz verfügbar zu halten und dient der Vorlage bei Kontrollen durch das Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamt oder durch Mitarbeiter des Gesundheitsamtes.

Der Arbeitgeber sollte selbstverständlich dem Arbeitnehmer die Bescheinigung nach Beendigung des Arbeitsverhältnisses im Original zurückgeben. Denn es handelt sich hierbei um sein Eigentum.

Ein Zeugnis nach § 18 des Bundes-Seuchengesetzes (ehemals „Rote Karte“) gilt nach § 77 IfSG als Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 IfSG. Sofern es den damals geltenden Gesetzen entspricht (z.B. damals vorgeschriebenen Stuhlproben dokumentiert sind), ist diese Bescheinigung lebenslang gültig.



Fehlende Bescheinigungen über die Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt oder einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt **und die Dokumentation von Folgebelehrungen** können erhebliche **Bußgeldzahlungen** oder im ungünstigsten Falle (z.B. bei erfolgter Krankheitsübertragung) sogar Freiheitsstrafen nach sich ziehen.

Beispiel für Dokumentation der Folgebelehrungen

Dokumentation des Arbeitgebers über Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz				
Datum der Belehrung	Name des Mitarbeiters	Vorname des Mitarbeiters	Unterschrift des Mitarbeiters	Unterschrift und Stempel Arbeitgeber
01.12.2023	Mustermann	Max	<i>Mustermann</i>	

Auszug aus dem Infektionsschutzgesetz

§ 42 IfSG Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

(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
 - a) beim Herstellen, Behandeln oder in Verkehr bringen der in Abs. 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. Die Sätze 1 und 2 gelten nicht für den privaten hauswirtschaftlichen Bereich.

(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, Majonäsen, andere emulgierte Soßen oder Nahrungshafen
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

(3) Personen, die in amtlicher Eigenschaft, auch im Rahmen ihrer Ausbildung, mit den in Absatz 2 bezeichneten Lebensmitteln oder mit Bedarfsgegenständen im Sinne des Abs. 1 Satz 2 in Berührung kommen, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, wenn sie an einer der in Abs. 1 Nr. 1 genannten Krankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind, an einer der in Abs. 1 Nr. 2

genannten Krankheiten erkrankt sind oder die in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger ausscheiden.

Das Gesundheitsamt kann Ausnahmen von den Verboten nach dieser Vorschrift zulassen, wenn Maßnahmen durchgeführt werden, mit denen eine Übertragung der aufgeführten Erkrankungen und Krankheitserreger verhütet werden kann.

- (4) Das Bundesministerium für Gesundheit wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates den Kreis der in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Krankheiten, der in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger und der in Absatz 2 genannten Lebensmittel einzuschränken, wenn epidemiologische Erkenntnisse dies zulassen, oder zu erweitern, wenn dies zum Schutz der menschlichen Gesundheit vor einer Gefährdung durch Krankheitserreger erforderlich ist. In dringenden Fällen kann zum Schutz der Bevölkerung die Rechtsverordnung ohne Zustimmung des Bundesrates erlassen werden. Eine auf der Grundlage des Satzes 2 erlassene Verordnung tritt ein Jahr nach ihrem Inkrafttreten außer Kraft; ihre Geltungsdauer kann mit Zustimmung des Bundesrates verlängert werden.

§ 43 IfSG Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes

- (1) Personen dürfen gewerbsmäßig die in § 42 Abs. 1 bezeichneten Tätigkeiten **erstmalig nur dann** ausüben und mit diesen Tätigkeiten nur dann beschäftigt werden, **wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes** oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie
1. über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach den Absätzen 2, 4 und 5 vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und
 2. nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 in Textform erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

Liegen Anhaltspunkte vor, dass bei einer Person Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 bestehen, so darf die Bescheinigung erst ausgestellt werden, wenn durch ein ärztliches Zeugnis nachgewiesen ist, dass Hinderungsgründe nicht oder nicht mehr bestehen.

- (2) Treten bei Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 auf, sind sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn **unverzüglich** mitzuteilen.
- (3) Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot nach § 42 Abs. 1 begründen, so hat dieser **unverzüglich** die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten.
- (4) **Der Arbeitgeber** hat Personen, die eine der in § 42 abs. 1 Satz 1 oder 2 genannten Tätigkeiten ausüben, **nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre** über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Abs. 2 zu **belehren**. Die

Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren. Die Sätze 1 und 2 finden für Dienstherrn entsprechende Anwendung.

- (5) Die Bescheinigung nach Abs. 1 und die letzte Dokumentation der Belehrung nach Absatz 4 sind **beim Arbeitgeber aufzubewahren**. Der Arbeitgeber hat die Nachweise nach Satz 1 und, sofern er eine in § 42 Abs. 1 bezeichnete Tätigkeit selbst ausübt, die ihn betreffende Bescheinigung nach Abs. 1 Satz 1 **an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihrer Beauftragten auf Verlangen vorzulegen**. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.
- (6) Im Falle der Geschäftsunfähigkeit oder der beschränkten Geschäftsfähigkeit treffen die Verpflichtungen nach Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 und Abs. 2 denjenigen, dem die Sorge für die Person zusteht. Die gleiche Verpflichtung trifft auch den Betreuer, soweit die Sorge für die Person zu seinem Aufgabenkreis gehört. Die den Arbeitgeber oder Dienstherrn betreffenden Verpflichtungen nach dieser Vorschrift gelten entsprechend für Personen, die die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeiten selbständig ausüben.
- (7) Das Bundesministerium für Gesundheit wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates Untersuchungen und weitergehende Anforderungen vorzuschreiben oder Anforderungen einzuschränken, wenn Rechtsakte der Europäischen Union dies erfordern.

Informationen über die Verarbeitung personenbezogener Daten gemäß EU Datenschutz-Grundverordnung (EU DSGVO) - Merkblatt „Datenschutz“

Sehr geehrte Klientin, sehr geehrter Klient, der Schutz Ihrer personenbezogenen Daten ist uns wichtig. Nach der EU-Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) sind wir verpflichtet Sie darüber zu informieren, welche personenbezogenen Daten im Rahmen der Lebensmittelpersonalberatung von Ihnen erhoben werden, wofür diese benötigt werden und wie sie verarbeitet werden. Außerdem werden Sie über Ihre Rechte nach geltendem Datenschutzrecht informiert.

Behördlicher Datenschutzbeauftragter (BehDSB):

Herr Meyer, Tel. (030) 90296-3615, E-Mail BehDSB@lichtenberg.berlin.de

Postanschrift:

Bezirksamt Lichtenberg von Berlin, Behördlicher Datenschutzbeauftragte, 10360 Berlin

Art und Umfang der Datenverarbeitung

Verarbeitet werden folgende Daten: Name, Vorname, Geburtsdatum, Datum des Antrags auf eine Belehrungsbescheinigung, ggf. besuchte Schule, Dauer der Tätigkeit / des Praktikums, ggf. Name der Einrichtung, in der die ehrenamtliche Tätigkeit ausgeübt wird. Die Speicherung erfolgt in Form einer Papierakte oder elektronisch. Die hier eingehende Post wird archiviert.

Rechtsgrundlagen für die Datenverarbeitung

Die Datenverarbeitung erfolgt auf der Grundlage Ihrer Einwilligung in Verbindung mit Artikel 7 DSGVO. Rechtsgrundlage für die Erstbelehrung von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, ist § 43 Infektionsschutzgesetz. Außerdem ist das Gesundheitsamt verpflichtet sein Handeln zu dokumentieren. Dieses ergibt sich aus der Gemeinsamen Geschäftsordnung für die Berliner Verwaltung, Allgemeiner Teil (GGO I, §§ 55-63).

Zweck der Datenverarbeitung

Die erhobenen Daten sind für die Erteilung einer Bescheinigung über die Erstbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) erforderlich.

Dauer der Speicherung

Ihre personenbezogenen Daten werden beim Gesundheitsamt für die Dauer von 2 Jahren nach Ausstellung der Bescheinigung über die Erstbelehrung gespeichert. Dieses erlaubt das Ausstellen einer Kopie bei Verlust der Bescheinigung innerhalb dieses Zeitraums.

Rechte der betroffenen Person

Als von der Datenverarbeitung betroffene Person im Sinne der DSGVO haben Sie folgende Rechte:

Auskunftsrecht (Artikel 15 DSGVO)

Sie können bei uns Auskunft darüber verlangen, welche personenbezogenen Daten wir über Sie zu welchen Zwecken verarbeiten und wem diese offengelegt oder an wen diese weitergegeben wurden.

Auch an wen wir sie noch weitergeben wollen, ist Bestandteil der Auskunft.