

EFAS informiert:

Infektionsschutzgesetz vom 01. Januar 2001

Das **Infektionsschutzgesetz (IfSG)** löste das Bundesseuchengesetz (BSeuchG) und andere seuchenrechtliche Vorschriften ab. Es soll unter Berücksichtigung aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse die Vorschriften vereinheitlichen, die Erfassung von übertragbaren Krankheiten verbessern und den Schutz vor Infektionen effektiver gestalten. So konnten die nach dem Bundesseuchengesetz vorgeschriebenen Röntgenuntersuchungen (für Erzieher/innen und Beschäftigte im Lebensmittelbereich) und die Stuhluntersuchungen (für Beschäftigte im Umgang mit verzehrfertigen Lebensmitteln) trotz der großen Untersuchungszahlen nur selten Infektionskrankheiten aufdecken. Auch Routineuntersuchungen (auf Salmonellen) konnten nur selten sog. Ausscheider (s. Anmerkung 7)* ermitteln und stellen eine Momentaufnahme dar, die Sicherheit vortäuscht. Wesentlich für eine Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel ist vielmehr das Fehlverhalten der Beschäftigten.

Das neue IfSG setzt daher den Schwerpunkt auf Information und Aufklärung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Ziel ist es, die Beschäftigten zu einer verbesserten Personal- und Lebensmittelhygiene zu veranlassen und sie zu befähigen, mit Infektionsgefährdungen **eigenverantwortlich** umzugehen. Die sich daraus ergebenden Änderungen für die Bereiche „Küche“ und „Erziehung“ sind auch für kirchliche Einrichtungen von Bedeutung.

1. Welche Bestimmungen ändern sich für Beschäftigte und Kinder in Gemeinschaftseinrichtungen?

Beschäftigte in Gemeinschaftseinrichtungen (s. Anm. 1) **benötigen** zur Betreuung von Kindern und Jugendlichen **kein Gesundheitszeugnis mehr!** Somit entfallen die nach §§ 47/48 des alten Bundesseuchengesetzes vorgeschriebenen Untersuchungen.

Der **Arbeitgeber** hat jede/n Mitarbeiter/in in den genannten Gemeinschaftseinrichtungen **vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten zu belehren**. Eine derartige Belehrung hat dann im Abstand von zwei Jahren regelmäßig stattzufinden. Hierüber ist ein Protokoll zu führen, welches 3 Jahre zugänglich aufzubewahren ist (Muster siehe Anhang 1).

- a) Personen, die an infektiöser Gelbsucht (Virus A und E), Keuchhusten, Masern, Mumps, Windpocken, gewissen ansteckungsfähigen Hautkrankheiten, infektiösen Durchfallerkrankungen, Scharlach, Krätze oder Lausbefall erkrankt sind oder dessen verdächtig werden (vollständige Liste mit Kurzerklärungen s. Anm. 2), dürfen in den genannten Gemeinschaftseinrichtungen keine Tätigkeiten ausüben, bei denen sie Kontakt zu den dort betreuten Kindern und Jugendlichen haben. Dieses **Tätigkeitsverbot** gilt solange,

bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit durch sie nicht mehr zu befürchten ist.

- b) Entsprechend gilt dieses Tätigkeitsverbot auch für Personen, in deren **Wohngemeinschaft** leicht ansteckende Erkrankungen von einem/r Arzt/Ärztin festgestellt wurden, z.B. Masern, Mumps, Hepatitis A (vollständige Liste der Erkrankungen s. Anm. 3). Dieses Verbot gilt nicht für Personen, die nachweisbar wirksam geimpft wurden (z.B. Dokumentation im Impfausweis) oder bei denen nach durchgemachter Erkrankung ein Schutz besteht (z.B. Nachweis durch Blutuntersuchung). Im Einzelfall ist zur Klärung das Gesundheitsamt zu befragen.
- c) **Ausscheider** von Salmonellen und weiteren Erregern (s. Anm. 4) dürfen nur mit Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung der verfügbten Schutzmaßnahmen die Gemeinschaftseinrichtungen betreten.
- d) **Kinder** mit oben genannten Erkrankungen (s. Anm. 2) und Kinder unter 6 Jahren, die an infektiösem Durchfall erkrankt sind sowie Kinder, in deren häuslicher Gemeinschaft leicht übertragbare Erkrankungen (s. Anm. 3) aufgetreten sind, **dürfen die Einrichtung nicht besuchen**. Für Kinder, die Ausscheider sind, gilt die gleiche Regelung wie unter c). Die Eltern haben die Einrichtungen unverzüglich über entsprechende Erkrankungen zu unterrichten.
- e) Die Einrichtungen sind verpflichtet, die **Eltern** über die neuen Bestimmungen zu informieren. Gemeinsam mit dem Gesundheitsamt sollen die Kindergärten die Eltern über einen vollständigen, altersgemäßen und ausreichenden Impfschutz aufklären.
- f) Die **Leitung der Einrichtung** hat das zuständige Gesundheitsamt umgehend über die aufgetretenen oben genannten übertragbaren Erkrankungen unter Angabe der erkrankten Beschäftigten und Betreuten zu informieren.
- g) Für Erzieher/innen, die Essen zubereiten und nicht nur fertiges Essen verteilen, gelten die unter 2. aufgeführten Anforderungen an das Personal in Küchen bzw. beim Umgang mit Lebensmitteln.

Nach § 36 IfSG sind für die Einrichtungen **Hygienepläne** zu erstellen (s. Anhang 3).

2. Anforderungen an das Personal in Küchen und beim Umgang mit Lebensmitteln

Das **Gesundheitszeugnis nach § 18 BSeuchG** ist ab 01.01.2001 **nicht mehr erforderlich**. Körperliche Untersuchungen, Röntgenaufnahmen und Untersuchungen des Stuhles auf Salmonellen entfallen. Lediglich bei Hinweisen auf Infektionskrankheiten im Sinne des Gesetzes (IfSG) müssen diese Verdachtsmomente durch geeignete Untersuchungen ausgeräumt werden. Statt des bisherigen Gesundheitszeugnisses führt das **Gesundheitsamt** oder ein/e vom Gesundheitsamt beauftragte/r Arzt/Ärztin eine **Belehrung** durch und stellt darüber eine **Bescheinigung** aus. Diese ist bei erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit erforderlich und darf nicht älter als 3 Monate sein (§ 43 IfSG). Die vor dem 31.12.2000 nach § 18 Bundesseuchengesetz ausgestellten Gesundheitszeugnisse behalten ihre Gültigkeit.

Die vom **Gesundheitsamt** durchgeführte **Belehrung** erfolgt in mündlicher und schriftlicher Form und hat folgenden Inhalt:

- Erkrankungen, die nach dem Gesetz mit Tätigkeitsverboten belegt sind (s. Anm. 5)

- Verpflichtung des Mitarbeiters/der Mitarbeiterin bei entsprechender Erkrankung diese sofort dem Arbeitgeber zu melden
- Verpflichtung des Arbeitgebers, die Mitarbeiter/innen jährlich zu belehren

Nach der Belehrung erklärt der/die Mitarbeiter/in schriftlich, dass bei ihm/ihr keine Tatsachen über ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes ist im Betrieb verfügbar zu halten. Bei Arbeitsplatzwechsel ist sie dem neuen Arbeitgeber auszuhändigen.

Der **Arbeitgeber** hat den/die Mitarbeiter/in bei Aufnahme der Tätigkeit und im Weiteren jährlich über Tätigkeitsverbote, Verpflichtungen der Beschäftigten und die Vermeidung von Infektionsübertragungen zu belehren. Die **Belehrung** ist zu dokumentieren und wie die Bescheinigung des Gesundheitsamtes aufzubewahren (Muster für ein Protokoll s. Anhang 2).

Unverändert bestehen **Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote** für Personen mit

- infektiösen Darmerkrankungen (Durchfall) wie z.B. Salmonellose,
 - infektiöser Gelbsucht (A und E) oder bei Verdacht darauf,
 - infektiösen Wunden oder Hautkrankheiten, die Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen können sowie für
 - Ausscheider von Salmonellen u. a. Erregern.
- (vollständige Liste s. Anm. 5)

*Neu aufgetretener **Durchfall, Fieber oder Gelbverfärbung der Haut** können auf die oben genannten Erkrankung hinweisen. Dann sollte umgehend ein Arzt/eine Ärztin unter Nennung der Tätigkeit (Küche) aufgesucht werden. Wunden können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt oder geschwollen sind.*

Die Tätigkeitsverbote gelten für Personen, die beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von bestimmten Lebensmitteln (s. Anm. 6) mit diesen in Berührung kommen oder in Küchen von Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung tätig sind. Diese Regelungen sind auch bei Gemeindefesten, Basaren und ähnlichen Veranstaltungen entsprechend zu beachten (z.B. Verkauf von Sahnetorten, Kartoffelsalat usw.).

Das Gesundheitsamt kann unter Auflagen Ausnahmen von diesen Verboten zulassen. Die Beschäftigungsverbote gelten nicht für den privaten hauswirtschaftlichen Bereich (z.B. Kochen für eine pflegebedürftige Person in deren Küche).

Treten bei Beschäftigten während ihrer Tätigkeit Hinderungsgründe auf (z.B. Erkrankung an Salmonellen) sind sie verpflichtet, dies dem Arbeitgeber unverzüglich mitzuteilen. Dieser hat sofort Maßnahmen zu ergreifen, die die Weiterverbreitung der Krankheitserreger verhindern (z.B. Umsetzung der Mitarbeiter/innen an einen anderen geeigneten Arbeitsplatz).

Ziel des Gesetzes ist es, die Eigenverantwortung der Träger/innen und Leiter/innen von Gemeinschaftseinrichtungen und Lebensmittelbetrieben zu stärken. Durch die Belehrungen sollen die Beschäftigten und die Arbeitgeber in die Lage versetzt werden, frühzeitig und in geeigneter Weise der Verbreitung von Krankheiten vorzubeugen. Insbesondere ist auf die notwendige Hygiene zu achten.

Die wesentlichen Punkte werden in den Kopiervorlagen zur Belehrung in den Anhängen 1 und 2 zusammengefasst.

Bei konkreten Fragen zur Umsetzung des Infektionsschutzgesetzes berät das örtliche Gesundheitsamt.

Ansprechpartner bei der EFAS: Dr. med. Peter Gilden

Tel: 0511/ 16792-634

Dienstag (14:00 - 16:00 Uhr) und Freitag (9:00 – 12:00Uhr)

BAD Gesundheitsvorsorge und Sicherheitstechnik GmbH

Anmerkungen mit Auszügen aus dem Infektionsschutzgesetz:

- 1) § 33 IfSG nennt u. a. folgende **Einrichtungen**: Kindertagesstätten, Kinderhorte, Schulen, Heime und Ferienlager.
- 2) § 34 (1) IfSG nennt die **relevanten Erkrankungen** (in Klammern ergänzende Bezeichnungen und Erklärungen), die hier nach wichtigstem Symptom geordnet sind:
 - Mit **Durchfall** verbunden sind *Cholera* (extrem selten, nur aus dem Ausland importiert), *Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC)*, *Shigellose*;
 - meist mit hohem **Fieber** verbunden sind *virusbedingtes hämorrhagisches Fieber* (extrem selten, nur aus dem Ausland importiert; zusätzlich Blutungen), *Masern* (anschließend Hautausschlag), *Mumps* (Ziegenpeter, Schwellungen von (Speichel-)Drüsen), *Typhus abdominalis* und *Paratyphus* (später auch Durchfall, nur aus dem Ausland importiert), *Scharlach* oder sonstige *Streptococcus pyogenes-Infektionen* (zusätzlich Halsschmerzen, evtl. Hautausschlag), *Polio-myelitis* (Kinderlähmung, grippale Erscheinungen, später evtl. Lähmungen, nur aus dem Ausland importiert), *Gehirnhautentzündung des bakteriellen Erregers Haemophilus influenzae Typ b* und *Meningokokken-Infektion* (Gehirnhautentzündung mit Kopfschmerzen und schwere Verlaufsform mit Blutungen möglich);
 - **Hautausschlag**: *Impetigo contagiosa* (ansteckende Borkenflechte, eitrige, honiggelbe Krusten auf der Haut), *Windpocken* (Bläschen); *Scabies* (Krätze; Milben verursachen „Gänge“ in der Haut und Juckreiz), *Verlausung* (bes. Kopfhare mit Juckreiz und sichtbaren Nissen und Läusen);
 - *Diphtherie* (Halsschmerzen, sehr selten, nur aus dem Ausland importiert), *Keuchhusten* (hartnäckiger Husten), ansteckungsfähige *Lungentuberkulose* (Husten und Abgeschlagenheit), *Pest* (selten, nur aus dem Ausland importiert), *Virushepatitis A* oder *E* (über die Ausscheidung – sog. Schmierinfektion - verbreitete infektiöse Gelbsucht mit Abgeschlagenheit).

- 3) § 34 (3) IfSG nennt leicht ansteckende **Erkrankungen in Wohngemeinschaften**: Cholera, Diphtherie, Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli (EHEC), virusbedingtes hämorrhagisches Fieber, Haemophilus influenzae Typ b-Meningitis, ansteckungsfähige Lungentuberkulose, Masern, Meningokokken-Infektion, Mumps, Paratyphus, Pest, Poliomyelitis, Shigellose, Typhus abdominalis, Virushepatitis A oder E.
- 4) § 34 (2) IfSG: **Ausscheider** von:
1. Vibrio cholerae O 1 und O 139 (Cholera)
 2. Corynebacterium diphtheriae, Toxin bildend (Diphtherie)
 3. Salmonella Typhi (Typhus-Erkrankung)
 4. Salmonella Paratyphi (Typhus-Erkrankung)
 5. Shigella sp.
 6. enterohämorrhagischen E. coli (EHEC)
- 5) **Erkrankungen, die zu Beschäftigungsverboten** nach § 42 (1) IfSG führen: Personen, die
1. an Typhus, 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, oder
 3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Chole-ravibrien ausscheiden.
- 6) **Lebensmittel** im Sinne des § 42 (2) IfSG 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.
- 7) **Ausscheider**: eine Person, die Krankheitserreger ausscheidet und dadurch eine Ansteckungsquelle für die Allgemeinheit sein kann, ohne krank oder krankheitsverdächtig zu sein.

Belehrung für Beschäftigte in Gemeinschaftseinrichtungen für Kinder und Jugendliche

Die Belehrung hat bei Aufnahme der Tätigkeit und danach **alle 2 Jahre** zu erfolgen. Das Protokoll ist **3 Jahre aufzubewahren**.

Zum besseren Verständnis wurde eine vereinfachte Darstellung gewählt. Einzelheiten sind der Informationsschrift zu entnehmen und sollten vom Belehrenden mündlich dargestellt werden.

Belehrungs-Inhalte:

- **Beschäftigungs- und Aufenthaltsverbote** gelten bei folgenden Erkrankungen:
Einige sog. Kinderkrankheiten, Virushepatitis (A+E), ansteckungsfähige Lungentuberkulose, ansteckende Durchfallerkrankungen, infektiöse Hautkrankheiten, Lausbefall und Scharlach.
- Diese **Verbote** gelten auch für nicht erkrankte Mitarbeiter/innen oder Kinder, wenn in ihrer **häuslichen Gemeinschaft** leicht ansteckende Erkrankungen (z.B. Masern, Mumps, Hepatitis A) aufgetreten sind.
- **Beschäftigte und Eltern** der Kinder haben diese Erkrankungen der Einrichtung zu melden.
- **Ausscheider** dürfen nur mit Zustimmung des Gesundheitsamtes die Gemeinschaftseinrichtung betreten.
- Die **Erziehungsberechtigten** sind über diese Bestimmungen zu unterrichten.
- Die **Einrichtung** meldet Erkrankungen, die nach dem IfSG relevant sind, dem **Gesundheitsamt**.
- Allgemeine **Hygieneregeln** sind zu beachten (z.B. Hände waschen vor Aufnahme der Tätigkeit und nach Toilettengängen).

Datum	Beschäftigte/r	Unterschrift des/der Beschäftigten	Arbeitgeber oder Vertreter

Belehrung für Beschäftigte in Küchen und beim Umgang mit Lebensmitteln

Vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit ist eine Gesundheitsbescheinigung des Gesundheitsamtes vorzulegen.

Eine Belehrung hat **jährlich zu erfolgen**, das **Protokoll ist aufzubewahren**.

Zum besseren Verständnis wurde eine vereinfachte Darstellung gewählt. Einzelheiten sind der Informationsschrift zu entnehmen und sollten vom Belehrenden mündlich dargestellt werden.

Belehrungs-Inhalte:

- **Tätigkeitsverbote** bestehen für Personen mit infektiösem **Durchfall**, ansteckender **Gelbsucht** (A und E), **infektiösen Wunden oder Hautkrankheiten** sowie für Ausscheider von Salmonellen u. a. Erregern (vollständige Liste s. Anm. 5).
- Der **Verdacht auf eine derartige Erkrankung** besteht bei neu aufgetretenem Durchfall, Fieber oder bei Gelbverfärbung der Haut. Dann sollte umgehend ein Arzt/eine Ärztin unter Nennung der Tätigkeit (Küche) aufgesucht werden.
- Der/die **Beschäftigte** hat seinen/ihren Arbeitgeber umgehend über seine/ihre Erkrankung, wenn sie nach dem IfSG relevant ist, zu informieren.
- Der **Arbeitgeber** leitet dann geeignete Maßnahmen ein.
- Allgemeine **Hygieneregeln** sind zu beachten (z.B. Hände waschen vor Aufnahme der Arbeit und nach dem Toilettengang, evtl. Nutzen von Handdesinfektionsmitteln).

Datum	Beschäftigte/r	Unterschrift des/der Beschäftigten	Arbeitgeber oder Vertreter

Hinweis zur Erstellung eines Hygieneplans für Einrichtungen zur Betreuung von Kindern und Jugendlichen

Die **aufgeführten Hygienemaßnahmen** sollen helfen, einen an die Belange der Einrichtung angepassten Hygieneplan zu erstellen. Nicht jeder Punkt ist für jede Einrichtung von Bedeutung. Es können zusätzliche Maßnahmen erforderlich sein.

1. Gemeinschaftseinrichtungen für Kinder und Jugendliche (z.B. Kindergärten) ohne Essenzubereitung

- Ansteckende Krankheiten sind der Leitung der Einrichtung melden.
- Vor der Arbeit, zu den Pausen und nach der Arbeit die Hände gründlich reinigen und pflegen.
- Bei der Wundversorgung und dem Wechseln von Windeln Einmalhandschuhe tragen.
- Unterlagen (Wickeltisch) und Bettzeug regelmäßig reinigen bzw. waschen. Desinfektionsmittel sind in der Regel nicht erforderlich. Bei Auftreten von Durchfallerkrankungen gegebenenfalls Flächendesinfektionsmittel einsetzen.
- Keine Rohmilch(-produkte) ungekocht verzehren.
- Toiletten sollten für Betreute und Personal getrennt werden.
- Die Einrichtung regelmäßig reinigen.
- Die Außenanlage, z.B. Sandkasten säubern.

2. Zusätzliche Hygienemaßnahmen mit Essenzubereitung

A) Organisation

- Durchfallerkrankungen, Wund- und Hautinfektionen der Leitung der Einrichtung melden.
- Das Betreten von Küchen mit Straßenschuhen ist nicht erlaubt.
- Bei der Zubereitung von Nahrungsmitteln saubere Arbeitskittel oder –schürzen, Kopftücher, Haarnetze oder Hauben und geschlossene Arbeitsschuhe tragen.
- Den Küchenbereich und die Arbeitsmittel hinsichtlich der Sauberhaltung und Reinigung einrichten beziehungsweise auswählen, z.B. keine saugfähigen oder porösen Arbeitsflächen und Schneidbretter verwenden.
- Alle Geräte, Maschinen, Fußböden und Werkzeuge regelmäßig und gründlich reinigen.
- Seifenspender und Einmalhandtücher zur Verfügung stellen.
- Geschirrtücher, Spüllappen und –bürsten häufig wechseln.
- Nur einwandfreie Lebensmittel verwenden, Mindesthaltbarkeitsdatum beachten.
- Die Kühlschranktemperatur sollte bei 4 bis 5°C liegen.
- Erwärmte Speisen zur Lagerung möglichst schnell auf die Lagertemperatur herunterkühlen.

B) Hygienisches Arbeiten

- Bei der Arbeit keinen Handschmuck und Armbanduhrn tragen.
- Die Fingernägel kurz und sauber halten, auf Nagellack verzichten.
- Vor Aufnahme der Tätigkeit und nach dem Toilettengang die Hände mit Flüssigseife waschen.
- Zur Vermeidung von Hautkrankheiten Hautschutzmittel und Hautpflegemittel anwenden.
- Einmalhandtücher zum Händeabtrocknen benutzen.
- Beim Wechsel von einer Tätigkeit mit infektionsanfälligen Lebensmitteln (Geflügel, Fisch, Frisch-ei- und Milchprodukte, Fleisch) zu einer anderen, Keimverschleppung durch Händewaschen und wechseln der Arbeitsmittel verhindern.
- Die Speisen gut durchgaren.
- Beeinträchtigung der Speisen durch Tröpfchenübertragungen vermeiden: z.B. Mundschutz bei Husten oder Schnupfen tragen.
- Wunden und Verletzungen wasserdicht abdecken (Pflaster/Handschuhe).