

# Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln

## Gutachten des Ständigen Hygieneausschusses

Das Bundesministerium für Gesundheit gibt aufgrund des Gutachtens des Ständigen Hygieneausschusses die Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln bekannt.

Diese Leitlinie ist eine Empfehlung für die praktische Umsetzung der personalhygienischen Forderungen des Anhangs II Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004idgF.

Die Neufassung ersetzt die Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln, GZ. 31.950/23-IV/B//10/03 vom 22.12.2003 inkl. Änderung, GZ: BMGF-75220/0028-IV//2006 vom 19.8.2006.

Diese Leitlinie ist auch im Anwendungsbereich anderer Leitlinien, in welchen auf diese Leitlinie verwiesen wird, zutreffend.

Diese Leitlinie (Grundlage: § 24 Abs. 7 des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes – LMSVG BGBl. I Nr. 13/2006 i. d. F.) dient als Empfehlung für die praktische Umsetzung der personalhygienischen Forderungen des Anhangs II Kapitel VIII der Verordnung (EG) Nr. 852/2004idgF.

### 1. Tätigkeitshindernisse

#### 1.1. Personen, die

- 1.1.1. an durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten leiden oder bei denen ein diesbezüglicher Verdacht besteht<sup>1</sup>,
- 1.1.2. infizierte Wunden aufweisen oder an Hautkrankheiten leiden, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger oder potenziell pathogene Besiedlungsflora auf oder in Lebensmittel übertragen werden können, sofern keine Möglichkeit der sicheren Abdeckung möglich ist,
- 1.1.3. bestimmte Krankheitserreger<sup>2</sup> ausscheiden, dürfen nicht tätig sein, wenn sie beim Umgang mit den in Absatz 2 beispielsweise genannten Lebensmitteln sowie mit den dabei verwendeten Bedarfsgegenständen und Werkzeugen so (direkt oder indirekt) in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist.

#### 1.2. Die Tätigkeitshindernisse gelten auch für den Bereich der Direktvermarktung.

<sup>1</sup> Typhus (Abdominaltyphus), Paratyphus, Cholera, bakterielle Lebensmittelvergiftungen (z. B. Infektionen durch Salmonellen, Shigellen, Campylobacter, Yersinien, enterohämorrhagische Escherichia coli), virale Lebensmittelvergiftungen (z. B., Noroviren, Enteroviren oder Rotaviren), übertragbare Ruhr (Amöbenruhr), infektiöse Hepatitis A und E. Die aufgezählten Erkrankungen sind anzeigepflichtig gemäß §1 Abs.1 Epidemiegesetz 1950 i.d.g.F. Offene Tuberkulose ist meldepflichtig gemäß §3 Tuberkulosegesetz 1968 i.d.g.F.

<sup>2</sup> Erreger von bakteriellen Lebensmittelvergiftungen (siehe Fußnote 1), Typhus, Paratyphus, übertragbarer Ruhr (bekannt zu geben gemäß § 2, Abs. 2 Epidemiegesetz 1950 i.d.g.F.)

## 2. Lebensmittel

Lebensmittel im Sinne dieser Leitlinie sind beispielsweise

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

## 3. Belehrung und Dokumentation

- 3.1. Personen dürfen im Sinne dieser Richtlinie nur dann Tätigkeiten ausüben, wenn sie über die unter 1. genannten Tätigkeitshindernisse und über die damit verbundenen Verpflichtungen in mündlicher und schriftlicher Form belehrt wurden und nach der Belehrung nachweislich (siehe Anhang) erklärt haben, dass ihnen – ihre Person betreffend – keine Tatsachen für Tätigkeitshindernisse im Sinne dieser Leitlinie bekannt sind.
- 3.2. Liegen Anhaltspunkte vor, dass bei einer Person derartige Tätigkeitshindernisse <http://www.sidiblume.de/info-rom/biostoff/> – p42 bestehen, soll durch eine medizinisch-mikrobiologische Untersuchung beurteilt werden, ob solche nicht oder nicht mehr bestehen.
- 3.3. Treten bei Personen nach Beginn Ihrer Beschäftigung Tätigkeitshindernisse im Sinne dieser Leitlinie auf, sind sie verpflichtet, diese ihrem Arbeitgeber oder Vorgesetzten unverzüglich mitzuteilen.
- 3.4. Werden dem Arbeitgeber oder Vorgesetzten Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitshindernis im Sinne dieser Leitlinie begründen, so leitet dieser unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen ein.
- 3.5. Personen, einschließlich Vorgesetzte und Arbeitgeber, die eine Tätigkeit im Sinne dieser Richtlinie ausüben, werden nach Aufnahme ihrer Tätigkeit jährlich über die Tätigkeitshindernisse und über die damit verbundenen Verpflichtungen belehrt. Die Belehrung wird in Form des Anhangs „Schriftliche Belehrung“ nachweislich dokumentiert. Ein Exemplar dieser Dokumentation wird beim Arbeitgeber aufbewahrt. Eine Gleichschrift wird der im Sinne dieser Leitlinie tätigen Person vor Aufnahme der Tätigkeit und nach jeder Belehrung ausgehändigt.
- 3.6. Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Hygieneschulung des Personals, die in den für Lebensmittelteilbereiche geltenden Hygieneverordnungen gefordert wird.

**ANHANG**  
**der**  
**Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen**  
**beim Umgang mit Lebensmitteln**

Fa. *(Firmenwortlaut)(Adresse)*

Der Unterzeichnete, *(Name, Geburtsdatum des Arbeitnehmers),*

bestätigt, über folgende Inhalte belehrt worden zu sein:

1. Bei ihrer Tätigkeit im Umgang mit Lebensmitteln können Personen Krankheitserreger auf diese übertragen, wenn sie nachstehende Anzeichen bestimmter Krankheiten aufweisen oder solche vor einiger Zeit an sich festgestellt haben.
2. In diesen Fällen müssen sie den Betriebsinhaber oder seinem Beauftragten daher unverzüglich melden, wenn sie folgende Anzeichen einer Krankheit an sich bemerken oder bemerkt haben:
  - Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen, Fieber oder Bauchkrämpfen (Verdacht auf bakterielle oder virale Lebensmittelvergiftung),
  - blutig schleimige Durchfälle, Bauchkrämpfe, gewöhnlich ohne Fieber (Amöbenruhr),
  - hohes Fieber mit starken Bauch- oder Gelenkschmerzen, wobei nach mehreren Tagen Verstopfung erbsbreiartige Durchfälle auftreten (Verdacht auf Typhus oder Paratyphus),
  - „reiswasserartige“ Durchfälle (leicht getrübte, nahezu farblose Flüssigkeit mit kleinen Schleimflocken) mit hohem Flüssigkeitsverlust (Verdacht auf Cholera),
  - Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit (Verdacht auf Hepatitis A oder E),
  - infizierte Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen (gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen),
  - lang anhaltender chronischer Husten mit Auswurf, Gewichtsverlust, Nachtschweiß (Verdacht auf Tuberkulose).
3. Auch nach Abklingen der Krankheitserscheinungen können bestimmte Krankheitserreger ausgeschieden werden.
4. Tritt oder trat eine der unter 2. genannten Krankheitsanzeichen auf, muss unbedingt der Rat eines Arztes in Anspruch genommen werden. Der Arzt ist auch über die Tätigkeit im Rahmen des beruflichen Umgangs mit Lebensmitteln zu informieren.
5. Personen, die an durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten leiden oder bei denen ein diesbezüglicher Verdacht besteht, die infizierte Wunden aufweisen, die an chronischen Hautkrankheiten leiden oder bestimmte Krankheitserreger ausscheiden, dürfen nicht tätig sein, wenn sie bei ihrer Tätigkeit mit Lebensmitteln sowie mit den dabei verwendeten Bedarfsgegenständen und Werkzeugen so (direkt oder indirekt) in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist.
6. Der Unterfertigte erklärt, dass ihm – seine Person betreffend – keine Tatsachen für Tätigkeitshindernisse im Sinne dieser Leitlinie bekannt sind.

Datum

Unterschrift

## ERLÄUTERUNGEN

### zur Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln

Einschlägige Fragen und Antworten

#### 1. Welche Personen müssen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachten?

Personen, die beispielsweise mit folgenden Lebensmitteln Umgang haben:

- Fleisch und Erzeugnisse daraus,
- Milch und Erzeugnisse daraus,
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus,
- Eier und 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 Gebrauchsgegenstände (z. B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist. Dies schließt auch die Tätigkeit in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés, in sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung und in der Direktvermarktung ein.

Die Personen müssen zur Ausübung von Tätigkeiten gemäß der Leitlinie beim Umgang mit Lebensmitteln den Anhang mit der schriftlichen Belehrung zur Kenntnis genommen haben.

#### 2. Warum müssen von Personen beim Umgang mit Lebensmitteln besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

Die schriftliche Belehrung soll den Betroffenen helfen, Tätigkeitshindernisse im Sinne der Leitlinie zu erkennen, und soll die Begründung vermitteln, warum Personen, die grundsätzlich geeignet erscheinen, in der Lebensmittelproduktion zu arbeiten, trotzdem während einer fieberhaften Erkrankung, mit Wunden oder chronischen Hauterkrankungen, durch die sie Krankheitserreger in Lebensmittel einbringen können, oder wenn sie an einer Darminfektion leiden, nicht tätig sein dürfen.

In diesen Fällen haben sie einen Arzt aufzusuchen, der feststellen wird, ob eine durch Lebensmittel übertragbare Erkrankung vorliegt. Dieser oder im Falle des Vorliegens einer anzeigepflichtigen Erkrankung der zuständige Amtsarzt wird zu entscheiden haben, wann sie – nach Ausheilung der Erkrankung – (wieder) tätig sein können.

Solcherart erkrankte Personen können, wenn sie nicht vom Produktionsprozess ferngehalten werden, Lebensmittel mit krankheitserregenden Mikroorganismen kontaminieren (verunreinigen). In den oben genannten Lebensmitteln können bestimmte Krankheitserreger überleben oder sich vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen kontaminierten Lebensmitteln können wiederum Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken.

Auch in Gaststätten oder Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und bei der Direktvermarktung kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein. Aus diesem Grund muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

### 3. Welche Krankheiten stellen Tätigkeitshindernisse für Personen beim Umgang mit Lebensmitteln dar?

Personalhygienische Forderungen der Verordnung für allgemeine Lebensmittelhygiene (VO (EG) 852/2004idgF.) bestimmen daher, dass Personen beim Umgang mit Lebensmitteln die oben genannten Tätigkeiten nicht ausüben dürfen, wenn bei ihnen Krankheitserscheinungen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst z. B. durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Campylobacter, Yersinien, Noroviren, Rotaviren,
- Typhus oder Paratyphus,
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung),
- Vorhandensein von infizierten Wunden oder Vorliegen einer chronischen Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger Lebensmittel kontaminieren und somit in weiterer Folge direkt oder deren Toxine auf andere Menschen übertragen werden können,
- Nachweis einer Ausscheidung der folgenden Krankheitserreger bei erfolgter Untersuchung einer Stuhlprobe (ohne sich krank fühlen zu müssen): z. B. Salmonellen, Shigellen, enterohämorrhagische *Escherichia coli*, Choleravibrionen, Campylobacter, Yersinien.

### 4. Welche Krankheiten stellen Tätigkeitshindernisse für Personen beim Umgang mit Lebensmitteln dar?

#### Typhus abdominalis, Paratyphus

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. Die Erreger sind *Salmonella typhi* und *S. paratyphi*. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel, die damit kontaminiert sind. Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger in Österreich 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) oft als Reiseerkrankung importiert. Gegen Typhus steht eine Schutzimpfung zur Verfügung. Bei beruflichen oder privaten Reisen in betroffene Länder sollte der Rat des Arztes für Allgemeinmedizin, des Betriebsarztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle hinsichtlich der Notwendigkeit einer Impfung eingeholt werden.

#### Andere Salmonellen-Infektionen

Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Symptome erheblich schwanken. Erreger sind verschiedene Salmonellen-Typen die durch Nahrungsmittel aus infizierten Tieren (z. B. Fleisch, Eier, Rohmilch) aufgenommen werden. Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet, mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen; v. a. in den Sommermonaten sind Erkrankungen häufig.

#### Cholera

Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist reiswasserartig ohne Blutbeimengungen. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tiefliegende Augen, stehende Hautfalten). Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel; auch direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich. Die Erkrankung kommt in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (Teile von Ostasien, Südamerika, Afrika). Deshalb sollte bei Reisen in ein Risikogebiet der Rat des Arztes für Allgemeinmedizin, des Betriebsarztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle eingeholt werden.

### **Shigellose (Bakterielle Ruhr)**

Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopf- und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald blutig. Die Erreger sind Shigellabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektios, d. h. um krank zu werden, genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien. In Kindereinrichtungen kommen immer wieder Epidemien vor.

### **Hepatitis A oder E**

Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit. Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Nahrungsmittel, die mit Hepatitis-A- oder -E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus mit dem Stuhl ausgeschieden wird. Während das Hepatitis-A-Virus auch in Europa 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. Vor Hepatitis A kann man sich durch Impfungen schützen. Vor beruflichen oder privaten Reisen in betroffene Länder sollte der Rat des Arztes für Allgemeinmedizin, des Betriebsarztes oder einer einschlägigen medizinischen Beratungsstelle hinsichtlich der Notwendigkeit einer Impfung eingeholt werden.

### **Gastroenteritis durch andere Erreger (bakterielle und virale Lebensmittelinfektionen)**

Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen können auch durch andere Bakterienarten (z. B. Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Campylobacter, Yersinien) oder Viren (z. B. Noro-, Rota-, Adenoviren) verursacht werden.

### **Tuberkulose**

Lungentuberkulose äußert sich durch lang anhaltenden chronischen Husten, insbesondere Husten mit produktivem Auswurf. Dazu kommen Allgemeinsymptome wie ungewollter Gewichtsverlust und Nachtschweiß.

## **5. Bei welchen Krankheitserscheinungen sind Tätigkeitshindernisse für Personen beim Umgang mit Lebensmitteln gegeben?**

Solche liegen bei folgenden Erkrankungserscheinungen vor:

- Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber (typisch für bakterielle und virale Lebensmittelvergiftungen),
- hohes Fieber mit starken Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen, wobei nach mehreren Tagen Verstopfung erbsbreiartige Durchfälle auftreten (Verdacht auf Typhus oder Paratyphus),
- reiswasserartige Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust (typisch für Cholera),
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit (Hinweis auf Hepatitis A oder E),
- Wunden oder entzündete Stellen von Hauterkrankungen, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

## **6. Welche Verpflichtungen ergeben sich bei Feststellung oder Verdacht einer Erkrankung oder bei Auftreten von Krankheitserscheinungen für Personen beim Umgang mit Lebensmitteln?**

Treten die genannten Krankheitszeichen auf, ist unbedingt sofort der Rat eines Arztes für Allgemeinmedizin oder eines Facharztes in Anspruch zu nehmen. Dieser ist auch über die Tätigkeit im Rahmen des beruflichen Umgangs mit Lebensmitteln zu informieren. Außerdem besteht die Verpflichtung, unverzüglich den Vorgesetzten über die Krankheitsanzeichen zu informieren.