



Informationen zum Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Wichtig:

1. Eine Infektionsschutzbelehrung durch das Gesundheitsamt ist in der Regel erforderlich.
2. Ohne sie darf nicht im Lebensmittelbetrieb gearbeitet werden.
3. Die Bescheinigung darf beim allerersten Arbeitsbeginn nicht älter als 3 Monate sein.
4. Die Arbeitgeber*innen müssen alle 2 Jahre erneut belehren.
5. Bei bestimmten Krankheiten gibt es ein Arbeitsverbot im Lebensmittelbetrieb.

Personen, die bestimmte Lebensmittel (siehe Rückseite – letzter Absatz) gewerbsmäßig herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen und dabei mit ihnen in Berührung kommen oder in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung **erstmalig** tätig sind oder dort beschäftigt werden, diese Arbeiten nur ausüben, wenn sie durch eine **nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes** oder vom Gesundheitsamt beauftragte Ärzt*innen **nachweisen**, dass sie

1. über die Tätigkeitsverbote des § 42 Absatz 1 IfSG
2. über die Verpflichtungen nach § 43 Absatz 2, 4, 5 IfSG in mündlicher und schriftlicher Form belehrt wurden **und**
3. nach der Belehrung schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Von dieser erstmaligen Belehrungsverpflichtung ist befreit, wer im Besitz eines Gesundheitszeugnisses nach § 17 und § 18 Bundesseuchengesetz ist, das am 31.12.2000 noch gültig war.

Die Erstbelehrung (IfSG) ist beim Gesundheitsreferat aktuell nur online möglich:

<https://stadt.muenchen.de/service/info/gesundheitschutz/1074192/>

Die **Kosten** von 25,00 Euro für die Ausstellung der Bescheinigung ist bei der Anmeldung zu bezahlen.

Auskunft und Anschrift über in der Nähe Ihres Wohnortes niedergelassene Ärzt*innen, die ebenfalls berechtigt sind Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz durchzuführen, erhalten Sie beim Gesundheitsamt unter der Telefonnummer 233-96300 oder online

https://stadt.muenchen.de/dms/Home/Stadtverwaltung/Referat-fuer-Gesundheit-und-Umwelt/Dokumente/Amtsaeztliche_Leistungen/IFSG/aerzte.pdf

Verpflichtung der Arbeitgeber*innen:

Die Arbeitgeber*innen sind verpflichtet ihre Mitarbeiter*innen

- nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und
- im Weiteren alle 2 Jahre

über die Tätigkeitsverbote (§ 42 Absatz 1) und der Informationspflicht der Arbeitnehmer*innen (§ 43 Absatz 2 IfSG) zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren und, wie die Bescheinigungen der Arbeitnehmer*innen über die Unterrichtung, in der Betriebsstätte zur Einsichtnahme aufzubewahren.

Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote nach § 42 Absatz 1 Infektionsschutzgesetz:

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,

dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden

- beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der unten aufgeführten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder
- in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Dies gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die vorgenannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die vorgenannten Lebensmittel zu befürchten ist.

Personen, die folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, fallen unter die Belehrungspflicht nach dem Infektionsschutzgesetz:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr.

In Gastronomiebetrieben oder Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung benötigt auch das Spülpersonal eine entsprechende Belehrungsbescheinigung.

Wegen weiterer Fragen wenden Sie sich bitte an die Sie zuständige
Lebensmittelüberwachung/Bezirksinspektion(BI):

BI Mitte	☎ 233-32401	BI Süd	☎ 233-39899
BI Nord	☎ 233-38611	BI West	☎ 233-46570
BI Ost	☎ 233-63508		

Lebensmittelüberwachung
der Landeshauptstadt München