



## Merkblatt

### zur Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) und nach Lebensmittelhygienerecht (VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. LMHV)

Stand: 21.11.2025

#### 1. Belehrung nach § 43 IfSG

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
- Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

und dabei mit ihnen **direkt** (mit der Hand) oder **indirekt** über Bedarfsgegenstände (zum Beispiel 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 Tätigkeit eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch Ihr Gesundheitsamt.**

## 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.

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie 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 durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger,
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Sie haben 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** von Ihnen hat den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben:
  - › Salmonellen, Shigellen, Enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien, Choleravibrionen

Wenn Sie diese Bakterien **ausscheiden** (ohne dass Sie sich krank fühlen müssen), besteht ebenfalls ein **Tätigkeitsverbot** im Lebensmittelbereich.

## Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin

- **Durchfall** mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, ggf. 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 ein **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 auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch! Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

## Besondere Hinweise für Arbeitgeber / Dienstherrn

- Auch Arbeitgeber haben die niedergelegte Erklärung abzugeben, sofern sie zu dem im Merkblatt aufgeführten Personenkreis gehören.
- Sie dürfen die im Merkblatt beschriebenen Tätigkeiten nur ausüben, wenn Sie eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes über eine Erstbelehrung nach § 43 Absatz 1 IfSG erhalten haben oder im Besitz eines Gesundheitszeugnisses gemäß § 18 Bundes-Seuchengesetzes sind.
- **Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als drei Monate sein.**
- Sie haben die Personen, die die genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle 2 Jahre über die Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren (Muster siehe unten).
- Sie haben Ihre eigene Bescheinigung und die Ihrer Beschäftigten sowie die Dokumentation über die letzte Belehrung an der Arbeitsstätte verfügbar zu halten und den Mitarbeitern der zuständigen Behörde alle genannten Bescheinigungen auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.
- Haben Sie selbst oder einer Ihrer Beschäftigten eine der auf Seite 2 dieses Merkblattes genannten Symptome, ist eine der dort genannten Erkrankungen oder die Ausscheidung einer der aufgezählten Krankheitserreger ärztlich festgestellt worden, so müssen Sie Hygienemaßnahmen ergreifen, die geeignet sind, eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger an der Arbeitsstätte zu verhindern. Auskunft hierzu erteilt die Behörde für Lebensmittelüberwachung und das Gesundheitsamt.
- Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygiene- Verordnung.

## 2. Schulung nach Lebensmittelhygienerecht

Die **Hygieneschulung** nach aktuellem Hygienerecht (VO (EG) Nr. 852/2004 i.V.m. Lebensmittelhygiene-Verordnung) vermittelt den Mitarbeitern allgemeine hygienische Themen, wie beispielsweise vorgeschriebene Warentemperaturen und den sonstigen Umgang mit Waren, aufgetretene Probleme bei der Reinigung, richtiger Ablauf der Eigenkontrollen, usw.

Nach **§ 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)** dürfen leicht verderbliche Lebensmittel nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf folgend genannten Sachgebieten verfügen.

- Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
- Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
- Lebensmittelrecht
- Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
- Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
- Havarieplan, Krisenmanagement
- Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
- Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
- Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
- Reinigung und Desinfektion

Diese Fachkenntnisse sind der zuständigen Behörde nachzuweisen.

### **Ausnahmen von der Schulungspflicht:**

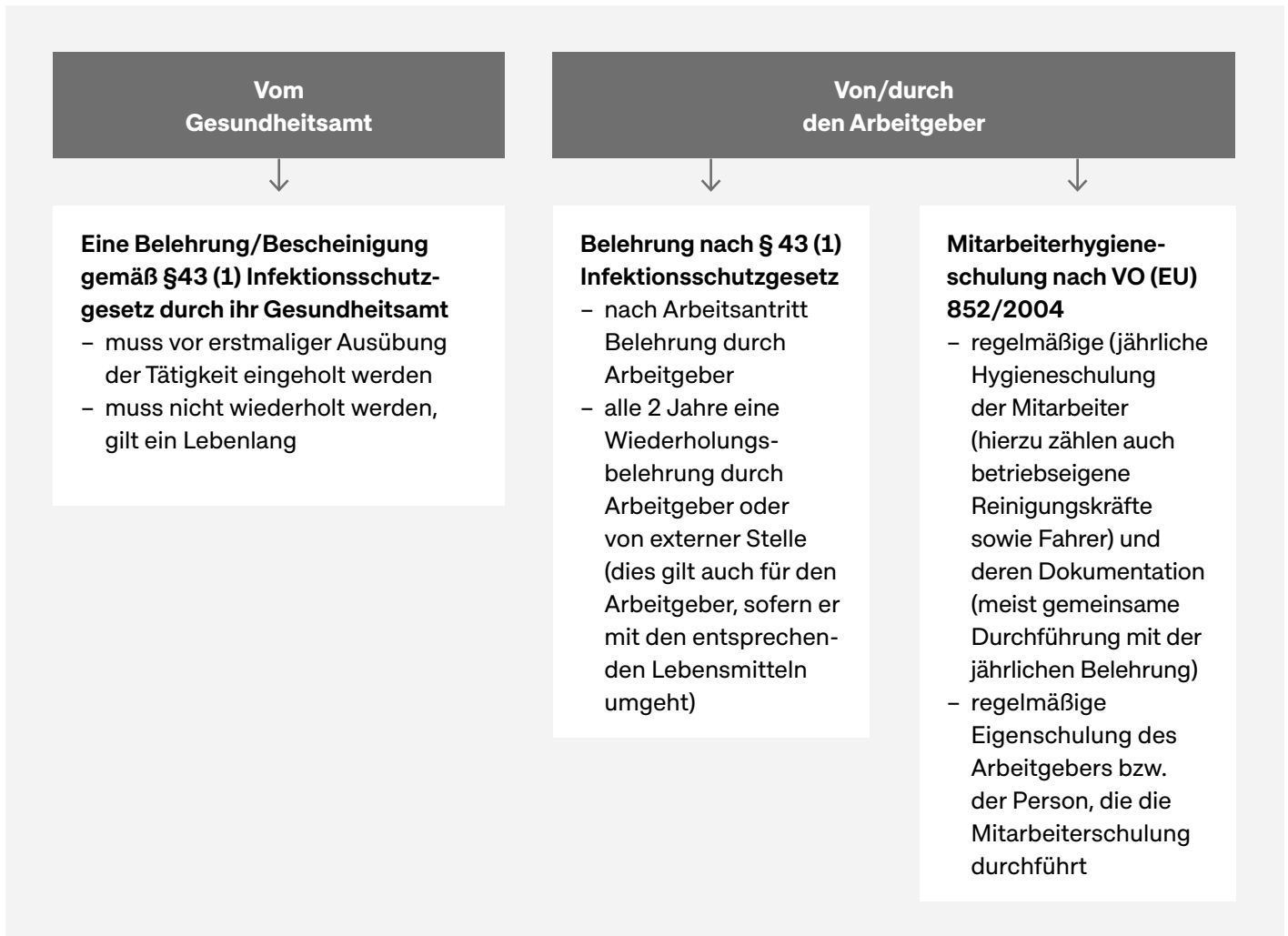
- Es werden ausschließlich **verpackte Lebensmittel** gewogen, gemessen, gestempelt, bedruckt oder in den Verkehr gebracht;
- Tätigkeiten in der **Primärproduktion nach § 5 LMHV** (zum Beispiel direkte Abgabe von pflanzlichen Primärerzeugnissen, Honig, selbst erlegtem Wild an den Endverbraucher);
- Bei Personen, die eine wissenschaftliche Ausbildung oder eine Berufsausbildung abgeschlossen haben, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden, wird vermutet, dass sie für eine der jeweiligen Ausbildung entsprechende Tätigkeit gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sind und über erforderliche Fachkenntnisse verfügen.

Diese Lebensmittelhygieneschulung sollte mindestens einmal pro Jahr vom Betrieb oder einer externen Stelle bei allen Mitarbeitern durchgeführt werden.

**Wichtig:** die Mitarbeiterbesprechung sollte auch betriebseigenes Reinigungspersonal und Fahrer umfassen!

## Überblick Schulung und Belehrung

Personen, die **gewerbsmäßig mit den oben genannten Lebensmitteln und Erzeugnisse daraus** Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen **und** dabei mit ihnen **direkt** (mit der Hand) **oder indirekt** über Bedarfsgegenstände (zum Beispiel Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) **in Berührung** kommen benötigen:







## Hinweis

Das Umwelt- und Verbraucherschutzamt der Stadt Köln, hat stets die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der in diesem Merkblatt bereitgestellten Informationen zum Ziel. Dennoch können Fehler und Unklarheiten nicht ausgeschlossen werden.

Das Umwelt- und Verbraucherschutzamt der Stadt Köln übernimmt daher weder Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit, Vollständigkeit, Qualität und jederzeitige Verfügbarkeit der bereitgestellten Informationen.

Für Schäden, die durch die Nutzung der zur Verfügung gestellten Informationen oder Daten dieses Merkblattes oder durch die Nutzung fehlerhafter und/oder unvollständiger Informationen oder Daten des Merkblattes verursacht werden, haftet das Umwelt- und Verbraucherschutzamt der Stadt Köln nicht, sofern ihr nicht vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden zur Last fällt. Dieser Ausschluss gilt nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit.

Das Umwelt- und Verbraucherschutzamt der Stadt Köln behält sich ausdrücklich vor, Teile des Merkblattes oder das gesamte Merkblatt ohne gesonderte Ankündigung zu verändern, zu ergänzen, zu löschen oder endgültig einzustellen.