

# Jährliche Unterweisung

nach § 43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz



**Handreichung für die jährliche Unterweisung  
nach § 43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz**

Herausgegeben von:

Deutsches Rotes Kreuz,  
Landesverband Westfalen-Lippe e.V.,  
Abteilung Einsatzdienste/Katastrophenschutz  
Münster, im Dezember 2000

**Entwurfsverfasser:**

Christoph Brodesser  
unter fachlicher Beratung durch  
Dr. Heinrich Völker-Feldmann, Amtarzt,  
Gesundheitsamt des Kreises Coesfeld  
stv. DRK-Landesarzt  
  
unter Benutzung von Quellenmaterial  
des Robert-Koch-Institutes

Hinweise zur Didaktik	Vorschläge zur Methoden- und Medienwahl	Inhalte der Seminareinheit	Hintergrundinfos für den Seminarleiter
	1 UE	<b>Jährliche Belehrung gemäß § 43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz (IfSG)</b>	
		<b>Vorbemerkung</b>	
	Unterrichtsgespräch unter Einbezug der Kenntnisse der Teilnehmer aus dem täglichen Leben und dem Verpflegungsdienst	<p>Immer wieder kann man in der Presse Berichte lesen, dass in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung bestimmte Infektionskrankheiten ausbrechen. Mal ist die Ursache der "schlechtgewordene" Pudding oder nicht ausreichend gekochte Eier, dann aber auch die "Verschleppung" einer Infektionskrankheit durch erkranktes Personal im Küchenbereich.</p> <p>Der Gesetzgeber hat verschiedene Vorkehrungen getroffen, um Fälle dieser Art weitgehend zu verhindern. Hierzu gehört einerseits die "Lebensmittelhygieneverordnung", mit der der Umgang mit Lebensmitteln und bei der Zubereitung von Lebensmitteln verwendeten Hilfsmitteln geregelt wurde, als auch das "Infektionsschutzgesetz", das gesundheitliche Anforderungen und Tätigkeitsverbote für in Lebensmittelbereichen tätige Personen festlegt.</p>	
	Referat	Das Infektionsschutzgesetz schreibt vor, dass Personen, die bestimmte Tätigkeiten mit oder an Lebensmitteln ausüben, jährlich durch den Arbeitgeber oder Dienstherrn zu belehren sind, dass sie dann, wenn sie an bestimmten Krankheiten leiden, diese Tätigkeiten nicht durchführen dürfen. Diese gesetzliche Regelung dient dem Zweck, die	Auszüge aus dem Infektionsschutzgesetz (§§ 42 und 43) finden Sie im Anhang.

Hinweise zur Didaktik	Vorschläge zur Methoden- und Medienwahl	Inhalte der Seminareinheit	Hintergrundinfos für den Seminarleiter
		Übertragung bestimmter Infektionskrankheiten zu verhindern.	
		Diese Belehrung soll auch die sog. "Erstbelehrung", die gem. § 43 Abs. 1 Nr. 1 IfSG durch das Gesundheitsamt vorgenommen wurde, auffrischen und in Erinnerung rufen.	Für Personen, die nach altem Recht gem. §§ 17/18 Bundesseuchengesetz durch das Gesundheitsamt untersucht worden sind, entfällt die hier beschriebene "Erstbelehrung"
	Hinweis auf die Bescheinigung, die die Teilnehmer am Schluss der Unterrichtseinheit unterschreiben werden und ausgehändigt bekommen.	Über diese jährliche Belehrung werden Sie am Ende des Unterrichts eine Bescheinigung erhalten, mit der Sie ggf. Kontrollpersonen des Gesundheits- oder Veterinäramtes gegenüber Ihre Teilnahme nachweisen können. Bitte denken Sie daran, diese Bescheinigung immer bei sich zu führen, wenn Sie im Verpflegungsbereich eingesetzt sind.	Musterbescheinigung (als Kopiervorlage) im Anhang; eine Dokumentvorlage im WIN-WORD-Format kann beim Landesverband abgerufen werden.
		<b>Welche Tätigkeiten unterliegen diesen Regelungen?</b>	
	Referat	Die Regelungen der §§ 42 und 43 des Infektionsschutzgesetzes gelten immer dann, wenn Sie folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder inverkehrbringen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus (also auch z.B. Wurst)</li> <li>- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis (also</li> </ul>	Die nachfolgenden Ausführungen sowie die Merkblätter entstammen inhaltlich den Unterrichtsunterlagen des Robert-Koch-Institutes für die Erstunterweisung nach §

Hinweise zur Didaktik	Vorschläge zur Methoden- und Medienwahl	Inhalte der Seminareinheit	Hintergrundinfos für den Seminarleiter
		<p>auch Butter, Joghurt oder Käse)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus</li> <li>- Eiprodukte</li> <li>- Säuglings- oder Kleinkindernahrung</li> <li>- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse</li> <li>- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage (also auch belegte Brote/Brötchen, Kuchen)</li> <li>- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen</li> </ul> <p><b>und</b> dabei mit ihnen <b>direkt</b> (also mit der Hand) oder aber auch <b>indirekt</b> (also mit Geschirr, Besteck und anderen Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen.</p> <p>Außerdem gelten die Regelungen des Infektionsschutzgesetzes für alle Personen, die in <b>Küchen</b> von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur <b>Gemeinschaftsverpflegung</b> tätig sind.</p> <p>Eine Ausnahme gilt nur für den privaten hauswirtschaftlichen Bereich.</p> <p>Daraus ist erkennbar, dass eigentlich immer dann, wenn durch Kräfte des DRK Speisen und Getränke für Dritte (z.B. Betroffene eines Schadensereignisses, Blutspender) hergestellt oder</p>	<p>43 Abs. 1 Nr. 1 IfSG.</p>

Hinweise zur Didaktik	Vorschläge zur Methoden- und Medienwahl	Inhalte der Seminareinheit	Hintergrundinfos für den Seminarleiter
		<p>ausgegeben werden, die Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes greifen.</p> <p>Dieses ist auch sinnvoll, denn - anders als im privaten Bereich - kann der Empfänger der Verpflegung mangels persönlicher Kenntnis oder Beziehung nicht einschätzen, ob ihm durch eine Erkrankung des Kochs oder der Person, die die Verpflegung ausgibt, ein Infektionsrisiko droht und sein persönliches Verhalten darauf einstellen.</p>	
		<p><b>Warum müssen bestimmte Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?</b></p>	
	<p>Unterrichtsgespräch</p>	<p>In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte <b>Krankheitserreger</b> besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. In Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, Gaststätten usw. kann davon - anders als im privaten Bereich - sehr rasch eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.</p> <p>Aus diesem Grund muss von jedem, der außerhalb seines häuslichen Bereichs in der Herstellung, Zubereitung und Ausgabe von Speisen und Getränken tätig ist, zum Schutz der von ihm versorgten Personen, aber auch zu seinem eigenen Schutz, ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt wer-</p>	

Hinweise zur Didaktik	Vorschläge zur Methoden- und Medienwahl	Inhalte der Seminareinheit	Hintergrundinfos für den Seminarleiter
		den.	
		<b>Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?</b>	
	Unterrichtsgespräch Merkblatt 1 ausgeben	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Waschen Sie sich vor jedem Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.</li> <li>- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.</li> <li>- Tragen Sie saubere Schutzbekleidung (Kopfhülle, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume).</li> <li>- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.</li> <li>- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem (!) Pflaster ab.</li> </ul>	
		<b>Tätigkeitsverbote</b>	
	Referat Merkblatt 2 ausgeben	Neben diesen (wohl selbstverständlichen) Maßnahmen der persönlichen Hygiene schreibt das Infektionsschutzgesetz jedoch auch ganz konkret vor, dass Sie dann, wenn Sie an bestimmten Erkrankungen leiden, <b>nicht</b> im Verpflegungsbereich arbeiten dürfen.	

Hinweise zur Didaktik	Vorschläge zur Methoden- und Medienwahl	Inhalte der Seminareinheit	Hintergrundinfos für den Seminarleiter
		<p>Diese im Infektionsschutzgesetz aufgeführten Erkrankungen sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall), ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger</li> <li>- Typhus oder Paratyphus</li> <li>- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)</li> <li>- Sie haben infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.</li> </ul> <p>Aber auch dann, wenn z.B. eine Stuhluntersuchung von Ihnen den Nachweis bestimmter Krankheitserreger gebracht hat, dürfen Sie nicht im Verpflegungsbereich tätig sein. Dies kann auch dann sein, wenn Sie diese Bakterien ausscheiden, <b>ohne</b> dass Sie sich selbst krank fühlen müssen.</p> <p>Dabei handelt es sich um folgende Krankheitserreger:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salmonellen</li> <li>- Shigellen</li> <li>- Enterohämorrhagische Escheria coli-Bakterien</li> </ul>	



Hinweise zur Didaktik	Vorschläge zur Methoden- und Medienwahl	Inhalte der Seminareinheit	Hintergrundinfos für den Seminarleiter
		- Choleraerregern.	
		<b>Wie sind diese Erkrankungen erkennbar?</b>	
	Referat Nochmaliger Hinweis auf Merkblatt 2	<p>Nun verlangt niemand von Ihnen, dass Sie sich die erforderlichen medizinischen Kenntnisse aneignen, die beschriebenen Erkrankungen selbst "diagnostizieren" zu können. Es gibt jedoch eine Anzahl "Leitsymptome", die auf eine der genannten Erkrankungen schließen lassen.</p> <p>Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Durchfall</b> mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.</li> <li>- <b>Hohes Fieber</b> mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) sind Zeichen für <b>Typhus</b> und <b>Paratyphus</b>.</li> <li>- Typisch für <b>Cholera</b> sind <b>milchigweiße Durchfälle</b> mit hohem Flüssigkeitsverlust.</li> <li>- <b>Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel</b> mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine <b>Hepatitis A oder E</b> hin.</li> <li>- <b>Wunden</b> und offene Stellen von <b>Hauterkrankungen</b> können infiziert sein, wenn sie <b>gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen</b> sind.</li> </ul>	

Hinweise zur Didaktik	Vorschläge zur Methoden- und Medienwahl	Inhalte der Seminareinheit	Hintergrundinfos für den Seminarleiter
		<p><b>Was tun, wenn ich an mir eines oder mehrere der genannten Symptome erkenne?</b></p>	
	<p>Referat</p>	<p>Treten bei Ihnen die genannten Krankheitsanzeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Hausarztes oder des Rotkreuzarztes in Anspruch! Sagen Sie ihm auch, dass Sie im Verpflegungsdienst des DRK tätig sind. Außerdem sind Sie gesetzlich verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten, d.h., Ihre/n Truppführer/in des Verpflegungstrupps, Gruppenführer/in der Betreuungsgruppe oder die Rotkreuzleiterin oder den Rotkreuzleiter Ihrer Rotkreuzgemeinschaft darüber zu informieren.</p> <p><b>Auf keinen Fall</b> dürfen Sie in diesem Fall jedoch ohne ärztliche Erlaubnis im Verpflegungsbereich tätig sein.</p>	
		<p><b>Abschluss</b></p>	
	<p>Unterschrift der Teilnehmer auf der Unterweisungsliste einholen;                      Ausgabe der Teilnahmebestätigungen</p>	<p>In dieser Unterrichtseinheit haben Sie - für einige sicherlich schon zum wiederholten Male - Hinweise auf die für die Tätigkeit im Verpflegungsbereich geltenden Regelungen erhalten. Wie schon eingangs erwähnt, ist dies erforderlich, um größtmögliche Sicherheit vor der Ausbreitung von Infektionskrankheiten zu erhalten. Der Gesetzgeber schreibt vor, dass Sie diese Unterweisung durch Ihre Unterschrift zu bestätigen haben. Sie selbst,</p>	

<b>Hinweise zur Didaktik</b>	<b>Vorschläge zur Methoden- und Medienwahl</b>	<b>Inhalte der Seminareinheit</b>	<b>Hintergrundinfos für den Seminarleiter</b>
		<p>aber auch das DRK können damit sicher sein, dass Sie "auf dem Laufenden" sind, was die gesundheitlichen Anforderungen an eine Mitwirkung im Verpflegungsdienst angeht.</p> <p>Bitte führen Sie die Bescheinigung, die Sie anschließend erhalten werden, bei jedem Einsatz im Verpflegungsdienst bei sich, um Ihre Unterweisung bei Bedarf auch gegenüber den zuständigen Behörden dokumentieren zu können.</p> <p>Für Ihre Tätigkeit im DRK und insbesondere im Verpflegungsdienst sei Ihnen abschließend "gute Gesundheit" gewünscht!</p>	



## Jährliche Unterweisung nach § 43 Abs. 4 IfSG

### **Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?**

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume)
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.

(Quelle: Robert-Koch-Institut)

## Jährliche Unterweisung nach § 43 Abs. 4 IfSG

**Bei welchen Erkrankungen besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot?**

### ***Typhus abdominalis, Paratyphus***

Die Erreger sind Salmonella typhi und paratyphi. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend 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 "erbsbreiartige" Durchfälle. Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger bei und nicht weit 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 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 Rotkreuzarzt 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** mit dem in Deutschland im Moment zugelassenen Impfstoff wird nicht empfohlen. Allerdings sind im Ausland besser verträgliche und wirksamere Impfstoffe verfügbar. Eine Bestellung über eine internationale Apotheke ist möglich. Deshalb sollten Sie bei **Reisen in ein Risikogebiet** auch dazu Ihren Hausarzt, Ihren Rotkreuzarzt 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 Lebensmit-

tel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektiös, d.h. um krank zu werden genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien! In Kindereinrichtungen 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. 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; häufig sind Erkrankungen 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 oder E**

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch Nahrungsmittel, die mit Hepatitis-A- oder -E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus 1 - 2 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 Rotkreuzarzt oder Ihr Gesundheitsamt darauf ansprechen.

(Quelle: Robert-Koch-Institut)

## § 42

### **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 Inverkehrbringen der in Absatz 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, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen.

(3) Personen, die in amtlicher Eigenschaft, auch im Rahmen ihrer Ausbildung, mit den in Absatz 2 bezeichneten Lebensmitteln oder mit Bedarfsgegenständen im Sinne des Absatzes

1 Satz 2 in Berührung kommen, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, wenn sie an einer der in Absatz 1 Nr. 1 genannten Krankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind, an einer der in Absatz 1 Nr. 2 genannten Krankheiten erkrankt sind oder die in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger ausscheiden.

(4) 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.

(5) 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

### **Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes**

(1) Personen dürfen gewerbsmäßig die in § 42 Abs. 1 bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben und mit diesen Tätigkeiten erstmalig 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 in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und
2. nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 schriftlich 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 ausge-



stellt 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 jährlich über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absatz 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 Absatz 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 Absatz 1 Satz 1 an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren 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 Absatz 1 Satz 1 Nr. 2 und Absatz 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 Gemeinschaft dies erfordern.

## **§ 77 Übergangsvorschriften**

(1) Die nach den Vorschriften des Bundes-Seuchengesetzes bestehende Erlaubnis für das Arbeiten und den Verkehr mit Krankheitserregern gilt im Geltungsbereich dieses Gesetzes als Erlaubnis im Sinne des § 44; bei juristischen Personen gilt dies bis fünf Jahre nach Inkrafttreten dieses Gesetzes mit der Maßgabe, dass die Erlaubnis nach § 48 zurückgenommen oder widerrufen werden kann, wenn ein Versagungsgrund nach § 47 Abs. 1 Nr. 2 bei den nach Gesetz oder Satzung zur Vertretung berufenen Personen vorliegt; die Maßgabe gilt auch, wenn der Erlaubnisinhaber nicht selbst die Leitung der Tätigkeiten übernommen hat und bei der von ihm mit der Leitung beauftragten Person ein Versagungsgrund nach § 47 Abs. 1 vorliegt. Die Beschränkung des § 47 Abs. 4 Satz 1 gilt nicht für die in § 22 Abs. 4 Satz 2 des Bundes-Seuchengesetzes genannten Personen, wenn bei Inkrafttreten dieses Gesetzes sie selbst oder diejenigen Personen, von denen sie mit der Leitung der Tätigkeiten beauftragt worden sind, Inhaber einer insoweit unbeschränkten Erlaubnis sind. Bei Personen, die die in § 20 Abs. 1 Satz 1 des Bundes-Seuchengesetzes bezeichneten Arbeiten vor dem Inkrafttreten des Gesetzes berechtigt durchgeführt haben, bleibt die Befreiung von der Erlaubnis für diese Arbeiten fünf Jahre nach Inkrafttreten des Gesetzes bestehen; § 45 Abs. 4 findet entsprechend Anwendung.

(2) Ein Zeugnis nach § 18 des Bundes-Seuchengesetzes gilt als Bescheinigung nach § 43 Abs. 1.