

Verpflichtung des Arbeitgebers:

Der Arbeitgeber ist verpflichtet seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

- nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und
- im Weiteren jährlich

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

Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote nach § 42 Abs. 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.

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