

99003047000000

Gesundheitliche Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln

Heruntergeladen am 24.06.2025

<https://fimportal.de/xzufi-services/163/L100022>

Modul	Sachverhalt
Leistungsschlüssel	99003047000000
Leistungsbezeichnung I	Gesundheitliche Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln
Leistungsbezeichnung II	Gesundheitliche Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln
Typisierung	2/3 - Bund: Regelung (2 oder 3), Land/Kommune: Vollzug
Quellredaktion	Baden-Württemberg
Freigabestatus Katalog	unbestimmter Freigabestatus
Freigabestatus Bibliothek	unbestimmter Freigabestatus
Begriffe im Kontext	
Leistungstyp	
Leistungsgruppierung	
Verrichtungskennung	

Modul	Sachverhalt
SDG-Informationsbereich	
Lagen Portalverbund	
Einheitlicher Ansprechpartner	
Fachlich freigegeben am	
Fachlich freigegeben durch	
Handlungsgrundlage	<p>Infektionsschutzgesetz (IfSG):</p> <ul style="list-style-type: none"> • § 42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote • § 43 Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes
Teaser	<p>Das Infektionsschutzgesetz schreibt für Personal in lebensmittelverarbeitenden Betrieben gesundheitliche Anforderungen vor. Das soll verhindern, dass Krankheitserreger auf Lebensmittel und so auf andere Menschen übertragen werden.</p>
Volltext	<p>Das Infektionsschutzgesetz schreibt für Personal in lebensmittelverarbeitenden Betrieben gesundheitliche Anforderungen vor. Das soll verhindern, dass Krankheitserreger auf Lebensmittel und so auf andere Menschen übertragen werden.</p> <p>Folgende Personen dürfen nicht im Umgang mit Lebensmitteln tätig sein oder beschäftigt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Personen, die an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, Arten von infektiöser Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E leiden oder bei denen der Verdacht auf eine derartige Erkrankung besteht • Personen, die infizierte Wunden oder Hautkrankheiten haben, deren Erreger über Lebensmittel übertragbar sind • Personen, die folgende Krankheitserreger ausscheiden: Shigellen Salmonellen enterohämorrhagische Escherichia coli Cholera vibrien <p>Folgende Lebensmittel gelten als Lebensmittel im</p>

Modul

Sachverhalt

Sinne des Infektionsschutzgesetzes:

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

Hinweis: Sofern Maßnahmen ergriffen werden, die die Übertragung der Krankheiten auf die Lebensmittel verhindern, kann das Gesundheitsamt Ausnahmen von diesen Tätigkeits- und Beschäftigungsverboten erlassen.

Belehrung und Bescheinigung

Für den Umgang mit Lebensmitteln ist eine Belehrung und Bescheinigung nach dem Infektionsschutzgesetz erforderlich.

Erforderliche Unterlagen

keine

Voraussetzungen

- Sie sind in einem Betrieb beschäftigt, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt und Sie kommen dabei mit den Lebensmitteln in Berührung oder
- Sie sind in Küchen von Gaststätten und anderen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung beschäftigt.

Wenn Sie einer Beschäftigung nachgehen, bei der Sie mit Bedarfsgegenständen wie beispielsweise Geschirr so in Berührung kommen, dass eine Krankheit dadurch auf Lebensmittel übertragen werden kann, können die Beschäftigungsverbote auch für Sie gelten.

Kosten

keine

Modul	Sachverhalt
Verfahrensablauf	<p>Als Arbeitnehmer oder Arbeitnehmerin müssen Sie Ihren Arbeitgeber sofort informieren, sobald bei Ihnen der Verdacht auf eine der genannten Krankheiten besteht.</p> <p>Als Arbeitgeber müssen Sie bei Verdacht auf Krankheitsfälle unter Ihrem Personal unverzüglich Maßnahmen ergreifen, die die Ausbreitung der Krankheit verhindern.</p> <p>Daneben müssen Sie Ihr Personal nach Aufnahme der Tätigkeit und danach alle zwei Jahre über die gesundheitlichen Anforderungen aufklären und diese Belehrungen dokumentieren.</p>
Bearbeitungsdauer	
Frist	keine
weiterführende Informationen	
Hinweise	keine
Rechtsbehelf	kein
Kurztext	
Ansprechpunkt	
Zuständige Stelle	
Formulare	
Ursprungsportal	