

**Merkblatt des
Kreisgesundheitsamtes für
Mitarbeiter und Bedienstete im
Lebensmittelbereich**

**Umgang mit
Lebensmitteln**

Inhaltsverzeichnis

1	Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln	3
1.1	Anhang I	8
1.2	Anhang II	9
1.3	Auszug aus dem Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG)	12
2	Zeitungsartikel.....	17
3	Diagramme	22
1.1	Anzahl der meldepflichtigen Infektionskrankheiten nach Krankheitserregern im Rhein-Kreis Neuss im Jahr 2014	22
1.2	Darminfektionen nach Erreger im Rhein-Kreis Neuss im Jahresverlauf 2005 bis 2014.....	22
1.3	Anzahl der meldepflichtigen Infektionskrankheiten im Rhein-Kreis Neuss von 2005 bis 2014.....	23
4	Impressum / Ansprechpartner	24

BELEHRUNG GEMÄß §§ 42, 43 INFEKTIONSSCHUTZGESETZ (IFSG)

1 Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

Personen, die **gewerbsmäßig** folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- oder 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
9. 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 (z. B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen

oder

in **Küchen** von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafes 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.

(Die wichtigsten Regeln haben wir für Sie in Anhang I zusammengestellt).

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,
Cholera vibrios.

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, gegebenenfalls 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 eine **Hepatitis A oder E** hin.

Wunden oder offene Stellen von **Hauterkrankungen** könne 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.

(Wenn Sie noch mehr über die beschriebenen Erkrankungen wissen möchten, können Sie dies im Anhang II nachlesen).

Nun bitten wir Sie, die nachfolgende Erklärung zu unterschreiben, dass Sie dieses Merkblatt gelesen und verstanden haben und Ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind (Anhang I). Nach der mündlichen Belehrung erhalten Sie dann die Bescheinigung für Ihren Arbeitgeber oder Dienstherrn (Anhang II).

Besondere Hinweise für Arbeitgeber / Dienstherrn

1. Auch Arbeitgeber haben die in Anlage I niedergelegte Erklärung abzugeben, sofern sie zu dem auf Seite 1 des Merkblattes ausgeführten Personenkreis gehören.
2. Sie dürfen die auf Seite 1 des Merkblattes beschriebenen Tätigkeiten nur ausüben, wenn Sie eine Bescheinigung gemäß Anlage 2 erhalten haben oder im Besitz eines Gesundheitszeugnisses gem. § 18 Bundesseuchengesetz sind.
3. Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als drei Monate sein.
4. Sie haben Personen, die die auf Seite 1 des Merkblattes genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im weiteren alle 2 Jahre über die auf S. 2 aufgeführten Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren.
5. 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.

6. 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 Ihr Gesundheitsamt.
7. Diese Bescheinigung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygieneverordnung.

1.1 Anhang I

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

Antwort

- 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.

1.2 Anhang II

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 uns nicht 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 Betriebsarzt 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 Betriebsarzt 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 Lebensmittel 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. B. 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 befallen sind. Auch Übertragungen von Menschen zu Mensch sind möglich, da das Virus 1-2 Wochen nach Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden wird. Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschweflung, 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 Impfung schützen. Vor Reisen in südliche Länder sollten Sie unbedingt an eine **Schutzimpfung** denken und Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt darauf ansprechen.

1.3 Auszug aus dem Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG)

9. Abschnitt Gesundheitliche Anforderungen an das Personal beim Umgang mit Lebensmitteln

§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, Nahrungshefen.
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr.

- (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 ausgestellt 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 in § 42 Abs. 1 Satz 1 oder 2 genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre 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) 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 Geschäftsunfähigkeit 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 selbstständig 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.

2 Zeitungsartikel

Salat mit Salmonellen

RHEIN-KREIS NEUSS Grill - Partys und Feste unter freiem Himmel haben endlich Hochkonjunktur. Doch wenn Salate, rohe Fleisch- und Fischwaren oder die cremige Nachspeise zu lange bei heißen Temperaturen draußen stehen, können schon wenige Bissen den Gästen gehörig auf den Magen schlagen. Verursacht werden Durchfälle und Bauchweh meistens durch eine Infektion mit Salmonellen oder anderen Mikroorganismen. „Bei warmen Wetter machen sich Krankheitserreger in den dargebotenen Speisen richtig breit, wenn Wurstbrötchen, Kartoffelsalat, Tiramisu und Co. unsachgemäß zubereitet und gelagert werden“, warnt die Verbraucherzentrale: „Die meisten Lebensmittelinfektionen sind auf falsches Hantieren mit Lebensmittel zurückzuführen.“ Besonders bei älteren Menschen oder bei Personen mit einem geschwächten Immunsystem rufen Lebensmittel - Infektionen schwer im Magen und im Darm und können Komplikationen auslösen. Aber auch Kinder und Schwangere reagieren empfindlich auf verdorbene Speisen. Folgende Empfehlungen zum Umgang mit kulinarischen Köstlichkeiten sollten bei sommerlichen, schwülen Temperaturen beachtet werden: Fleisch, Eierspeisen, Milchprodukte und Räucherfisch sind optimale Nährböden für Mikroorganismen. Keime können aber auch über pflanzliche Lebensmittel - zum Beispiel Sprossen oder Schnittsalate - übertragen werden. Vor allem rohe oder unzureichend gegarte Fleischgerichte, Mett- und Tatarbrötchen, Feinkostsalate und Speisen mit rohen Eiern - wie Tiramisu oder Mousse au chocolat - reagieren auf warme Temperaturen übel. Auch durchgegarnte und anschließend unzureichend gekühlte Speisen können Lebensmittelinfektionen auslösen, wenn die Lebensmittel mit schmutzigen Fingern oder unsauberem Geschirr in Berührung kommen. Bei leicht verderblichen Lebensmitteln darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Das heißt, diese Produkte sollten beim Einkaufen rasch in die Kühltasche und zuhause sofort in den Kühlschrank wandern. Rohe, nicht erhitzte Lebensmittel müssen immer getrennt von bereits zubereiteten Speisen - am besten in verschließbaren Boxen – aufbewahrt werden. Fleisch muss gründlich durchgebraten werden, bis sich Fleischsaft absondert und das Fleisch innen nicht mehr rot ist.

Salmonellen bei drei Toten

SONTHOFEN (dpa). Bei drei von sechs gestorbenen Frauen mit Verdacht auf Sälmonellen-Infektlon sind die Keime nachgewiesen. In Obduktionen wird geklärt, ob die Infektion die Todesursache war. Bislang sechs Frauen waren in einem Altenheim in Oberstdorf und im Immenstädter Krankenhaus gestorben, vier hatten Symptome einer Sälmonellen-Infektlon.

Quelle: Ärzte Zeitung; Ausgabe vom Donnerstag 15. Juli 2004

Valdanos Zustand ernst

MADRID (sid). Der Zustand von Real Madrids Sportdirektor Jorge Valdano (47) ist nach einer Salmonellen-Vergiftung weiterhin ernst. Der Fußball-Weltmeister von 1978 liegt seit einer Woche in einer Spezialklinik. Wie 60 andere Personen hatte er bei einem Galaessen zum Vereinsjubiläum von Real Valladolid von einem offenbar verdorbenen Kuchen gegessen.

Quelle: Rheinische-Post; Ausgabe vom Mittwoch 19. November 2003

Köchin rührte Hepatitis - Viren in die Salatsoßen

Noch zehn Wochen nach dem Ikterus können die Patienten andere Menschen anstecken

TÜBINGEN (ars). Von einem Patienten mit Hepatitis A geht viel länger eine Ansteckungsgefahr aus als bisher vermutet worden ist. Noch zehn Wochen nach dem Ikterus lassen sich mit der Polymerasekettenreaktion Viren in Stuhl und Serum nachweisen.

Darauf hat Professor Bertram Flehmig von der Universität Tübingen bei einer Veranstaltung in Tübingen hingewiesen. Wie Flehmig berichtet hat, sollten vor allem Personen, die in Küchen oder Lebensmittelbetrieben arbeiten, über die lange Ansteckungsgefahr informiert werden.

Ausgelöst wurde HAV-Epidemie durch ungegarte Muscheln

Die Tragweite des Risikos illustrierte Flehmig an einem Beispiel: Bei einer Hepatitis - A - Epidemie 1995 in Marburg waren zunächst drei Personen erkrankt, nachdem sie Pizza mit kontaminierten Muscheln gegessen hatten. Diese waren aus ästhetischen und aus Geschmacksgründen erst kurz vor Ende der Backzeit aufgelegt und deshalb nicht genügend erhitzt worden.

Eine der Erkrankten war in der Küche eines Restaurants beschäftigt. Als sie sich wieder einigermaßen gesund fühlte, ging sie wieder arbeiten und rührte Salatsoßen an. Kurz darauf erkrankten 30 Gäste akut an Hepatitis A. Auf welchem Weg die Viren ins Essen gelangt waren, konnte nicht ermittelt werden, denn das Lokal entsprach den hygienischen Vorschriften. „Das Problem ist, dass Desinfektionsmittel gegen HAV entweder nicht wirken oder aber so starke Hautausschläge verursachen, dass sie ungern benutzt werden*, so Flehmig in Tübingen. Weiterhin ist es denkbar, dass möglicherweise einige Hepatitis - A - Patienten über die zehnwöchige Infektiosität hinaus das Virus auch dauerhaft ausscheiden.

Dieses Phänomen ist bekannt von immuninsuffizienten Patienten mit Poliomyelitis, denn bei ihnen kommt es gelegentlich vor. Da die Erreger beider Krankheiten Picornaviren sind, liegt die Erklärung nahe, dass HAV ebenfalls im Körper persistieren könne.

Bei Erwachsenen verläuft die HAV-Infektion oft sehr schwer

Flehmig machte außerdem darauf aufmerksam, dass nicht nur diejenigen Personen geimpft werden sollten, die mit Hepatitis - A - Patienten Kontakt gehabt hätten. Wichtig sei es auch, die Familie der Kontaktpersonen zu immunisieren. Selbst wenn bei ihnen dank der Impfung, die während der Inkubationszeit erfolgte, keine Symptome aufträten, könnten sie dennoch ihre Angehörigen anstecken. Und gerade bei Erwachsenen verlaufe die HAV-Infektion oft sehr schwer.

Quelle: Ärzte - Zeitung; Ausgabe vom Montag, 22. Januar 2001

Küchenhygiene gegen Krankheitskeime

Glatte, harte und dichte Utensilien verwenden

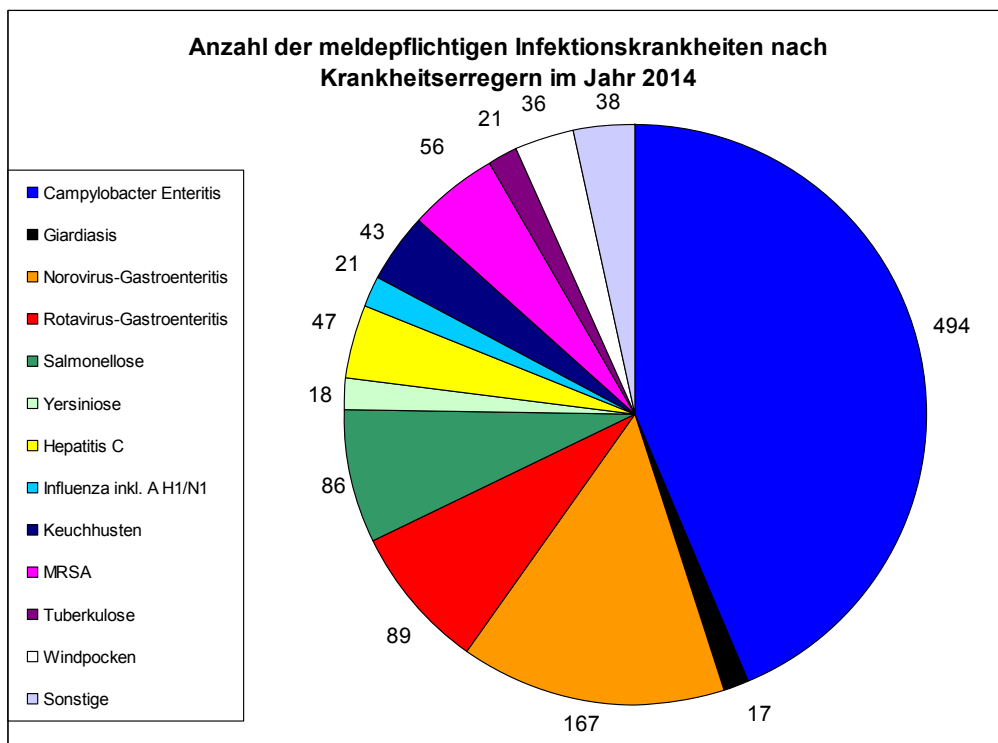
sup.- Die meistgenutzten Gegenstände in einem durchschnittlichen Haushalt sind Küchen-Utensilien. Vieles, was für die Essenszubereitung benötigt wird, ist gerade in einem Familienhaushalt nahezu im Dauereinsatz. Dabei wird den Töpfen, Pfannen, Schüsseln und Sieben im Laufe des Tages oft ein Wechselbad unterschiedlicher Aufgaben zugemutet. Die Pfanne, in der morgens ein Spiegelei gebraten wurde, ist mittags für das Kotelett zuständig. Und die Schüssel, die gerade noch zum Kneten von Hackfleisch gebraucht wurde, dient kurz darauf zur Zubereitung des Salats. Es versteht sich von selbst, dass diese Funktionsvielfalt nur möglich ist, wenn die Utensilien zwischendurch gründlich gereinigt werden. Ob dies hundertprozentig gelingt, ist allerdings eine Frage der Materialauswahl. Nur völlig glatte und vergleichsweise harte, dichte Oberflächen wie bei Glas oder Edelstahl werden den notwendigen Anforderungen an hundertprozentige

Küchenhygiene wirklich gerecht, weil sie Schmutzpartikel und Krankheitskeime keine Möglichkeit zum Festsetzen bieten und damit leicht und zuverlässig zu reinigen sind. In relativ weichen Materialien stellen hingegen gebrauchtsbedingte Kratzer und Einschnitte ein Hygienerisiko dar. Auch wenn die Verunreinigungen mit bloßem Auge gar nicht zu erkennen sind, können hartnäckige Keime eine Infektionskette in Gang setzen. Bei der so genannten Kreuzkontamination dienen Küchenflächen und -gerate als Übertragungsweg zwischen den Speisen, obwohl diese nie in unmittelbaren Kontakt gekommen sind. Sorgfalt ist vor allem bei Eiern, Fleisch und Geflügel oder dem jeweiligen Auftauwasser geboten. Auch bei der Verarbeitung von rohen und später nicht mehr erhitzten Lebensmitteln wie Obst und Gemüse empfiehlt es sich, Schüsseln, Töpfe und Besteck aus pflegeleichtem Edelstahl zu nutzen. Schließlich soll das Risiko ja auch auf Dauer ausgeschaltet werden. Attraktives Küchenzubehör aus Edelstahl in Nirosta-Qualität bietet nicht nur ein Höchstmaß an Hygiene, sondern auch Verschleißfreiheit und Langlebigkeit.

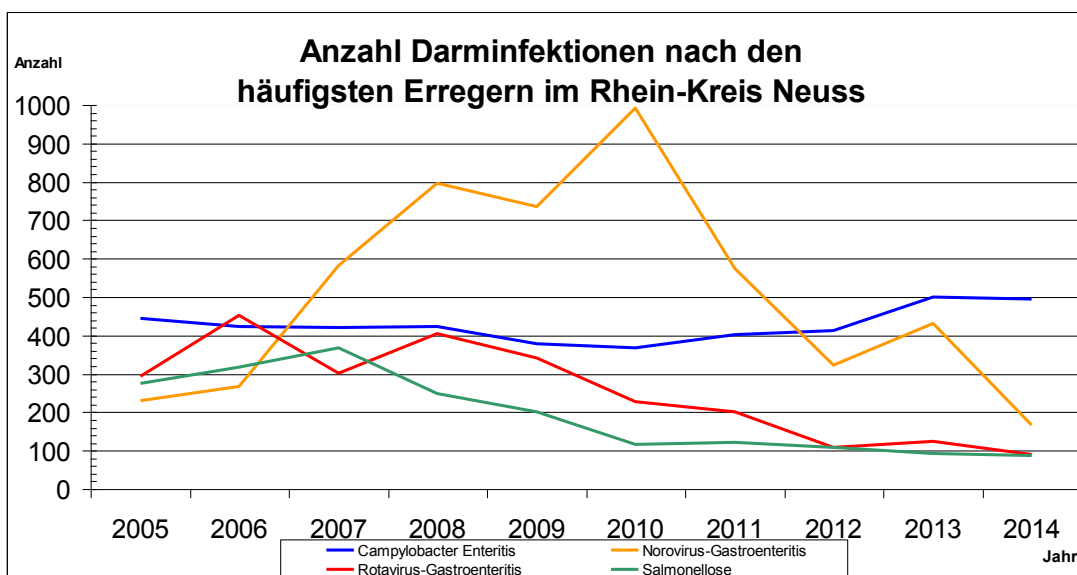
Quelle: Lokal-Anzeiger; Ausgabe vom Donnerstag 17. Juli 2003

3 Diagramme

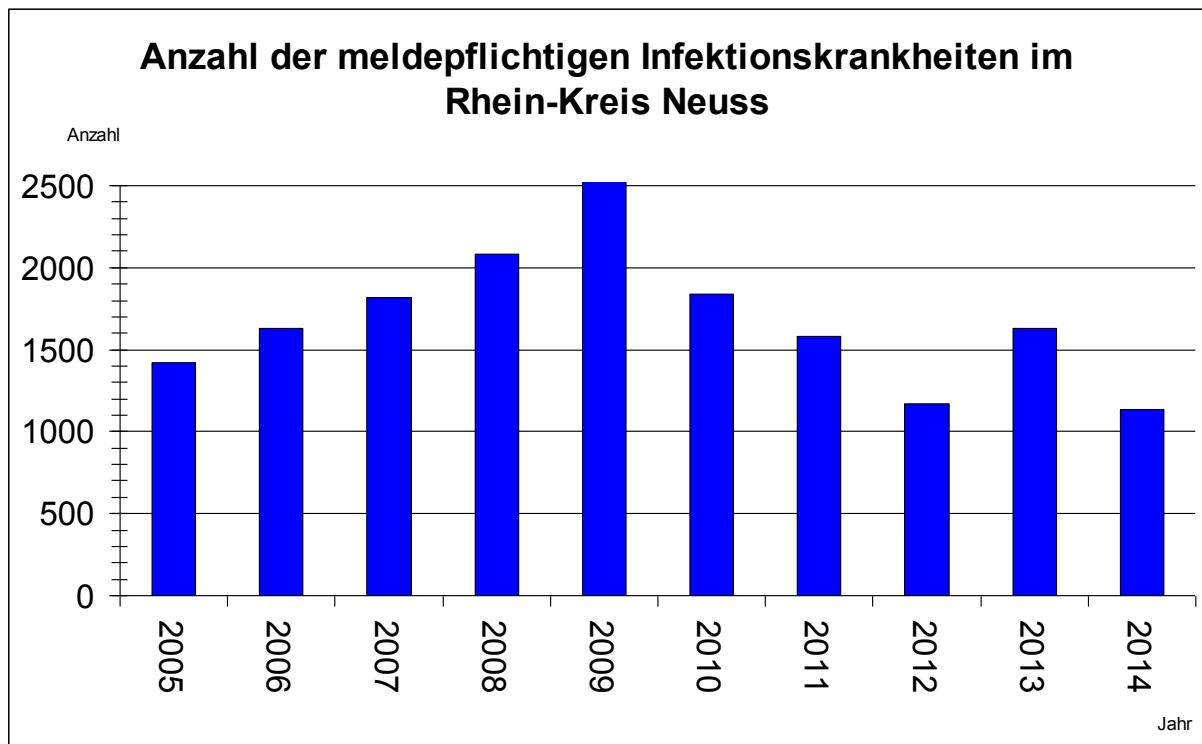
1.1 Anzahl der meldepflichtigen Infektionskrankheiten im Rhein-Kreis Neuss von 2014



1.2 Darminfektionen nach Erreger im Rhein-Kreis Neuss im Jahresverlauf 2005 bis 2014



1.3 Anzahl der meldepflichtigen Infektionskrankheiten im Rhein-Kreis Neuss von 2005 bis 2014



4 Impressum / Ansprechpartner

Gesundheitsamt Rhein-Kreis Neuss
Auf der Schanze 1
41515 Grevenbroich

Gesundheitsamt Rhein-Kreis Neuss
Oberstraße 91
41460 Neuss

Amtsleiter: Dr. med. Michael Dörr
Telefon: 02181- 601-5300

Anmeldung für die Belehrung:

Grevenbroich und Neuss

Frau Weber
Telefon: 02181- 601-5338

Dormagen

nur dienstags
Frau Fricke
Telefon: 02131-928-5416

E-Mail: Gesundheitsamt@rhein-kreis-neuss.de

Web: www.rhein-kreis-neuss.de

Anmeldung über das Internet: www.rhein-kreis-neuss.de/gesundheit

Newsletter des Gesundheitsamtes

Einmal monatlich veröffentlicht das Gesundheitsamt einen elektronischen Newsletter mit interessanten Beiträgen zur Gesundheit im Rhein-Kreis Neuss. Mittlerweile erreicht der Newsletter nahezu 800 Empfänger aus unterschiedlichen Bereichen wie z. B. Politik, Umwelt, Gesundheit und Sozialwesen im Kreisgebiet. Wenn Sie ihn beziehen möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an Frau Valeria Diewald unter valeria.diewald@rhein-kreis-neuss.de.