

# Dokumentation zur Schulung nach dem IfSG

(gemäß IfSG §43 Abs. 4)

Alle Beschäftigten im Lebensmittelgewerbe müssen nach dem IfSG (Infektionsschutzgesetz) **durch das Gesundheitsamt erstbelehrt** sein.

Der Nachweis ist auf Verlangen der zuständigen Behörde vorzulegen.

Danach ist regelmäßig (alle zwei Jahre) für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eine Nachschulung durchzuführen. (z.B. durch den Betriebsinhaber oder den Betriebsarzt)  
Dies muss dokumentiert werden.

Schulungsleiter: \_\_\_\_\_

Datum	Name und Vorname	Unterschrift

Mit der Unterschrift bestätigen die Mitarbeiter, dass sie über das Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot sowie die Meldepflicht entsprechend den Vorgaben nach des Infektionsschutzgesetzes belehrt wurden.

Zusätzlich ist folgendes zu beachten:

## § 42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

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.