



Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

.be

- Informationsbroschüre für Angestellte von Betrieben, in denen Lebensmittel manipuliert werden
- Ärztliches Attest bezüglich der Eignung Lebensmittel zu manipulieren

**Hygiene des Personals
in Betrieben
der Nahrungsmittelkette**

Diese Broschüre richtet sich an Personen, die Lebensmittel manipulieren und zielt darauf ab in Sachen persönliche Hygiene zu informieren, um Lebensmittelinfektionen zu verhindern.

Die Broschüre verdeutlicht den Inhalt des Königlichen Erlasses vom 3. Februar 2012, der den Königlichen Erlass vom 22. Dezember 2005 über die Hygiene von Lebensmitteln abändert, was das ärztliche Attest betrifft.

Jedermann trägt für das bloße Auge unsichtbare Mikroorganismen in sich. Sie befinden sich auf der Haut, den Haaren, unter den Fingernägeln, in den Atemwegen (Nase, Lunge), im Verdauungskanal (Mund, Magen, Darm) und in Wunden. Einige dieser Mikroorganismen können über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden und eine **LEBENSMITTELINFEKTION** auslösen. Eine gute **PERSÖNLICHE HYGIENE** und eine regelmäßige **ÄRZTLICHE KONTROLLE** ist folglich für Personen, die mit Lebensmitteln in Berührung treten, eine Notwendigkeit.

WAS IST EINE LEBENSMITTELINFEKTION?

Eine Lebensmittel**infektion** löst ein Gesundheitsproblem aus, das nach Verzehr von durch Bakterien, Viren oder Parasiten verunreinigten Lebensmitteln auftritt. Die Beschwerden wie Diarrhö, Schwindel, Erbrechen, Bauchschmerzen und Fieber treten einige Stunden, aber auch manchmal erst einige Tage nach dem Verzehr der verunreinigten Erzeugnisse auf. Sie vergehen im Allgemeinen innerhalb von 1 bis 3 Tagen.

Die verunreinigten Lebensmittelerzeugnisse können ebenfalls eine Lebensmittel**vergiftung** auslösen. In diesem Fall sind nicht die pathogenen Keime selbst sondern die giftigen Substanzen (die Toxine), die sie produzieren, die Übeltäter.

Die hauptsächlichsten Mikroorganismen, die eine Infektion oder eine Lebensmittelvergiftung nach Verunreinigung der Produkte durch den Menschen auslösen, sind vor allem Salmonellen, Staphylococcus aureus, Campylobacter, Shigella, Escherichia coli, der Virus Norwalk, usw.

Wie verbreiten sich die Krankheitserreger?

Die Lebensmittelinfektionen auslösenden Bakterien, Viren und Parasiten verbreiten sich im Allgemeinen über den Stuhlgang und Erbrochenes. Einige verbreiten sich aber auch über die Luft. Sie können sich von einer Person auf die andere über die Hände, gängige Gebrauchsgegenstände und Lebensmittel übertragen. Husten und Niesen können tausende Krankheitserreger versprühen.

In den Lebensmittelprodukten können die Erreger überleben, sich vermehren und/oder Toxine produzieren.

Neben den Magen-Darm-Infektionen bergen Hautinfektionen ebenfalls ein Risiko einer Lebensmittelvergiftung. Arbeiter, die eine Hautinfektion mit Staphylokokken an den Händen (z.B. aufgrund einer Wunde) haben, dürfen nicht direkt in Berührung mit Lebensmitteln treten. Die Wunden müssen behandelt und abgedeckt werden, da sie sich infizieren können und so eine mögliche Quelle einer Lebensmittelinfektion darstellen.

Wie lange bleibt eine infizierte Person ansteckend?

Der Ansteckungszeitraum unterscheidet sich von einem Krankheitserreger zum anderen. Im Allgemeinen ist man ansteckend ab dem Zeitpunkt, an dem Symptome auftreten bis einige Tage oder Wochen nachdem sie verschwunden sind.

GUTE HYGIENEPRAKTIKEN (GHP)

Die guten Hygienepraktiken (GHP) sind einfache Maßnahmen, die ein Unternehmen und seine Arbeiter treffen müssen, um das Auftreten von Lebensmittelinfektionen vorzubeugen. Die Maßnahmen beziehen sich auf allgemeine Dinge: die Gestaltung und die Unterhaltung der Räume und der Ausrüstung, die Müllverwaltung, die Schädlingsbekämpfung, die Temperaturregelung, die Registrierung und die Verwaltung von Regelwidrigkeiten, die Ausbildung, aber auch die persönliche Hygiene und die Gesundheit des Personals. Unter „persönlicher Hygiene“ versteht man sowohl die körperlich Hygiene, hauptsächlich die Hygiene der Hände als auch die Sauberkeit der Arbeitskleidung und der Arbeitswäsche. Der Körper und in erster Linie die Hände stellen eine große Quelle mikrobiologischer Verunreinigung dar. Die unterstehende Tabelle listet wichtige mit der persönlichen Hygiene und der Gesundheit verbundenen Grundregeln in Sachen GHP auf. Diese müssen immer von der Arbeitern, die mit Lebensmitteln in Berührung treten, eingehalten werden.

Maßnahme der GHP	Warum ?
PERSÖNLICHE HYGIENE	
Waschen Sie sich immer die Hände mit Seife, bevor Sie Lebensmittel manipulieren (und in jedem Fall nach jedem Toiletten-gang, nachdem Sie sich geschnäuzt haben, nach jeglichem Kontakt mit rohen Lebensmitteln, nachdem Sie den Müll berührt haben, usw.). Das Händewaschen ist erst wirkungsvoll, wenn es mindestens 15 Sekunden dauert. Trocknen Sie Ihre Hände mit einem hygienischen Händetrockner (zum Beispiel Papier zu einmaligen Benutzung).	Das ist die BESTE Art und Weise eine Verbreitung von Krankheitserregern zu verhindern. Häufiges Händewaschen ist wünschenswerter als das Tragen von Wegwerf-Handschuhen, die eine falsches Gefühl der Sicherheit vermitteln können.

<p>Saubere Kleidung tragen</p> <p>Im Idealfall ist Arbeitskleidung vorrätig, die nicht außerhalb des Arbeitsortes(*) getragen wird.</p>	<p>Die Kleidung kann Schmutz und Krankheitskeime auf dem Arbeitsplatz einführen. Arbeitskleidung kann dieses Problem verhindern. Weiße Kleidung macht den Schmutz sichtbar und lange Ärmel verhindern den Hautkontakt mit Lebensmittelprodukten. Einweg-Schürzen haben den Vorteil, dass sie die Arbeitskleidung schützen, sodass diese länger sauber bleibt und dass sie einmal schmutzig leicht entsorgt werden können.</p>
<p>Lange Haare zusammenbinden und vollständig mit einer Haube oder einem Netz abdecken</p>	<p>Wenn langes Haar nicht zusammengebunden ist, ist das Risiko höher, dass sie in oder auf Lebensmittel fallen. Darüber hinaus ist man geneigter sich in die Haare zu fassen, wenn diese nicht mit einer Haube oder einem Netz abgedeckt sind. Die Haare stellen eine wesentliche Quelle von Mikroorganismen dar, selbst wenn sie sauber scheinen.</p>
<p>Keine Uhr oder Schmuck tragen, kurze und saubere Fingernägel und keine falschen Nägel.</p>	<p>Uhren, Schmuck, lange Fingernägel und Nagellack, usw. können leicht Schmutz und Krankheitskeime anhäufen oder sich in Lebensmitteln wiederfinden.</p>
<p>Vermeiden Sie es neben Lebensmitteln zu husten oder zu niesen, sich den Finger in die Nase oder den Mund zu stecken, zu spucken, mit dem Finger schmecken, das Gesicht und die Haare zu berühren, usw.</p> <p>Rauchen, trinken und essen (auch kein Kaugummi) ist nicht gestattet in den Räumen, in denen Lebensmittel manipuliert werden.</p>	<p>Alle diese Handlungen erhöhen das Risiko Krankheitskeime der Haut, der Haare, der Nase und des Mundes auf Lebensmittel zu übertragen. Essen und Trinken kann in den dafür vorgesehenen Räumen stattfinden.</p>

(*) unter „Arbeitsort“ versteht man den Bereich, in dem unverpackte oder halb verpackte Lebensmittel hergestellt werden.

GESUNDHEIT

Achten Sie auf Ihren **Gesundheitszustand** und eine für die Arbeit ausreichende **Fitness**. Sie sollten nicht krank sein oder sich einen Infekt eingefangen haben, der ein Problem für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette darstellen könnte. Keine Magen-Darm-Beschwerden oder HNO-Beschwerden (Hals-Nasen-Ohren)

Infektionen, die auf den ersten Blick harmlos erscheinen und mit denen Sie im allgemeinen keinen Arzt aufsuchen, können schwere Folgen aufgrund der Übertragung von Krankheitskeimen auf Lebensmittel haben. Hierdurch können die Keime sich in und auf den Produkten weiter vermehren. Verbraucher, die sehr sensibel auf diese Krankheitskeime reagieren, können über diesen Weg kontaminiert werden.

Jemand, der unter **Diarrhö** oder **Erbrechen** leidet, muss dies umgehend seinem Chef mitteilen und den Arbeitsplatz verlassen. Wenn Sie mit jemanden zusammenwohnen, der diese Symptome aufweist, ist es am besten dies mitzuteilen und vorerst keine unverpackten oder halbverpackten Lebensmittel zu manipulieren.

Wenn man unter diesen Symptomen leidet, befinden sich die Krankheitserreger auf den Händen, die sich bei der Manipulation von Lebensmitteln verbreiten können. Die Krankheitserreger übertragen sich leicht von einer Person auf die andere. Die Arbeiter können so Keime in die Zonen der Manipulation von Lebensmitteln einführen selbst wenn sie selbst keine Symptome aufweisen.

Im Falle von **Infektionen der oberen Atemwege** müssen die notwendigen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden: Verwendung von Papiertaschentüchern und Reinigung der Hände nach dem Naseputzen.

Krankheitskeime können sich auf Lebensmitteln wiederfinden, wenn man hustet, nießt oder ein benutztes Taschentuch berührt.

Decken Sie die Wunden vollständig mit einem wasserabweisenden Pflaster ab, das eine auffallende Farbe (blau) hat.

Auf diese Art und Weise wird die Verbreitung von Krankheitskeimen über das Manipulieren von Lebensmitteln verhindert. Die blaue Farbe erhöht die Sichtbarkeit des Pflasters, falls es in Lebensmittel fallen würde.

ÄRZTLICHES ATTEST BEZÜGLICH DER EIGNUNG LEBENSMITTEL ZU MANIPULIEREN

Worum handelt es sich ?

Zum Zeitpunkt Ihrer Einstellung hat der Betriebsarzt oder der Hausarzt eine ärztliche Untersuchung durchgeführt und ein „ärztliches Attest bezüglich der Eignung Lebensmittel zu manipulieren“ ausgestellt. Dieses Attest bescheinigt, dass Ihr gesundheitlicher Zustand es zulässt mit Lebensmitteln zu arbeiten und dass Sie sich keine Infektion eingefangen haben, die andere Personen über Lebensmittel kontaminieren könnten. Das Attest muss aus Gründen der Gewährleistung einer sicheren Weiterverfolgung alle 3 Jahre erneuert werden oder nach Genesung von einer über Lebensmittel übertragbaren Krankheit. In diesem Fall muss nach der Genesung eine neue ärztliche Untersuchung bescheinigen, dass Sie erneut fähig sind Lebensmittel zu manipulieren. Für Studenten gilt das Attest für die Dauer ihrer Ausbildung (ausgenommen im Falle von einer auf Lebensmittel übertragbaren Krankheit wie oben angegeben). Der Arbeitgeber muss während einer Kontrolle der Nahrungsmittelagentur (FASNK) das Attest vorzeigen können.

Achtung:

- **Die Erneuerung alle 3 Jahre betrifft nur die FASNK und ersetzt keine anderen gesetzlichen Vorschriften, die möglicherweise andere Häufigkeiten auferlegen (z.B. das Gesetz über die Arbeitsmedizin).**
- **Der Arzt kann in gewissen Fällen spezifische präventive Maßnahmen auf dem Attest angeben, die getroffen werden müssen, um eine Kontamination mit Lebensmitteln zu verhindern. Diese präventiven Maßnahmen müssen streng eingehalten werden.**

Wer ist gemeint ?

Wenn Sie mit unverpackten oder halbverpackten (mit oder ohne Handschuhe) Lebensmitteln arbeiten, müssen Sie ein „ärztliches Attest bezüglich der Eignung Lebensmittel zu manipulieren“ besitzen. Auch Aushilfspersonal und studentische Hilfskräfte müssen über solch ein Attest verfügen.

Beispiele, wo

... ein ärztliches Attest erforderlich ist:	... ein Attest nicht erforderlich ist:
<ul style="list-style-type: none">• Metzger• Koch• Personal, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt (Bäcker, Käsehändler,...)• Verpacker von Obst• Personal in Supermärkten, das Obst und Gemüse auslegt und direkt in Berührung kommt• Schlachthofpersonal• ...	<ul style="list-style-type: none">• Personen, die Obst- und Gemüseboxen versetzen, aber nicht direkt in Berührung mit diesen Produkten kommen (z. B. auf Auktionen oder im Supermarkt)• Personen, die Lebensmittel manipulieren, die sich in einer hermetisch verschlossenen Verpackung befinden• Kellner in Cafés und während Empfängen und Festen• KassiererInnen• ...

Die Föderale Lebensmittelagentur

Die Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette (FASNK), auch Nahrungsmittelagentur genannt, wurde im Jahr 2000 gegründet und hat als Auftrag die Sicherheit der Nahrungsmittelkette („von der Heugabel bis zum Teller“) und die Qualität unserer Nahrungsmittel zu überwachen, um die Gesundheit der Menschen, Tiere und Pflanzen zu schützen.

Sie können Ihre Fragen stets an die Provinziale Kontrolleinheit richten :

Provinziale Kontrolleinheit	Telefon	E-mailadresse für Infos	Fax
Wallonisch Brabant	010 421340	info.BRW@afsca.be	010 421380
Brüssel	02 2119200	info.BRU@afscabe	02 2119180
Hennegau	065 406211	info.HAL@afsca.be	065 406210
Lüttich	04 2245911	info.LIE@afsca.be	04 2245901
Luxemburg	061 210060	info.LUX@afsca.be	061 210079
Namur	081 206200	info.NAM@afsca.be	081 206202
Antwerpen	03 2022711	info.ANT@favv.be	03 2022811
Flämisch Brabant	016 390111	info.VBR@favv.be	016 390105
Westflandern	050 303710	info.WVL@favv.be	050 303712
Ostflandern	09 2101300	info.OVL@favv.be	09 2101320
Limburg	011 263984	info.LIM@favv.be	011 263985

Verantwortlicher Herausgeber: Gil Houins, Bd du Jardin botanique 55 - 1000 Brüssel
März 2012

Pflichtexemplare: D/2011/10413/10

V15062012