

EFAS informiert zum

Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Das Infektionsschutzgesetz (IfSG) hat das Ziel, übertragbare Krankheiten beim Menschen frühzeitig zu erkennen und deren Weiterverbreitung wirksam zu verhindern. Dafür regelt es Befugnisse und Aufgaben von kommunalen sowie Bundes- und Landesbehörden, definiert Mitwirkungspflichten von medizinischen Einrichtungen (z. B. Krankenhäusern und Arztpraxen) und legt Bestimmungen für Einrichtungen und Betriebe fest, die bei der Ausbreitung von Infektionskrankheiten eine bedeutende Rolle spielen (Lebensmittelverarbeitung, Gemeinschaftseinrichtungen).

Mit dieser Regelungsbreite ist das Gesetz sehr umfangreich und für Kirchengemeinden nur zu einem kleinen Teil von Bedeutung. In erster Linie sind das die Bestimmungen für Gemeinschaftseinrichtungen¹ und die Zubereitung und Ausgabe von Lebensmitteln. In dieser Information haben wir diesbezügliche Passagen zusammengefasst und mit praktischen Hilfen für die Umsetzung versehen.

Diakonische Einrichtungen in der evangelischen Kirche (z. B. ambulante oder stationäre Pflegeeinrichtungen) müssen darüber hinaus Weiteres beachten, auf das hier nicht eingegangen wird.

1. Bestimmungen für Beschäftigte und Kinder in Gemeinschaftseinrichtungen

Beschäftigte

Der Arbeitgeber hat vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Gemeinschaftseinrichtungen über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten zu belehren. Eine derartige Belehrung hat dann im Abstand von zwei Jahren regelmäßig stattzufinden. Hierüber ist ein Protokoll zu führen, welches drei Jahre aufzubewahren ist (Muster siehe Anhang 1).

Die Unterweisung informiert darüber, dass Personen, die an bestimmten infektiösen Viruskrankheiten, ansteckenden Hautkrankheiten oder Läusen erkrankt sind oder der Verdacht dazu besteht, keine Tätigkeiten in Gemeinschaftseinrichtungen mehr ausüben dürfen. Eine Liste der relevanten Krankheiten finden Sie im Anhang. Dieses Tätigkeitsverbot gilt solange, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Krankheit nicht mehr zu befürchten ist.

Ein Tätigkeitsverbot gilt auch für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, in deren Wohngemeinschaft leicht ansteckende Erkrankungen festgestellt wurden. Das Verbot gilt allerdings nicht für diejenigen, die gegen die akute Krankheit geimpft wurden oder bei denen nach durchlittener Erkrankung ein Schutz besteht (Immunität). Im Einzelfall ist zur Klärung das Gesundheitsamt zu befragen.

Personen, die nach einer überstandenen Infektion² weiterhin Erreger in sich tragen und verbreiten (so genannte „Ausscheider“), dürfen nur mit Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung besonderer Schutzmaßnahmen die Gemeinschaftseinrichtungen betreten und dort arbeiten.

¹ Gemeinschaftseinrichtungen im Sinne dieses Gesetzes sind Einrichtungen, in denen überwiegend Säuglinge, Kinder oder Jugendliche betreut werden, insbesondere Kinderkrippen, Kindergärten, Kindertagesstätten, Kinderhorte, Schulen oder sonstige Ausbildungseinrichtungen, Heime, Ferienlager und ähnliche Einrichtungen.

² Dies betrifft Infektionen durch Salmonellen, Cholera, Diphtherie, Shigellen und enterohämorrhagische E. coli (EHEC)

Betreute Kinder und Jugendliche

Um die Ausbreitung von Krankheiten zu hemmen, unterliegen auch die Besucherinnen und Besucher von Gemeinschaftseinrichtungen bestimmten Regelungen. Einrichtungen zur Kinderbetreuung müssen die Eltern über die nachfolgenden Regelungen informieren³.

Betreute Kinder und Jugendliche mit Infektionskrankheiten und Kinder unter 6 Jahren, die an infektiösem Durchfall erkrankt sind, dürfen die Einrichtung nicht besuchen. Nur mit Zustimmung und Auflage des Gesundheitsamtes ist erlaubt, dass Kinder, die Ausscheider sind, Gemeinschaftseinrichtungen besuchen. Die Eltern haben die Einrichtungen unverzüglich über entsprechende Erkrankungen zu unterrichten.

Allgemein

Die Einrichtung hat das zuständige Gesundheitsamt umgehend zu informieren, wenn Beschäftigte ein oben genanntes Beschäftigungsverbot erhalten oder Betreute ein infektionsbedingtes Besuchsverbot erhalten. Mit dem örtlichen Gesundheitsamt sollte besprochen werden, wie dieser Informationspflicht im Einzelnen nachgekommen werden soll.

Weiterhin hat jede Einrichtung einen Hygieneplan zu erstellen. Dieser Plan regelt innerbetrieblich, wie Infektionskrankheiten verhindert bzw. eingedämmt werden. Hinweise zur Erstellung eines solchen Planes finden Sie im Anhang 4.

2. Bestimmungen für Mitarbeitende in Küchen und beim Umgang mit Lebensmitteln

Belehrung durch das Gesundheitsamt

Zum Schutz vor der Verbreitung von Infektionserkrankungen über Nahrungsmittel müssen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Küchen eine einmalige, schriftliche und mündliche Belehrung durch das Gesundheitsamt oder einen beauftragten Arzt oder Ärztin nachweisen. In dieser Belehrung erfahren die Mitarbeitenden, dass sie für die Dauer einer Erkrankung durch ansteckende Erreger nicht mehr in der Lebensmittelzubereitung tätig werden dürfen. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die an einer Infektionskrankheit erkrankt sind, müssen dies dem Arbeitgeber sofort mitteilen. Die Bescheinigung über diese Belehrung ist in der Betriebsstätte vorzuhalten. Sie gilt lebenslang.

Unterweisung durch den Arbeitgeber

Darüber hinaus hat der Arbeitgeber alle zwei Jahre die Beschäftigten erneut über dieses Thema zu unterweisen und sie auf das Tätigkeitsverbot im Falle einer Erkrankung hinzuweisen. Diese Unterweisungen müssen dokumentiert werden. Ein Muster eines Unterweisungsformulars befindet sich im Anhang 2.

Eine Übersicht der relevanten Erkrankungen und Hinweise zum Erkennen dieser Infektionen finden Sie im Anhang 4.

³ Informationsblätter für die Eltern in verschiedenen Sprachen erhalten Sie beim Robert-Koch-Institut (www.rki.de) oder der EFAS.

Einhaltung von Hygieneregeln

Die vorgenannten Regelungen gelten immer, wenn empfindliche Lebensmittel⁴, die leicht verderben oder Quelle einer Infektion werden können, an die Öffentlichkeit abgegeben werden. Das betrifft sowohl die Essenszubereitung und –ausgabe in Gemeinschaftseinrichtungen als auch im kirchengemeindlichen Umfeld, wie bei Gemeindefesten, auf Freizeiten und z. B. Basaren. Ein besonders wichtiger Punkt beim Zubereiten und Ausgeben von Essen ist immer, die Übertragung von Keimen auf Lebensmittel zu vermeiden, Kühlketten einzuhalten und warme Speisen ausreichend stark zu erhitzen und durchzugaren. Weitere Informationen zur Lebensmittelhygiene erhalten Sie unter anderem bei ihrem Gesundheitsamt.

⁴ Hiervon betroffene Lebensmittel sind Fleisch, Milch, Eier, Fisch, Weich- und Krebstiere sowie Produkte daraus, Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Kinder- und Babynahrung, Mayonnaisen, Marinaden und andere emulgierte Soßen, Speiseeis sowie nicht durchgegarnte Backwaren.

Krankheiten und Erkrankungen, die ein Tätigkeitsverbot für Beschäftigte in Gemeinschaftseinrichtungen auslösen (auch bei Verdacht)

„Kinderkrankheiten“

Masern

Mumps, „Ziegenpeter“

Windpocken

Keuchhusten

Scharlach oder sonstigen Streptococcus pyogenes-Infektionen (eitrige Mandel- und Rachenentzündungen)

Extrem seltene Krankheiten in Deutschland

Cholera (massiver Durchfall, Erbrechen)

virusbedingtem hämorrhagischen Fieber (z. B. Ebola)

Pest (Haut- und Organerkrankung, Blutvergiftung)

Shigellose, „Ruhr“

Poliomyelitis, „Kinderlähmung“

Haemophilus influenza Typ b-Meningitis, „Hirnhautentzündung“

Magen und Darmerkrankungen:

Enteritis durch enterohämorrhagische E. coli /EHEC (Darmentzündung)

Typhus abdominalis (Verstopfung, hohes Fieber)

Paratyphus (Durchfall, hohes Fieber)

Verbreitung über Tröpfcheninfektion:

Diphtherie (Rachen- und Halsentzündung)

ansteckungsfähige Lungentuberkulose „TBC oder Schwindsucht“ (Lungenerkrankung, Husten)

Meningokokken-Infektion (Hirnhautentzündung)

Übertragung durch Berührungen/Körperkontakt oder mangelnde Hygiene:

Impetigo contagiosa (ansteckende Borkenflechte)

Läuse

Scabies (Krätze)

Virushepatitis A oder E, „Gelbsucht“ (Leberentzündung)

Krankheiten und Erkrankungen, die die Zubereitung und Ausgabe von Essen verbieten

- Typhus abdominalis
- Paratyphus
- Cholera
- Shigellenruhr
- Salmonellose
- infektiöse Durchfallerkrankungen (Gastroenteritis, Virushepatitis A oder E, Norovirus usw.)
- Personen mit infizierten Wunden oder die an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können (z. B. mit Staphylococcus aureus infizierte Wunden).
- Ausscheider von Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC) oder Cholera-Vibrionen

Hinweise zur Erstellung eines Hygieneplans für Einrichtungen zur Betreuung von Kindern und Jugendlichen

Die aufgeführten Hygienemaßnahmen sollen helfen, einen an die Belange der Einrichtung angepassten Hygieneplan zu erstellen. Nicht jeder Punkt ist für jede Einrichtung von Bedeutung. Es können zusätzliche Maßnahmen erforderlich sein.

Gemeinschaftseinrichtungen für Kinder und Jugendliche

Ansteckende Krankheiten sind der Leitung der Einrichtung zu melden.

Vor der Arbeit, zu den Pausen und nach der Arbeit die Hände gründlich reinigen und pflegen. Seifenspender und Einmalhandtücher zur Verfügung stellen.

Bei der Wundversorgung und dem Wechseln von Windeln Einmalhandschuhe tragen.

Keine Rohmilch und dessen Produkte verwenden.

Getrennte Toiletten für Betreute und Personal einrichten.

Die Einrichtung regelmäßig und systematisch reinigen (Reinigungsplan).

Unterlagen (Wickeltisch) und Bettzeug regelmäßig reinigen bzw. waschen. Desinfektionsmittel sind in der Regel nur dann erforderlich, wenn Verunreinigungen durch infektiöses Blut oder Stuhl vorhanden sind. Bei Auftreten von Durchfallerkrankungen gegebenenfalls Flächendesinfektionsmittel gezielt einsetzen.

Zusätzliche Hygienemaßnahmen mit Essenzubereitung

Durchfallerkrankungen, Wund- und Hautinfektionen der Einrichtungsleitung melden.

Vor Aufnahme der Tätigkeit und nach dem Toilettengang die Hände mit Seife waschen. Zur Vermeidung von Hautkrankheiten durch den häufigen Kontakt mit Wasser Hautschutzmittel und Hautpflegemittel verwenden.

Wunden und Verletzungen wasserdicht abdecken (Pflaster/Handschuhe).

Das Betreten von Küchen mit Straßenschuhen ist nicht erlaubt. Bei der Zubereitung von Nahrungsmitteln saubere Arbeitskittel oder -schürzen, Kopftücher, Haarnetze oder Hauben und geschlossene Arbeitsschuhe tragen. Bei der Arbeit keinen Handschmuck und Armbanduhren tragen. Die Fingernägel kurz und sauber halten, auf Nagellack verzichten. Beeinträchtigung der Speisen durch Tröpfchenübertragung vermeiden. Bei Husten oder Schnupfen Mundschutz tragen.

Den Küchenbereich und die Arbeitsmittel hinsichtlich der Sauberhaltung und Reinigung einrichten beziehungsweise auswählen, z. B. keine saugfähigen oder porösen Arbeitsflächen und Schneidbretter verwenden. Alle Geräte, Maschinen, Fußböden und Werkzeuge regelmäßig und gründlich reinigen. Geschirrtücher, Spüllappen und -bürsten häufig wechseln.

Nur einwandfreie Lebensmittel verwenden, Mindesthaltbarkeitsdatum beachten. Die Kühlschranktemperatur sollte nicht über 4 bis 5°C liegen. Die Speisen gut durchgaren. Erwärmte Speisen zur Lagerung möglichst schnell auf die Lagertemperatur herunter kühlen.

Beim Wechsel von einer Tätigkeit mit infektionsanfälligen Lebensmitteln (Geflügel, Fisch, Frischei- und Milchprodukte, Fleisch) zu einer anderen, Keimverschleppung durch Händewaschen und wechseln der Arbeitsmittel verhindern.