

Fragen zu Ausscheidern von lebensmittelübertragbaren Erkrankungen in Lebensmittelbetrieben

Was sind "durch Lebensmittel übertragbare Erkrankungen" im Sinne der Hygieneverordnung?

Im Sinne von Art. 21 der Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln vom 16. Dezember 2016 (HyV; SR 817.024.1) sind Krankheitserreger gemeint, die von Menschen ausgeschieden werden, in Lebensmittel gelangen können und von diesen auf andere Menschen übertragen werden können.

Durch Lebensmittel übertragbare Erreger können parasitärer (z.B. Amöben), viraler (z.B. Noroviren) oder bakterieller (z.B. Salmonellen) Natur sein.

Was ist unter "akuter Erkrankung" in Bezug auf Erreger ausscheidende Personen zu verstehen?

Eine akute Erkrankung beginnt plötzlich und ist durch eine begrenzte Zeitdauer, meistens einige Tage bis ca. 4 Wochen, definiert. Während der akuten Phase ist die erkrankte Person symptomatisch (Durchfall, Erbrechen, Fieber) und kann dabei grosse Keimmengen ausscheiden.

Muss jemand mit einer akuten, durch Lebensmittel übertragbaren Erkrankung von seiner Berufstätigkeit in lebensmittelverarbeitenden Betrieben ausgeschlossen werden?

Personen, die akut an einer durch Lebensmittel übertragbaren Infektion erkranken, ist der Zugang zu Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, verboten, solange Symptome vorliegen, mit denen der Erreger ausgeschieden wird (z.B. Durchfall, Erbrechen).

Warum können infizierte Wunden und Hautverletzungen ebenfalls ein Problem sein?

Infizierte (eitrige) Wunden an den Unterarmen und vor allem an den Händen sind problematisch, weil davon ausgehend pathogene Keime in Lebensmittel gelangen und sich dort vermehren können. Bedenklich sind diesbezüglich vor allem Staphylokokken, die in Lebensmittel Enterotoxine produzieren können, welche nach kurzer Inkubationszeit zu intensiven Brechdurchfällen führen. Solange infizierte Wunden nicht vollständig abgeheilt sind, müssen sie so abgedeckt sein, dass während dem Hantieren von Lebensmitteln keine Keime übertragen werden (z. B. wasserdichter Fingerling).

Können bedenkliche Keime auch über die Atemwege auf Lebensmittel gelangen?

Es können auch respiratorische Erreger (z. B. Viren, Streptokokken der Gruppe A, Staphylokokken aus dem Nasen-Rachen-Raum) durch direktes Husten oder Niesen auf Lebensmittel gelangen. Aus diesem Grund muss das Husten oder Niesen über Lebensmitteln vermieden werden.

Muss jemand mit einer akuten Erkältung oder Grippe von der Arbeit ausgeschlossen werden?

Liegt eine Erkältung mit den üblichen Symptomen und leicht erhöhter Temperatur vor, dann braucht es keinen Arbeitsausschluss. Die Betroffenen müssen jedoch vermeiden über offenen Lebensmitteln zu husten oder zu niesen (siehe auch vorherige Frage). Nach dem Schnäuzen der Nase sind die Hände zu waschen. Leidet ein Betriebsangehöriger an einer echten Grippe mit hohem Fieber, Gliederschmerzen und Schüttelfrost, dann sollte er zu Hause bleiben, bis die Krankheit abgeklungen ist.

Welche amtliche Stelle kann einen Arbeitsausschluss verfügen?

Wird Art. 21 (Abs. 1 und 2) "Kranke und verletzte Personen" der Hygieneverordnung zuwidergehandelt, kann der zuständige Kantonschemiker einen Arbeitsausschluss verfügen.

Gemäss dem revidierten Epidemiengesetz vom 28. September 2012 (SR 818.101) (Art. 38, Einschränkung bestimmter Tätigkeiten oder der Berufsausübung) kann einer "Person, die krank, krankheitsverdächtig, angesteckt oder ansteckungsverdächtig ist oder Krankheitserreger ausscheidet", "die Ausübung bestimmter Tätigkeiten oder ihres Berufs ganz oder teilweise untersagt werden." Diese Massnahme, die klar als subsidiär zu verstehen ist (Art. 30), ermächtigt die zuständigen kantonalen Behörden (i.d.R. Kantonsarzt), den im Gesetz genannten Personen vorübergehend die Ausübung bestimmter Tätigkeiten oder die Berufsausübung ganz oder teilweise zu untersagen. Die Massnahme bezweckt, eine (potenziell) ansteckungsfähige Person von jenen Lebensbereichen zu isolieren, in denen ihre Anwesenheit, verbunden mit einer spezifischen Tätigkeit, zu einer erheblichen Gesundheitsgefahr für weitere Personen führen kann. Eine solche Gefahr entsteht besonders häufig im Zusammenhang mit Tätigkeiten im Lebensmittelsektor. Ein Berufs- oder Tätigkeitsverbot ist bezüglich des sachlichen Umfangs auf jene Bereiche zu beschränken, bei denen eine erhöhte Übertragungsgefahr überhaupt entstehen kann.



2/3

Was ist eine gute Händehygiene?

Nicht selten wird in Hygienerichtlinien "häufiges Händewaschen" empfohlen. Dieser Hinweis ist zu undifferenziert und zielt am eigentlichen Ziel vorbei. Neben der Häufigkeit spielt auch der Zeitpunkt eine wichtige Rolle. Das Händewaschen muss nach jeder hygienisch kritischen Tätigkeiten erfolgen. Es sind dies insbesondere:

- · der Gang auf die Toilette
- Niesen oder Husten in Hände sowie
- Schnäuzen der Nase
- das Handling von möglicherweise kontaminierten Lebensmitteln wie rohem Fleisch oder Fisch

Zu einer guten Händehygiene gehört, dass die Fingernägel kurz geschnitten und gut zu reinigen sind. Weiter sind die Hände einzuseifen und mit ausreichend Wasser gut abzuspülen. Zum Trocknen bieten sich diverse Möglichkeiten an, iedoch nicht Gemeinschaftshandtücher.

Kann eine als Dauerausscheider bekannte Person weiter in einer Lebensmittel verarbeitenden Institution arbeiten, ohne dass sie negative Stuhlproben vorweisen muss?

Als Dauerausscheider wird eine Person bezeichnet, die nach Infektion mit Krankheitserregern (Bakterien, Viren) diese auch ohne das Auftreten von Krankheitssymptomen oder nach dem Abklingen der Symptome weiterhin reproduziert und ausscheidet.

Gemäss Art. 21 der HyV ist einem Dauerausscheider der Zugang zu Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, verboten, sofern nicht durch geeignete Hygienemassnahmen sichergestellt wird, dass eine Kontamination von Lebensmitteln ausgeschlossen ist. Die Person ist verpflichtet, auf eine konsequente Hände- und Körperhygiene zu achten und es sollte versucht werden, die Person antibiotisch zu behandeln. Nach Infektionen mit Noroviren wird empfohlen, die genesene Person wenn möglich für weitere 2 bis 3 Tage freizustellen (siehe Noroviren-Broschüre unter: https://www.bag.admin.ch/bag/de/home/krankheiten/krankheiten-im-ueberblick/norovirus.html).

Bei den Lebensmittel verarbeitenden Betrieben besteht eine Pflicht der Erkrankten, den Arbeitgeber über ansteckende Krankheiten zu informieren.

Gemäss Art. 21 HyV besteht eine solche Pflicht für Mitarbeitende in Lebensmittelbetrieben, und gilt dementsprechend auch für Personen, die im Verpflegungsbereich von Kitas, Pflegeheimen oder Schulen arbeiten.

Welche Erreger müssen hinsichtlich einer Ausscheidung durch Personen im Lebensmittelbetrieb beachtet werden?

Grundsätzlich ist eine Übertagung von Magen-Darm-Krankheitserreger durch erkrankte Personen via Lebensmittel immer möglich. Die relevantesten stellen hier Salmonellen, pathogene *E.coli*, Shigellen, protozoische Parasiten und Viren, insbesondere Noroviren, dar. Durch Kontakt mit infizierten Wunden oder mit Sekreten aus dem Nasen-Rachen-Raum können auch Staphylokokken übertragen werden.

Welche Lebensmittelbereiche sind durch Keimausscheider am meisten gefährdet?

Der Begriff "Lebensmittelbetrieb" ist sehr breit gefächert und nicht alle sind hinsichtlich Keimausscheidern gleich stark gefährdet. Am exponiertesten sind Betriebe, die Lebensmittel herstellen, welche vor dem Verzehr nicht mehr erhitzt werden und in denen sich Keime unter Umständen auch noch vermehren können. Ein weiterer Risikofaktor liegt vor, wenn die Lebensmittel direkt mit den Händen in Kontakt kommen (z. B. Schälen gekochter Kartoffeln für Salat; Pflücken von Beeren auf dem Feld).

Was ist eine direkte Kontamination von Lebensmitteln?

Bei einer direkten Kontamination gelangen unerwünschte Organismen, chemische Stoffe oder Fremdkörper von der Kontaminationsquelle direkt auf ein Lebensmittel. Dies ist beispielsweise der Fall, wenn gekochte Kartoffeln zwecks Herstellung eines Salates mit unsauberen Händen oder Händen mit eitriger Wunde geschält und geschnitten werden. Auf diese Weise können Staphylokokken direkt in den Salat gelangen und in diesem bei nicht sachgemässer Lagerung Toxine ausbilden. Kommt es im Zusammenhang mit menschlichen Keimausscheidern zur Kontamination von Lebensmitteln, ereignet sich dies fast ausnahmslos auf direktem Weg, sei es durch Berührung mit den Händen oder durch Husten oder Niesen über genussfertigen Speisen.



3/3

Was ist eine indirekte Kontamination von Lebensmitteln?

Bei einer indirekten Kontamination (auch Kreuzkontamination genannt) gelangen unerwünschte Organismen, chemische Stoffe oder Fremdkörper von der Kontaminationsquelle über Umwege auf Lebensmittel. Ein klassisches Beispiel ist das Schneiden von rohem Fleisch auf einem Brettchen, welches anschliessend ohne zweckmässige Reinigung zur Verarbeitung genussfertiger Lebensmittel weiter verwendet wird. Dabei ist es möglich, dass schädliche Keime vom Fleisch in das genussfertige Produkt gelangen.

Was sind geeignete Massnahmen um Kontaminationen von Lebensmitteln durch Ausscheider zu verhindern?

Kurzgeschnittene saubere Fingernägel und sachgerechtes Händewaschen, vor allem nach Toilettengängen, sind zentral. Weiter sind infizierte Wunden an Unterarmen und Händen so zu pflegen und abzudecken, dass Keime nicht streuen
können. Weiter darf nicht über offene Lebensmittel gehustet oder geniest werden (niesen in Armbeuge!). Nach Schneuzen der Nase sind die Hände zu waschen. Bei Feldarbeiten zum Ernten genussfertiger Lebensmittel (z. B. Beeren) müssen geeignete sanitäre Anlagen zur Verfügung stehen.

Bei welchen Symptomen ist Meldung an wen zu machen?

Erleidet ein Mitarbeitender eines Betriebes in der Lebensmittelbranche eine gastrointestinale Erkrankung, so muss er dies seiner Vorgesetztenstelle mitteilen und muss vom Betriebsarzt krankgeschrieben werden. Er darf die Arbeit erst wieder aufnehmen, wenn er beschwerdefrei ist (vgl. vorherige Abschnitte).

Wie lässt sich erkennen, dass ein lebensmittelbedingter Krankheitsausbruch vorliegt?

Grundsätzlich sind in einem Lebensmittelbetrieb zwei Situationen möglich:

- ein Krankheitsausbruch beim Betriebspersonal
- ein Ausbruch bei Konsumierenden, welche ein durch den Betrieb hergestelltes Lebensmittel gegessen haben

Von einem Ausbruch beim Betriebspersonal muss der Betriebsverantwortliche ausgehen, wenn sich zeitgleich oder in kurzem Zeitraum mehrere Personen mit denselben Symptomen abmelden. Ein Zusammenhang herzustellen zwischen Krankheitsfällen ist nur dann möglich, wenn die Betroffenen gewisse Angaben zu den Symptomen machen (z. B. Erkältung, Grippe, Durchfall, Erbrechen) oder wenn auf einen Schlag sehr viele Personen ausfallen.

Kundenreklamationen können Hinweise auf Ausbrüche bei Konsumierenden geben. Wenn ein solcher Ausbruch angenommen werden muss, dann sollte der betroffene Betrieb die zuständige Lebensmittelkontrolle informieren, damit allenfalls epidemiologische Abklärungen eingeleitet werden können.

An welche Behörde hat bei einem Ausbruch in einem Betrieb die Meldung zu erfolgen?

Die Meldung hat an den Kantonschemiker zu erfolgen (Kantonales Laboratorium Thurgau). Gemäss Art. 16 Abs. 1 der LMVV informiert der Kantonschemiker im Ausbruchsfall den Kantonsarzt.

Macht die periodische Untersuchung von Stuhlproben beim Betriebspersonal Sinn?

Solche Untersuchungen sind gesetzlich nicht vorgeschrieben und werden aus folgenden Gründen nicht empfohlen:

- die Ergebnisse stellen nur eine Momentaufnahme dar
- Erreger werden oft intermittierend ausgeschieden
- es ist nicht möglich auf alle potentiell ausscheidbaren Erreger zu testen
- ein negativer Befund kann zu einem falschen Gefühl der Sicherheit führen

Falls ein Betrieb trotzdem Untersuchungen bei Stuhlproben durchführen lassen will, dann sollte dies risikobasiert erfolgen. Wichtig ist in jedem Fall eine konsequente und wirksame Personenhygiene.

September 2020