



Amt für Verbraucherschutz und Veterinärwesen
Kantonales Labor

Verhalten von in Lebensmittelbetrie- ben arbeitenden Ausscheidern von Krankheitserregern, die durch Lebensmittel übertragbar sind

Amt für Verbraucherschutz
und Veterinärwesen (AVSV)
Blarerstrasse 2
9001 St.Gallen
T 058 229 28 00
F 058 229 28 01
www.avsv.sg.ch
info.avsv@sg.ch

Ausscheider von Krankheitserregern

Info-Blatt	BIO 90
Stand	10. Dezember 2018
Kontakt	Abteilung Lebensmittelinspektorat

1. Was sind durch Lebensmittel übertrag- bare Erkrankungen im Sinne der Hygiene- verordnung?

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 und in Lebensmittel gelangen können.

Durch Lebensmittel übertragbare Erreger können parasitärer (z.B. Amöben), viraler (z.B. Noroviren) oder bakterieller (z.B. Salmonellen) Natur sein. Gemäss Fachliteratur verursachen 14 Erreger rund 95% der durch Lebensmittel übertragbaren Infektionserkrankungen.

2. 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.

3. Muss jemand mit einer akuten, durch Le- bensmittel übertragbaren Erkrankung von seiner Berufstätigkeit in lebensmit- telverarbeitenden Betrieben ausge- schlossen werden?

Personen, die akut an einer durch Lebensmittel übertragbaren Infektion erkranken, müssen vorübergehend von ihrer Tätigkeit freigestellt werden, solange Symptome vorliegen, mit denen der Erreger ausgeschieden wird (z.B. Durchfall, Husten, Erbrechen).

4. Warum können infizierte Wunden und Hautverletzungen ein Problem sein?

Infizierte (eitrige) Wunden an den Unterarmen und vor allem an den Händen sind problematisch, weil davon ausgehend unerwünschte Keime in Lebensmittel gelangen und sich dort vermehren können. Bedenklich sind diesbezüglich vor allem Staphylokokken, die ab Keimzahlen von 100'000 Zellen pro Gramm Lebensmittel Enterotoxine in Mengen ausbilden, 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).

5. Können bedenkliche Keime auch über die Atemwege auf Lebensmittel gelangen?

Die meisten Erreger, die via Lebensmittel und Trinkwasser übertragen werden können, stammen aus dem Magen-Darmtrakt (gastrointestinal). Ebenso können auch respiratorische Erreger (z. B. Viren oder Streptokokken der Gruppe A) durch direktes Husten oder Niesen auf Lebensmittel gelangen. Dies ist vor allem dann ein Problem, wenn genussfertige Speisen betroffen sind, die kurz nach erfolgter Kontamination verzehrt werden (z. B. kalte Platten). Aus diesem Grund muss das Husten oder Niesen über Lebensmitteln vermieden werden.





6. 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 Frage 5). 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.

7. 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 Epidemiegengesetz 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, von denen eine erhöhte Übertragungsgefahr überhaupt entstehen kann.

8. Was ist eine gute Händehygiene?

Nicht selten wird in Hygienerichtlinien „häufiges Händewaschen“ empfohlen. Dieser Hinweis ist zu undifferenziert und zielt am eigentlichen Ziel vorbei. Vielmehr muss das Händewaschen nach

hygienisch kritischen Tätigkeiten erfolgen. Es sind dies

- 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, jedoch nicht Gemeinschaftshandtücher.

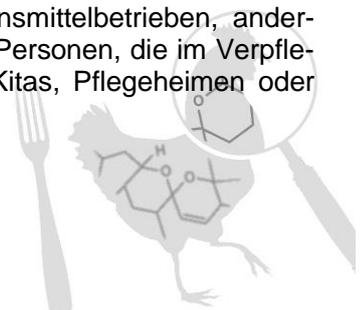
9. Kann eine als Dauerausscheider bekannte Person weiter in einer Lebensmittel verarbeitenden Institution arbeiten, ohne dass sie negative Stuhlproben vorweisen muss?

Grundsätzlich ja. Es sollte versucht werden, die Person antibiotisch zu behandeln und die Person ist verpflichtet, auf eine konsequente Händehygiene zu achten. 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/themen/mensch-gesundheit/uebertragbare-krankheiten/infektionskrankheiten-a-z/norovirus.html>).

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.

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

Eine solche Pflicht besteht einerseits für Mitarbeitende in Lebensmittelbetrieben, andererseits aber auch für Personen, die im Pflegebereich von Kitas, Pflegeheimen oder Schulen arbeiten.





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

In Ländern wie der Schweiz, die technisch hoch entwickelt sind und einen hohen Hygienestandard aufweisen, spielen durch Personen ausgeschiedene Krankheitserreger nicht mehr eine grosse Rolle. Im Rahmen der Ausscheiderthematik sind bei uns sicher Noroviren, *Staphylococcus aureus* und Salmonellen zu beachten. In Entwicklungsländern mit schlechten hygienischen Bedingungen fallen auch Personen ins Gewicht, die pathogene *Escherichia coli*, Shigellen und protozoische Parasiten wie Amöben oder Lamblien ausscheiden.

12. 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).

13. 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.

14. 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.

15. 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.

16. 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. Fragen 3 und 9).

17. Wie lässt sich erkennen, dass ein lebensmittelbedingter Krankheitsausbruch vorliegt?

Grundsätzlich sind zwei Situationen möglich:

- ein Krankheitsausbruch beim Betriebspersonal
- ein Ausbruch bei Konsumierenden, welche ein Lebensmittel gegessen haben, welches von einem Ausscheider in einem Lebensmittelbetrieb kontaminiert wurde (z.B. nach einem Restaurantbesuch).

Ausbrüche beim Betriebspersonal sind selten und werden am ehesten durch Noroviren verursacht. Von einem Ausbruch muss der Betriebsverantwortliche ausgehen, wenn sich zeitgleich oder in kurzem Zeitraum mehrere Personen mit



denselben Symptomen abmelden. Ein Zusammenhang 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.

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

Die Meldung hat an den Kantonschemiker zu erfolgen (AVSV). Gemäss Art. 11 Abs. 1 der LMVV informiert der Kantonschemiker im Ausbruchsfall die Kantonsärztin.

19. 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 wenigstens risikobasiert erfolgen (z.. B. Arbeitskräfte testen, die aus Gebieten mit endemischem Vorkommen gewisser Erreger stammen; Reisrückkehrer aus Ländern mit schlechten Hygieneverhältnissen).

Wichtig ist in jedem Fall eine konsequente und wirksame Personenhygiene.

