



Bundesamt für Gesundheit
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

Antworten auf Fragen zu Ausscheidern von lebensmittelübertragenen Erkrankungen in Einrichtungen des Gesundheitswesens und in Lebensmittelbetrieben.

Stand: 4.4.2017

1. 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 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 lebensmittelübertragenen Erkrankung von ihrer Berufstätigkeit in Institutionen wie Altersheimen, Kitas und lebensmittelverarbeitenden Betrieben ausgeschlossen werden?

Personen, die akut an einer lebensmittelübertragenen Infektion erkranken, müssen vorübergehend von ihrer Tätigkeit in solchen Institutionen freigestellt werden, solange Symptome bestehen.



Bundesamt für Gesundheit
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

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, sind gastrointestinalen Ursprungs. Es ist jedoch möglich, dass auch respiratorische Erreger (z. B. Viren oder Streptococci der Gruppe A) durch direktes Husten oder Niesen auf Lebensmittel gelangen können. 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 sollten jedoch nicht über offenen Lebensmitteln husten oder 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.



Bundesamt für Gesundheit
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

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, aber auch bei der Ausübung von Berufen und Tätigkeiten im Erziehungs- oder Pflegebereich. 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 sollte das Händewaschen nach hygienisch kritischen Tätigkeiten erfolgen. Es sind dies

- a) der Gang auf die Toilette,
- b) Niesen oder Husten in Hände sowie Schnäuzen der Nase,
- c) das Handling von möglicherweise kontaminierten Lebensmitteln wie rohes Fleisch.

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. Es sollten jedoch keine Gemeinschaftshandtücher verwendet werden.



Bundesamt für Gesundheit
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

9. Kann eine Person, die als Dauerausscheider bekannt ist, weiter in einer Institution (z.B. Altersheim, Pflegeheim) arbeiten, ohne dass sie negative Stuhlproben vorweisen muss?

Grundsätzlich ja. Es sollte versucht werden, die Person antibiotisch zu behandeln und die Person sollte besonders auf eine konsequente Händehygiene 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>.

10. Bei den Lebensmittel verarbeitenden Betrieben besteht eine Pflicht der Erkrankten den Arbeitgeber über ansteckende Krankheiten zu informieren. Wie sieht diese Pflicht bei anderen Institutionen (Kita, Pflegeheim, Schulen) aus?

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

11. Wer übernimmt die Haftung, wenn trotz der empfohlenen Händehygiene Ansteckungen auftreten?

Im Falle von Krankheitsausbrüchen kann es zu Schadenersatzklagen durch die betroffenen Personen oder durch Geschäftspartner kommen. In solchen Fällen wird das Gericht prüfen, ob die gesetzlichen Vorgaben eingehalten worden sind oder ob fahrlässig oder sogar grobfahrlässig gehandelt worden ist. Dieser Punkt ist auch für Versicherungen relevant, die bei Nichteinhalten der Sorgfaltspflicht Leistungen einschränken oder ganz aussetzen.

Ein sog. Infektionsschaden liegt vor, wenn eine Person durch ein (pflichtwidriges) menschliches Verhalten mit Erregern einer Infektionskrankheit angesteckt wird und als Folge davon eine Körperverletzung bzw. ein Schaden eintritt. Die Haftung erfolgt nach den Regeln der Haftung für unerlaubte Handlungen nach Obligationenrecht (Art. 41 ff., 46 OR). Sind alle Tatbestandselemente erfüllt (Schaden,



Bundesamt für Gesundheit
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

Kausalzusammenhang, Widerrechtlichkeit, Verschulden), so haftet der Verursacher für den Schaden. In der Praxis wird ein Infektionsschaden i.d.R. kaum zu beweisen sein, da der Kausalzusammenhang einer Übertragung meist nicht rekonstruiert werden kann. Wird ein Lebensmittel in Verkehr gebracht, über das sich eine andere Person ansteckt, ist auch eine Haftung nach dem Bundesgesetz über die Produkthaftungspflicht (SR 221.112.944) denkbar sowie eine Vertragshaftung nach 97ff OR.

12. Wie wird bei ansteckenden Mitschülern oder Lehr- und Betreuungspersonen der Datenschutz bezüglich der Information von Eltern gehandhabt?

Grundsätzlich dürfen Personendaten, einschliesslich die Daten über die Gesundheit, nur von den zuständigen Behörden der Kantone (Kantonsarzt) und des Bundes (BAG) bearbeitet werden (Art. 58 EpG). Die Zwecke der Datenbearbeitung sind im Gesetz umschrieben (Identifizierung von kranken Personen, im Hinblick auf die Anordnung von Massnahmen). Die Daten dürfen also nicht an Eltern, Lehrer usw. weitergegeben werden. Die Behörde kann jedoch die Klasse über einen Krankheitsausbruch informieren, etwa über allfällig zu treffende Verhütungsmassnahmen oder andere Anregungen (Gesundheitszustand überprüfen, falls nötig zum Arzt gehen usw.). Bei einer solchen Information der Klasse ist darauf zu achten, dass keine Personendaten weitergegeben werden. Die Information ist allgemein zu halten und nicht auf eine konkrete Person zu beziehen (Also: In der Schule/Klasse XY ist ein Krankheitsausbruch xy festgestellt worden und nicht: Schüler XY ist an Typhus erkrankt). Lebensmittelrechtlich dürfen die zuständigen Behörden diejenigen Personendaten bearbeiten, die zum Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung erforderlich sind (Art. 97-104 der Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV), SR 817.042).

13. 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 so grosse Rolle. Im Rahmen der



Bundesamt für Gesundheit
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

Ausscheiderthematik sind bei uns aber 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.

14. 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).

15. 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 Staphylococcen 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 über genussfertigen Speisen.

16. 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



Bundesamt für Gesundheit
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

verwendet wird. Dabei ist es möglich, dass schädliche Keime vom Fleisch in das genussfertige Produkt gelangen.

17. 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.

18. Bei welchen Symptomen ist Meldung an wen zu machen?

Gastrointestinale Beschwerden sind per se nicht meldepflichtig. Erkrankt ein Mitarbeitender eines Betriebes in der Lebensmittelbranche an gastrointestinalen Beschwerden, so muss er dies seiner Vorgesetztenstelle mitteilen und muss vom Betriebsarzt krankgeschrieben werden. Er darf die Arbeit erst wieder aufnehmen, wenn er beschwerdefrei ist. Lebensmittelrechtlich besteht die Meldepflicht nach Art. 11 Abs. 1 der Verordnung über den Vollzug der Lebensmittelgesetzgebung (LMVV, SR 817.042) gegenüber der Kantonsärztin oder dem Kantonsarzt, wenn eine Kantonschemikerin oder ein Kantonschemiker einen lebensmittelbedingten Krankheitsausbruch feststellt. Wenn die Kantonsärztin oder der Kantonsarzt bei Patientinnen oder Patienten gehäufte Nachweise von Erregern feststellt, die über Lebensmittel übertragen werden können, so unterrichtet sie oder er nach Art. 11 Abs. 2 LMVV die Kantonschemikerin oder den Kantonschemiker umgehend über den entsprechenden Sachverhalt.

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

Grundsätzlich sind zwei Situationen möglich, ein Krankheitsausbruch beim Betriebspersonal oder ein Ausbruch bei Konsumierenden, welche ein Lebensmittel



Bundesamt für Gesundheit
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

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.

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

Die Meldung hat an den Kantonschemiker (Kantonales Labor) desjenigen Kantons zu erfolgen, in dem der betroffene Betrieb ansässig ist. Gemäss Art. 11 Abs. 1 der LMVV sollte der Kantonschemiker im Ausbruchsfall den zuständigen Kantonsarzt informieren.

21. Macht die periodische Untersuchung von Stuhlproben beim Betriebspersonal Sinn?

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

- a) die Ergebnisse stellen nur eine Momentaufnahme dar;
- b) Erreger werden oft intermittierend ausgeschieden;
- c) es ist nicht möglich auf alle potentiell ausscheidbaren Erreger zu testen;
- d) 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



Bundesamt für Gesundheit
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen

Gebieten mit endemischem Vorkommen gewisser Erreger stammen;
Reiserückkehrer aus Ländern mit schlechten Hygieneverhältnissen).

Optionale Fragen

22. Wie hoch ist das Risiko der STEC (EHEC)-Übertragung von Mensch zu Mensch im Vergleich zu den weiteren Übertragungsarten?

Bei bakteriellen Erregern mit kleiner Infektionsdosis wie STEC (EHEC) sind Übertragungen von Mensch zu Mensch oder von Tier zu Mensch grundsätzlich möglich. Solche Fälle von Infektionen können Kinder betreffen, die noch ein anderes Hygieneverständnis haben als Erwachsene. Bei Noroviren, die extrem leicht übertragbar sind, spielt die Übertragung von Person zu Person eine deutlich wichtigere Rolle, als die Übertragung via die Vektoren Lebensmittel oder Trinkwasser.