



**Merkblatt**  
zur Durchführung der Belehrung gemäß § 43  
Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis) im  
Gesundheitsamt

**Termin zur Belehrung im Gesundheitsamt Neuruppin:**

Datum:

Uhrzeit:

**Terminvereinbarungen, Anmeldung und Durchführung:**

Gesundheitsamt Ostprignitz-Ruppin  
Kinder- und Jugendärztlicher Dienst  
Neustädter Straße 13  
16816 Neuruppin

**Tel. (03391) 688 5343 - 5374**

**Zur Vorbereitung der Belehrung erledigen Sie bitte Folgendes:**

1. Belehrungsunterlagen zusammen mit den Eltern durchlesen
2. Übungsfragen beantworten (Seite 10)
3. Formulare (Seite 12-14) zusammen mit den Eltern ausfüllen und jeweils unterschreiben

**Bei unvollständiger Vorbereitung (nicht gelesen, nicht ausgefüllt und nicht unterschrieben) sind die Belehrung und die Herausgabe des Gesundheitszeugnisses nicht möglich! Eine Terminvergabe zur erneuten Belehrung ist nur langfristig möglich.**

**Zum Belehrungstermin ist Folgendes mitzubringen:**

1. Die von Ihnen ausgedruckten und ausgefüllten Belehrungsunterlagen ( Seite 10, 12- 14)
2. Bei unzureichenden Deutschkenntnissen: Eine sprachkundige Person
3. Impfausweis des Jugendlichen
4. Personalausweis/ Schülerschein des Jugendlichen

**Kosten der Belehrung:**

Für Schüler kostenlos! Eine Zweitschrift kostet 8,67 €.

## **Vorbemerkungen zur Anmeldung für die Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz § 43**

1. Bitte prüfen Sie, bevor Sie einen Termin für die Erstbelehrung im Gesundheitsamt vereinbaren, inwieweit Sie die Amtssprache deutsch beherrschen und sich mündlich und schriftlich in dieser Amtssprache auszudrücken verstehen.

Sollte dieses nicht möglich sein, sind Sie verpflichtet, eine sprachkundige Person zur Übersetzung der Belehrung und Ihrer Erklärung ins Gesundheitsamt mitzubringen.

2. Sollten bei Ihnen:

- das 18. Lebensjahr noch nicht vollendet sein
- eine Betreuung im Sinne des Betreuungsgesetzes bestehen
- Verständnisschwierigkeiten beim Lesen von Rechtstexten oder medizinischen Texten vorliegen
- Probleme bestehen, schriftliche Erklärungen abzugeben (z.B. durch eine Lernbehinderung, eine geistige oder seelische Behinderung, durch das Unvermögen zu lesen oder zu schreiben)
- krankheitsbedingt erhebliche Merk- oder Gedächtnisstörungen vorliegen

**muss eine sorgeberechtigte oder verantwortliche Person bzw. Ihr Betreuer die Belehrungsunterlagen zur Kenntnis nehmen und eine Erklärung abgeben.** Die Belehrung wird dann auf diese Person ausgeweitet.

**Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz ( IfSG)**  
(Erweiterte Fassung des Merkblattes des Robert Koch-Institutes)

Gesundheitsamt Landkreis Ostprignitz-Ruppin  
Stand 11/ 2019

**Gesundheitsinformationen für den Umgang mit Lebensmitteln**

**Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln, verpacken, offen verkaufen oder Inverkehrbringen, zu Punkt 9 auch anzüchten und /oder als Salate anrichten:**

- 1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus**
- 2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis**
- 3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus**
- 4. Eiprodukte**
- 5. Säuglings- oder Kleinkindernahrung**
- 6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse**
- 7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durch erhitzter Füllung oder Auflage**
- 8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen**
- 9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr**

**und dabei mit Ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen**

**oder**

**Personen, die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafes oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz von ihrem Gesundheitsamt. Diese darf bei Arbeitsantritt nicht älter als 3 Monate sein.**

Der Arbeitgeber ist verpflichtet, Sie direkt bei Arbeitsbeginn und dann alle 2 Jahre erneut im Sinne des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und dies zu dokumentieren.

Die Erstbelehrungsbescheinigung und die Dokumentation der letzten Folgebelehrung müssen so an der Arbeitsstelle verfügbar sein, dass sie bei Kontrollen durch die Ordnungsbehörden jederzeit einsehbar sind.

## **Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?**

In den vorher genannten Lebensmitteln können sich bestimmte **Krankheitserreger** besonders leicht vermehren. Durch deren Verzehr können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. In Gaststätten oder Gemeinschaftseinrichtungen ist dann immer eine große Anzahl von Menschen gefährdet.

Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten, der mit Lebensmittelausgabe oder –handhabung zu tun hat, zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

### **Die wichtigsten Regeln zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen**

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher. Auch die Hautpflege gehört zum vorbeugenden Gesundheitsschutz, denn eine gepflegte Haut weist weniger Risse auf, die ein Keimreservoir darstellen.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbänder, Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume).
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel. Decken Sie Mund und Nase ab, wenn Sie husten oder niesen. Verwenden Sie Papiertaschentücher, die nach einmaligem Gebrauch weggeworfen werden! Anschließend Hände waschen!
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab, ggf. benutzen Sie einen Fingerling oder Handschuh. Bei großen Wunden an den Händen sollte ein Arzt aufgesucht werden.
- Unterlassen Sie das Rauchen in der näheren Umgebung von Lebensmitteln oder Gebrauchsgegenständen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen! Zigarettenasche oder –stummel könnten in die Speisen fallen. Die Wechselkontakte der Hand zwischen Mund und Lebensmittel können Krankheitserreger übertragen.

**Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt!**

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie den Umgang mit Lebensmitteln **nicht ausüben** dürfen (**Tätigkeitsverbot**), wenn bei Ihnen **Krankheitserscheinungen**

(Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können

Oder die Untersuchung einer Stuhlprobe von Ihnen hat den **Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger** ergeben:

- Salmonellen
- Shigellen
- Enterohämorrhagische Escherichia-coli-Bakterien (EHEC)
- Choleravibrionen

Auch wenn Sie diese Bakterien ausscheiden ohne sich krank zu fühlen, besteht ein Tätigkeitsverbot.

**Diese Tätigkeitsverbote treten bei Erkrankung *automatisch* in Kraft; es bedarf keines ausdrücklichen Verwaltungsaktes durch das Gesundheitsamt! Der Arbeitnehmer kann nicht wegen eines Tätigkeitsverbotes entlassen werden und der Arbeitgeber ist gegen finanziellen Verlust abgesichert.**

### **Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:**

**Durchfall** mit mehr als drei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen, Fieber.

Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) sind zum Beispiel Zeichen für **Typhus und Paratyphus**.

Typisch für **Cholera** sind **milchig-weiße Durchfälle** mit hohem Flüssigkeitsverlust.

**Gelbfärbung der Haut und/oder der Augäpfel** mit Schwäche, Appetitlosigkeit und unerklärter Abgeschlagenheit auf eine **Hepatitis A oder E**.

**Wunden** oder offene Stellen von **Hauterkrankungen** können infiziert sein, wenn **sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen** sind.

**Treten bei Ihnen eines oder mehrere der genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch! Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb oder mit Lebensmitteln arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Möglichkeit einer Erkrankung mit Übertragungsrisiko durch Lebensmittel zu informieren.**

## **Erkrankungen, bei denen gesetzliches Tätigkeitsverbot besteht**

### **Shigellose (Bakterielle Ruhr)**

Die Erreger sind Shigella Bakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektiös, d.h. um krank zu werden genügt die Aufnahme von nur wenigen Bakterien! In Kindereinrichtungen sind auch bei uns immer wieder Epidemien beschrieben worden. Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopf- und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglich wässrigen Durchfälle sind bald blutig. Der Erreger ist auch in Deutschland heimisch. Die Shigellose ist also keine ausschließlich auf Reisen erworbene Krankheit, wenn sie auch nach Reisen in den Süden vermehrt auftritt; mit ihrem Auftreten muss jederzeit auch in Deutschland gerechnet werden.

### **Salmonellen-Infektionen**

Erreger sind zahlreiche Salmonellenarten, die durch Nahrungsmittel aus infizierten Tieren und Tierprodukten (z. B. Fleisch, Milch, Eier) aufgenommen werden. Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Krankheitszeichen (Symptome) erheblich schwanken.

Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet, mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen; häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

### **Gastroenteritis durch andere Erreger**

Auch andere Bakterienarten (z.B. Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, Campylobacter, Yersinien) oder Viren (z.B. Rota-, Adeno-, Norwalkviren) können Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen verursachen.

### **Hepatitis A oder E (infektiöse Gelbsucht)**

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch Nahrungsmittel oder Wasser, die mit Hepatitis-A- oder E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da das Virus 1 - 2 Wochen nach Infektion mit dem Stuhl ausgeschieden wird. Symptome sind Durchfall, Kopf- und Gliederschmerzen, Übelkeit und Erbrechen. An einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit erkranken Erwachsene häufiger als Kinder.

Während das Hepatitis-A-Virus auch bei uns zirkuliert, kommt das Hepatitis-E-Virus hauptsächlich in Asien, Afrika und Zentralamerika vor (importierte Infektion nach Fernreisen!). Beide Erkrankungen verlaufen ganz ähnlich, die Übertragungswege sind gleich.

Gegen Hepatitis A kann man sich durch Impfungen schützen. Vor Reisen in südliche Länder sollten Sie unbedingt an eine Schutzimpfung denken und Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt darauf ansprechen.

### **Typhus abdominalis, Paratyphus**

Die Erreger sind Salmonella typhi und paratyphi. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel, die damit verunreinigt sind. Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere Symptome sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Es kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig "erbsbreiartige" Durchfälle. Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger bei uns nicht verbreitet.

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich; allerdings sind die Symptome bei Paratyphus weniger schwer.

Beide Erkrankungen werden in der Regel aus Gebieten mit geringem Hygienestandard (Afrika, Südamerika, Südostasien) oder aus Gebieten importiert, in denen sich die hygienischen Verhältnisse aufgrund von Katastrophen oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtert haben. Gegen Typhus stehen mehrere Schutzimpfungen zur Verfügung. Wenn Sie beruflich oder privat in die betroffenen Länder verreisen wollen, sprechen Sie Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt an; dort werden Sie zur Notwendigkeit einer Impfung beraten.

### **Cholera**

Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel, auch direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich. Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist milchig weiß ohne Blutbeimengungen. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tiefliegende Augen, stehende Hautfalten).

Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (Ostasien, Südamerika, Afrika). Eine Schutzimpfung ist möglich und bei Risikoreisen empfohlen. Deshalb sollten Sie bei entsprechenden Reisen in ein Risikogebiet auch dazu Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt ansprechen.

## Beispiele für Infektionsfälle

1. Von 12 Teilnehmern einer Geburtstagsfeier in einer Gaststätte erkrankten 9 mit Erbrechen, Durchfall und Fieber. Acht Erkrankte mussten ins Krankenhaus. Es wurden Salmonellen nachgewiesen.

Als Ursache wurde der Verzehr von Cremetorte vermutet, denn es waren nur die Personen erkrankt, die von dieser Torte gegessen hatten.

Bei den Umgebungsuntersuchungen wurde der Bäcker als Ausscheider ermittelt.

Das heißt, er war nicht erkrankt, hat aber Salmonellen ausgeschieden und durch unzureichende persönliche Hygiene weiterverbreitet.

2. Von 200 Essenteilnehmern traten nach 2 Tagen bei mehreren Kopfschmerzen, Fieber und Gelenkschmerzen auf. Später kam es auch zu Übelkeit, Erbrechen und Durchfall. Weitere Essenteilnehmer erkrankten in den nächsten Wochen an gleichartigen Symptomen. Erst nach Gelbverfärbung von Augen und Haut einzelner Erkrankter wurde an eine Leberinfektion gedacht. Es wurden 44 Personen mit einer - zum Teil schweren- Erkrankung festgestellt. Das Gesundheitsamt ermittelte als Ursache eine Hepatitis A nach einer Ägyptenreise des Koches mit nur wenigen eigenen sogenannten Grippebeschwerden.

3. Eine über mehrere Wochen verlaufende Häufung mit 88 Erkrankten wurde durch verunreinigte Lebensmittel eines Imbiss-Standes ausgelöst.

Nach Schließung des Imbisses traten keine Erkrankungen mehr auf. Einer der Betreiber des Imbisses wurde als Ausscheider von Salmonellen ermittelt, ein weiterer war während dieser Zeit mit Durchfall und Bauchschmerzen erkrankt.

4. Nach einer Grillparty erkrankten von 12 Teilnehmern 3 Personen innerhalb von Stunden mit schweren Krankheitssymptomen an Übelkeit, Leibschmerzen und ausgeprägten wässrigen Durchfällen. Bei weiteren 5 Personen trat in den nächsten Tagen Durchfall und Erbrechen auf. Im Kartoffelsalat konnten Bakterien (*Staphylococcus aureus*) nachgewiesen werden.

Die Köchin hatte eine kleine eitrige Wunde an der Hand. Darüber hinaus wurde bei ihr *Staphylococcus aureus* im Stuhl nachgewiesen.

5. Nach einer Familienfeier in einem großen Hotel erkrankten 66 Personen an Übelkeit, Erbrechen und Durchfall, 14 Gäste mussten im Krankenhaus behandelt werden.

Bei 39 Erkrankten wurden Salmonellen im Stuhl nachgewiesen. Die Ursache war Hackepeter, denn darin und an den Eierverpackungen wurden Salmonellen nachgewiesen.

## **Bei Nichtbeachtung des § 43 Infektionsschutzgesetz können folgende Straf- und Bußgeldbestimmungen greifen:**

### Arbeit ohne Belehrung

§73 Abs. 1 Nr. 20 IfSG: Ordnungswidrig handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 43 Abs.1 Satz 1, auch in Verbindung mit einer Rechtsverordnung nach Abs. 7, eine Person beschäftigt.

### Arbeiten, ohne die Bescheinigung vorlegen zu können

§73 Abs. 1 Nr. 21 IfSG: Ordnungswidrig handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig entgegen § 43 Abs. 5 Satz 2 einen Nachweis oder Bescheinigung nicht oder nicht rechtzeitig vorlegt.

### Ordnungsstrafe

#### §73 Abs. 2 IfSG

Die Ordnungswidrigkeiten kann in den Fällen des Absatzes 1a Nr. 8, 9b, 11a, 17a und **21** mit einer Geldbuße bis zu 2.500,00 (zweitausendfünfhundert) Euro, in den übrigen Fällen mit einer Geldbuße bis zu 25.000,00 (fünfundzwanzigtausend) Euro geahndet werden.

### Strafe bei Vorsatz

#### § 74 IfSG

Mit Freiheitsstrafe bis zu fünf Jahren oder mit Geldstrafe wird bestraft, wer eine in § 73 Absatz 1 oder Absatz 1a Nummer 1 bis 7, 11 bis **20**, 22, 22a, 23 oder 24 bezeichnete vorsätzliche Handlung begeht und dadurch eine in § 6 Absatz 1 Satz 1 Nummer 1 genannte Krankheit oder einen in § 7 genannten Krankheitserreger verbreitet.

## Fragen zur Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz

BITTE ANKREUZEN (mehrere Antworten sind möglich)!

*Für welche Personen ist eine Lebensmittelinfektion besonders gefährlich?*

- Kleine Kinder
- Gesunde Erwachsene
- Schwangere

*Für wen gilt das Infektionsschutzgesetz?*

- Für alle Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen
- Für Personen, die in Küchen von Gaststätten und Restaurants arbeiten
- Für Personen, die mit verpackten Lebensmitteln umgehen

*Wie alt darf die Bescheinigung über die Erstbelehrung vom Gesundheitsamt höchstens sein, wenn Sie eine neue Arbeitsstelle in einem Lebensmittelbetrieb antreten?*

- Höchstens 8 Monate
- Höchstens 5 Monate
- Höchstens 3 Monate

*Bei welchen Krankheitsanzeichen dürfen Sie nicht in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten und müssen diese melden?*

- Übelkeit, Erbrechen, Durchfall
- Gelbfärbung der Augäpfel
- Rückenschmerzen

*Bei welchen Infektionskrankheiten dürfen Sie nicht in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten?*

- Virushepatitis A und E
- Salmonellose
- Cholera

*Wem müssen Sie Krankheitsanzeichen bzw. Erkrankungen; die im Infektionsschutzgesetz aufgeführt sind, melden?*

- Ihren Kolleginnen/Kollegen
- Ihrem/Ihrer Vorgesetzten
- Dem Gesundheitsamt

*Welche der folgenden Lebensmittel zählen zu den leichtverderblichen Lebensmitteln?*

- Fisch, Eiprodukte, Rohkostsalate
- Sprossen, Marinaden, Milch
- Geflügelerzeugnisse, Speiseeis, emulgierte Soßen

*Wann müssen Sie Ihre Hände waschen?*

- Vor Arbeitsbeginn
- Nach jedem Toilettenbesuch
- Vor jedem neuen Arbeitsgang





## Nach der Belehrung auszufüllen

### **Erklärung gemäß § 43 Abs. 1 des Infektionsschutzgesetzes**

Ich erkläre hiermit, dass ich gemäß § 43 Abs. 1 IfSG mündlich und schriftlich über die Anforderungen an die persönliche Hygiene sowie meine Pflichten beim Auftreten nachfolgend genannter Krankheitssymptome belehrt wurde: Durchfall, Leibschmerzen, Erbrechen, Fieber, Gelbsucht, starke Erkältung mit anhaltendem Husten und/oder eitrigem Ausfluss aus Nase/Mund, infizierte Wunden und andere ansteckende Hautkrankheiten.

Weiterhin erkläre ich, dass bei mir aktuell keine Tatsachen bekannt sind, die ein Tätigkeitsverbot erforderlich machen.

Datum:	Unterschrift des Belehrten:
--------	-----------------------------

Die Bescheinigung/Gesundheitszeugnis gemäß § 43 IfSG wurde mir übergeben:

Datum:	Unterschrift des Belehrten:
--------	-----------------------------

### **Datenschutz**

Anlässlich der Erteilung einer Bescheinigung nach §§ 42, 43 IfSG wurde ich über die Speicherung personenbezogener Daten gemäß DS-GVO informiert.

Datum:	Unterschrift des Belehrten:
--------	-----------------------------



## Erklärung durch Sorgeberechtigte / Betreuer / Verantwortliche

gemäß § 43 Abs. (1) und (6) Infektionsschutzgesetz (IfSG)

### Angaben der zu belegenden Person:

\_\_\_\_\_  
Name, Vorname

\_\_\_\_\_  
geb. am

\_\_\_\_\_  
Postleitzahl, Wohnort

\_\_\_\_\_  
Straße, Haus.-Nr.

### Angaben des Sorgeberechtigten / Betreuer / Verantwortlichen:

Ich stehe zu o.g. Person in folgendem Verhältnis:

Mutter

Vater

Betreuer

\_\_\_\_\_  
Sonstiges

\_\_\_\_\_  
Name, Vorname

\_\_\_\_\_  
geb. am

**Bezüglich der mir anvertrauten Person erkläre ich mich damit einverstanden, dass eine Erstbelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz beantragt und durchgeführt wird.**

**Ich bin damit einverstanden, dass bei der mir anvertrauten Person *gegebenenfalls* zum Ausschluss von gesundheitlichen Hinderungsgründen vom Gesundheitsamt eine Stuhlprobe veranlasst wird bzw. eine Verweisung an einen niedergelassenen Facharzt (Hausarzt) erfolgt.**

**Mir sind bei der mir anvertrauten Person keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich bekannt. Nach § 43 Abs. 6 sind Eltern von Jugendlichen unter 18 Jahren oder Betreuer dafür verantwortlich, dass die gesetzlichen Regelungen für die Tätigkeit mit Lebensmitteln eingehalten werden. Den Inhalt der Belehrung und die mit der Tätigkeit der o.g. Person auf mich übergehende Verantwortung habe ich verstanden.**

### Datenschutz

**Anlässlich der Erteilung einer Bescheinigung nach §§ 42, 43 IfSG wurde ich über die Speicherung personenbezogener Daten gemäß DS-GVO informiert.**

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des Sorgeberechtigten/  
Betreuer/Verantwortlichen

\_\_\_\_\_  
Unterschrift der zu belegenden Person



Landkreis Ostprignitz-Ruppin  
Gesundheitsamt  
Neustädter Str. 13  
16816 Neuruppin



## Datenschutzerklärung

Die Kreisverwaltung nimmt den Schutz Ihrer persönlichen Daten sehr ernst. Wir behandeln Ihre personenbezogenen Daten vertraulich und entsprechend der gesetzlichen Datenschutzvorschriften. Sofern Sie uns personenbezogene Daten zur Verfügung gestellt haben, zum Beispiel in einem Antragsformular, werden die von Ihnen angegebenen persönlichen Daten ausschließlich zur Bearbeitung Ihres Anliegens bzw. Antrages oder für die technische Administration verwendet. Eine Übermittlung der personenbezogenen Daten an Dritte erfolgt nur, soweit dies auf Grundlage einer gesetzlichen Verpflichtung erforderlich ist.

**Auskunft** Jedermann hat das Recht, Auskunft über seine gespeicherten Daten zu erhalten (Artikel 15 DSBVO)

**Berichtigung/Vervollständigung** Sollten unrichtige oder unvollständige personenbezogene Daten verarbeitet werden, steht Ihnen ein Recht auf Berichtigung und Vervollständigung zu (Art. 16 DSGVO).

**Löschung** Sollten Daten zu Unrecht verarbeitet werden, so können Sie die Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung verlangen sowie Widerspruch gegen die Verarbeitung einlegen (Art. 17, 18 und 21 DSGVO).

**Widerruf der Einwilligung** Werden Daten auf der Grundlage einer Einwilligung des Betroffenen verarbeitet, kann die Einwilligung jederzeit ohne Angabe von Gründen mit Wirkung für die Zukunft widerrufen werden.

**Verantwortlicher für die Datenverarbeitung** Verantwortlich für die Verarbeitung von personenbezogenen Daten ist der Landkreis Ostprignitz-Ruppin, vertreten durch den Landrat Herrn Ralf Reinhardt, Virchowstraße 14-16, 16816 Neuruppin.

**Datenschutzbeauftragte** Die Datenschutzbeauftragte des Landkreises Ostprignitz-Ruppin erreichen Sie unter: Tel.: 03391/ 6881004 oder unter [datenschutzrecht@opr.de](mailto:datenschutzrecht@opr.de)

**Beschwerderecht** Sie haben die Möglichkeit, sich an die Landesbeauftragte für den Datenschutz und für das Recht auf Akteneinsicht Brandenburg (Stahnsdorfer Damm 77 in 14532 Kleinmachnow) zu wenden, sofern Sie der Meinung sind, dass die Verarbeitung der sie betreffenden Daten gegen die Datenschutzgrundverordnung verstößt. Telefon: 033203/356-0 Telefax: 033203/356-49 E-Mail: [Poststelle@LDA.Brandenburg.de](mailto:Poststelle@LDA.Brandenburg.de)