

Stadtverwaltung Olbernhau Grünthaler Str. 28 09526 Olbernhau	Bitte vollständig und gut lesbar ausfüllen. Zutreffendes bitte ankreuzen.  <b>Anzeige über ein vorübergehendes          Gaststättengewerbe aus besonderem          Anlass nach § 2 Abs. 2 SächsGastG</b>  <input type="checkbox"/> Erstanzeige <input type="checkbox"/> Änderungsanzeige
	Name der entgegennehmenden Behörde <b>Stadtverwaltung Olbernhau</b>
	Gemeindegenschaftsnummer Betriebsstätte (Sitz) <b>14521460</b>

Der Betrieb eines vorübergehenden Gaststättengewerbes ist mindestens zwei Wochen vor Beginn des Betriebes (Posteingang) der für den betreffenden Ort zuständigen Behörde unter Verwendung dieses Vordruckes schriftlich anzuzeigen.

### Angaben zur natürlichen Person

Familienname	Vorname(n)
Geburtsdatum	
Anschrift (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort)	
Telefon	E-Mail

### Angaben zur juristischen Person

Name	Handelsregisternummer
Anschrift (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort)	
Name, Vorname der vertretungsberechtigten Person	
Anschrift der vertretungsberechtigten Person (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort)	

### Angaben zum vorübergehenden Gaststättenbetrieb

Ort des Betriebsbeginns	
Besonderer Anlass	
Betriebsbeginn (Zeitraum – Datum, Wochentag, Uhrzeit)	
Verabreichung von <input type="checkbox"/> Speisen <input type="checkbox"/> nichtalkoholischen Getränken <input type="checkbox"/> alkoholischen Getränken	
Ausfertigung einer gebührenpflichtigen Bescheinigung der Anzeige gewünscht? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	
Ort, Datum	Unterschrift des/der Anzeigenden

**Der Empfang der Anzeige wird gem. § 2 Abs. 2 SächsGastG bescheinigt.**

Stempel und Unterschrift der Behörde

**Hinweis:** Die **Vorschriften** zum Baurecht, der Lebensmittelüberwachung, Immissionsschutz, Gesundheitsschutz und Jugendschutz **sind einzuhalten (siehe Anlagen).**

Änderungen gegenüber der erstatteten Anzeige sind unverzüglich der dieser Anzeige bescheinigenden Behörde mitzuteilen. Die Daten werden gem. § 2 Abs. 6 SächsGastG den zuständigen Behörden der Bauaufsicht, Lebensmittelüberwachung, Immissionsschutz, Gesundheitsschutz, Jugendschutz, Finanzbehörde und Zollverwaltung übermittelt.



**Merkblatt**  
über

**die Anforderungen an Trinkwasseranlagen auf  
Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen  
Veranstaltungen**

**1. Einleitung/ Ziel**

Das vorliegende Merkblatt gibt Veranstaltern sowie Gewerbetreibenden von bzw. auf Märkten, Volks- und Straßenfesten oder ähnlichen Veranstaltungen die Anforderungen an die Trinkwasserversorgungsanlagen und deren ordnungsgemäßen Betrieb vor, um den Eintrag und die Vermehrung von Krankheitserregern zu vermeiden.

Es richtet sich sowohl an Betreiber von Trinkwasserversorgungsanlagen, für die eine Anzeigepflicht dieser gegenüber dem Gesundheitsamt besteht, als auch an die Nutzer dieser Anlagen, für die ebenfalls Hygienevorgaben und Anforderungen an Versorgungsgeräte und Schlauchleitungen gelten.

**2. Inhalt und spezielle Anforderungen**

**2.1. Allgemeine Anforderungen**

- Wasser für die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln sowie für die Reinigung von Gerätschaften und Geschirr muss Trinkwasserqualität haben.
- Wasser für die Händereinigung muss Trinkwasserqualität haben.
- Die Wasserversorgung muss während der Betriebszeit funktionstüchtig sein und genutzt werden.
- Zur Desinfektion sind nur Desinfektionsmittel nach § 11 Trinkwasser-Verordnung zugelassen. Siehe hierzu auch DVGW-Arbeitsblatt W 291 „Reinigung und Desinfektion von Wasserverteilungsanlagen“.
- Vor und während der Veranstaltung können Wasserproben aus den Versorgungsanlagen gemäß Trinkwasser-Verordnung entnommen werden. Die Wasserproben werden durch akkreditierte Institute untersucht. Die Kosten der Trinkwasseruntersuchungen sind vom jeweiligen Veranstalter/ Betreiber der Versorgungsanlage zu tragen. Hygienekontrollen in den mobilen Lebensmittelbetrieben bleiben davon unberührt.

**2.2. Anforderungen an die Versorgungsgeräte**

- Trinkwasserversorgungsanlagen sind von sachkundigen Personen, die nach allgemein anerkannten Regeln der Technik vorgehen, einzurichten.

- Nur Standrohre (z.B. Hydrant) vom zuständigen Wasserversorger verwenden. Vor Gebrauch gründlich durchspülen und ggf. desinfizieren.
- Feste Leitungen und Verbindungsstücke müssen für Trinkwasser geeignet sein und das DIN- und/oder DVGW-Prüfzeichen tragen. Prüfzeugnisse sind bereitzuhalten.
- Schlauchleitungen müssen KTW- und DVGW-W 270 geprüft sein (Prüfbericht). Schlauchleitungen müssen mind. 10 bar Berstdruck standhalten und sind nicht transparent. Prüfzeugnisse/ -berichte sind bereitzuhalten.

### **Normale Garten- oder Druckschläuche sind unzulässig!**

- Die verwendeten Schläuche und Bauteile dürfen keine Beschädigungen aufweisen. Tägliche Kontrollen oberirdischer Leitungen sind durchzuführen.
- Oberirdische Leitungen sind vor Sonnen- bzw. Hitzeeinwirkung sowie vor Frost zu schützen. Für Anschlüsse und Kupplungen sind saubere Unterlagen zu schaffen, damit diese nicht in Pfützen liegen.
- Die Leitungen sind den benötigten Wassermengen anzupassen. Die Leitungsquerschnitte sind möglichst klein zu wählen, um Stagnationswasser zu vermeiden.
- Es sind möglichst kurze Verbindungen vom Verteiler (bzw. Hydrant) zur Entnahmestelle (Zapfhahn) herzustellen.
- Die Leitungen sind immer direkt an den Verteiler (bzw. Hydrant) anzuschließen. Eine Verbindung von einer Entnahmestelle zur nächsten ist unzulässig.
- Die Verbrauchsleitungen sind vor Inbetriebnahme sowie nach langen Standzeiten (z.B. über Nacht) gründlich zu spülen, ggf. zu desinfizieren.
- Schläuche und Anschlusskupplungen müssen unverwechselbar als Trinkwasserleitung gekennzeichnet sein, um eine Verwechslung mit Abwasserleitungen auszuschließen.
- Zwischen dem Versorgungsnetz und der Anschlussleitung muss eine zugelassene funktionierende Absicherung (z.B. Rückflussverhinderer, Rohrtrenner) eingebaut werden.
- Leitungen und Anschlüsse sind bei Außerbetriebnahme zu reinigen, ggf. zu desinfizieren sowie vollständig zu entleeren und bei Nichtgebrauch trocken und mit Blindkupplungen oder Stopfen versehen zu lagern, um diese vor Verschmutzungen zu schützen.

### **2.3. Anforderungen an Verkaufseinrichtungen mit Trinkwasseranschluss**

- Der Wasserhahn ist fachgerecht zu installieren und die Anschlussstelle am Stand ist gegen Umwelteinflüsse und Verunreinigungen zu schützen.
- Vor Gebrauch ist die Trinkwasserleitung gründlich zu spülen, ggf. zu desinfizieren.
- Nach Gebrauch sind die Leitungen innerhalb der Verkaufseinrichtung zu spülen und vollständig zu entleeren.

#### **2.4. Anforderungen an Verkaufseinrichtungen ohne Trinkwasseranschluss**

- Trink- und Abwassertank sollten ein Volumen von mindestens 15 Litern haben (DIN 10500).
- Wasservorratsbehälter müssen aus lebensmittelgeeignetem Material, verschließbar und leicht zu reinigen sein.
- Wasservorratsbehälter sind täglich mit frischem Trinkwasser zu befüllen. Vor dem Befüllen oder der Ingebrauchnahme sind diese mit Trinkwasser zu spülen.
- Der Behälter bzw. bei Kanisterpumpsystemen auch Schläuche und Pumpe sind gründlich zu reinigen. Sie sollten sachgemäß (Herstellerangaben beachten!) mindestens einmal pro Woche mit einem dafür geeignetem Mittel desinfiziert werden.
- Nach Betriebsschluss sind die Behälter vollständig zu entleeren.

#### **2.5. Anforderungen an die Warmwasserbereitung**

- Bei Verwendung eines Warmwasserbereiters (z.B. Boiler) ist das Wasser nach dem Befüllen einige Minuten zum Kochen zu bringen.
- Eine andauernde leichte Erwärmung des Wassers ohne vorangehendes Abkochen ist zu vermeiden. (Gefahr der Vermehrung von Mikroorganismen)
- Warmwasserbereiter sind regelmäßig zu entkalken.

### **3. Allgemeine Gesetzliche Grundlagen und technische Regeln (Auszug)**

- Trinkwasser-Verordnung (TrinkwV)
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelhygiene-Verordnungen (LMHV und Tier-LMHV)
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- DVGW: Deutsche Vereinigung des Gas- und Wasserfaches e.V.:
  - Arbeitsblatt W 270 (Materialprüfung)
  - Arbeitsblatt W 291 (Reinigung und Desinfektion von Wasserversorgungsanlagen)
- KTW - Empfehlungen: Gesundheitliche Beurteilung von Kunststoffen im Trinkwasserbereich

Die gesetzlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

### **4. Hinweis**

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.





Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen das Sachgebiet Infektionsschutz des Referates Öffentlicher Gesundheitsdienst zur Verfügung.

Landratsamt Erzgebirgskreis  
Referat Öffentlicher Gesundheitsdienst  
SG Infektionsschutz  
Paulus-Jenisius-Straße 24  
09456 Annaberg-Buchholz

Rufnummer: 03771/277-3206 oder 03733/831-3008

**E-Mail: [gesundheitsamt@kreis-erz.de](mailto:gesundheitsamt@kreis-erz.de)**

Wasser aus	Material	Betrieb	Zeit der Nichtbenutzung	Hygiene
<p>Vorratsbehältern</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wiederverschließbare und <b>leicht zu reinigende</b> Wasservorratsbehälter aus lebensmittelechtem Material.</li> </ul>  Kennzeichen! <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Mindestinhalt 15 Liter</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nur Befüllung (möglichst vor Ort) mit <b>Trinkwasser</b> ( aus Wasserversorgungsanlage!)</li> <li>- <b>Tägliche Spülung</b>. Nach Betriebsschluss <b>vollständige Entleerung</b>.</li> <li>- Regelmäßige Reinigung und mind. 1x pro Woche <b>sachgemäße Desinfektion</b> (nicht erst bei erkennbaren Verschmutzungen!)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>&gt; 24 h</b>: Speicher vollständig entleeren!</li> <li>- Möglichst <b>trocken</b> lagern!</li> <li>- Sauber und trocken transportieren!</li> <li>- Behälter zum Schutz vor eindringendem Schmutz <b>verschließen!</b></li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Auf allgemeine <b>Basishygiene</b> achten!</li> <li>- Wasser im Behälter nicht mit verschmutzten Gegenständen oder Händen in Kontakt bringen!</li> <li>- Wasserversorgung während des Betriebes <b>funktionsfähig</b> und <b>einsatzbereit</b> halten!</li> <li>- Wasservorrat an tatsächlichen <b>Verbrauch anpassen</b> und möglichst <b>mehrmals täglich verbrauchen!</b></li> <li>- <b>Warmwasserbereitung</b>: Nach Befüllen einige Minuten <b>Abkochen!</b> Keine andauernde leichte Erwärmung, kurz vor Verwendung <b>Abkochen!</b> Regelmäßig <b>entkalcken!</b></li> </ul>
<p>Anforderungen, die sowohl für Vorratsbehälter als auch für Versorgungsgeräte und Schlauchleitungen gelten</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vor Inbetriebnahme Geräte und Leitungen <b>gründlich spülen</b>, ggf. sachgemäß (Herstellerangaben) <b>desinfizieren</b> (Nachspülen!).</li> <li>- <b>Verweilzeit</b> des Trinkwassers im Verteilungssystem/ Wasserspeicher <b>minimieren</b> (Keimbildung)!</li> <li>- Leitungen bzw. Speicher vor Frost, direkten <b>Wärmequellen bzw. Sonneneinstrahlung</b> schützen!</li> <li>- Anlagen gegen Verschmutzung und Beschädigung schützen! <b>Tägliche Kontrolle</b> der Wasserversorgungsanlage auf Unversehrtheit!</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Behälter, Schläuche, Anschlusskupplungen, Rohrleitungen, Armaturen, usw. <b>sauber halten</b> und <b>nur für Trinkwasser</b> verwenden!</li> <li>- Bei direktem Einfließen (z.B. in ein Spülbecken) <b>Abstand von 10 - 15 cm</b> zwischen Wasseraustritt und höchstmöglichem Wasserstand wahren, um <b>Rücksaugen</b> in die Anlage zu <b>verhindern!</b></li> </ul>
<p>Versorgungsgeräte  und  Schlauchleitungen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schläuche gemäß <b>KTW-Empfehlung</b> (möglichst KTW-Kategorie A) und <b>DVGW W 270-geprüft</b>; starre Leitungsteile, Armaturen und Verteiler aus <b>trinkwassergeeignetem</b>, undurchsichtigem, intaktem Material.</li> <li>- Auf <b>DVGW-Prüfzeichen</b> achten!</li> </ul>  <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">       Zertifikat        _____        _____        _____     </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bereits vorhandenes Schlauchmaterial muss neben genannten Anforderungen nachweislich der KTW-Kategorie C entsprechen (Neuanschaffungen: Kategorie A).</li> <li>- <b>Keine Gartenschläuche oder Armaturen verwenden!</b></li> <li>- Leitungen der tatsächlichen <b>benötigten Wassermenge anpassen</b> (Leitungsquerschnitte möglichst klein; kurze Verbindungen!)</li> <li>- <b>Abwasserleitungen</b> deutlich (optisch durch Kennzeichnung, bzw. anschlusstechnisch) von Trinkwasserleitungen abheben – <b>Verwechslungsgefahr!</b></li> <li>- Angeschlossene Leitungsteile müssen mindestens <b>10 bar</b> standhalten!</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schläuche <b>ohne Knicke</b> verlegen!</li> <li>- Schläuche nach Anschluss <b>mind. 5 min</b> mit maximalem Durchfluss <b>spülen!</b></li> <li>- Schlauchanschlüsse und Kupplungen nicht in Pfützen legen; saubere Unterlagen!</li> <li>- <b>Absicherung gegen Rückfluss</b> ins Verteilersystem (u.a. zugelassene Rückflussverhinderer, Rohrteiler); Wartung dieser Sicherung!</li> <li>- Direkter Anschluss an den Verteiler/Hydrant; <b>keine Verbindung von einer Entnahmestelle zur nächsten.</b></li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Stagnationsperioden vermeiden!</b> (v.a. wenn Anlage noch nicht abgebaut)</li> <li>- Leitungen <b>reinigen</b>, ggf. sachgemäß desinfizieren und <b>vollständig entleeren!</b></li> <li>- <b>Sauber und</b> (v.a. innenwandig) <b>trocken lagern.</b></li> <li>- Schlauchenden durch z.B. <b>Blindkappen</b> vor eindringendem Schmutz sichern!</li> <li>- Ggf. Fachfirma für Abbau beauftragen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stagnation vermeiden und steten Durchfluss der Anlage anstreben!</li> </ul>



Bearbeiter/in:  
Dienstgebäude:

Zimmer-Nr.:  
Telefon:  
Telefax:  
E-Mail:  
Ihre Zeichen:  
Ihre Nachricht:  
Unsere Zeichen:  
Datum:

## Grundlegende Hygienemaßnahmen zur Durchführung eines vorübergehenden Gaststättengewerbes nach §2 Abs. 2 SächsGastG

Durch ihr zuständiges Gewerbeaufsichtsamt wird dem Gesundheitsamt gemäß § 2 Abs. 6 Satz 1 SächsGastG eine Anzeige über ein vorübergehendes Gaststättengewerbe aus besonderem Anlass nach § 2 Abs. 2 SächsGastG übermittelt.

Um dem Gesundheitsschutz und den Grundlagen der Hygiene Rechnung zu tragen sind folgende Forderungen umzusetzen:

### Belehrung, Bescheinigung durch Gesundheitsamt:

- Personen, die Lebensmittel gewerbsmäßig bearbeiten oder in Verkehr bringen, unterliegen den §§ 42/ 43 IfSG (siehe entsprechende Auszüge aus dem IfSG unter Merkblätter). Die Bescheinigung ist zur Veranstaltung mitzuführen und auf Verlangen vorzuzeigen.

### Sanitärhygiene:

- Für Besucher und Personal sind Toiletten in ausreichender Menge vorzuhalten. Diese sind mindestens mit
  - *Handwaschbecken mit fließendem Wasser,*
  - *Seifenspendern (keine Stückseife),*
  - *einer hygienischen Händetrocknungsmöglichkeit (keine textilen Handtücher), Abwurfbehältern für Hygieneartikel und ggf. mit Abwurfbehältern für Einmalhandtücher*

auszustatten.

Bezüglich der **Trinkwasserversorgung** ist das Merkblatt Anforderungen an Trinkwasseranlagen auf Märkten, Volks- und Straßenfesten und ähnlichen Veranstaltungen zu beachten.

#### Sprechzeiten

Mo, Fr 08:00 – 12:00 Uhr  
Di 08:00 – 18:00 Uhr  
Do 08:00 – 16:00 Uhr

#### Kontakt

Telefon 03733 831-0  
Telefax 03733 22164  
E-Mail [info@kreis-erz.de](mailto:info@kreis-erz.de)

#### Bankverbindung

Erzgebirgssparkasse  
IBAN DE30 8705 4000 3318 0029 67  
BIC WELADED1STB



Die Kontrolle der Einhaltung o.g. Forderungen behalten wir uns vor.

Für Fragen steht Ihnen das Sachgebiet Infektionsschutz des Referates Öffentlicher Gesundheitsdienst zur Verfügung.

Landratsamt Erzgebirgskreis  
Referat Öffentlicher Gesundheitsdienst  
SG Infektionsschutz  
Paulus-Jenisius-Straße 24  
09456 Annaberg-Buchholz

Rufnummer: 03771/277-3206 oder 03733/831-3008

**E-Mail: [gesundheitsamt@kreis-erz.de](mailto:gesundheitsamt@kreis-erz.de)**



## Anlage - Auszug Infektionsschutzgesetz -IfSG-

### **§ 42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote**

(1) Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Cholera vibrios ausscheiden,

dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden

- a) beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in Absatz 2 genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder
- b) in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zu Gemeinschaftsverpflegung.

Satz 1 gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die dort genannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel im Sinne des Absatzes 2 zu befürchten ist. Die Sätze 1 und 2 gelten nicht für den privaten hauswirtschaftlichen Bereich.

(2) Lebensmittel im Sinne des Absatzes 1 sind

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter 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

(3) Personen, die in amtlicher Eigenschaft, auch im Rahmen ihrer Ausbildung, mit den in Absatz 2 bezeichneten Lebensmitteln oder mit Bedarfsgegenständen im Sinne des Absatzes 1 Satz 2 in Berührung kommen, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, wenn sie an einer der in Absatz 1 Nr. 1 genannten Krankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind, an einer der in Absatz 1 Nr. 2 genannten Krankheiten erkrankt sind oder die in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger ausscheiden.

## **Anlage - Auszug Infektionsschutzgesetz -IfSG-**

### **§ 43 Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes**

(1) Personen dürfen gewerbsmäßig die in § 42 Abs. 1 bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben und mit diesen Tätigkeiten erstmalig nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie

1. über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach den Absätzen 2, 4 und 5 in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und
2. nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

Liegen Anhaltspunkte vor, dass bei einer Person Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 bestehen, so darf die Bescheinigung erst ausgestellt werden, wenn durch ein ärztliches Zeugnis nachgewiesen ist, dass Hinderungsgründe nicht oder nicht mehr bestehen.

(2) Treten bei Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 auf, sind sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.

(3) Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot nach § 42 Abs. 1 begründen, so hat dieser unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten.

(4) Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der in § 42 Abs. 1 Satz 1 oder 2 genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absatz 2 zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren. Die Sätze 1 und 2 finden für Dienstherrn entsprechende Anwendung.