



BELEHRUNG GEM. § 43 ABS. 1 NR. 1 INFEKTIONSSCHUTZGESETZ (IFSG)

GESUNDHEITSINFORMATION FÜR DEN UMGANG MIT LEBENSMITTELN

Personen, die **gewerbsmäßig** folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder inverkehrbringen:

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 durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen

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

oder

in **Küchen** von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur **Gemeinschaftsverpflegung** tätig sind,

benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt.

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte **Krankheitserreger** besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. In Gaststätten oder Gemeinschaftseinrichtungen kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

(Die wichtigsten Regeln haben wir für Sie in Anhang I zusammengestellt).

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die oben genannten **Tätigkeiten nicht ausüben** dürfen, wenn bei Ihnen **Krankheitserscheinungen** (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die 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)
- Sie haben infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

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

- Salmonellen,
- Shigellen,
- enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien
- Choleravibrionen.

Wenn Sie diese Bakterien **ausscheiden** (ohne dass Sie sich krank fühlen müssen), besteht ebenfalls ein **Tätigkeitsverbot** im Lebensmittelbereich.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.

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

Typisch für **Cholera** sind **milchigweiße Durchfälle** mit hohem Flüssigkeitsverlust.

Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine **Hepatitis A oder E** hin.

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

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch! Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

(Wenn Sie noch mehr über die beschriebenen Erkrankungen wissen möchten, können Sie dies im Anhang II nachlesen).

Nun bitten wir Sie, die nachfolgende Erklärung zu unterschreiben, dass Sie dieses Merkblatt gelesen und verstanden haben und Ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Nach der mündlichen Belehrung erhalten Sie dann die Bescheinigung für Ihren Arbeitgeber oder Dienstherrn.

Besondere Hinweise für Arbeitgeber/Dienstherrn

1. Auch Arbeitgeber haben die nach § 43 Abs.1 Ziff.2 IfSG aufgeführte Erklärung abzugeben, sofern sie zu dem auf Seite 1 dieses Merkblattes aufgeführten Personenkreis gehören.
2. Sie dürfen die auf Seite 1 dieses Merkblattes beschriebenen Tätigkeiten nur ausüben, wenn Sie eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 IfSG erhalten haben oder im Besitz eines Gesundheitszeugnisses gem. § 18 Bundes-Seuchengesetz sind.
3. Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als drei Monate sein.
4. Sie haben Personen, die die auf Seite 1 dieses Merkblattes genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im weiteren alle zwei Jahre über die auf Seite 2 aufgeführten Bestimmungen

des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und die Teilnahme an der Belehrung zu dokumentieren.

5. Sie haben Ihre eigene Bescheinigung und die Ihrer Beschäftigten, sowie die Dokumentation über die letzte Belehrung an der Arbeitsstätte verfügbar zu halten und den Mitarbeitern der zuständigen Behörde alle genannten Bescheinigungen auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.
6. Haben Sie selbst oder einer Ihrer Beschäftigten eine der auf Seite 2 dieses Merkblattes genannten Symptome, ist eine der dort genannten Erkrankungen oder die Ausscheidung einer der aufgezählten Krankheitserreger ärztlich festgestellt worden, so müssen Sie Hygienemaßnahmen ergreifen, die geeignet sind, eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger an der Arbeitsstätte zu verhindern. Auskunft hierzu erteilt die Behörde für Lebensmittelüberwachung und Ihr Gesundheitsamt.
7. Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung.

Anhang I

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen ?

Antwort

- **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.**
- **Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.**
- **Halten Sie ihre Fingernägel kurz und tragen Sie keine künstlichen Fingernägel.**
- **Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume).**
- **Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.**
- **Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.**

Anhang II

Bei welchen Erkrankungen besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot?

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 endemischen Gebieten (**Afrika, Südamerika, Südostasien**) oder aus Gebieten importiert (**Reiseerkrankung**), 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 wird allerdings nur in Ausnahmefällen empfohlen. Deshalb sollten Sie bei **Reisen in ein Risikogebiet** auch dazu Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt ansprechen.

Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erreger sind Shigellabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hochinfektios, 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 typische Reisekrankheit; mit ihrem Auftreten muss jederzeit gerechnet werden.

Salmonellen-Infektionen

Erreger sind zahlreiche Salmonellenarten, die durch Nahrungsmittel aus infizierten Tieren (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 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-, Nooviren) können Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen verursachen.

Hepatitis A oder E

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch Nahrungsmittel, 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. Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit. 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.



Hygiene in Großküchen

Persönliche Hygiene, sauberes Zubehör, einwandfreie Kücheneinrichtungen, ebenso wie hygienisches Bearbeiten von Lebensmitteln verhindern lebensmittelbedingte Erkrankungen ("Lebensmittelvergiftungen")

Wichtige Regeln

Persönliche Hygiene

- **Auf saubere Arbeitskleidung ist zu achten!**

Warum?

Dadurch wird eine Verschmutzung und bakterielle Verunreinigung der Lebensmittel vermieden. Je sauberer die Kleidung, desto geringer das Risiko einer Keimübertragung auf die Speisen.

- **Während der Küchenarbeit ist das Haar zu bedecken!
Die bereitgehaltenen Hauben/Mützen sind zu verwenden!**

Warum?

Damit wird das ekelerregende „Haar in der Suppe“ vermieden.

- **Vor Arbeitsbeginn ist der Handschmuck abzulegen (Ringe, Uhren). Fingernägel müssen kurz geschnitten sein!**

Warum?

Handschmuck verhindert ein hygienisches Reinigen der Hände. Lange oder aufgeklebte Fingernägel sind nicht hygienisch zu reinigen.

- **Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände gründlich zu waschen!**

Warum?

An den Händen können sich auch Krankheitserreger befinden, insbesondere nach Toilettenbenutzung. Das Tragen von Einmal-Handschuhen kann bei bestimmten Arbeiten ratsam sein.

- **Bei Auftreten einer der folgenden Erkrankungen:**
 - Gelbsucht
 - Halsentzündungen
 - Durchfall oder Erbrechen
 - Hautausschlag
 - Andere Hauterkrankungen (Geschwüre, Schnitte, auch kleine)

- **Fieber**
- **Eitrige Entzündungen der Ohren, Augen oder Nase ist vor Arbeitsbeginn dem Küchenleiter Meldung zu machen!**

Warum?

Um eine Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel zu vermeiden, kann es in einigen Fällen notwendig sein, dem Betroffenen vorübergehend andere Arbeiten zu übertragen.

- **Verletzungen an Händen und Armen sind sachgerecht zu versorgen und mit wasserundurchlässigem Material abzudecken!**

Warum?

Wunden können mit Keimen infiziert sein, die eine Lebensmittelinfektion hervorrufen können.

- **Beim Niesen oder Husten soll man sich vom Lebensmittel abwenden und ein Taschentuch vor Nase bzw. Mund halten!**

Warum?

Auch bei gesunden Menschen können sich lebensmittelvergiftende Bakterien in Nase und Rachen befinden. Das verwendete Papiertaschentuch ist nach dem Benutzen wegzuwerfen und die Hände sind zu waschen!

- **Rauchen ist im Lebensmittelbereich verboten!**

Warum?

Es ist unappetitlich, wenn Zigarettenasche und Kippen in Lebensmittel gelangen. Persönliche Hygiene, sauberes Zubehör, einwandfreie Kücheneinrichtungen, ebenso wie hygienisches Bearbeiten von Lebensmitteln verhindern lebensmittelbedingte Erkrankungen („Lebensmittelvergiftungen“)

Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln

- **Leicht verderbliche Lebensmittel sind zu kühlen!**

Warum?

Die Vermehrung der meisten Bakterien in Lebensmitteln wird durch Kühlen verlangsamt oder sogar gestoppt. Daher sollten Lebensmittel auf eine Temperatur von 7° C gekühlt werden, besser noch darunter. Im Einzelfall sind die Angaben des Herstellers zu beachten.

- **Leicht verderbliche Lebensmittel sollten trotz Kühlung nicht zu lange gelagert werden!**

Warum?

Das Kühlen verhindert zwar die Vermehrung vieler Mikroorganismen, bei anderen aber verlangsamt das Kühlen nur das Wachstum.

- **Tiefgefrorenes Fleisch und Geflügel ist vor dem Zubereiten (Erhitzen) sachgemäß aufzutauen!**
Warum?
Wenn nicht alle Teile aufgetaut sind, kann beim Erhitzen die zur Abtötung von Mikroorganismen nötige Kerntemperatur in den dickeren Stücken, z.B. in der Geflügelbrust, nicht erreicht werden.
- **Das von Fleisch und Geflügel gebildete Tauwasser ist wegzuschütten und die damit in Berührung gekommenen Gegenstände, auch Külschrankeinschübe oder Tischflächen, sind sorgfältig zu reinigen!**
Warum?
Dieses Tauwasser kann Keime enthalten, die eine Lebensmittelvergiftung verursachen können.
- **Speisen sind ausreichend zu erhitzen!**
Warum?
Intensives Erhitzen tötet Mikroorganismen ab. Das bedeutet aber, dass alle Teile auf eine Temperatur von mindestens 70° C gebracht werden müssen. Im Zweifelsfall ist ein Thermometer zu verwenden!
- **Speisen sind nach dem Kochen heiß zu halten – mindestens bei einer Temperatur von 65°C!**
Warum?
Die meisten Mikroorganismen können sich bei Temperaturen zwischen 10 und 60° C vermehren. Die Aufbewahrung von Speisen für den Direktverzehr muss entweder heiß (über 65°C) oder kühl (unter 7°C, bzw. nach Angaben des Herstellers) erfolgen.
- **Erhitzte Speisen sind, wenn möglich, in flachen Behältern zu kühlen!**
Warum?
Flache Schalen ermöglichen ein schnelleres Herunterkühlen als tiefe Gefäße.
- **Nach dem Kühlen sollten wiedererhitzte Speisen mindestens auf 70°C gebracht werden!**
Warum?
Intensives Wiedererhitzen tötet Mikroorganismen ab, die sich möglicherweise während der Kühlung entwickelt haben. Diese Forderung gilt auch für frisch zubereitete Speisen, denen gekühlte Speisereste zugefügt wurden.

- **Beim Lagern sind erhitzte Speisen von rohen Lebensmitteln getrennt zu halten!**

Warum?

Dadurch wird die Gefahr einer Keimübertragung vom rohen auf das gegarte Lebensmittel reduziert.

- **Bei der Zubereitung zusammengesetzter Speisen wie Kartoffel- oder Nudelsalaten sind die gekochten Komponenten herunterzukühlen, bevor die anderen Bestandteile hinzugefügt werden!**

Warum?

Große Mengen heißer Lebensmittel kühlen sehr langsam ab. Dies fördert die Entwicklung unerwünschter Mikroorganismen.

- **Alle Küchenarbeiten mit leichtverderblichen Lebensmitteln sind zügig durchzuführen!**

Warum?

Je länger Lebensmittel der Küchenwärme ausgesetzt sind, desto größer ist die Gefahr einer Keimvermehrung.

- **Gegarte Speisen dürfen nicht mit der Hand angefasst werden!**

Warum?

Auch auf einer sauberen Handfläche befinden sich Mikroorganismen, die auf das Lebensmittel übertragen werden können (Einmal-Handschuhe!).

Küchenräume und Küchengegenstände

- **Küchenräume und dazugehörige Wirtschaftsräume sind sauber zu halten!**

Warum?

Die von Lebensmittelresten verschmutzten Oberflächen können Bakterien enthalten und bieten diesen ggf. gute Vermehrungsvoraussetzungen.

- **Der gesamte Küchenbereich ist in ordentlichem und aufgeräumtem Zustand zu halten!**

Warum?

Aufgeräumte Küchen können leichter gesäubert und in hygienisch einwandfreiem Zustand gehalten werden.

- **Häufiges Zwischenreinigen verbessert die Küchenhygiene!**

Warum?

Angetrocknete und verkrustete Reste lassen sich schwer von Oberflächen und Gegenständen entfernen. Arbeitsflächen und Geräte

müssen daher nach jedem Bearbeitungsschritt sorgfältig gereinigt werden.

- **Alle Tücher, die für die Reinigung der Kücheneinrichtung und Gerätschaften benutzt werden, sind täglich zu erneuern!**

Warum?

Intensives Waschen bei hoher Temperatur entfernt Verschmutzungen und tötet Mikroorganismen ab. Für das Reinigen von Fußböden sind unterschiedliche Tücher zu verwenden. Auch diese müssen regelmäßig gewaschen werden.

- **Küchen- und Lagerräume sind vor Insektenbefall sowie anderem Ungeziefer zu schützen!**

Warum?

Diese Schädlinge können Krankheitserreger verbreiten.

- **Gefährliche/giftige Substanzen wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Insektizide sind außerhalb der Küche in einem beschrifteten und verschlossenen Schrank zu halten!**

Warum?

Durch Verwechslung giftiger Substanzen mit Lebensmitteln kann es leicht zu Vergiftungen kommen. Daher sind giftige Substanzen von Lebensmitteln getrennt zu lagern und eindeutig zu kennzeichnen.

- **Eine Überlastung der Kühleinrichtung ist zu vermeiden!**

Warum?

Überlastungen führen zu geringerer Kühlleistung und damit zu einem ungenügenden Schutz der Lebensmittel. Das kann zu einer Vermehrung von Mikroorganismen führen.

- **Bei Spülmaschinen dürfen die vom Hersteller vorgegebenen technischen Bedingungen wie Temperatur und Zeit nicht verändert werden!**

Warum?

Durch derartige Manipulationen können Speisereste am Reinigungsgut haften bleiben. Bakterien können überleben, wenn die Temperatur nicht hoch genug, die Menge des Reinigungsmittels nicht ausreichend und die Reinigungsdauer zu kurz ist.

**Für weitere Informationen zur Hygiene in Großküchen
wenden Sie sich bitte auch an:**

Food Safety Programme
Department of Protection
of the Human Environment
World Health Organisation
CH-1211 Geneva 27

FAO/WHO Collaborating Centre for
Research and Training in Food Hy-
giene and Zoonoses at:
Bundesinstitut für Risikobewertung
(BfR)
Postfach 33 00 13 . D-14191 Berlin

Telex: 415 416 OMS
Telefax: +41 (0) 22 791 48 07
e-mail: foodsafety@who.int

Tel. 0 30-8412-0 .
Fax 0 30-8412-4741
bfr@bfr.bund.de , www.bfr.bund.de

Kreisverwaltung Düren

Gesundheitsamt
Bismarckstr. 16
52349 Düren

Frau Monika Linden
Tel.: 02421/22-2241
E-Mail: m.linden@kreis-dueren.de

Tel.: 02421/22-0
Fax: 02421/22-2020
E-Mail: info@kreis-dueren.de
URL: www.kreis-dueren.de

Herr Thomas Jäger
Tel.: 02421/22-2233
E-Mail: t.jaeger@kreis-dueren.de

Ansprechpartner:

Herr PD Dr. Norbert Schnitzler
Tel.: 02421/22-2406
Fax: 02421/22-2409
E-Mail: n.schnitzler@kreis-dueren.de

Herr Adolf Jahn
Tel.: 02421/22-2235
E-Mail: a.jahn@kreis-dueren.de

Herr Thomas Schlender
Tel.: 02421/22-2234
E-Mail: t.schlender@kreis-dueren.de

Fax: 02421/22-2232