

5a. Tätigkeitsverbote

Personen mit folgenden Krankheiten, Verdacht auf solche Krankheiten oder folgenden Symptomen müssen sofort ihre Tätigkeit in der Lebensmittelproduktion einstellen, dem Vorgesetzten/ Küchenchef melden, sowie ärztlichen Rat aufsuchen:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlicher Durchfall mit Übelkeit, Erbrechen, Fieber)
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E
- Infizierte Wunden/ Hautkrankheit, falls diese in Kontakt mit Lebensmitteln kommen könnten.

5b. Leitsymptome für **Ausschluss** aus Tätigkeit im Küchenbereich

- Durchfall (> 2x dünnflüssiger Stuhl/ d)
- Hohes Fieber, Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen, Verstopfung
- Gelbfärbung von Haut und Augäpfeln
- Gerötete, schmierig belegte, nässende oder geschwollene Wunden.

6. Desinfektionsmittel

- **! Tötet Keime, entfernt sie nicht.**
- **Hände-/ Sprühdeseinfektion: Nur auf absolut trockene Hände/ Oberflächen!**
- **Anwendungsbereich?** (Hände, Wunden, Oberflächen, Boden?)
- **Korrekte Dosierung** (Flächen, Boden, Geräte) und **Einwirkzeit** beachten.

Weiterführende Informationen

[1] https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/__43.html

[2] <https://www.bzga.de/presse/pressemitteilungen/2018-05-02-haende-waschen-bitte/>

[3] https://www.bfr.bund.de/de/publikation/merkblaetter_fuer_weitere_berufsgruppen-61521.html

[4] https://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/hygiene/hygienischer_umgang/et_haendehygiene.htm

[5] <https://vah-online.de/de/>

[6] https://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/hygiene/hygienischer_umgang/verbrauchertipps/index.htm

Herausgeber

URL: <https://flyer.c3gelb.de>

E-Mail: info@c3GELB.de

Twitter: @c3gelb

eventphone: 4352



Stand der Informationen

Dezember 2019, V 1.1

Lebensmittelhygiene

Du bist an der Produktion von Essen für Dritte beteiligt. Daher trägst Du ein hohes Maß an Verantwortung für die gesundheitliche Unbedenklichkeit und für die qualitative Hochwertigkeit dieser Lebensmittel.



1. Rechtliche Grundlagen

§ 43 Infektionsschutzgesetz (IfsG; [1])

1a. **Erstunterweisung** beim **Gesundheitsamt**

1b. Zeitpunkt: Max. 3 Monate vor erstmaliger Unterweisung durch Arbeitgeber.

2a. **(Folge-) Unterweisungen** durch **Arbeitgeber**

2b. Zeitpunkt: Bei Aufnahme der Tätigkeit nicht älter als 2 Jahre.

- Tätigkeitsverbote beachten (s. Innenseite)!
- Dokumentieren! Originaldokumente bei Arbeit dabei haben.

2. Mikroorganismen...

- sind überall.
- sind weder „gut“, noch „böse“.
- sind Teil unseres Immunsystems.
- ermöglichen die Aufnahme von Bau- und Betriebsstoffen unseres Körpers im Darm.
- sind Teil sämtlicher Nahrungsbeziehungen von Lebewesen.
- Manche sind auf der anderen Seite Ursache für viele, auch sehr gefährliche Erkrankungen.

Normalfall: Du bist gesund und ohne Verletzungen => Hände waschen reicht aus.

3. Im Alltag: Hände waschen (BzGA [2])

Die BzGA weist auf fünf einfache Regeln für wirksames Händewaschen hin:

- Abspülen der Hände unter fließendem, sauberem Wasser
- Einseifen der Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Handflächen und Handrücken
- Gründliches, kräftiges Reiben der Hände, mindestens 20-30 Sekunden
- Abwaschen von Seife, Schmutz und Krankheitserregern unter fließendem Wasser
- Sorgfältiges Abtrocknen mit einem sauberen Tuch

Sonderfall: Verletzung

=> Einmalhandschuhe tragen.

4a. Händehygiene *in der Küche* (s. [4])

- Kurze, nicht lackierte Fingernägel!
- Ggf. Bürste verwenden.
- Schmuck an Unterarmen und Händen ablegen (Fingerringe, Armbanduhr, etc.).
- Unterarme und Hände sorgfältig mit **Trinkwasser** und Flüssigseife waschen.
- Hände vollständig und sorgfältig mit *Einmalhandtüchern* abtrocknen.
- Wieder Hände waschen nach:
 - Aufenthalt außerhalb Küchenbereich
 - Arbeits-, Raucherpausen,
 - Aufsuchen der Sanitärräume,
 - Husten, Niesen, Nase putzen/ Taschentuchgebrauch,
 - jedem Kontakt mit Rohmaterial und Verpackungen,
 - Kontakt mit unsauberen, risikobehafteten Lebensmitteln.

4b. Arbeiten mit Lebensmitteln

- Konsequente Händehygiene (s. o.)!
- Fingerringe, Armbanduhr, etc. ablegen.
- Saubere (Schutz-) Kleidung tragen.
- Anfassen/ Direkten Kontakt mit Lebensmitteln vermeiden.
- Zum Husten/ Niesen: Abwenden, in die Ellenbeuge husten/ niesen. Nicht in die Hand! Nicht auf Lebensmittel/ Arbeitsflächen!
- Auch kleine Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster abkleben. Farbe: Kontrastreich, nicht hautfarben.

4c. Umgang mit Lebensmitteln (aus [6])

Regel 1: Richtig einkaufen

- Lebensmittel sorgfältig auswählen, ggf. kühlen und zügig nach Hause bringen.

Regel 2: Reinigen

- Hände, Oberflächen und Gerätschaften regelmäßig mit frischem Tuch reinigen.
- Fußböden mit viel Wasser und Bürste schrubben.
- (Koch-) Geschirr vorzugsweise im Geschirrspüler reinigen.

Regel 3: Trennen

- Keimübertragungen vermeiden.

Regel 4: Erhitzen

- Speisen gründlich durchgaren. (Kein „3-Min-Ei“/ kein Fleisch „rare“)

Regel 5: Kühlen

- Verderbliche Lebensmittel und Speisen durchgehend ausreichend kühlen oder einfrieren. Messen und dokumentieren!

Regel 6: Waschen, Schälen, Blanchieren

- Keime an Obst und Gemüse reduzieren.

Regel 7: Schützen

- Insekten, Nager und andere Tiere fernhalten.
- Lebensmittel nie auf dem Boden lagern.