

## 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](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](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](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](https://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/hygiene/hygienischer_umgang/verbrauchertipps/index.htm)

## Herausgeber

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

E-Mail: [info@c3GELB.de](mailto: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.