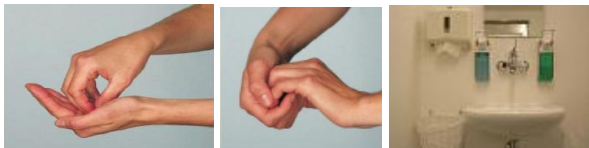


Was können Sie tun, um lebensmittelbedingte Infektionen zu vermeiden ?

- 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.
- Danach die Hände desinfizieren. Ausreichend Hände-Desinfektionsmittel in die trockene hohle Hand geben, so dass alle Areale der Hände satt mit dem Präparat benetzt werden können.
- Hände-Desinfektionsmittel sorgfältig über 30 Sekunden in die Hände einreiben, dabei alle Hautpartien erfassen.
- Besonderes Augenmerk auf Fingerkuppen und Daumen legen.



- Vor Arbeitsbeginn legen Sie jeglichen Schmuck, wie Fingerringe, Armbanduhr, Ketten, Ohringe und sichtbare Piercings ab.
- 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 und schützen Sie Wunden durch Fingerlinge oder Einmalhandschuhe.
- Ihre Hände sollen sauber, gepflegt und gesund sein.
- Die Fingernägel sollen kurz, nicht lackiert sein.
- Künstliche Nägel sind nicht gestattet.

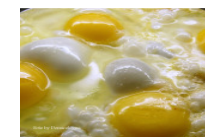
Besondere Hinweise für Arbeitgeber/Dienstherren

- Bei **erstmaliger Ausübung der Tätigkeit** darf die Bescheinigung nicht älter als drei Monate sein.
- Ihre eigene Bescheinigung und die Ihrer Beschäftigten, sowie die Dokumentation über die Wiederholungsbelehrungen, müssen an der Arbeitsstätte aufbewahrt werden. Die Belehrungsbescheinigungen sind den Mitarbeitern der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.
- Haben Sie selbst oder einer Ihrer Beschäftigten eine der auf diesem Merkblatt genannten Symptome, ist eine der dort genannten Erkrankungen oder die Ausscheidung eines Krankheitserreger ärztlich festgestellt worden, so müssen Sie Hygienemaßnahmen ergreifen, um eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger an der Arbeitsstätte zu verhindern.
- Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung.
- Die Wiederholungsbelehrung kann durch den Arbeitgeber erfolgen.



FACHDIENST GESUNDHEIT & GEFAHRENABWEHR
WWW.WETTERAUKREIS.DE

FRAU VOGT, FRAU GOTTSCHLING
TEL: 0 60 31/83 23 21; FAX: 0 60 31/83 23 10;
EMAIL: GESUNDHEITSAMT@WETTERAUKREIS.DE



Informationen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und den §§ 42/43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)



Personen, die gewerbsmäßig (nach § 42 Abs. 2 IfSG) folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder inverkehrbringen:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- oder Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- 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 IfSG 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 sowie im Lebensmittel produzierenden Gewerbe 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.

Das IfSG 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, Noroviren oder andere Durchfallerreger.
- Sie haben infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)

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.



Belehrung und Bescheinigung des Gesundheitsamtes gemäß §§ 42, 43 IfSG

(§ 43 Abs. 1 IfSG)

„Vor dem erstmaligen Arbeiten im Lebensmittelbereich **muss** eine **Erstbelehrung** durch das Gesundheitsamt erfolgen!“

(§ 43 Abs. 4 IfSG)

„Der Arbeitgeber hat die bei ihm beschäftigten Personen **nach der Aufnahme** ihrer Tätigkeit **und im Weiteren alle zwei Jahre** über die Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach

(§ 43 Abs. 2 IfSG)
zu belehren.“