

INFEKTIONSSCHUTZGESETZ & HYGIENESCHULUNG

WIEDERHOLUNGSBELEHRUNG NACH § 43 ABS.
1 INFEKTIONSSCHUTZGESETZ
& ALLGEMEINE HYGIENESCHULUNG

GLIEDERUNG



1. Infektionsschutzbelehrung

- Wer muss belehrt werden?
- Warum werden Vorsichtsmaßnahmen benötigt?
- Wann dürfen Tätigkeiten nicht ausgeübt werden?
- Welche Krankheiten weisen auf Meldepflicht hin?
- Wer muss informiert werden?

2. Allgemeine Hygieneschulung

- Hygiene in der Küche: 10 wichtige Regeln

WER MUSS BELEHRT WERDEN?



Vor erstmaliger Ausübung einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich wird eine Belehrung und Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz durch ihr Gesundheitsamt benötigt:

1. Personen, die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind.
2. Personen, die z.B. gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen:
 - Fleisch, Geflügelfleisch
 - Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
 - Fische, Krebse,
 - Eiprodukte
 - Säuglings- und Kleinkindernahrung
 - Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
 - Backwaren
 - Rohkost- und Kartoffelsalate

WARUM WERDEN VORSICHTSMAßNAHMEN BENÖTIGT?



Krankheitserreger können sich in den genannten Lebensmitteln **besonders leicht vermehren**:

durch den Verzehr von verunreinigten Lebensmitteln können **Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen erkranken**

In Gaststätten oder Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung kann eine große Anzahl von Menschen betroffen sein, daher gilt:

- **hohes Maß an Eigenverantwortung**
- **Beachtung von festgelegten Hygieneregeln**

WANN DÜRFEN TÄTIGKEITEN NICHT AUSGEÜBT WERDEN?



1. Wenn bei Ihnen Krankheitszeichen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Krankheiten hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall), ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Campylobacter, Rotaviren, Noroviren oder andere Durchfallerreger,
- Cholera,
- Typhus oder Paratyphus,
- Hepatitis A oder E (Leberentzündung),
- Infizierte Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

2. Wenn die Untersuchung einer Stuhlprobe von Ihnen den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben hat:

- Salmonellen,
- Shigellen,
- enterohämorrhagische Escherichia-coli-Bakterien (EHEC),
- Cholerabakterien,

besteht ein Tätigkeitsverbot oder Beschäftigungsverbot im Lebensmittelbereich. Das Tätigkeits- oder Beschäftigungsverbot besteht auch, wenn Sie diese Erreger ausscheiden, ohne dass Sie Krankheitszeichen (s.u.) aufweisen.

WELCHE KRANKHEITEN WEISEN AUF MELDEPFLICHT HIN?



- **Durchfall** (mindestens 3 ungeformte Stühle in 24 Stunden),
- **Übelkeit, Erbrechen oder Bauchschmerzen**,
- **Fieber** (Körpertemperatur $\geq 38,5^{\circ}\text{C}$),
- **Gelbfärbung** der Haut und der Augäpfel,
- **Wunden** oder offene Stellen von **Hauterkrankungen**, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

WER MUSS INFORMIERT WERDEN?



Wenn bei Ihnen **eines oder mehrere der genannten Krankheitszeichen** auftreten, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres **Haus- oder Betriebsarztes** in Anspruch.

- Informieren Sie ihn darüber, dass Sie in einem **Lebensmittelbetrieb** arbeiten
- Sie sind verpflichtet, unverzüglich Ihren **Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren**

HYGIENE IN DER KÜCHE: 10 WICHTIGE REGELN

REGEL NR. 1: DIE HYGIENE IN DER KÜCHE BEGINNT MIT DEM HÄNDEWASCHEN



Wie?

- mit warmen **Wasser und Seife**
- anschließend **abtrocknen und desinfizieren**

Wann?

- vor Arbeitsbeginn
- zwischen unterschiedlichen Arbeitsprozessen
- nach Pausen
- nach Toilettenbenutzung
- nach Kontakt mit Abfall oder Konfiskat/Müll
- nach Kontakt mit Verpackungsmaterial
- nach dem Nase putzen

REGEL NR. 2: VERMEIDEN SIE KREUZKONTAMINATIONEN



Kreuzkontaminationen können durch

- Keime von einem Lebensmittel auf andere oder
- Allergene von einem Lebensmittel auf andere

entstehen.

Allergen sind z. B.: Glutenthaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Erdnüsse, Milch, Schalenfrüchte, Senf, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupine und Weichtiere

- **Deshalb: Lagern** Sie rohes und gegartes, sowie allergenhaltige Lebensmittel jeweils **getrennt** – auch im Kühlschrank. Besonders **Fleisch und Gemüse sollten immer separat** aufbewahrt werden. Für die Zubereitung verwenden Sie am besten **unterschiedliche Messer und Schneidebretter**, z.B. in verschiedenen Farben. Wenn Sie diese Regel beachten, haben Sie für die Hygiene in der Küche schon viel getan!

REGEL NR. 3: SAUBERKEIT UND ORDNUNG GILT FÜR ALLE KÜCHENUTENSILIEN



- Reinigen Sie Ihre Kücheninstrumente gleich nach dem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel (insbesondere Messer und Schneidebretter aus Holz oder Kunststoff)
- **Die Alternative zur Reinigung per Hand: gleich ab damit in die Spülmaschine!**
- Lappen und Schwämme häufig austauschen oder bei 95 Grad waschen
 - Küchenhandtücher und Schürzen häufig austauschen oder bei 95 Grad waschen
 - Kühlschrank und Spüle reinigen

REGEL NR. 4: FLEISCH, FISCH UND GEFLÜGEL IMMER AUSREICHEND ERHITZEN



- bei Fleisch- und Fischgerichten darauf achten, dass diese **durchgegart** werden
- für Hackfleisch gilt: **Verbrauchen Sie es möglichst noch am Kauftag** und braten Sie es besonders gründlich an
- **Aufbereitungsempfehlungen** bei Cook&Chill Menüs **beachten**

REGEL NR. 5: KÜHLKETTE BEACHTEN



- eine durchgehende Kühlkette ist unbedingt notwendig

denn: kalte Temperaturen helfen, die Ausbreitung von Keimen einzudämmen.

- bereits Aufgetautes auf keinen Fall wieder einfrieren, insbesondere bei:
rohem Fleisch, Fisch, Geflügel, Hackfleisch, Eiscreme oder Speisen, die rohe Eier enthalten

REGEL NR. 6: ÜBERFÜLLEN SIE IHREN KÜHLSCHRANK NICHT



- **maximale Kapazität Ihres Kühlschranks** nicht überschreiten (Gebrauchsanweisung beachten)

denn: wenn der Kühlschrank zu voll ist, werden die Lebensmittel nicht mehr ausreichend gekühlt.

- keine **heißen oder warmen Speisen** in den Kühlschrank stellen, da Wärme die Kühlung der anderen Speisen verringert

REGEL NR. 7: RICHTIG AUFTAUEN



- Tauen Sie das Gefriergut in einem **Sieb oder über einem Gitter** direkt über der Spüle auf: So kann der Tropfsaft sofort abfließen
- **Hände und Arbeitskleidung unbedingt waschen**, falls Sie mit der Flüssigkeit in Berührung gekommen sind
- lassen Sie Fleisch **komplett auftauen**, da sonst beim Braten die notwendige Kerntemperatur von 70 Grad möglicherweise nicht erreicht wird

REGEL NR. 8: KOCHEN SIE NICHT WENN SIE KRANK SIND



- Regeln des **Infektionsschutzgesetz** beachten

auch beim Husten oder Niesen gilt:

- wenden Sie sich von **Lebensmitteln und der Arbeitsfläche ab** und **waschen** Sie sich gleich darauf die **Hände**
- **kleine Verletzungen an den Händen** möglichst schon vor dem Kochen mit einem **wasserdichten Pflaster** verarzten

REGEL NR. 9: PRÜFEN SIE DIE HALTBARKEIT VON LEBENSMITTELN



- achten Sie beim Kauf von Lebensmitteln auf das **Haltbarkeitsdatum**
- verwenden Sie **keine beschädigten Gläser oder Dosen**
- **beschriften** Sie die Speisen im Kühlschrank und Gefrierfach mit **einem Datum** (vor allem die angebrochenen Lebensmittel)
- verfahren Sie einfach nach dem Prinzip: „**First in, first out**“: **Was zuerst reinkommt, kommt zuerst wieder raus – und wird zuerst gegessen!**

REGEL NR. 10: SICHERHEIT AM ARBEITSPLATZ



- **Gefahren kennen und bewusst wahrnehmen** (z.B. Verbrennungen vorbeugen)
- nur an **eingewiesenen Arbeitsgeräten** arbeiten
- **Erste-Hilfe-Maßnahmen** kennen und anwenden können