

Folgebelehrung nach IfSG §§42/43

Für Beschäftigte im
Lebensmittelbereich

Inhalt

- Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz §§42/43
- Hand- und persönliche Hygiene
- Infektionskrankheiten & mögliche Übertragungswege

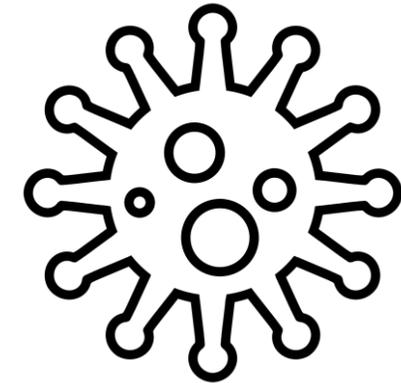
Belehrung nach dem IfSG §§42/43

Seit 2001 ist es gesetzlich geregelt:

Belehrung und jährliche Folgebelehrung
für Beschäftigte des Lebensmittelbereichs
nach §§ 42/43 des IfSG (Infektionsschutzgesetz) sind Pflicht

Belehrung nach dem IfSG §§42/43

Die Voraussetzung für das Arbeiten im Küchen- und Spülküchenbereich ist:



Die Belehrungsbescheinigung durch das Gesundheitsamt (§43)

Es wurde ebenso ein Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot bei bestimmten Erkrankungen:

- z.B Salmonellen (§42) festgelegt

Belehrung nach dem IfSG §§42/43

Ziel:

1. Leben und Gesundheit des Einzelnen und der Gemeinschaft vor Gefahren durch Infektionskrankheiten zu schützen
2. Vorbeugung ist die **wirksamste** Maßnahme vor übertragbaren Krankheiten

Belehrung nach dem IfSG §§42/43

Durch das Gesetz soll das **eigenverantwortliche Handeln**
jedes Einzelnen gestärkt werden!

Belehrung nach dem IfSG §§42/43

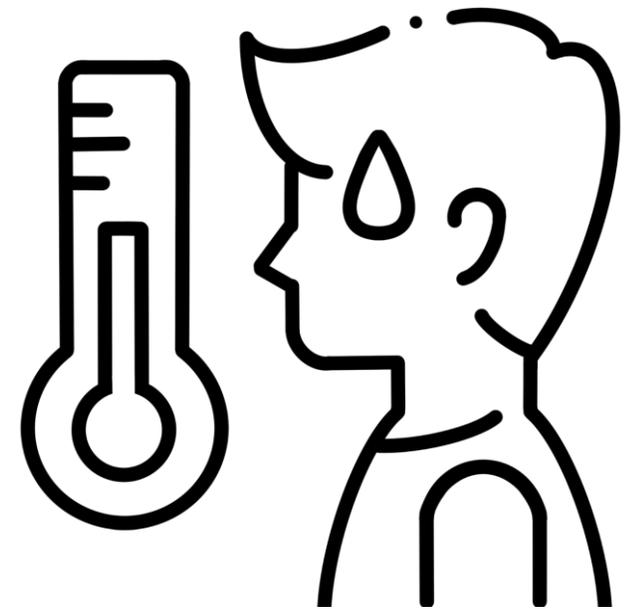
Eigenverantwortung ist Pflicht!

- Jeder, der mit Lebensmitteln arbeitet, muss ein hohes Maß an **persönlicher Sauberkeit** einhalten und saubere **Kleidung** (falls erforderlich **Schutzkleidung**) tragen.
- Menschen mit infizierten **Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren** dürfen nicht mit Lebensmitteln umgehen, da die Möglichkeit besteht, das Lebensmittel **direkt oder indirekt** mit krankmachenden Keimen verunreinigt werden.

Belehrung nach dem IfSG §§42/43

Bei folgenden Symptomen den Arzt aufsuchen:

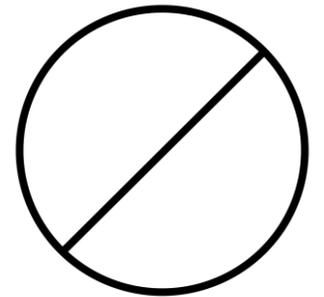
- Durchfall
- Erbrechen
- Hautausschlag
- Eiternden Hautwunden
- Anhaltendem Niesen und Husten
- Fieber
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel



Belehrung nach dem IfSG §§42/43

Ein Tätigkeitsverbot greift bei:

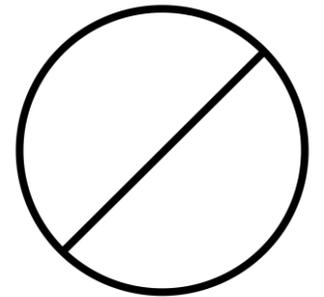
- Hautkrankheiten, die über Lebensmittel übertragbar sind
z.B.: Salmonellen, Norovirus, ...
- Infizierten (eitrigen) Wunden an Händen und unbedeckten Körperteilen
- Brechdurchfallerkrankungen
z.B.: Hepatitis A und E (Leberentzündung), Salmonellose, ...



Belehrung nach dem IfSG §§42/43

Ein Tätigkeitsverbot greift bei:

- Covid-19
- Typhus und Paratyphus (Infektionskrankheiten)
- Hepatitis A und E (ansteckende Leberentzündungen)
- Ausscheidung von:
 - Shigellen
 - Salmonellen
 - Enterohämorrhagischen E. Coli (EHEC)
 - Choleravibrionen



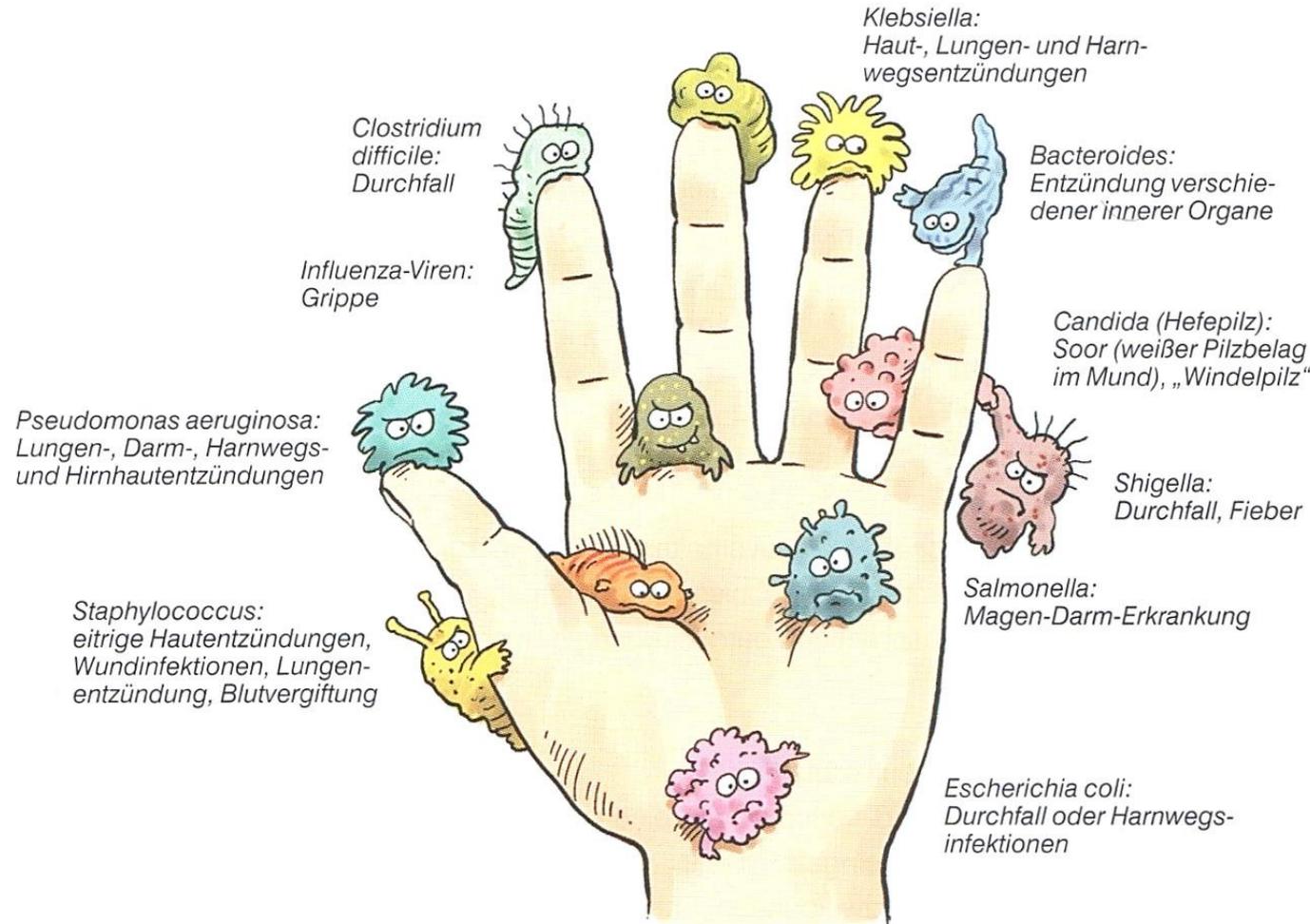
Belehrung nach dem IfSG §§42/43

Der Hausarzt kennt alle Symptome und kann die vorliegenden Erkrankungen diagnostizieren.

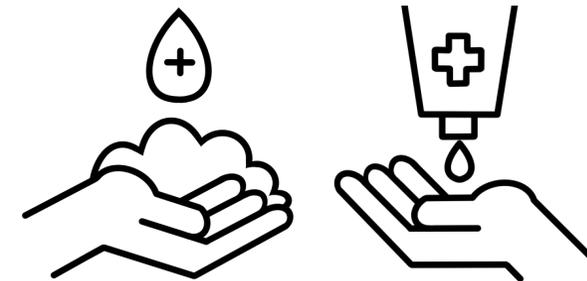
Er kann ein Tätigkeitsverbot aussprechen.

Das gilt auch für Kinder!

Hand- und persönliche Hygiene



Hände
waschen und
desinfizieren



Hand- und persönliche Hygiene

Wann müssen Hände gewaschen werden?

VOR

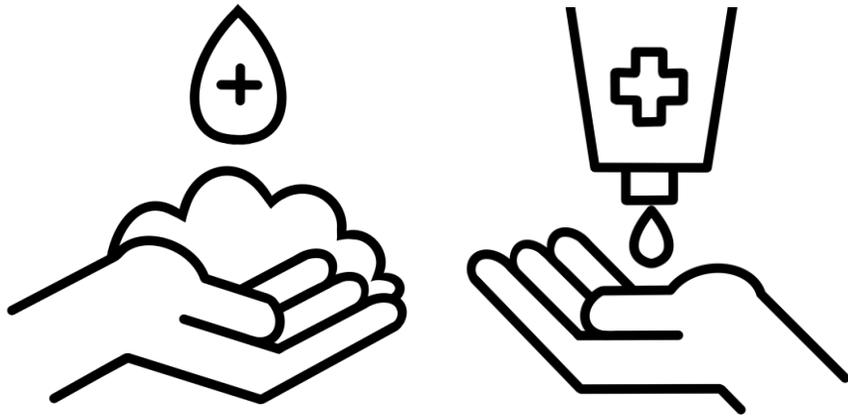
- dem Arbeitsbeginn
- der Speisenausgabe
- Bereichswechseln
z.B.: unrein-rein
- Wechsel von Produktgruppen
 - Fleisch-Fisch
 - Dessert- Salat

NACH

- Niesen/ Husten/ Nase putzen
- Beendigung von Reinigungsarbeiten
- Beseitigen von Abfall
- dem Ablegen von Schutzhandschuhen
- jedem Toilettenbesuch

Hand- und persönliche Hygiene

Hände
waschen und
desinfizieren



Hand- und persönliche Hygiene

Zu grundsätzlich gepflegten Händen gehören:

- Kurze, gepflegte Fingernägel
- Kein Nagellack
- Keine künstlichen Fingernägel
- Keine Ehe- und Schmuckringe
- Keine Hand- und Unterarmpiercings
- Keine Armbänder und -Reifen
- Keine Uhren

Hand- und persönliche Hygiene

Bei der Arbeit mit Lebensmitteln sind Handschuhe zu tragen!

- An Händen befinden sich **IMMER** Mikroorganismen!
Z.B.: Bakterien, Pilze oder Viren
- Krankmachende Keime können auf Speisen oder Geschirr übertragen werden, wenn diese mit bloßen Händen berührt werden
- Tragen Sie zum Portionieren und Bearbeiten von Speisen **IMMER** saubere Handschuhe



vor allem wenn diese Speisen nicht mehr erhitzt werden!

Hand- und persönliche Hygiene

- Körper, Haare und Zähne regelmäßig gründlich reinigen
- Während des Umgangs mit Lebensmitteln darf nicht gegessen werden
- Niesen und Husten auf Lebensmittel ist zu vermeiden

Personen, die an übertragbaren Krankheiten leiden dürfen nicht beschäftigt werden

Hand- und persönliche Hygiene

Es liegt in Ihrer Hand!



Infektionskrankheiten

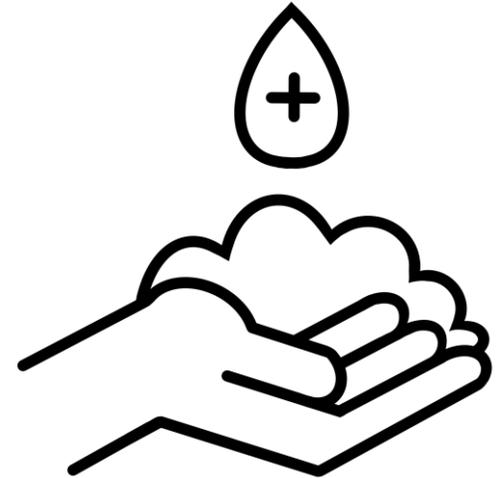
Auch noch übliche Infektionskrankheiten

- Salmonellose
- Cholera
- Typhus
- Norovirus

Infektionskrankheiten

Infektionswege:

- Häufigste Übertragung: über Lebensmittel
- Schnelle Vermehrung auf ungekühlten Lebensmitteln
- Schlechte Küchenhygiene
z.B.: schlecht gereinigte Schneidebretter,
Messer, Spüllappen...
- Unhygienische Lebensumstände
- Schlechte Handhygiene



Infektionskrankheiten

Übertragung von Mensch zu Mensch:

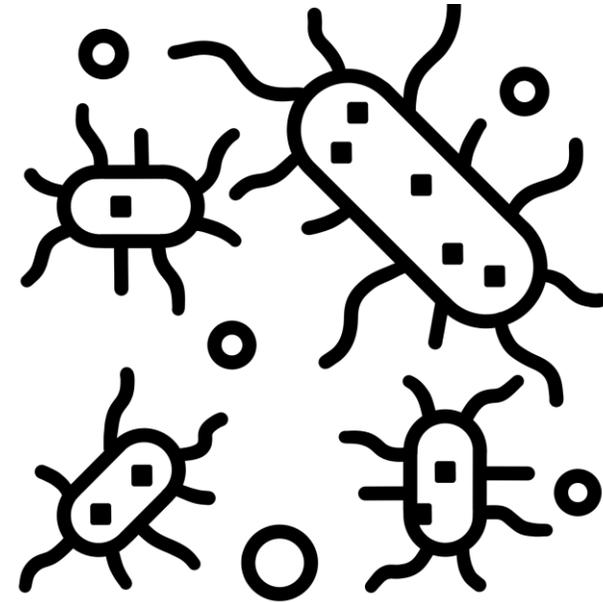
- Eine Ansteckung von Mensch zu Mensch ist über eine Schmierinfektion möglich
- Bakterien aus dem Darm gelangen durch ungenügende Handhygiene auf Lebensmittel und so über den Mund.
Im Körper vermehren sie sich im Verdauungstrakt.



Infektionskrankheiten

Bei folgenden Symptomen immer den Arzt aufsuchen:

- Durchfall
- Erbrechen
- Hautausschlag
- Eiternden Hautwunden
- Anhaltendem Niesen und Husten
- Fieber
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel



Infektionskrankheiten

Der Hausarzt kennt alle Symptome und kann die vorliegenden Erkrankungen diagnostizieren.

Er kann ein Tätigkeitsverbot aussprechen.

Noch
Fragen?