

Merkblatt**Tätigkeiten mit Lebensmitteln - Belehrung nach §§ 42, 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) über Tätigkeitsverbote und Verhaltensregeln zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen (übersicht)****Belehrungen****I. Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt/beauftragter Arzt****Personenkreis der Erstbelehrung**

Jeder, der mit den nachstehend genannten Lebensmitteln in unmittelbaren Kontakt oder mit Bedarfsgegenständen (z. B. Geschirr, Besteck usw.), die für diese Lebensmittel verwendet werden, in Berührung kommt, muss sich seit 1. Januar 2001 einer Erstbelehrung unterziehen. Lediglich auf private Haushalte finden die Vorschriften keine Anwendung.

Tätigkeitsbereiche:

- alle Tätigkeiten beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen nachfolgend genannter Lebensmittel, wenn mit diesen unmittelbarer Kontakt besteht oder
- über den Kontakt mit Bedarfsgegenständen eine Übertragung von Krankheitserregern zu befürchten ist und
- alle Tätigkeiten in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Kontakt mit folgenden Lebensmitteln:

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- und Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchbackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen.

Absolvierung der Erstbelehrung

Vor erstmaliger Aufnahme der oben genannten Tätigkeiten muss beim Gesundheitsamt oder einem von diesem beauftragten Arzt eine Erstbelehrung stattfinden. Die Bescheinigung des Gesundheitsamtes bzw. des Arztes muss dem Verantwortlichen des Kochkreises vorgelegt werden.

Hinweis: Die Bescheinigung darf bei Tätigkeitsaufnahme nicht älter als 3 Monate sein!

Befreiung von der Erstbelehrung

Nur Personen, die vom Gesundheitsamt nach § 18 Bundes-Seuchengesetz untersucht wurden und darüber ein Zeugnis haben, sind von der Erstbelehrung befreit.

Kochvereinbarung
Kindergarten Katernborn 1980 e.V.

Inhalt der Erstbelehrung

Wer mit Lebensmitteln in Berührung kommt hat besondere Vorsichtsmaßnahmen zu beachten, um eine Übertragung von Krankheitserregern zu vermeiden. Deshalb besteht bei den nachfolgenden Krankheiten ein **Tätigkeitsverbot** für den Umgang mit Lebensmitteln. Dies gilt auch dann, wenn nur Verdachtsmomente bestehen.

Tätigkeitsverbote :

- Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E .
- Infizierten Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können.
- Auscheiden von folgenden Krankheitserregern: Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen.

Die Belehrung, die mündlich und schriftlich durchzuführen ist, informiert über diese Krankheiten, ihr Auftreten und die Symptome, so dass der Belehrte in der Lage ist etwaige Infektionen zu erkennen bzw. Verdacht zu schöpfen und die dann notwendigen Verhaltensregeln zu beachten.

Der Beteiligte ist verpflichtet, dem Verantwortlichen mitzuteilen, wenn er Anhaltspunkte für eine entsprechende Erkrankung hat. Untersuchungen werden nur noch dann angeordnet, wenn Anhaltspunkte für die genannten Krankheiten bestehen. Nach Urlaubsreisen in bestimmte Regionen, Unwohlsein, etc. sollte eine Untersuchung grundsätzlich durchgeführt werden, um eventuelle Übertragungsmöglichkeiten von Krankheiten auszuschließen.

II. Nachfolgende regelmäßige Belehrungen

Die Belehrung ist danach **jährlich** zu wiederholen. Dies gilt auch für Personen, die vom Gesundheitsamt nach § 18 Bundes-Seuchengesetz untersucht wurden und darüber ein Zeugnis haben das von der Erstbelehrung befreit. Die Teilnahme an diesen Belehrungen ist zu dokumentieren. Ihre Inhalte entsprechen der Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt.

III. Dokumentation

Die Betreffenden müssen die Bescheinigung der Erstbelehrung dem Verantwortlichen überlassen. Dieser hat diese über die Erstbelehrung an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. Dies gilt auch für die letzte Dokumentation der Belehrungen (= Nachbelehrungen).

Verhaltensregeln zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen

- 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
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.