

Belehrung gemäß Infektionsschutzgesetz und allgemeiner Hygiene

Belehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) und
Hygienebelehrung nach der Verordnung (EG) 852/2004 i.V.m.
der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) ...
für SV-Küchen-Nutzer des Erlebnishauses

Personen, die ... folgende **Lebensmittel** herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- oder Kleinkindernahrung
6. Speiseeis oder Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen

und dabei mit ihnen **direkt** (mit der Hand) **oder indirekt** über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und anderen Arbeitsmaterialien) **in Berührung kommen** oder

in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafes **oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind**, benötigen **vor erstmaliger Ausübung** dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz ...

Diese Belehrung ist zu dokumentieren und der zuständigen Stelle bei Bedarf nachzuweisen.

Warum müssen (von allen Nutzern der SV-Küche) besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den o. g. 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 kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein. Aus diesem Grund muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

- 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.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaut, Handschuhe, Schuhe für Innenräume).
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleinere, saubere Wunden an Händen und Armen mit undurchlässigem Pflaster ab.

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die vorgenannten Tätigkeiten nicht ausüben dürfen, wenn bei Ihnen Krankheitserscheinungen auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder ein Arzt dies festgestellt hat:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Sie haben infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

Sofern die Untersuchung einer Stuhlprobe den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben hat:

- Salmonellen, Shigellen,
- Enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien (EHEC),
- Choleravibrionen

oder wenn Sie diese Bakterien ausscheiden (auch ohne sich krank zu fühlen), besteht ebenfalls ein Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

- Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, eventuell mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) sind Zeichen für Typhus und Paratyphus
- Typisch für Cholera sind milchigweiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf Hepatitis A oder E hin
- Wunden oder offene Stellen von Hauserkrankungen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf ...
**dürfen Sie aus Sicherheitsgründen nicht mehr die SV-Küche
des Erlebnishauses Altmark betreten bzw. Lebensmittel zubereiten !!!**

Nun bitten wir Sie, die nachfolgende Erklärung zu unterschreiben:

Erklärung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 2 Infektionsschutzgesetz

Ich erkläre hiermit, dass ich gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz mündlich und schriftlich aufgeklärt wurde. Ich erkläre, dass ich dieses Merkblatt gelesen und verstanden haben und mir als Leitung keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot (der SV-Küchen-Nutzer) bekannt sind.

Frau / Herr geb. am

Strasse + Haus-Nr.

PLZ + Stadt/Ort

Ort/Datum Belehrt
durch

Unterschrift: (Kürzel + Unterschrift)