



GESUNDHEITSAMT DES MAIN-KINZIG-KREISES

Hygiene

Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz





Inhalt

- Welchen Sinn hat die Belehrung?
- Wie gelangen Keime in Lebensmittel?
- Wer darf nach dem Infektionsschutzgesetz nicht mit Lebensmitteln arbeiten?
- Mit welchen Erkrankungen darf ich nicht arbeiten?
- Mit welchen Symptomen darf ich nicht arbeiten?
- Beschäftigungs- und Tätigkeitsverbote für Ausscheider
- Welche Folgen können bei einer Kontamination mit Lebensmitteln auftreten?
- Was können Sie tun um lebensmittelbedingte Infektionen zu vermeiden?

Welchen Sinn hat die Belehrung?

- In Lebensmitteln befinden sich Keime
- Auch der Mensch kann Keime in Lebensmittel bringen
- In Lebensmitteln können sich Krankheitserreger stark vermehren
- Beschäftigte im Lebensmittelbereich müssen über mögliche Infektionswege und Tätigkeitsverbote aufgeklärt werden



Wie gelangen Keime in Lebensmittel?

- Einige Lebensmittel können mit Keimen belastet sein (z. B. Geflügel und Eier), diese riecht, schmeckt und sieht man in der Regel nicht
- Keime können durch Schmier- und Tröpfcheninfektion von Erkrankten in Nahrungsmittel gelangen
- Verunreinigte Küchengeräte und Oberflächen tragen ebenfalls zu einer erhöhten Keimbelastung bei





Wer darf nach dem Infektionsschutzgesetz nicht mit Lebensmitteln arbeiten?

- Personen, die an bestimmten **Krankheiten** leiden oder bei denen der **Verdacht auf diese Krankheiten** besteht
- Personen, die an infizierten **Wunden** oder **Hauterkrankungen** leiden
- **Ausscheider** von bestimmten Krankheitserregern
Dies gilt auch für Personen, die mit Bedarfsgegenständen umgehen, die ihrerseits mit Lebensmitteln in Kontakt kommen! (z.B. Servicepersonal, Spülküche)



Mit welchen Erkrankungen darf ich nicht arbeiten?

- Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Bauchschmerzen, Fieber: **Gastroenteritis** (z.B. Salmonellose)
- Wässriger, dann blutiger Durchfall, hohes Fieber und Bauchschmerzen: **Shigellenruhr**
- Hohes Fieber mit Kopf-, Bauch- und Gelenkschmerzen; erst Verstopfung, später heftiger Durchfall; rotfleckiger Hautausschlag: **Typhus**
- Schwerer, milchig-weißer Durchfall, erniedrigte Körpertemperatur: **Cholera**
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel; Schwäche und Appetitlosigkeit: ansteckende **Gelbsucht**



Mit welchen Symptomen darf ich nicht arbeiten?

- Magen-Darmbeschwerden
- Übelkeit/Erbrechen
- Durchfall (drei oder mehr dünnflüssige Stühle pro Tag)
- Fieber
- Verletzungen/ Wunden
- Hautinfektionen/ plötzlich auftretende Ausschläge
- Erkältungen/ Grippe

Tätigkeitsverbote gelten auch für:

- Infizierte Wunden
 - Gerötet
 - Nässen
 - Anschwellen
 - Schmierig belegt
 - eitern



- Hautkrankheiten,

bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können



Beschäftigungs- und Tätigkeitsverbot für Ausscheider

Was ist ein Ausscheider?

- Ein Ausscheider trägt Krankheitserreger in sich und scheidet sie aus (Stuhlgang) ohne selbst Symptome zu zeigen, deshalb ist es so wichtig, dass Sie **IMMER** auf eine gründliche Hände- und Küchenhygiene achten.





Welche Folgen können bei einer Kontamination von Lebensmitteln auftreten?

- Lebensmittelinfektionen und –vergiftungen
- Im schlimmsten Fall: TOD
- Betriebsschließung
- Geld- und Freiheitsstrafen

Sie tragen eine große Verantwortung!

Indem Sie auf eine saubere und gründliche Arbeitsweise achten, schützen Sie sich und Ihre Mitmenschen vor möglichen Infektionen.



Was können Sie tun, um lebensmittelbedingte Infektionen zu vermeiden?

- Waschen Sie vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch mindestens 30 Sekunden gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie zum Handtrocknen Einwegtücher.
- Nehmen Sie die Hände nicht ins Gesicht.





Was können Sie tun, um lebensmittelbedingte Infektionen zu vermeiden?

- Vor Arbeitsbeginn legen Sie jeglichen Schmuck, wie Finger-
ringe, Armbanduhr, Ketten, Ohrringe und sichtbare Piercings
ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhaube, Kittel,
Schuhe für Innenräume).
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel und niemals in
die Hände.





Was können Sie tun, um lebensmittelbedingte Infektionen zu vermeiden?

- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigen Pflaster ab und schützen Sie Wunden durch Fingerlinge oder Einmalhandschuhe.
- Die Hände müssen sauber und gepflegt sein. Die Fingernägel müssen kurz und dürfen **NICHT lackiert** sein. Künstliche Nägel sind im Umgang mit Lebensmitteln nicht erlaubt.
- Achten Sie auf eine gründliche Körperhygiene.

Was können Sie tun, um lebensmittelbedingte Infektionen zu vermeiden?

- Wechseln Sie regelmäßig Spül- und Wischtücher.
- Benutzen Sie sauberes Küchengerät und Geschirr.
- Löffel, die zum Abschmecken und probieren benutzt wurden, nicht erneut verwenden, weil damit vermehrungsfähige Keime in die Speisen eingebracht werden können.





Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit.