

Wann darf man NICHT im Lebensmittelbereich arbeiten?

Es gibt bestimmte Anzeichen, die auf eine Krankheit hinweisen und leicht zu erkennen sind. Solche Symptome sind:

- Erbrechen, Übelkeit, Durchfall (mit 3 oder mehr dünnflüssigen Stühlen pro Tag)
- Fieber mit Kopf-, Bauch- und Gelenkschmerzen und Durchfall oder Verstopfung
- Gelbfärbung der Haut und der Augen, heller Stuhl, dunkler Urin
- Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen, die gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Wenn Sie eines oder mehrere der genannten Krankheitsanzeichen bei sich selbst feststellen, dürfen Sie keine Tätigkeiten im Lebensmittelbereich ausüben.

- Gehen Sie unbedingt zum Arzt. Teilen Sie ihm mit, dass sie im Lebensmittelbereich arbeiten.
- Außerdem müssen Sie unverzüglich Ihren Arbeitgeber informieren.

Wenn Sie vorsätzlich oder fahrlässig Ihren Arbeitgeber nicht informieren oder Ihre Tätigkeit trotz der Erkrankung weiter ausüben, können Sie mit einer Geldstrafe bis zu 2.500 Euro bestraft werden.



Gesundheitsamt des Main-Kinzig-Kreises

Hygiene und Umweltmedizin

Barbarossastraße 24

63571 Gelnhausen

Telefon: 0 60 51 / 85 - 0

Telefax: 0 60 51 / 85 - 91 16 77

E-Mail: hyg@mkk.de



GESUNDHEITSAMT DES MAIN-KINZIG-KREISES

Belehrung nach §43 Infektionsschutzgesetz

Informationen für Beschäftigte im Lebensmittelbereich

weitere Informationen unter www.mkk.de

Welchen Sinn hat die Belehrung?

In vielen Lebensmitteln vermehren sich Krankheitserreger wie Bakterien besonders leicht. Werden derart verunreinigte Lebensmittel verkauft oder in Gaststätten bzw. Gemeinschaftseinrichtungen ausgegeben, kann eine große Zahl von Menschen schwer erkranken. Daher sieht das Infektionsschutzgesetz (IfSG) vor, Beschäftigte im Lebensmittelbereich über Tätigkeitsverbote aufzuklären und verlangt von ihnen eine Erklärung, dass keine Hinderungsgründe für den Umgang mit offenen Lebensmitteln bestehen.

Wer muss an einer Belehrung nach dem IfSG teilnehmen?

Der „Lebensmittelbereich“ umfasst Tätigkeiten in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung und insbesondere das Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen von offenen Lebensmitteln wie Milch, Milchprodukten, Fleisch, Fisch, Eier- und Eiprodukte, Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage, Speiseeis, Säuglingsnahrung oder Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate. Eingeschlossen sind auch Tätigkeiten, bei denen die Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel über Gebrauchsgegenstände zu befürchten ist.

Gültigkeit

Eine Erstbelehrung darf bei Aufnahme der erstmaligen Tätigkeit mit Lebensmitteln nicht älter als 3 Monate sein. Wird die Tätigkeit nicht innerhalb dieser Frist aufgenommen, verliert der Nachweis seine Gültigkeit. Unmittelbar nach Aufnahme Ihrer Tätigkeit und dann alle 2 Jahre sind Folgebelehrungen durch den Arbeitgeber vorzunehmen. Dies muss in Ihrem Belehrungsnachweis dokumentiert werden.

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.
- Besonderes Augenmerk auf Fingerkuppen, Nagelfalz und Daumen legen.
- Nehmen Sie die Hände nicht ins Gesicht.
- Vor Arbeitsbeginn legen Sie jeglichen Schmuck, wie Fingerringe, Armbanduhr, Ketten, Ohringe 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.
- 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 nicht lackiert sein. Künstliche Nägel sind im Umgang mit Lebensmitteln nicht erlaubt.
- 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.

Wie kommen Bakterien in unsere Lebensmittel?

Viele Erreger von Lebensmittelinfektionen wie Salmonellen, Campylobacter und bestimmte Colibakterien leben im Darm von Nutztieren (z. B. Rind, Schwein, Geflügel). Daher können vor allem rohe Lebensmittel tierischer Herkunft, auch rohe Milch, mit solchen Bakterien behaftet sein. Salmonellen kommen auch auf der Schalenoberfläche und im Inneren von Eiern vor.

Bei unsachgemäßer Handhabung dieser Lebensmittel im Küchenbereich können Bakterien von den Lebensmitteln auf andere Speisen übertragen werden. Wenn solche Lebensmittel oder Speisen anschließend nicht mehr ausreichend, d.h. auf mindestens 70° C erhitzt werden, können sich die Bakterien schnell vermehren. Schon bei Zimmertemperatur können sie sich in einer halben Stunde verdoppeln, bei sommerlichen Temperaturen innerhalb weniger Stunden zu Millionen von Keimen vermehren. Bakterien oder Bakteriengifte in Lebensmitteln sind in den meisten Fällen weder zu sehen noch zu riechen oder zu schmecken.

Andere Infektionswege

Bestimmte Bakterienarten können außer über Lebensmittel auch auf anderen Wegen übertragen werden:

- durch den Kontakt mit Nutz- und Haustieren
- durch Baden in belasteten Gewässern

Beaufsichtigen Sie Kinder beim Umgang mit Tieren (z. B. auf Weideflächen, auf dem Bauernhof oder im Streichelzoo), um zu verhindern, dass sie dabei Finger in den Mund nehmen oder gleichzeitig essen. Das Fell von Tieren kann mit Kot verunreinigt sein. Durch Berühren und Streicheln der Tiere können vorhandene Erreger in die Hände und von dort direkt oder über Lebensmittel in den Mund gelangen. Waschen Sie sich und Ihren Kindern nach dem Kontakt mit Tieren möglichst umgehend die Hände.