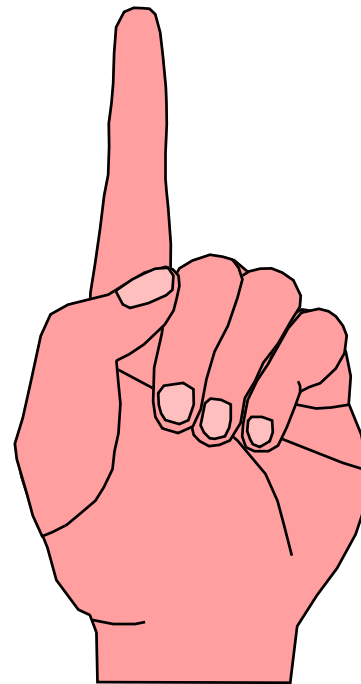


Belehrung nach § 43 Abs. 1 IFSG



Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden ?

In bestimmten Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder Lebensmittelvergiftungen schwer erkranken.

Gerade in unseren Tätigkeitsbereichen könnten eine Vielzahl von Menschen betroffen werden. Deshalb muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zu unserem eigenen Schutz ein hohes Maß an Verantwortung und Beachtung von Regeln verlangt werden.

Besonders empfindliche Lebensmittel

- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- oder Kindernahrung



Besonders empfindliche Lebensmittel

- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost,- Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen



Besonders empfindliche Lebensmittel

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



Achten Sie auf Ihre persönliche Hygiene

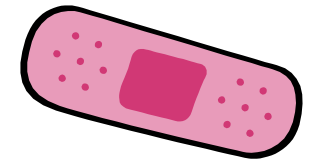
- Tragen Sie saubere Arbeitskleidung
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Schmuck ab
- Künstliche Fingernägel, Gelnägel oder lackierte Fingernägel sind nicht gestattet
- halten Sie ihre Fingernägel kurz und gefeilt, achten Sie auf saubere gepflegte Hände
- Waschen und desinfizieren Sie vor Arbeitsantritt und vor jedem neuen Arbeitsschritt, sowie nach jedem Toilettengang Ihre Hände gründlich mit Seife unter fließend Wasser und desinfizieren Sie im nachhinein.

Achtung: Hände müssen nach dem Waschen trockensein, bevor sie desinfiziert werde

- Husten oder Niesen Sie nie auf Lebensmittel

Achten Sie auf Ihre persönliche Hygiene

- Verletzungen an Händen und Unterarmen sind sachgerecht zu versorgen und mit wasserundurchlässigem Material abzudecken!



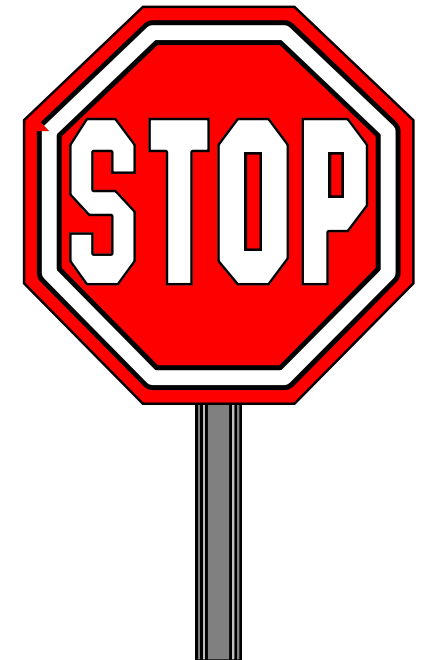
- Beim Niesen oder Husten vom Lebensmittel abwenden und Taschentuch vor Nase bzw. Mund halten!

- Rauchen ist im Lebensmittelbereich verboten!



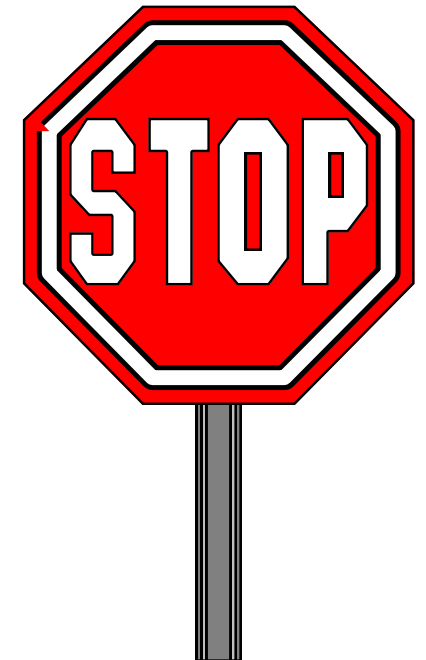
Tätigkeitsverbot bei Krankheitserscheinungen folgender Erkrankungen:

- Akute infektiöse Gastroenteritis
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E
- Infizierte Wunden oder sonstige Hautkrankheiten
(Erreger übertragbar über Lebensmittel)



Tätigkeitsverbot bei Ausscheidungen von:

- Salmonellen
- Shigellen (Ruhrerreger)
- EHEC Bakterien
- Choleravibrionen



Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin

- Durchfall mit mehr als zwei flüssigen Stühlen pro Tag, ggf. mit Übelkeit und Erbrechen
- Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch und Gelenkschmerzen und Verstopfung, nach Tagen folgt Durchfall – Anzeichen für Typhus und Paratyphus
- milchigweiße Durchfälle sind Anzeichen für Cholera
- Gelbfärbung der Haut und Augapfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine Hepatitis A oder E hin.
- Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig, belegt, nässend oder geschwollen sind

Wichtiger Hinweis

Treten bei Ihnen einer der genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch.

Mit den vorherigen Symptomen befinden Sie sich im Tätigkeitsverbot.
Das Tätigkeitsverbot nach § 43 IfSG gilt solange, wie Sie krankheitsverdächtig oder krank sind bzw. Krankheitserreger ausscheiden!

Handpflege -, wäsche

Wie sind meine Hände zu pflegen und zu waschen?

- Handpflege: da nur intakte Haut ausreichend Schutz vor eindringenden Keimen bietet,
- glatte, intakte Haut bietet weniger Halt und Angriffsfläche für Keime
- Händewaschung: nur nach sichtbarer Verschmutzung, Seifenreste gründlich abspülen: **ERST WASCHEN;**
DANN DESINFIZIEREN; Einweghandtücher benutzen

Ausschnitt aus dem Desinfektionsplan

- Wie?
- Mind. 3 ml aus dem Spender entnehmen, hygienische Händedesinfektion durchführen. Mehrmals täglich Handpflege mit geeigneten Präparaten betreiben
- Womit?
- Händedesinfektionsmittel, gebrauchsfertig 30 sec
- Wer?
- wir alle

Welche Desinfektionsmittel gibt es im Handel? (kl. Ausschnitt)

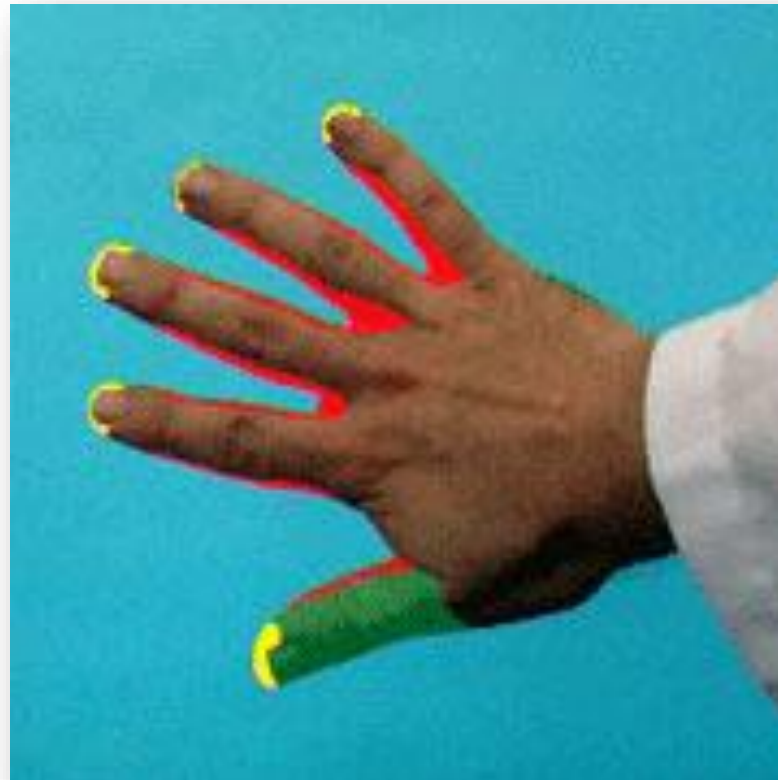
Flasche mit Anbruchsdatum beschriften!!!



Hier die einzelnen Schritte der Händedesinfektion



Häufig vergessene Stellen



??? Alles verstanden ???

