



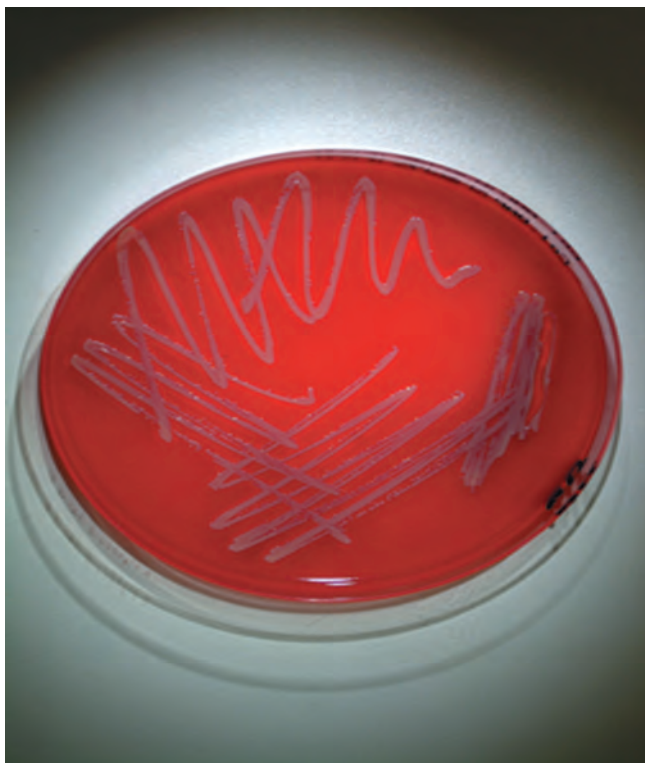
BGN

Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

ASI

Das Infektionsschutzgesetz (IfSG) mit Tätigkeitsverbot und Belehrungspflicht im Lebensmittelbereich

ASI 11.2



Allgemeines

Für den Lebensmittelbereich trat zum 01.01.2001 das Infektionsschutzgesetz in Kraft. Es löst das alte Bundes-Seuchengesetz (BSeuchG) ab. Der Zweck des Gesetzes ist es, die Übertragung von Infektionskrankheiten über Lebensmittel zu verhüten. Das Gesetz verlangt verantwortliches Handeln des Unternehmers und seiner Beschäftigten. Dies ist sicher wirksamer als sich auf immer nur lückenhaft mögliche Kontrollen zu verlassen.

Für die Gastronomie und die Lebensmittelbetriebe ergeben sich hieraus wichtige Änderungen wie z. B.:

§ 42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

und der

§ 43 Belehrung, Bescheinigung.

Der Personenkreis, der vom neuen IfSG betroffen ist, wurde gegenüber dem alten Gesetz erheblich ausgeweitet (es sind jetzt praktisch alle, die mit Lebensmitteln außerhalb des häuslichen Bereiches zu tun haben, auch Aushilfen !) und im Gegensatz zur früheren Regelung sind auch Tätigkeiten außerhalb des gewerblichen Bereiches (Straßen-, Vereinsfeste, Kindergartenfeste, Besenwirtschaften, etc.) betroffen.

Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

Nach § 42 des IfSG dürfen Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt sind oder dessen verdächtig sind
2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können
3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden

nicht tätig sein oder beschäftigt werden, wenn sie

beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen mit folgenden Lebensmitteln (= leicht verderblichen oder sonst problematischen) direkt (= Hände) oder indirekt (= Besteck, Geschirr, Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen:

ANLAGE 8

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse, Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings-, Kleinkindernahrung
- Speiseeis, Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener/durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost-, Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonaisen, emulgierte Saucen, Nahrungshafen

oder wenn sie zählen zu den

Personen (= Mitarbeiter, Unternehmer, Selbständige), die in Küchen (= Gaststätten, Restaurants, Hotels) oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung arbeiten, oder wenn sie zählen zu den Personen (s. oben), die mit Bedarfsgegenständen (Besteck, Geschirr, andere Arbeitsgeräte) so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel möglich ist (z. B. Spülpersonal auf der „reinen Seite“).

Das Tätigkeitsverbot muss nicht extra durch eine Behörde ausgesprochen werden, es gilt kraft Gesetz.

Belehrung, Bescheinigung

Ab 01.01.2001 müssen nach § 43 IfSG alle Personen, die in dem vorher aufgeführten Lebensmittelbereich gewerblich tätig werden, vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit durch das Gesundheitsamt oder einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt werden und darüber eine Bescheinigung vorweisen. Die Bescheinigung darf nicht älter als drei Monate sein und muss dem Arbeitgeber spätestens bei erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit vorliegen.

Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren und beim Arbeitgeber aufzubewahren.

Die Belehrung kann zusammen mit anderen Belehrungen durchgeführt und dokumentiert werden.

Der Grund für diese Maßnahme ist, dass die vorgenannten Lebensmittel entweder von vornherein mit Krankheitserregern kontaminiert sein können oder dass sich in ihnen Krankheitserreger besonders leicht vermehren können.

Durch den Verzehr solcher Lebensmittel können Menschen schwer erkranken oder sogar sterben. Besonders gefährdet sind Kleinkinder, alte Menschen und durch Vorerkrankungen/ Medikamente geschwächte Menschen.

Inhalt der Belehrung:

1. Kenntnis vom Tätigkeitsverbot.
2. Kenntnis von der Verpflichtung, dass sie ihrem Arbeitgeber bzw. Dienstherrn unverzüglich Mitteilung geben müssen, sobald sie bei sich Anzeichen der erwähnten Krankheiten oder Bakterienausscheidung bemerken.

Werden dem Arbeitgeber Erkrankung, Verdacht auf Erkrankung oder Ausscheidertum mitgeteilt oder hat er selbst einen entsprechenden Verdacht, muss er unverzüglich Maßnahmen zu Verhinderung einer Weiterverbreitung der Krankheitsreger treffen.

(Herausnahme der Mitarbeiter aus dem gefährdeten Bereich, Hygienemaßnahmen).

Verstöße gegen das IfSG können für Arbeitgeber und Mitarbeiter strafrechtliche Folgen nach sich ziehen (§ 73 - 75 IfSG).

Darüber hinaus ist evtl. Schadenersatz und Schmerzensgeld an Geschädigte zu leisten.

Wie erkennt man bei sich oder anderen die vorgenannten Krankheiten

Übelkeit, Erbrechen, Durchfall (mehr als 2 flüssige Stühle / Tag), milchigweißer Durchfall, Fieber über 38 ° C, Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen, Gelbfärbung der Haut, des Augenweißes, eiternde Hautwunden und Hauterkrankungen.

Wenn diese Symptome beobachtet werden:

unverzüglich Haus- oder Betriebsarzt aufsuchen.

Wichtig ist, dem Arzt mitteilen, dass man in einem Lebensmittelbereich arbeitet ! Arbeitgeber oder sonst Verantwortlichem Mitteilung machen.

Besonderer Hinweis für Arbeitgeber / Unternehmer

Auch Sie selbst müssen sich vor Aufnahme Ihrer Tätigkeit im geschilderten Lebensmittelbereich vom Gesundheitsamt belehren lassen und eine Erklärung abgeben, dass Ihnen keine Tatsachen bekannt sind, die das geschilderte Tätigkeitsverbot für Sie begründen würden. Sie müssen sich zwar weiterhin regelmäßig kundig halten, (gehört zu den allgemeinen Pflichten jeden Unternehmers) brauchen sich aber nicht selbst förmlich zu belehren.



Die alten Gesundheitszeugnisse/Unbedenklichkeitsbescheinigungen werden als Grundbelehrung anerkannt, gelten also wie die neuen Bescheinigungen des Gesundheitsamtes.

Handlungsschema für Unternehmer/innen

1. Beschäftigungs- / Tätigkeitsverbot beachten!
2. Neu im Lebensmittelbereich Tätige ohne gültige Bescheinigung/Gesundheitszeugnis: Vor Beginn der Tätigkeit im zuständigen Gesundheitsamt an Belehrung teilnehmen, Bescheinigung gehört in die Unterlagen des Arbeitgebers.
(Alte Gesundheitszeugnisse werden als Belehrungsbescheinigung anerkannt).
3. Während der Tätigkeit:
Bei gegebenem Anlass (Erkrankung, Arbeitsplatzwechsel) mindestens jedoch alle zwei Jahre Belehrung über Tätigkeitsverbot und Mitteilungspflicht durch den Unternehmer. Die Belehrung muss schriftlich dokumentiert werden.
(Formblatt zum ausdrucken/kopieren im Anhang)

Anhang

Infos zu den unter das gesetzliche Tätigkeitsverbot fallenden Krankheiten

Typhus abdominalis, Paratyphus:

Die Salmonellen als Erreger werden durch den Mund mit Speisen und Getränken aufgenommen. Die Symptome sind hohes Fieber, das bis zu Wochen anhalten kann. Bauch-, Kopf- und Gliederschmerzen. Zunächst oft Verstopfung, später Durchfälle.

Cholera:

Die Cholerabakterien verbreiten sich über Wasser und Lebensmittel, auch direkt von Mensch zu Mensch. Die Symptome sind Erbrechen, Bauchschmerzen und milchig weißer Durchfall. Dabei werden große Mengen Flüssigkeit verloren, so dass der Körper austrocknet.

Shigellose:

(Bakterien-Ruhr) Übertragung von Mensch zu Mensch, durch Lebensmittel und Wasser. Wenige Bakterien genügen um die Krankheit auszulösen. Die Symptome sind hohes Fieber, krampfartige Bauchschmerzen. Wässrige Durchfälle, die typischerweise blutig werden. In Deutschland verbreitet.

Salmonellose:

Zahlreiche Salmonellen-Bakterien-Arten, die in Deutschland sehr verbreitet sind. Häufung des Auftretens in der warmen Jahreszeit. Hauptquelle der Infektion sind Nahrungsmittel von infizierten Tieren (Eier, Geflügel, Milch, Fleisch). Die Krankheit äußert sich mit plötzlichem Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen. Die Symptome können sehr unterschiedlich stark ausgeprägt sein.

Infektiöse Gastroenteritis:

Erbrechen, Durchfall und Bauchschmerzen mit und ohne Fieber; können auch durch zahlreiche andere Bakterien und Viren verursacht werden. Häufig lässt sich der Krankheitserreger nicht exakt diagnostizieren.

Virus-Hepatitis A oder E:

Die Erreger-Viren werden mit Nahrungsmitteln aufgenommen und können auch von Mensch zu Mensch übertragen werden. Als Symptome treten oft Gelbfärbung der Haut und des Augenweiß, Appetitlosigkeit und Mattigkeit auf, können aber auch ausbleiben. Obwohl beide Erreger auch in Deutschland vorkommen ist meist eine Reise der Infektionsanlass.

<p>Betrieb</p>

**Belehrung nach § 42 und 43
 Infektionsschutzgesetz
 durch den Arbeitgeber**

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich heute über das Tätigkeitsverbot nach § 42 Infektionsschutzgesetz und meiner Meldepflicht nach § 43 belehrt wurde.

Ich erkläre mit meiner Unterschrift, dass bei mir keine Tatsachen bekannt sind, die für ein Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich sprechen.

Datum	Name, Vorname	Geb.-Tag	Unterschrift Belehrer	Unterschrift Belehrter

Auszug aus dem Gesetz-Wortlaut* mit Änderung vom 07.08.2013

Infektionsschutzgesetz - IfSG (gültig ab 01.01.2001)

§ 42

Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

(1) Personen, die

1. an Typhus, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind
2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können
3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden, dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden
 - a) beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in Absatz 2 genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder
 - b) in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaft verpflegung.

Satz 1 gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die dort genannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel im Sinne des Absatzes 2 zu befürchten ist.

Satz 1 und 2 gilt nicht für den privaten hauswirtschaftlichen Bereich.

* Anmerkung: Rechtlich verbindlich ist ausschließlich der im Bundesgesetzblatt veröffentlichte Text.

ANLAGE 8

(2) Lebensmittel im Sinne des Absatzes 1 sind

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

(3) Personen, die in amtlicher Eigenschaft, auch im Rahmen ihrer Ausbildung, mit den in Absatz 2 bezeichneten Lebensmitteln oder mit Bedarfsgegenständen im Sinne des Absatzes 1 Satz 2 in Berührung kommen, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, wenn sie an einer der in Absatz 1 Nr. 1 genannten Krankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind, an einer der in Absatz 1 Nr. 2 genannten Krankheiten erkrankt sind oder die in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger ausscheiden.

(4) Das Gesundheitsamt kann Ausnahmen von den Verboten nach dieser Vorschrift zulassen, wenn Maßnahmen durchgeführt werden, mit denen eine Übertragung der aufgeführten Erkrankungen und Krankheitserreger verhütet werden kann.

(5) Das Bundesministerium für Gesundheit wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates den Kreis der in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Krankheiten, der in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger und der in Absatz 2 genannten Lebensmittel einzuschränken, wenn epidemiologische Erkenntnisse dies zulassen, oder zu erweitern, wenn dies zum Schutz der menschlichen Gesundheit vor einer Gefährdung durch Krankheitserreger erforderlich ist. In dringenden Fällen kann zum Schutz der Bevölkerung die Rechtsverordnung ohne Zustimmung des Bundesrates erlassen werden. Eine auf der Grundlage des Satzes 2 erlassene Verordnung tritt ein Jahr nach ihrem Inkrafttreten außer Kraft; ihre Geltungsdauer kann mit Zustimmung des Bundesrates verlängert werden.

§ 43

Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes

(1) Personen dürfen gewerbsmäßig die in § 42 Abs. 1 bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben und mit diesen Tätigkeiten erstmalig nur dann beschäftigt werden, wenn durch eine nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie

1. über die in § 42 Abs.1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtungen nach Absatz 2, 4 und 5 in mündlicher und schriftlicher Form vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden

und

2. nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 schriftlich erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

Liegen Anhaltspunkte vor, dass bei einer Person Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 bestehen, so darf die Bescheinigung erst ausgestellt werden, wenn durch ein ärztliches Zeugnis nachgewiesen ist, dass Hinderungsgründe nicht oder nicht mehr bestehen.

(2) Treten bei Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeit Hinderungsgründe nach § 42 Abs. 1 auf, sind sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.

(3) Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot nach § 42 Abs.1 begründen, so hat dieser unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten.

(4) Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der in § 42 Abs. 1 Satz 1 oder 2 genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absatz 2 zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren. Satz 1 und 2 findet für Dienstherrn entsprechende Anwendung.

(5) Die Bescheinigung nach Absatz 1 und die letzte Dokumentation der Belehrung nach Absatz 4 sind beim Arbeitgeber aufzubewahren. Der Arbeitgeber hat die Nachweise nach Satz 1 und, sofern er eine in § 42 Abs. 1 bezeichnete Tätigkeit selbst ausübt, die ihn betreffende Bescheinigung nach Absatz 1 Satz 1 an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorte genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.

(6) Im Falle der Geschäftsunfähigkeit oder der beschränkten Geschäftsfähigkeit treffen die Verpflichtungen nach dem Absatz 1 Satz 1 Nr. 2 und Absatz 2 denjenigen, dem die Sorge für die Person zusteht. Die gleiche Verpflichtung trifft auch den Betreuer, soweit

ANLAGE 8

die Sorge für die Person zu seinem Aufgabenkreis gehört. Die den Arbeitgeber oder Dienstherrn betreffenden Verpflichtungen nach dieser Vorschrift gelten entsprechend für Personen, die die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeiten selbständig ausüben.

(7) Das Bundesministerium für Gesundheit wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates Untersuchungen und weitergehende Anforderungen vorzuschreiben oder Anforderungen einzuschränken, wenn Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft dies erfordern.

Wichtige Hygieneregeln im Küchen-/Lebensmittelbereich

Quelle:

Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin
Postfach 330013, 14191 Berlin, Fax: 030-7236 2957.

Das Merkblatt ist dort auch in englischer, spanischer, französischer, chinesischer, arabischer, griechischer, türkischer und russischer Sprache erhältlich.

Persönliche Hygiene, sauberes Zubehör, einwandfreie Kücheneinrichtungen und hygienisches Bearbeiten von Lebensmitteln verhindern lebensmittelbedingte Erkrankungen („Lebensmittelvergiftungen“)

Persönliche Hygiene

Auf saubere Arbeitskleidung ist zu achten!

Warum?

Dadurch wird eine Verschmutzung und bakterielle Verunreinigung der Lebensmittel vermieden. Je sauberer die Kleidung, desto geringer das Risiko einer Keimübertragung auf die Speisen.

Während der Küchenarbeit ist das Haar zu bedecken! Die bereitgehaltenen Hauben/Mützen sind zu verwenden!

Warum?

Damit wird das ekelerregende „Haar in der Suppe“ vermieden.

Vor Arbeitsbeginn ist der Handschmuck (Ringe, Uhren) abzulegen!

Warum?

Diese Gegenstände verhindern ein hygienisches Reinigen der Hände.

Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände gründlich zu waschen!

Warum?

An den Händen können sich auch Krankheitserreger befinden, insbesondere nach der Toilettenbenutzung.

Bei Auftreten einer der folgenden Erkrankungen

Gelbsucht	Halsentzündungen
Durchfall	Hautausschlag
Erbrechen	Andere Hauterkrankungen (Geschwüre, Schnitte, auch kleine)
Fieber	Eitrige Entzündung der Ohren, Augen oder Nase

ist vor Arbeitsbeginn dem Küchenleiter Meldung zu machen!

Warum?

Um eine Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel zu vermeiden, kann es in einigen Fällen notwendig sein, dem Betroffenen vorübergehend andere Arbeiten zu übertragen.

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

Warum?

Wunden können mit lebensmittelvergiftenden Keimen infiziert sein.

Beim Niesen oder Husten soll man sich vom Lebensmittel abwenden und ein Taschentuch vor Nase bzw. Mund halten!

Warum?

Auch bei gesunden Menschen können sich lebensmittelvergiftende Bakterien in Nase und Rachen befinden. Das verwendete Papiertaschentuch ist nach dem Benutzen wegzwerfen und die Hände sind zu waschen !

Rauchen ist im Lebensmittelbereich verboten!

Warum?

Es ist unappetitlich, wenn Zigarettenasche und Kippen in Lebensmittel gelangen.

Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln

Leichtverderbliche Lebensmittel sind zu kühlen!

Warum?

Die Vermehrung der meisten Bakterien in Lebensmitteln wird durch Kühlen verlangsamt oder sogar gestoppt. Daher sollten Lebensmittel auf eine Temperatur von 10 °C gekühlt werden, besser noch darunter.

Leichtverderbliche Lebensmittel sollten trotz Kühlung nicht zu lange gelagert werden!

Warum?

Das Kühlen kann die Vermehrung vieler Mikroorganismen nur verlangsamen, nicht verhindern.

Tiefgefrorenes Fleisch und Geflügel ist vor dem Zubereiten (Erhitzen) sachgemäß aufzutauen!

Warum?

Wenn nicht alle Teile aufgetaut sind, kann beim Erhitzen die zur Abtötung von Mikroorganismen nötige Kerntemperatur in den dickeren Stücken, z. B. Geflügel- Brust, nicht erreicht werden.

Das von Fleisch und Geflügel gebildete Tauwasser ist wegzuschütten, und die damit in Berührung gekommenen Gegenstände, auch Külschrankeinschübe oder Tischflächen, sind sorgfältig zu reinigen!

Warum?

Dieses Tauwasser kann Lebensmittelvergifter enthalten.

Speisen sind ausreichend zu erhitzen!

Warum?

Intensives Erhitzen tötet Mikroorganismen ab. Das bedeutet aber, dass alle Teile auf eine Temperatur von mindestens 70 °C gebracht werden müssen. Im Zweifelsfall ist ein Thermometer zu verwenden!

Speisen sind nach dem Kochen heiß zu halten - mindestens aber bei einer Temperatur über 60 °C!

Warum?

Die meisten Mikroorganismen können sich bei Temperaturen zwischen 10° und 60 °C vermehren. Die Aufbewahrung von Speisen für den Direktverzehr muss entweder heiß (über 60 °C) oder kühl (unter 10 °C) erfolgen.

Erhitzte Speisen sind, wenn möglich, in flachen Behältern zu kühlen!

Warum?

Flache Schalen ermöglichen ein schnelleres Herunterkühlen als tiefe Gefäße.

Nach dem Kühlen sollten wiedererhitzte Speisen mindestens auf 70 °C gebracht werden!

Warum?

Intensives Wiedererhitzen tötet Mikroorganismen ab, die sich möglicherweise während der Kühlung vermehrt haben. Diese Forderung gilt auch für frisch zubereitete Speisen, denen gekühlte Speisereste zugefügt wurden.

Beim Lagern sind erhitzte Speisen von rohen Lebensmitteln getrennt zu halten!

Warum?

Dadurch wird die Gefahr einer Keimübertragung vom rohen auf das gegarte Lebensmittel reduziert.

Bei der Zubereitung zusammengesetzter Speisen wie Kartoffel- oder Nudelsalaten sind die gekochten Komponenten herunterzukühlen bevor die anderen Bestandteile hinzugefügt werden!

Warum?

Große Mengen heißer Lebensmittel kühlen sehr langsam ab. Dies fördert die Vermehrung unerwünschter Mikroorganismen.

Alle Küchenarbeiten mit leichtverderblichen Lebensmitteln sind zügig durchzuführen!

Warum?

Je länger Lebensmittel der Küchenwärme ausgesetzt sind, desto größer ist die Gefahr einer Keimvermehrung.

Gegarte Speisen dürfen nicht mit der Hand angefaßt werden!

Warum?

Auch auf einer sauberen Handfläche befinden sich Mikroorganismen, die auf das Lebensmittel übertragen werden können (Einmal-Handschuhe!).

Küchenräume und Küchengegenstände

Küchenräume und dazugehörige Wirtschaftsräume sind sauberzuhalten!

Warum?

Die von Lebensmittelresten verschmutzten Oberflächen können Bakterien enthalten, die sich dort sehr gut vermehren können.

Der gesamte Küchenbereich ist in ordentlichem und aufgeräumtem Zustand zu halten!

Warum?

Aufgeräumte Küchen können leichter gesäubert und in hygienisch einwandfreiem Zustand gehalten werden.

Häufiges Zwischenreinigen verbessert die Küchenhygiene!

Warum?

Angetrocknete und verkrustete Reste lassen sich schwer von Oberflächen und Gegenständen entfernen. Arbeitsflächen und Geräte müssen daher nach jedem Bearbeitungsschritt sorgfältig gereinigt werden.

Alle Tücher, die für die Reinigung der Kücheneinrichtung und Gerätschaften benutzt werden, sind täglich zu erneuern!

Warum?

Intensives Waschen bei hoher Temperatur entfernt Verschmutzungen und tötet Mikroorganismen ab. Für das Reinigen von Fußböden sind unterschiedliche Tücher zu verwenden. Auch diese müssen regelmäßig heiß gewaschen werden.

Küchen- und Lagerräume sind vor Insektenbefall sowie anderem Ungeziefer zu schützen!

Warum? Diese Schädlinge können Krankheitserreger verbreiten.

Gefährliche/giftige Substanzen, wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Insektizide sind außerhalb der Küche in einem beschrifteten und verschlossenen Schrank zu halten!

Warum?

Durch Verwechslung giftiger Substanzen mit Lebensmitteln kann es leicht zu Vergiftungen kommen.

Eine Überlastung der Kühleinrichtung ist zu vermeiden!

Warum?

Überlastungen führen zu geringerer Kühlleistung und damit zu einem ungenügenden Schutz der Lebensmittel. Das kann zu einer Vermehrung von Mikroorganismen führen.

Bei Spülmaschinen dürfen die technischen Bedingungen, wie Temperatur und Zeit, nicht verändert werden!

Warum?

Durch derartige Manipulationen können Speisereste am Reinigungsgut haften bleiben. Bakterien können überleben, wenn die Temperatur nicht hoch genug, die Menge des Reinigungsmittels nicht ausreichend und die Reinigungsdauer zu kurz ist.

Vorsicht beim Einsatz von Schädlingsbekämpfungsmitteln!

Warum?

Unsachgemäßes Ausbringen von Schädlingsbekämpfungsmitteln kann zu

- Lebensmittelbeeinträchtigungen und/oder
- Gesundheitsschäden der Beschäftigten führen.

Deshalb:

Ausbringen nur durch einen sachkundigen Schädlingsbekämpfer!

Ausnahme:

Anwendung von für den Lebensmittelbereich zugelassenen Kleinstmengen bei strikter Vermeidung von Lebensmittelbeeinträchtigungen, die auch durch geschlossene Verpackungen möglich sind und Vermeidung von Gesundheitsschäden durch genaue Einhaltung der Anwendungsvorschriften auf Verpackung oder Beizetteln.

Merke:

Die Verantwortung für die Organisation und sachgemäße Durchführung der Schädlingsbekämpfung trägt der Unternehmer.

Eine rechtzeitige Schädlingsbekämpfung kann auch zu einer Verringerung der eingesetzten Mittel beitragen (Kosten).

08/14

Herausgeber:

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Dynamostraße 7 - 11 · 68165 Mannheim