

Küchenleitung/Sitzmann 1/96, 3/98, revidiert von Sitzmann 2/2001; in
Arbeitsanweisung Basishygiene eingefügt 11/2010

.....
(Name der/s Mitarbeiterin/s)

Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe Berlin
Jährliche Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)
Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

Personen, die **gewerbsmäßig** folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder inverkehrbringen:

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
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 andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen

oder

in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur **Gemeinschaftsverpflegung** tätig sind, benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeiten eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz von ihrem Gesundheitsamt. Diese darf nicht älter als 3 Monate sein.

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den oben genannten 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 daher eine große Zahl von Menschen betroffen sein.

Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden (Anlage 1 enthält die wichtigsten Regeln).

Das Infektionsschutzgesetz bestimmt, dass Sie die oben genannten Tätigkeiten nicht ausüben dürfen, wenn bei Ihnen Krankheitserscheinungen (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen 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.

Die Untersuchung einer Stuhlprobe von Ihnen hat den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben:

- Salmonellen,
- Shigellen,
- Enterohämorrhagische Escherichia coli – Bakterien,
- Choleravibrionen.

Wenn Sie diese Bakterien ausscheiden (ohne dass Sie sich krank fühlen müssen), besteht ebenfalls ein Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber.

Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- oder Gelenkschmerzen und Verstopfung (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) sind zum Beispiel Zeichen für *Typhus und Paratyphus*.

Typisch für *Cholera* sind milchigweiße Durchfälle mit hohem Flüssigkeitsverlust. Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit allgemeinem Schwächegefühl 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.

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch! Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

Nun bitten wir Sie, die nachfolgende **Erklärung zu unterschreiben**, dass Sie **dieses Merkblatt der jährlichen Belehrung** mit Anlage erhalten, gelesen und verstanden haben und Ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind. Für evtl. Rückfragen steht Ihnen der Hygieneberater, der Betriebsarzt und das Gesundheitsamt zur Verfügung.

An der jährlichen Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz habe ich teilgenommen, die mir ausgehändigten Informationen dazu habe ich gelesen und verstanden. Mir sind keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot für den Umgang mit Lebensmitteln bekannt. Ich verpflichte mich, die persönlichen Hygienemaßnahmen korrekt einzuhalten. Über die rechtlichen Folgen bei deren Nichtbeachtung wurde ich unterrichtet.

Berlin, den Name in Druckbuchstaben:

.....

Unterschrift:

.....

Anlage 1

Wie können SIE zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektionen beitragen?

1. Allgemeines

Die bedeutendsten Erregerverbreitungswege für Lebensmittelinfektionen sind:
 die Lebensmittel selbst (z.B. Salmonellen in Fleisch, Eiern, Bacillus cereus in Gewürzen).
 erkrankte Personen oder Mitarbeiter ohne Krankheitssymptome (z.B. Staph. aureus im Nasen-Rachen-Raum oder in eitrigen Wunden, Haaren).
 die Arbeitsumgebung (Räume, Geräte, Kochutensilien usw.).

2. Persönliche Hygiene

Die wichtigsten Maßnahmen sind das **Händewaschen und die Händedekontamination**, also das gleichzeitige Reinigen und Desinfizieren. Handbürsten sollten nur in Ausnahmefällen (stark verschmutzte Hände) verwendet werden. Fingernägel sind kurz zu halten.

Benutzen eines Händedekontaminationsmittels

- vor Dienstanfang
- nach Verschmutzung (z.B. niesen, schneuzen)
- vor jedem Arbeitsplatzwechsel (z.B. vor der Speisenzubereitung, vor Essensausgabe am Band)
- nach den Pausen
- nach Umgang mit Fleisch, Fisch, Geflügel, Eiern, Gemüse und Salat.

Nach Benutzen der Toilette sind die Hände nach dem Waschen und gründlichen Abtrocknen mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel (Sensiva o. ä.) auf dem Küchenflur zu desinfizieren. Nur auf vollständig *trockene* Hände geben! Sorgfältige Händepflege hilfreich. Im Winter die Haut vor Kälte schützen.

Schutzhandschuhe (aus Baumwolle, Latex u.a.)

- dienen dem eigenen Schutz.
- vermeiden den direkten Kontakt der Hände mit den Lebensmitteln.
- machen Hautschutz unter den Handschuhen erforderlich.
- Ausgabe von Essen mit Handschuhen *nur am Band* unter strenger Beachtung der Sauberkeit.

Bei Hautausschlag, Abszessen, eitrigen Hautverletzungen o.ä. müssen wasserabweisender Verband, Handschuhe oder Fingerling getragen werden. Bitte jedoch die Hinweise des IfSG zu Tätigkeitsverboten beachten.

Tragen von Schmuck (Ringen, auch Eheringe, Armreife, Armbanduhr)

- ist verboten (Unfallverhütungsvorschrift ist *verbindliche* Vorschrift!).
- eine korrekte Reinigung der Hände ist sonst nicht möglich und Desinfektionswirkstoffe schädigen darunter eher.

Geeignete Schuhe (krankenhauseigene)

- sind aus Hygiene- und Sicherheitsgründen (Rutschgefahr) erforderlich
- die regelmäßige Reinigung ist selbst vorzunehmen.

Kopfbedeckung: Sie muss verhindern, dass die Mitarbeiter gezwungen sind, während der Arbeit die Haare zu ordnen oder aus dem Gesicht zu streichen. Deshalb sollte das Haar vollständig bedeckt sein; es dürfen keine langen Haarsträhnen aus der Bedeckung hängen.

Arbeits- und Schutzkleidung

Zum Erkennen des jeweiligen Arbeitsplatzes bitte unterschiedliche Arbeitskleidung tragen

- in der Gemüseküche, beim Tablett abräumen, Eingabeseite am Spülband
- reine Seite Spülmaschine, an den Kochkesseln tragen,
- für die WC-Reinigung.

Bei *Schmutzarbeiten* (z.B. Gemüseputzen) sollte eine Gummischürze getragen werden. Es muss Krankenhauswäsche getragen werden, die täglich gewechselt werden muss. *Kittelwechsel* ist auch bei Arbeitsplatzwechsel erforderlich. *Schutzkittel* müssen von Besuchern der Küche im Kochbereich getragen werden. Nicht kochbare Kleidung (Strickjacken) bitte nicht in der Küche tragen, unter der Arbeitskleidung ist dies jedoch möglich.

3. Betriebsärztlicher Dienst: Mitarbeiteruntersuchungen sind erforderlich

Bei Neueinstellung:	mit Stuhluntersuchung
Nach Auslandsaufenthalt in Ländern mit erhöhtem Infektionsrisiko (Ländern mit schwierigen hygienischen Verhältnissen)	Stuhluntersuchung (möglichst vor Dienstantritt auf Enteritis-Salmonellen), dazu vor Urlaubsantritt Stuhlröhrchen im Küchenbüro abholen.
Bei Durchfall, Erbrechen und Übelkeit	ärztliche Untersuchung mit Stuhluntersuchung

Beachte: Röhrchen mit Begleitschein gibt es im Küchenbüro, Stuhlproben mit Begleitschein direkt an das Labor geben.

4. Verabredete Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen: siehe gesonderter Hygieneplan.