

INFORMATION FÜR BESCHÄFTIGTE IM LEBENSMITTELBEREICH

BELEHRUNG NACH

§ 43 INFEKTIONSSCHUTZGESETZ (IfSG)



Gesundheitsamt
Frankfurt am Main

In vielen Lebensmitteln vermehren sich Krankheitserreger wie Bakterien besonders leicht. Werden derart verunreinigte Lebensmittel verkauft oder in Gaststätten beziehungsweise 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.

STADT FRANKFURT AM MAIN
Gesundheitsamt

Bescheinigung
nach § 43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz

Hiermit wird bescheinigt, dass Frau/Herr

Name _____

Vorname _____

Geburtsdatum _____

am _____ mündlich und schriftlich
über die in § 42 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz genannten
Tätigkeitsverbote und die Verpflichtungen nach § 43 Abs. 2,
4 und 5 belehrt worden ist.

Frankfurt am Main, den _____

Unterschrift _____

Dienststempel

Achtung: Ihr Arbeitgeber muss mit Ihnen innerhalb von drei Monaten am Arbeitsplatz eine Hygienebelehrung durchführen und diese mit seiner Unterschrift, Stempel und Datum dokumentieren, sonst wird der Ausweis ungültig!

Wer führt die Belehrung durch?

Die Erstbelehrung muss laut IfSG in einem Gesundheitsamt oder von einem Arzt im Auftrag des Gesundheitsamtes durchgeführt werden.

Voraussetzung für eine Belehrung im Gesundheitsamt in Frankfurt am Main ist, dass Sie mit Wohnsitz in Frankfurt am Main gemeldet sind oder die Betriebsstätte Ihres Arbeitgebers in Frankfurt am Main ist.

Unmittelbar nach Aufnahme Ihrer Tätigkeit und dann alle zwei Jahre sind Folgebelehrungen vom Arbeitgeber oder einer von ihm beauftragten kompetenten Person durchzuführen.

Die Bescheinigung über die Erstbelehrung verliert ihre Gültigkeit, wenn seit der Belehrung mehr als drei Monate bis zur Aufnahme der Tätigkeit im Lebensmittelbereich vergehen.

Was bedeutet Lebensmittelbereich?

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, Speiseeis, Säuglingsnahrung oder Rohkostsalaten. Eingeschlossen sind auch Tätigkeiten, bei denen die Übertragung von Krankheitserregern auf Lebensmittel über Gebrauchsgegenstände zu befürchten ist, wie zum Beispiel bei der Reinigung von Geschirr und Besteck.



Wann darf man nicht im Lebensmittelbereich arbeiten?

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

- Durchfall (mit drei 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 Krankheitszeichen bei sich selbst feststellen, dürfen Sie vorübergehend 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 in Kenntnis setzen!

Wenn Sie vorsätzlich oder fahrlässig Ihren Arbeitgeber nicht informieren oder Ihre Tätigkeit trotz der Erkrankung weiter ausüben, können Sie mit einer Geldstrafe bis zu 25.000 Euro oder mit Gefängnis bis zu zwei Jahren bestraft werden.

Falls es dadurch zu der Weiterverbreitung von Krankheiten gemäß § 6 Abs. 1 Nr. 1 IfSG oder Krankheitserregern gemäß § 7 IfSG kommen sollte, kann sich das Strafmaß auf bis zu fünf Jahren Gefängnis erhöhen. Das Tätigkeitsverbot gilt nur für den Lebensmittelbereich, andere Arbeiten außerhalb der Küche, zum Beispiel im Büro, sind erlaubt.

Richtig Hände waschen:

Um Krankheitserreger zu entfernen, waschen Sie Ihre Hände gründlich mit Wasser und Seife.

Wenn Sie die folgenden fünf Schritte beachten, helfen Sie, Infektionen vorzubeugen:

- 

1. Nass machen
Hände unter fließendes Wasser halten.
- 

2. Rundum einseifen
Hände von allen Seiten einschäumen.
- 

3. Zeit lassen
Gründliches Einseifen dauert 20 - 30 Sekunden, dabei die Fingerkuppen nicht vergessen.
- 

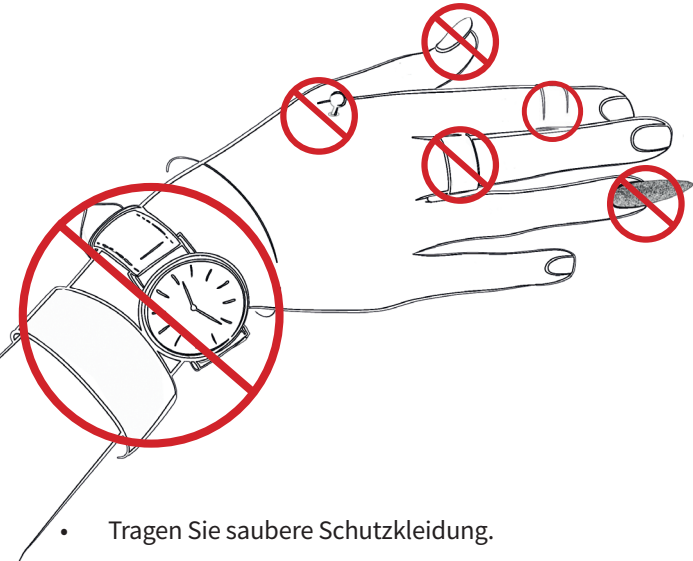
4. Gründlich abspülen
Hände gründlich unter fließendem Wasser abwaschen.
- 

5. Sorgfältig abtrocknen
Hände mit einem sauberen Einmalhandtuch abtrocknen.



Hygieneregeln:

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Danach die Hände desinfizieren. Ausreichend Hände-Desinfektionsmittel in die trockene hohle Hand geben, so dass alle Areale der Hände satt mit dem Präparat benetzt werden können.
- Hände-Desinfektionsmittel sorgfältig über 30 Sekunden in die Hände einreiben, dabei die Fingerkuppen nicht vergessen.
- Nehmen Sie die Hände nicht in das Gesicht.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Ihren Schmuck (zum Beispiel Fingerringe, Armbanduhr, Armreifen, Ketten, Ohringe und sichtbare Piercings) ab.



- Tragen Sie saubere Schutzkleidung.
- Husten und niesen Sie niemals auf Lebensmittel und niemals in die Hände.
- Decken Sie kleine saubere (nicht infizierte) Wunden an Händen oder Armen mit einem wasserundurchlässigen Pflaster ab und schützen Sie Wunden durch Fingerlinge oder Einmalhandschuhe.

- Ihre Hände sollen sauber, gepflegt und gesund sein.
- Verwenden Sie immer saubere Spül- und Trockentücher, sauberes Geschirr, Bestecke und sonstige Arbeitsgeräte.
- Säubern Sie nach Gebrauch Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen gründlich.
- Die Fingernägel sollen kurz und nicht lackiert sein. Künstliche Nägel sind nicht gestattet.

Welche Pflichten hat der Arbeitgeber?

Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung nicht älter als drei Monate sein. Die Wiederholungsbelehrung muss alle zwei Jahre durch den Arbeitgeber erfolgen.

Ihre eigene Bescheinigung und die Ihrer Beschäftigten sowie die Dokumentation über die Wiederholungsbelehrungen müssen an der Arbeitsstätte aufbewahrt werden. Die Belehrungsbescheinigungen sind den Mitarbeiter:innen der zuständigen Behörde auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.

Diese Belehrung ersetzt nicht die regelmäßige Belehrung nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung.



So erreichen Sie uns:

STADT  FRANKFURT AM MAIN

Gesundheitsamt

Stadt Frankfurt am Main

Abteilung Medizinische Dienste

Breite Gasse 28

60313 Frankfurt am Main

www.gesundheitsamt.stadt-frankfurt.de

Termin online vereinbaren:



www.frankfurt.de/lebensmittelausweise

Herausgeber: Gesundheitsamt | Stadt Frankfurt am Main
Breite Gasse 28 | 60313 Frankfurt am Main
Titelbild: halfpoint - stock.adobe.com, Innenseite rechts:
macrovector-stock.adobe.com; Mitte: rh2012-adobe.com
© 2022 Stadt Frankfurt am Main, alle Rechte vorbehalten