

Hygienevorschriften

Arbeitsunfähigkeit liegt vor bei:

- Durchfall (mehr als einmal täglich)
- Fieber
- Gelbsucht (gelbe Haut, gelbe Augen)
- offenen Wunden (eitrig, geschwollen)

Merke: Lieber einmal zuviel zum Arzt!

Problematische Lebensmittel sind:

- rohes Fleisch
- Milch, -erzeugnisse
- Eier
- Fisch, u.ä.
- Eis
- Backwaren (insb. Buttercremetorte, u.ä.)
- Salate (insb. Marinaden)
- Flüssigkeiten, die beim Auftauen von Tiefgefrorenem freiwerden

Vorsorge:

- Hände mit Flüssigseife vor und nach jedem Arbeitsgang waschen
- saubere Schutzkleidung tragen
- nie auf Lebensmittel husten oder niesen
- offene, saubere Wunden mit wasserundurchlässigen Pflastern versorgen
- keine Ringe oder Uhren tragen

Die Hände sind zu reinigen:

- vor der Arbeit
- vor der Bearbeitung empfindlicher Produkte
- vor der Ausgabe von Lebensmitteln
- vor neuen Arbeitsprozessen
- beim Wechseln eines Arbeitsplatzes (schmutzig → sauber)
- nach dem Toilettenbesuch

Merke: Seifenspender und Einweghandtücher benutzen!

Ich bin darüber belehrt worden, dass ich

- nicht im Verpflegungsbereich tätig sein darf, wenn und solange ich
 - ♦ an Thyphus abdominalis, Patathyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig bin;
 - ♦ an infizierten Wunden oder Hautkrankheiten erkrankt bin, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger durch Lebensmittel übertragen werden können;
 - ♦ die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escheria choli oder Choleravibrionen ausscheide;
- verpflichtet bin, eine mögliche Krankheit nach § 42 Abs. 1 IfSG unverzüglich mitzuteilen.

Ort

Datum

Name, Vorname

Unterschrift