

Kombinationsbelehrung zur Lebensmittelhygiene und zum Infektionsschutzgesetz nach LMHV und §43 IfSG

Für Kursleiterinnen und Kursleiter, die an der VHS Leipzig in ihren Kursen Lebensmittel be-
und verarbeiten

Tätigkeitsverbote nach IfSG

Bei folgenden Krankheiten besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot:

- Typhus und Paratyphus
- Cholera
- Shigellose (Ruhr)
- Salmonellose
- Gastroenteritis (ansteckender Durchfall)
- Hepatitis A oder E
- infizierte Wunden oder Hautkrankheiten deren Erreger über Lebensmittel übertragbar sind.
- als Ausscheider von Choleravibrionen, Shigellen, Salmonellen, EHEC-Bakterien

Achten Sie auf folgende Symptome:

- 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 können Zeichen für Typhus und Paratyphus sein.
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine Virushepatitis hin.
- Wunden und offene Hautstellen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Führen Sie den Kurs nicht durch wenn Sie diese Symptome bei sich feststellen!

Sprechen Sie Teilnehmer/-innen an, wenn sie die o.g. Symptome bemerken und bitten Sie diese, nicht am Kurs teilzunehmen !

Persönliche Hygiene

- Hände waschen!
 - vor Beginn der Arbeit mit Lebensmitteln
 - vor jedem neuen Arbeitsgang
 - nach jedem Toilettenbesuch
- Schmuck möglichst entfernen! (Ketten, Ringe, Armreifen etc.)
 - Hände können besser gereinigt werden
 - Arbeitsschutz
- Saubere Arbeitskleidung tragen
 - als KL mindestens eine saubere Schürze, wenn vorhanden bitte Hygienebekleidung (Kochjacke) tragen.
- lange Haare möglichst zusammenbinden / Kopfbedeckung tragen!
- beim Niesen und Husten abwenden, Hand vorhalten und anschließend Hände waschen.
- Verletzungen sachgerecht versorgen; mit wasserundurchlässigem Material abdecken
 - Verbandskasten befindet sich am grauen Besenschrank, Handschuhe befinden sich in dem Schrank
 - entnommenes Verbandsmaterial im Übergabebuch eintragen.

Lebensmittelhygiene

Besonders empfindliche Lebensmittel nach LMHV

- Fleisch, Geflügelfleisch und deren Erzeugnisse
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und deren Erzeugnisse
- Eiprodukte
- Speiseeis
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen und andere emulgierte Soßen

Bei Verarbeitung dieser Lebensmittel ist besondere Sorgfalt geboten, die nachfolgenden Bestimmungen sind strikt einzuhalten !

- verdorbene Lebensmittel entsorgen.
- übriggebliebene Lebensmittel sind für die Lagerung mit Folie abzudecken.
- Leichtverderbliche Lebensmittel möglichst lange kühl lagern!
- Küchenarbeiten mit leichtverderblichen Lebensmittel zügig durchführen
- Tiefgefrorene Lebensmittel sachgerecht auftauen, Auftauwasser entsorgen
- Speisen ausreichend erhitzen (z.B. Geflügel)

Küchenhygiene

- die Arbeitsflächen u. a. Oberflächen sind sauber zu halten.
 - auffällige Verschmutzungen, die nicht selbst beseitigt werden können, in das Übergabebuch eintragen
- die Küche ist sauber zu verlassen.
 - Fußboden muss nur bei starker Verschmutzung gewischt werden
- Schneidbretter zwischendurch wechseln oder reinigen, wenn mit anderen Lebensmitteln weitergearbeitet wird
- benutzte Tücher sind zum Trocknen über die Heizkörper hängen.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel bitte nur in den dafür vorgesehenen Schränken oder auf den Spülflächen aufbewahren.
- Sämtliches Geschirr muss in der Spülmaschine (Programm P2 oder P3) gereinigt werden.
 - auch die letzte Spülmaschine muss ausgeräumt werden!
 - am Ende des Kurses muss mit dem Schalter „P“ das Programm „Pro clean“ gewählt und gestartet werden!
- Schädlingsbefall bitte sofort über das Telefon im Zimmer 411 am i-Punkt melden.

Dokumentation

Am Ende des Kurses sind durch die/den Kursleitenden folgende Eintragungen in der HACCP Liste vorzunehmen:

- Temperaturen der Kühlschränke
- Temperaturen der Tiefkühler
- durchgeführte Reinigungen