

# Schulungsinhalte

Zur Schulung am

Themenkreis: Infektionsschutz 1/3

Abhaken, wenn in der Schulung behandelt

Durchführung einer Schulung zur Belehrung gemäß  
§ 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz

## Einführung in das Infektionsschutzgesetz

### Bedeutung und Anwendungsbereiche des Gesetzes

- Das Infektionsschutzgesetz schützt vor Infektionskrankheiten durch Lebensmittel.
- Betrifft Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder verkaufen.

### Wichtigkeit von Hygiene im Lebensmittelbereich und potenzielle Risiken

- Verhindert die Verbreitung von Krankheitserregern in Lebensmitteln.
- Schützt Verbraucher und Mitarbeiter vor Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen.
- Reduziert das Risiko von Lebensmittel-bedingten Ausbrüchen, die zu öffentlichen Gesundheitskrisen führen können.
- Erhält das Vertrauen der Kunden in die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel.
- Unterstützt die Einhaltung gesetzlicher Vorgaben und vermeidet rechtliche Konsequenzen für das Unternehmen.
- Fördert eine saubere und sichere Arbeitsumgebung, die die Produktivität und Zufriedenheit der Mitarbeiter steigert.

Infektionsschutz

# Schulungsinhalte

Zur Schulung am

Themenkreis: Infektionsschutz 2/3

Abhaken, wenn in der Schulung behandelt

## Hygieneregeln und Eigenverantwortung



### Überblick über die grundlegenden Hygieneregeln

- Regelmäßiges Händewaschen und Verwendung von Schutzausrüstung.
- Richtiger Umgang mit Lebensmitteln, z.B. Trennung von rohen und gekochten Speisen.
- Sauberhalten der Arbeitsflächen und regelmäßige Desinfektion von Geräten und Utensilien.
- Vermeidung von Kreuzkontaminationen, besonders zwischen verschiedenen Lebensmittelgruppen.
- Korrekte Lagerung von Lebensmitteln, inklusive Temperaturkontrolle und Verfallsdatenüberwachung.
- Umsetzung von Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung und Abfallentsorgung.



### Bedeutung der Eigenverantwortung jedes Mitarbeiters

- Jeder Mitarbeiter trägt Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit.
- Einhaltung der Hygieneregeln zum Schutz aller Beteiligten.
- Selbstkontrolle und Meldung von Hygienemängeln oder potenziellen Gefahrenquellen.
- Aktive Teilnahme an Schulungen und Weiterbildungen zum Thema Lebensmittelhygiene.
- Beachtung von persönlichen Gesundheitszuständen und Krankheitssymptomen, die die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen können.
- Informieren und Umsetzen von neuen Hygienerichtlinien und gesetzlichen Vorgaben.

Infektionsschutz

# Schulungsinhalte

Zur Schulung am

Themenkreis: Infektionsschutz 3/3

Abhaken, wenn in der Schulung behandelt

## Erkennung und Umgang mit Krankheitssymptomen

### Erkennen von Krankheitssymptomen

- Symptome wie Durchfall, Übelkeit, Erbrechen, Fieber, Gelbfärbung der Haut.
- Sofortiges Handeln bei Auftreten dieser Symptome.

### Richtlinien für das Vorgehen bei Auftreten von Symptomen

- Kontakt mit Lebensmitteln vermeiden.
- Sofortige Information an den Vorgesetzten und ggf. Arztbesuch.
- Nutzung einer Krankschreibung oder Freistellung von der Arbeit, bis die Symptome vollständig abgeklungen sind.
- Beachtung der Anweisungen des Gesundheitsamtes oder des behandelnden Arztes bezüglich der Wiederaufnahme der Arbeit.
- Bei Verdacht auf eine auf Lebensmittel übertragbare Krankheit, eine ärztliche Untersuchung und ggf. die Abgabe von Proben für Labortests veranlassen.
- Dokumentation des Krankheitsverlaufs und der unternommenen Schritte zur Information des Arbeitgebers und für eventuelle behördliche Nachfragen.

### Wenn die Untersuchung einer Stuhlprobe von Ihnen den Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben hat:

- Salmonellen, Shigellen, • enterohämorrhagische Escherichia-coli-Bakterien (EHEC) oder Cholerabakterien

besteht ein **Tätigkeitsverbot oder Beschäftigungsverbot** im Lebensmittelbereich. Das Verbot besteht auch, wenn Sie diese Erreger ausscheiden, ohne dass Sie Krankheitszeichen aufweisen.

Infektionsschutz