

Dokumentation der Personalschulung

Mit der Unterschrift wird bestätigt, dass die Teilnehmer die vorgetragenen Themen verstanden haben. Die Arbeitsanweisungen sind einzuhalten.

Personalhygiene!

- Aufgrund der sensiblen Tätigkeit achtet das Küchen- sowie das Reinigungspersonal auf eine gute persönliche Hygiene (Haare, Fingernägel usw.)
- Das Küchenpersonal muss geeignete, saubere hellfarbige, Arbeitskleidung und eine saubere Kopfbedeckung tragen, die das Haar vollständig bedeckt.
- Bei bestimmten Tätigkeiten, wie Salatwaschen, Aufschlagen von Eiern usw. wird das Tragen von zusätzlicher Schutzkleidung (z.B.: Plastikschrüze, Einweghandschuhe usw.) empfohlen.
- Eine Verunreinigung von Lebensmittel durch anhusten, niesen, anhauchen usw. ist zu vermeiden.
- Das Rauchen in der Küche ist verboten.
- Das Personales ist am dafür vorgesehenen Tisch einzunehmen.
- Betriebsfremde Personen, ausgenommen befugte Amtsorgane, dürfen die Küche nicht betreten.
- Haustiere sind vom Küchenbereich fernzuhalten.
- Topfpflanzen (-kräuter) im Küchenbereich sind verboten.
- Unmittelbar vor Arbeitsbeginn, nach WC-Benützung sowie nach Schmutzarbeiten sind die Hände einschließlich der Unterarme gründlich mit Seife zu waschen.
- Nach sensiblen Tätigkeiten, wie Aufschlagen von rohen Eiern, Würzen von Geflügel usw., müssen Hände sowie Unterarme desinfiziert werden.
- Das Händewaschen darf nur beim dafür vorgesehenen Handwaschbecken erfolgen.
- Sind beim Handwaschbecken mechanische Armaturen vorhanden, dürfen diese nach dem Händewaschen und – abtrocknen nur mit einem Papierhandtuch betätigt werden. !Schmierinfektion!
- Es ist ausschließlich das Personal-WC zu benützen, welches ständig in einem sauberen Zustand zu halten ist.
- Bei den Handwaschbecken sind die Seifenspender sowie Einmalhandtuchbehälter regelmäßig nachzufüllen.
- Schlechte Angewohnheiten, wie Kosten mit Finger oder Weiterverarbeiten von auf den Boden gefallenen Lebensmittel, deren Verunreinigung nicht mehr entfernt werden konnte, müssen unterbleiben.
- **Schmierinfektion:**

Eine Schmierinfektion bedeutet, dass Keime von Gegenständen, Lebensmittel oder durch den Menschen auf andere Lebensmittel übertragen werden.

Salmonellen z. B.: können über nicht gewechselte oder nicht ordnungsgemäß gereinigte Schneidebretter, Messer, Hände, Spüllappen usw. von rohem Geflügel und Eier auf andere, nicht erhitzte, Lebensmittel übertragen werden (z.B.: beim Salatschneiden)

Solche Schmierinfektionen sind die häufigste Ursache für Salmonellenerkrankungen.

- Während der Arbeit sollen weder Schmuck noch Armbanduhren getragen werden.
- Personen mit ansteckenden Krankheiten, Durchfall, Erbrechen usw. dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden.
- Offene Wunden sind durch wasserdichte Verbände vollständig abzudecken.
- Durch Reinigungstätigkeiten dürfen Lebensmittel nicht nachteilig beeinflusst werden.

Formblatt für Reinigungen gemäß Reinigungsplan

Bereich: _____

Monat/Jahr: _____

Tag	tägl. Reinigung	wöchtl. Reinigung	monatl. Reinigung	Unterschrift des Reinigenden	o.K.	nicht o.K.	Unterschrift des Kontrollierenden	Bemerkung z.B. Mängel/Maßnahmen
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
13	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
14	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
15	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
17	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
18	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
19	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
20	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
21	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
22	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
23	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
24	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
26	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
27	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
28	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
29	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____
31	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____	_____

Temperaturkontrollliste:

Monat	Gefrierraum	Kühlhaus Fleisch	Kühlschrank Nr. 1	Küche Kühl- fächer	Maßnahmen	Unterschrift
	mind. -20° C	mind. +4° C	mind. +6° C	mind. +6° C		
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Sichtkontrolle auf Schädlingsbefall Tag und Maßnahme mit Unterschrift

Tag	kein Befall feststellbar	Befall feststellbar, es wurde folgende Maßnahme ergrif- fen.	Fallen ausgelegt	Fachfirma beauftragt	Unterschrift

Lagerung der Waren

Bei der Lagerung sind folgende Maßnahmen zu beachten:

Beim Lagern sind die Waren vor gegenseitiger Kontamination zu schützen. Das heißt, die Lagerung von Fleisch, Obst- und Gemüse, Geflügel und Eier in separaten Räumen. Ist dies aufgrund der Betriebsgröße oder baulichen Gegebenheiten nicht möglich, sind im Kühlraum eigene Zonen so festzulegen, dass eine gegenseitige Beeinflussung ausgeschlossen ist (z.B.: Gemüse im unteren Bereich, Fleisch- und Fertiggerichte ordnungsgemäß verpackt im oberen Bereich).

Beim Einräumen in die jeweiligen Lagerräumen ist nach dem Prinzip: „First-in – First-out“ vorzugehen.

Sämtliche Lebensmittel sind in regelmäßigen Abständen auf ihren Zustand zu überprüfen (Ablaufdatum, Verderb, usw.....)

Erfolgt die Lagerkontrolle durch mehrere Personen, wird eine Dokumentation empfohlen bzw. könnten die Kontrolle bereits im Dienstplan festgelegt werden.

Verdorbene bzw. auszuscheidende Waren sind sofort aus den Lagerräumen zu entfernen.

Temperaturen spielen bei der Lagerung eine große Rolle daher folgende Hinweise:

Da in der Praxis während der Abtauphase von Kühlanlagen die Temperaturen häufig überschritten werden, sind Thermometer zu verwenden.

Auf den Kühleinrichtungen soll die Solltemperatur angeschrieben sein. Die Temperaturen der Kühleinrichtungen sind mit einem Thermometer zu überwachen

Schädlingsbekämpfung

Vorbeugung

Gemäß Lebensmittelhygieneverordnung, Anhang, Abschnitt I, 2 c müssen Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, so konzipiert, angelegt, gebaut und bemessen sein, dass ein Schutz gegen externe Kontaminationsquellen (z.B.: Ungeziefer) gegeben ist.

Hiezu werden folgende Maßnahmen vorgeschlagen:

1. Betriebsräumlichkeiten müssen in einem einwandfreien Zustand gehalten werden.
2. Bodenabflüsse sind mit Gittern zu versehen.
3. Mauerdurchbrüche sind zu verschließen.
4. Fenster u. Lüftungsöffnungen sind mit Insektengittern zu versehen.
5. Die Türen müssen dicht schließen (automatische Türschließer werden empfohlen).
6. In gefährdeten Gebieten: Auslegen von Ködern oder Vergabe der Kontrolle an ein konzessioniertes Schädlingsbekämpfungsunternehmen.

Kontrolle auf Ungezieferbefall

Die Räume sind regelmäßig, fallweise auch nachts, auf Schädlingsbefall zu kontrollieren, um ein Auftreten von Küchenschaben und anderen Insekten feststellen zu können. In Großbetrieben wird vorgeschlagen, die Kontrolle auf Schädlingsbefall zu dokumentieren.

Meldung an Betriebsleitung

Jeder Auftritt von Schädlingsbefall ist der Betriebsleitung zu melden. Die Bekämpfung ist durch die Betriebsleitung zu veranlassen. Bei intensiven Schädlingsbefall oder bei Auftreten von Küchenschaben ist die Bekämpfung von einer autorisierten Firma durchführen zu lassen.

Belehrung nach § 42 und 43 Infektionsschutzgesetz durch den Arbeitgeber

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich heute über das Tätigkeitsverbot nach § 42 Infektionsschutzgesetz und meine Meldepflicht nach § 43 belehrt wurde.

Ich erkläre mit meiner Unterschrift, dass bei mir keine Tatsachen bekannt sind, die für ein Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich sprechen.

Der Arbeitgeber ist verpflichtet, nach § 43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz, die Belehrung jährlich zu wiederholen und darüber Aufzeichnungen zu führen.

Wer ist davon betroffen?

Personen, die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafes oder sonstigen Einrichtungen mit und zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind, sowie Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen (Gewerbsmäßig ist jede gewerbliche, d.h. im Rahmen eines Gewerbes und zu gewerblichen Zwecken vorgenommene Tätigkeit, im Gegensatz zum privaten hauswirtschaftlichen Bereich).

- Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- oder Kleinkindernahrung
- Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchbackener oder durchgebackener Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen,
- Nahrungshefen

und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen.

Welche Vorschriften müssen beachtet werden?

Bei folgenden Erkrankungen besteht ein **gesetzliches Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot**:
Personen,

- die an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
- die an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
- die Krankheitserreger wie Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibionen ausscheiden

dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden.

Belehrungspflichten:

Unterschieden werden muss zwischen einer **Erstbelehrung**, die nur benötigt, wer kein Gesundheitszeugnis hat und einer **jährlichen Belehrung** durch den Arbeitgeber für alle (einschließlich Aushilfen).

Erstbelehrung:

Für Personal, das erstmalig vorne genannte Tätigkeiten ausübt, ist eine **Erstbelehrung** vorgeschrieben.
Diese Erstbelehrung hat vor Aufnahme der Tätigkeit **beim Gesundheitsamt oder einem beauftragten niedergelassenen Arzt** zu erfolgen.

Belehrung durch den Arbeitgeber:

Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der vorne genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im weiteren einmal jährlich über die vorne genannten Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren.

Die Bescheinigungen über die Belehrungen sind an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten auf Verlangen vorzulegen.

Werden dem Arbeitgeber oder Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen bekannt, die ein Tätigkeitsverbot begründen, so hat dieser **unverzüglich** die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten. Personen, bei denen die genannten Hinderungsgründe auftreten, sind verpflichtet dies ihrem Arbeitgeber unverzüglich mitzuteilen.

Auskunft über die aktuell beauftragten Ärzte, sowie bei weiteren Fragen erteilt das Gesundheitsamt unter der Telefonnummer 08251 – 909 335

**Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich soweit als möglich, gerne auch per E-Mail lebensmittelueberwachung@lra-aic-fdb.de zur Verfügung.
Ihre Lebensmittelüberwachung des Landratsamtes Aichach-Friedberg**