

Erklärung

Nach § 43 Abs. 1 Nr. 2 Infektionsschutzgesetz

Vorname Name	geboren am:
Privatadresse (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort):	

Ich erkläre hiermit,

- dass ich von meinem Arbeitgeber in der heutigen Schulung über Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote nach dem Infektionsschutzgesetz belehrt wurde.
- dass bei mir keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bekannt sind.

Ich weiß insbesondere,

- dass ich mich bei Durchfallerkrankungen sofort an meinen Hausarzt wende und ihm mitteile, dass ich in einem Lebensmittelbetrieb arbeite.
- dass ich meinen Arbeitgeber sofort informiere, wenn ich bei mir verdächtige Krankheitssymptome feststelle.

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift

**Bescheinigung über eine Unterrichtung gem. § 43 Abs. 4
Infektionsschutzgesetz**

**Mit meiner Unterschrift erkläre ich, dass ich am,
mündlich und schriftlich über die in § 42 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz
genannten Tätigkeitsverbote und die Verpflichtung nach § 43, Absätze 2, 4
und 5 belehrt worden bin.**

**Ferner wurde ich über die Notwendigkeiten der Personalhygiene im
Rahmen des betrieblichen Eigenkontrollkonzeptes unterrichtet.**

**Ich bin mir bewusst, dass jeder Mitarbeiter zum Gelingen des
Hygienemanagements beiträgt. Die Hygieneregeln, die mir heute in
schriftlicher Form ausgehändigt wurden, habe ich durchgelesen und
vollständig verstanden. Dieses Verständnis bekunde ich mit meiner
Unterschrift unter diese Bescheinigung.**

**Personen, die sich in den Betriebsräumen nicht korrekt verhalten, werde
ich darauf ansprechen und sie auf die Hygieneregeln aufmerksam machen.
Weiterhin werde ich meinen Arbeitsgeber darauf aufmerksam machen,
wenn mir Probleme bei unseren internen Hygieneregeln auffallen. Dies
betrifft sowohl unzureichende Rahmenbedingungen als auch persönliches
Fehlverhalten.**

**Eine detaillierte Arbeitsanweisung der betriebsinternen Hygieneregeln
wurde mir heute ausgehändigt.**

Herr/Frau

.....

....., den

Küchenregeln

Lebensmittelhygieneverordnung und Infektionsschutzgesetz § 42,43

Persönliche Hygiene

- saubere Kleidung, regelmäßige Körperpflege, einschließlich Haare und Bart
- kurze, saubere Fingernägel

Händereinigung/-desinfektion

- **vor** Tätigkeitsbeginn
- **vor** Portionierung
- **vor** Essenausgabe
- **vor** Dessertzubereitung
- **nach** WC Benutzung
- **nach** Schmutzarbeiten
- **nach** Bearbeiten von Geflügel, Eier, Salat, Gemüse
- **nach** Arbeitsende

Verhalten

- reine und unreine Tätigkeit und Gegenstände strikt trennen
- Schutzkleidung (Schürze - Vorbinder) täglich wechseln
- Schmuck (Ringe , Armband, Uhr) ablegen, vor Zubereitung und Portionierung
- Kein Glas u. Flaschenverschlüsse auf der Zubereitungsfläche und im Bereich Portionierung
- Rauchen ist während sämtlicher Arbeitsvorgänge untersagt
- bei Verletzungen an Händen u. Unterarmen sind Verband oder Handschuhe erforderlich
- bei Erkältungskrankheiten keine Beschäftigung in der kalten Küche
(Wurst, Käse, Brot, Kuchen, Salate, Dessert, Sahne, Creme)

Umgang mit Lebensmittel

- Mindesthaltbarkeitsdatum beachten, sachgemäße Lagerung in verschließbaren Behältern, trocken, staubgeschützt
- Kühlpflichtige Lebensmittel nur abgedeckt unmittelbar in den Kühlschrank. Kühltasche beim Einkauf
- Eier der Transportverpackung entnehmen u. in leicht desinfizierbare Lagerbox bei ca. 7° C kühl lagern
- offene Lebensmittel, nicht mit bloßen Händen greifen
- Dessert erst kurz vor dem Verzehr zubereiten, angelieferte Produkte nicht mit Transportverpackung lagern
- leicht verderbliche Lebensmittel zB. tierischer Herkunft, Temperaturvorgaben beim Lagern beachten
- **max. + 7 °C Frischfleisch, Wurst, Molkereiprodukte**
- **max. + 7 °C Hackfleisch, Geflügel, Wild**
- **max. + 3 °C Innereien**
- **max. + 2 °C Fisch u. Fischprodukte**
- **mind. Minus 18 °C Tiefkühlware; Kühlkette bei Einkauf und Transport beachten**

Wichtige Hinweise

- Durchfallerkrankungen, grippale Infekte, Atemwegsinfektionen, Hautkrankheiten müssen sofort der Leitung bzw. dem verantwortlichem Personal gemeldet werden
- Getränkekästen, nur den Tagesbedarf max. für 2 Tage in der Küche lagern. Bodenfläche freihalten
- Bedarfsgegenstände aus Holz bei der Zubereitung vermeiden
- Töpfe u. Pfannen nicht ineinander stapeln, vor Gebrauch mit heißem Wasser ausspülen
- keine Topf- Hydro- Trockenpflanzen im Bereich und über der Zubereitungsfläche aufstellen
- Bauliche u. Technische Mängel, Beschädigung von Einrichtung bezüglich Verletzungsgefahr, melden
- Abfallbeseitigung mind. 1 x täglich vor Arbeitsende
- Fliegenschutzgitter an den Fenstern und Türen, die zur Lüftung geöffnet werden, anbringen
- Elektrische Insektenvernichter prophylaktisch gegen Schadfluginsekten aufstellen
- Schädlingsbefallskontrolle und ggf. -bekämpfung erforderlich

Verbraucherschutz hat oberste Priorität, besonders beim Herstellen, Lagern, Inverkehrbringen, Verteilen!