

# **Belehrung nach Infektionsschutzgesetz ( IFSG )**

---

# Erstbelehrung - Folgebelehrung

---

## Erstbelehrung nach IFSG

Die Erstbelehrung kann nur durch das Gesundheitsamt, oder einen vom Gesundheitsamt beauftragten Arzt, durchgeführt werden.

## Folgebelehrung nach IFSG

- Spätestens alle zwei Jahre
- Kann vom Arbeitgeber (oder Ausbilder) durchgeführt werden
- Zeitpunkt und Inhalt der Folgebelehrung sind zu dokumentieren

# Was will das Infektionsschutzgesetz erreichen?

---

- **Ziel des IFSG** ist die Ausbreitung von Krankheitserregern über Lebensmittel zu verhindern.
- **Ziel der Belehrungen** nach § 43 IFSG ist das Bewusstsein, für die Problematik der Übertragung von Krankheitserregern durch Lebensmittel zu schaffen.
- Es soll den im Lebensmittelbereich Tätigen in die Lage versetzen, Anhaltspunkte für ein Tätigkeitsverbot bei sich selbst festzustellen und entsprechend handeln zu können.

# Wer benötigt eine Belehrung?

---

Voraussetzung für die erstmalige Aufnahme einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich ist seit dem 01.02.2001 eine Bescheinigung nach § 43 Infektionsschutzgesetz.

# Inhalt der Belehrung

---

- Bestimmungen zu den Tätigkeitsverboten
- Verpflichtungen im Falle des Auftretens von Hinderungsgründen bzw. von Anhaltspunkten für ein Tätigkeitsverbot.
- Informationen über die Wiederholung der Belehrungen durch den Arbeitgeber sowie über die Nachweispflichten gegenüber den zuständigen Behörden.

# Tätigkeitsverbote

---

- Erkrankungen, die ein Tätigkeitsverbot nach sich ziehen, sind:  
Ansteckende Durchfallerkrankungen, Hepatitis A, Hepatitis B, infizierte Wunden oder Hautkrankheiten
- Ausscheider folgender Krankheitserreger:  
Shigellen; Salmonellen; enterohämorrhagischen Escherichia coli (EHEC); Choleravibrionen (*Personen die Krankheitserreger ausscheiden, ohne Krankheitssymptome zu zeigen*)
- Tätigkeitsverbote gelten für den gesamten Lebensmittelbereich, der im Gesetz genau beschrieben ist.

# Meldepflichtige Infektionskrankheiten

---

- Botulismus
- Cholera
- Diphtherie
- humane spongiforme Enzephalopathie, außer familiär-hereditärer Formen
- akuter Virushepatitis
- enteropathischem hämolytisch-urämischem Syndrom (HUS)
- virusbedingtem hämorrhagischen Fieber
- Masern
- Meningokokken-Meningitis oder -Sepsis
- Milzbrand

# Meldepflichtige Infektionskrankheiten

---

- Mumps
- Pertussis
- Poliomyelitis (als Verdacht gilt jede akute schlaffe Lähmung, außer wenn traumatisch bedingt)
- Pest
- Röteln einschließlich Rötelnembryopathie
- Tollwut
- Typhus abdominalis/Paratyphus
- Varizellen

# Besonders empfindliche Lebensmittel

---

- 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 durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen
- Nahrungshefen

# Warum besondere Vorsicht?

---

- In den genannten Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken.
- In Gaststätten, Gemeinschaftseinrichtungen oder auch beim Verpflegungseinsatz, kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.  
Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

# Persönliche Hygiene

---

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einweghandtücher.
- Fingerringe und Armbanduhr ablegen
- Schutzkleidung (Kochbekleidung, vollständige Kopfbedeckung, etc. - laut gültiger Dienstbekleidungsordnung)
- Husten oder niesen Sie nie auf Lebensmittel.
- Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.

# Lebensmittel Hygiene

---

- Kühlkette einhalten
- Saubere, gut zu reinigende Arbeitsflächen verwenden
- Lebensmittel bei Lagerung oder Transport immer abdecken
- Speisen mit Ei-Anteil immer **durcherhitzen** (Salmonellengefahr)
- Ausgabe-Temperatur min. 65°C
- Rohwaren immer getrennt von fertigen Speisen lagern
- Verzehrfertige Speisen nicht mit bloßen Händen anfassen

# Hygiene

---

## Händehygiene

- Hände sind der Hauptübertragungsweg für Keime
- Regelmäßiges Händewaschen und desinfizieren!



# Hygiene

## Händehygiene



**1. Schritt:**  
Handfläche auf Handfläche  
Achtung:  
Inklusive Handgelenk

**2. Schritt:**  
Rechte Handfläche über  
linkem Handrücken und  
linke Handfläche über  
rechtem Handrücken

**3. Schritt:**  
Handfläche auf Handfläche  
mit verschränkten,  
gespreizten Fingern



**4. Schritt:**  
Außenseite der Finger auf  
gegenüberliegende Handflä-  
chen mit verschränkten Fingern

**5. Schritt:**  
Kreisendes Reiben des  
rechten Daumens in der  
geschlossenen linken  
Handfläche und umgekehrt

**6. Schritt:**  
Kreisendes Reiben hin und her  
mit geschlossenen Fingerkuppen  
der rechten Hand in der linken  
Handfläche und umgekehrt

Desinfektionsmittel in die trockenen Hände geben. Nach dem oben aufgeführten Verfahren das Produkt 30 Sek. in die Hände bis zu den Handgelenken kräftig einreiben. Die Bewegungen jedes Schrittes fünfmal durchführen. Nach Beendigung des 6. Schrittes werden einzelne Schritte bis zur angegebenen Einreibedauer wiederholt. Darauf achten, dass die Hände die gesamte Einreibedauer feucht bleiben. Im Bedarfsfall erneut Hände-Desinfektionsmittel entnehmen.

# Hygiene

---

## Reinigungsverlauf

- Vorspülen mit Wasser (Trinkwasser)
- Reinigung mit (heißem) Wasser und Reinigungsmittel
- Abspülen mit klarem Wasser
- Desinfektion
- Dokumentation

# Hygiene

---

## Reinigungsmittel

- Saure / alkalische / pH neutrale Reinigungsmittel  
→ Beachte: saure und alkalische Mittel nicht vermischen!
- Desinfektions- Reiniger: Kombi Produkt
- Dosierung nach Gebrauchsanweisung
- Reinigungsmittel müssen für Lebensmittelbereiche zugelassen sein

# Hygiene

---

## Reinigungsmittel

- Sicherheitsdatenblätter:
  - Anwendungshinweise
  - Sicherheitshinweise
  - Lagerhinweise
  - Verhalten bei Unfällen / Verletzungen

# Hygiene

Sicherheitsdatenblatt gemäß 91/155/EWG Seite 1 von 5

Ausstellungsdatum : 07.03.00 Ersatz für das Datenblatt vom : 18.01.00  
 \*\*\* Änderungen gegenüber Vorläufer, n.a. = nicht anwendbar, n.v. = nicht verfügbar

<b>1 Stoff - / Zubereitungs- und Firmenbezeichnung</b>	
1.1	<b>Angaben zum Produkt</b> <b>Handelsname :</b> Cleanlike Orange Power, Dose- und Nachfüllpack, Vlies <b>Artikel - Nr. :</b> n.v. <b>Rezeptur - Nr. :</b> n.v.
1.2	<b>Angaben zum Hersteller / Lieferanten</b>
1.2.1	<b>Anschrift des Herstellers / Lieferanten :</b> Coolike Hygiene GmbH, D - 64625 Bensheim, Lienthalstraße 2 - 4 Telefon : 06251-8450-0, Telefax : 06251-8450-55
1.2.2	<b>Verantwortlich für das Datenblatt :</b> CHEMCO, Dipl.-Chemikerin R. Fechner, Schulzenhof 53, D - 33105 Paderborn
1.3	<b>Notfall - Telefon</b> Beratungsstelle für Vergiftungsercheinungen Telefon : 030 - 19240
	Notfall - Telefon des Herstellers / Lieferanten Telefon : 06251-8450-0
<b>2 Zusammensetzung / Angaben zu Bestandteilen</b>	
2.1	<b>Chemische Charakterisierung:</b> Vlies, getränkt mit einer alkoholischen Lösung eines ungesättigten alicyclischen Kohlenwasserstoffes
2.2	<b>Gefährliche Inhaltsstoffe:</b>
	<b>CAS - Nr., Index - Nr., EWG - Nr., Bezeichnung</b> <b>m%-Bereich</b> <b>Symbol</b> <b>R - Sätze</b>
	5989-27-5 601-029-00-7 227-813-5 (R)-p-Mentha-1,8-dien / Citrus Öl > 90 % XI, N R 10-38-43-50/53
	* 67-63-0 603-117-00-0 200-661-7 2-Propanol 1 - 5 % F & Xi R 11-35-67
	Hinweise : Einstufung und Kennzeichnung einer Zubereitung siehe Punkt 15.
<b>3 Mögliche Gefahren</b>	
3.1	<b>Für den Menschen</b> (ergänzende Angaben siehe Punkt 11) : Entzündlich; Bei Gebrauch Bildung leichtentzündlicher Dampf-Luftgemische möglich. Kann Augenreizungen bewirken. Färbt die Haut. Wirkt hautentfettend. Sensibilisierung durch Hautkontakt möglich.
3.2	<b>Für die Umwelt :</b> Sehr giftig für Wasserorganismen, kann in Gewässern längerfristig schädliche Wirkungen haben (Wirkstoff).
3.3	<b>Für Werkstoffe :</b> Werkstoffe sollten vor Verwendung auf Beständigkeit überprüft werden.
<b>4 Erste - Hilfe - Maßnahmen</b>	
4.1	<b>Nach Einatmen :</b> Den Betroffenen an die frische Luft bringen und ruhig lagern. Arzt hinzuziehen.
4.2	<b>Nach Hautkontakt :</b> Mit Wasser und Seife waschen. Bei anhaltender Reizung Arzt aufsuchen.
4.3	<b>Nach Augenkontakt :</b> Bei Berührung mit den Augen gründlich mit Wasser abspülen. Bei anhaltender Reizung Arzt aufsuchen.
4.4	<b>Nach Verschlucken :</b> Kein Erbrechen einleiten. Mund ausspülen und reichlich Wasser nachtrinken. Sofort Arzt hinzuziehen.
4.5	<b>Hinweise für den Arzt :</b> Keine.
4.6	<b>Besonderes Material zur Ersten Hilfe erforderlich :</b> n.v.

Betriebsanweisung Nr. **§20 GEF50FFV** | Betrieb: **GISBAU 07/98**

Arbeitsstätte/Tätigkeit: \_\_\_\_\_ Druckdatum: \_\_\_\_\_



**Sanitärreiniger, reizend**  
**Produkt-Code GS 50**

Diese Sanitärreiniger sind saure, wasserverdünnbare Flüssigkeiten und werden zur Kalk-, Rost- und Unreinigenträgung eingesetzt. Die Produkte können u.a. Phosphorsäure, Ammoniumsulfat, Glykolsäure, Tenside, desinfizierende Substanzen, Hilfsstoffe, Farbstoffe und Parfümstoffe enthalten. Die folgenden Informationen beziehen sich vor allem auf den Umgang mit dem unverdünnten Produkt, z.B. Umfüllen, Verdünnen.

**Gefahren für Mensch und Umwelt**

Einatmen (bei Spritzverfahren) kann zu Gesundheitsschäden führen. Reizt die Augen, Haut. Augenschäden möglich. Bei gleichzeitiger Anwendung hypochlorithaltiger Reinigungsmittel kann giftiges Chlorgas freigesetzt werden. Beim Verdünnen dem Wasser zugeben, nie umgekehrt. Bildet mit hypochlorithaltigen Reinigern gefährliche Dämpfe. Reagiert mit Laugen unter Wärmeentwicklung, Spritzgefahr!  
 Eindringen in Boden, Gewässer und Kanalisation vermeiden

**Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln**

Verschlüsse vorsichtig öffnen! Beim Ab- und Umfüllen Verspritzen vermeiden! Gefäße nicht offen stehen lassen! Vorratsmengen auf einen Schichtbedarf beschränken! Nicht mit anderen Produkten oder Chemikalien mischen! Berührung mit Augen, Haut und Kleidung vermeiden! Nach Arbeitsende und vor jeder Pause Hände gründlich reinigen! Hauptlegemittel verwenden! Nach Arbeitsende Kleidung wechseln! Benetzte Kleidung sofort wechseln!

**Augenschutz:** Bei Spritzgefahr: Gestellbrille!

**Handschutz:** Handschuhe aus Polychloropren, Nitril, Butylkautschuk  
 Beim Tragen von Schutzhandschuhen sind Baumwollunterziehhandschuhe empfehlenswert!

**Atmenschutz:** Bei Anwendung im Spritzverfahren können bei starker Aerosolbildung Partikelfilter P2 empfehlenswert sein.

**Hautschutz:** Für alle unbedeckten Körperteile fettartige Hautschutzsalbe verwenden!

**Körperschutz:** Beim Verdünnen oder Abfüllen: Kunststoffschürze! Bei Spritzverfahren Vollschutzanzug und Kunststoffstiefel!





**Verhalten im Gefahrenfall**

Mit saugfähigem Material (z.B. Universalbinder, Wischlappen) aufnehmen und entsorgen!  
 Produkt ist nicht brennbar.  
**Zuständiger Arzt:**  
 Unfalltelefon: \_\_\_\_\_

**Erste Hilfe**

Bei jeder Erste-Hilfe-Maßnahme: **Selbstschutz beachten und umgehend Arzt verständigen.**  
**Nach Augenkontakt:** 10 Minuten mit Wasser oder Augenspülung spülen.  
**Nach Hautkontakt:** Verunreinigte Kleidung sofort ausziehen. Mit viel Wasser und Seife reinigen.  
**Nach Einatmen:** Frischluft!  
**Nach Verschlucken:** Kein Erbrechen herbeiführen. In kleinen Schlucken viel Wasser trinken! Keine Hausmittel.

**Sachgerechte Entsorgung**

Nicht in Ausguß oder Mülltonne schütten!  
 Zur Entsorgung sammeln in:

Dieser Entwurf muß noch durch arbeitsplatz- und tätigkeitsbezogene Angaben ergänzt werden

# Hygiene

---

## Desinfektionsmittel

- Desinfektionsmittel müssen für Lebensmittelbereiche zugelassen sein (siehe z.B. RKI / DGH-Liste)
- Konzentrate oder Fertiglösungen
- Unterschiedliche Anwendung
  - Auf nassen / trockenen Flächen
  - Mit oder ohne nachspülen
- Gebrauchsanweisung / Sicherheitsdatenblatt beachten!
- Eigenschutz!
- Dokumentation

# Hygiene

---

## Reinigung Feldküche / Küchengeräte

- Vorgehen beim reinigen der Feldküche mit Küchentechniker absprechen
- Brenner aus / Gaszufuhr unterbrechen
- Reinigung Rauchabzug
- Küchengeräte (Aufschnittmaschine, Fleischwolf, Küchenmaschine):
  - vor dem reinigen zerlegen (Gebrauchsanweisung beachten)
- Einzelteile / Gerät reinigen und desinfizieren
- Erst wenn alles trocken ist wieder zusammensetzen

# Hygiene

---

## Hygiene während der Arbeit

- Verschmutzungen durch z.B. verschütten / überkochen sofort entfernen
- Arbeits- / Schneidebretter regelmäßig reinigen (Verarbeitung Fisch, Geflügel, etc.)
- Regelmäßiges Hände waschen / desinfizieren

# Hygiene

---

## Hygiene im Lager

- Speisetransportbehälter nie verschlossen aufbewahren
- Angebrochene Lebensmittel fest verschließen
- Verfallsdaten kontrollieren
- Kontrolle auf Ungeziefer /Schadnager
- Sauberkeit des Lagerraums
- Temperaturkontrolle bei Kühlschrank / Gefriertruhe

# Hygiene

---

## Abfälle / Entsorgung

- Abfälle stets in gesonderte Behältnisse entsorgen
- Abfalleimer immer verschlossen halten
- Abfälle so lagern, dass keine Tiere / Ungeziefer angelockt werden
- Ordnungsgemäße Entsorgung



# Hygiene

---

## Rechtliches

- Derjenige der Lebensmittel in den Verkehr bringt, ist immer in der Nachweispflicht (Rückstellprobe)!

### weitere Gesetze und Verordnungen:

- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
- BGB / Strafgesetzbuch

