

Erklärung im Rahmen des § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz- bei kurzzeitigen Praktika (längstens 5 Kalendertage)

Frau/ Herr	geb. am	in	Strabe/Hausnummer	PLZ / Ort	Bei Schülern: Name der Schule
------------	---------	----	-------------------	-----------	-------------------------------

Ich erkläre hiermit, dass ich gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz das Merkblatt „Hygiene und Infektionsschutz- Umgang mit unverpackten Lebensmitteln“ ausführlich und in Ruhe durchgelesen habe und dass bei mir zum jetzigen Zeitpunkt keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot vorliegen.

Ort/ Datum:

Unterschrift Belehre/r:

Hiermit bescheinige ich, dass bei meiner Tochter / meinem Sohn zum jetzigen Zeitpunkt keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot vorliegen und ich das Merkblatt „Hygiene und Infektionsschutz- Umgang mit unverpackten Lebensmitteln“ mit meiner Tochter / meinem Sohn durchgegangen bin.

Ort/ Datum:

Unterschrift Sorgeberechtigte/r:

*** bei Minderjährigen ist zusätzlich die Unterschrift der/des Sorgeberechtigten erforderlich.**

Hygiene und Infektionsschutz- Umgang mit unverpackten Lebensmitteln

Information für teilnehmende Jugendliche an der Berufselderkundung / an kurzzeitigen Praktika (längstens 5 Kalendertage) und Ihre Sorgeberechtigten

Für ein kurzzeitiges Praktikum im Umgang mit unverpackten Lebensmitteln müssen einige wichtige Dinge bekannt sein, denn wer dort arbeitet, hat eine besondere Verantwortung!
Auch wenn man nur kurze Zeit in dem Betrieb tätig ist, sind auch dann einige, wichtige Regeln im Umgang mit den Lebensmitteln zu beachten und einzuhalten:
Jeder kann irgendwelche Keime (Bakterien oder Viren) an den Händen haben, ohne es zu wissen. Manche davon übertragen schwere Krankheiten, wenn sie auf den Lebensmitteln landen. Jeder kann deshalb Keime durch Anfassen auf Lebensmittel und Küchengeräte übertragen.
Nachfolgende Regeln sollen sorgfältig durchgelesen werden, in der Klasse und mit den Sorgeberechtigten abgesprochen werden und am Ende soll das Merkblatt unterzeichnet werden, auch von den Sorgeberechtigten, um sicherzustellen, dass die Regeln durchgegangen worden sind.

➤ **Regel Nummer 1:** Jeder wäscht sich vor Arbeitsantritt, vor jedem Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände unter fließendem, warmen Wasser.

➤ **Regel Nummer 2:** Jeder benutzt zum Händewaschen flüssige Seife und zum Händetrocknen nur Einmalhandtücher!

➤ **Regel Nummer 3:** Jeder legt vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbänder, Armbanduhren, kurz: jede Art von Handschmuck,

ab!

➤ **Regel Nummer 4:** Jeder trägt saubere Kleidung am Arbeitsplatz!

➤ **Regel Nummer 5:** Wer in Gemeinschaftseinrichtungen arbeitet, wäscht und duscht sich regelmäßig, hat saubere Haare und

kurzgeschneitene und unlackierte Fingernägel!

➤ **Regel Nummer 6:** Man hustet und niest nicht auf Lebensmittel, sondern wendet sich ab!

Die Nase putzt man mit einem Papiertaschentuch, das anschließend in den Müll wandert!

Die Hände müssen vor dem Weiterarbeiten natürlich gewaschen werden.

Kleine Wunden an den Händen werden mit einem wasserundurchlässigem Pflaster, einem Fingerling oder Handschuh abgedeckt.

➤ **Regel Nummer 7:** Wer unter Übelkeit, Erbrechen oder Durchfall leidet, darf nicht in Gemeinschaftseinrichtungen arbeiten!

Auch mit offenen Wunden oder ansteckenden Hauterkrankungen ist dies verboten.

Auch bei anderen, unklaren Krankheitserscheinungen informiert man den Vorgesetzten oder fragt – wenn vorhanden – den Betriebsarzt ob man weiter arbeiten darf!

Das sind die wesentlichen Regeln. Merkt sie Euch und beachtet sie bitte ganz genau!

§ 42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

(1) Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
3. die Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Cholera vibrionen ausscheiden, dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden
- a) beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in Absatz 2 genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in
- b) Berührung kommen, oder
- in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung. Satz 1 gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die dort genannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitsserregern auf die Lebensmittel im Sinne des Absatzes 2 zu befürchten ist.
- Die Sätze 1 und 2 gelten nicht für den privaten hauswirtschaftlichen Bereich.
1. Lebensmittel im Sinne des Absatzes 1 sind
1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eiprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeis Halberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durchgehitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr.
- (3) Personen, die in amtlicher Eigenschaft, auch im Rahmen ihrer Ausbildung, mit den in Absatz 2 bezeichneten Lebensmitteln oder mit Bedarfsgegenständen im Sinne des Absatzes 1 Satz 2 in Berührung kommen, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, wenn sie an einer der in Absatz 1 Nr. 1 genannten Krankheiten erkrankt oder dessen verdächtig sind, an einer der in Absatz 1 Nr. 2 genannten Krankheiten erkrankt sind oder die in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger ausscheiden.
- (4) Das Gesundheitsamt kann Ausnahmen von den Verboten nach dieser Vorschrift zulassen, wenn Maßnahmen durchgeführt werden, mit denen eine Übertragung der aufgeführten Erkrankungen und Krankheitserreger verhütet werden kann.
- (5) Das Bundesministerium für Gesundheit wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates den Kreis der in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Krankheiten, der in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger und der in Absatz genannten Lebensmittel einzuschränken, wenn epidemiologische Erkenntnisse dies zulassen, oder zu erweitern, wenn dies zum Schutz der menschlichen Gesundheit vor einer Gefährdung durch Krankheitserreger erforderlich ist. In dringenden Fällen kann zum Schutz der Bevölkerung die Rechtsverordnung ohne Zustimmung des Bundesrates erlassen werden. Eine auf der Grundlage des Satzes 2 erlassene Verordnung tritt ein Jahr nach ihrem Inkrafttreten außer Kraft; ihre Geltungsdauer kann mit Zustimmung des Bundesrates verlängert werden.