

Personalhygiene

Veranstaltung: Pfarrfest St. Gertrud

Datum: 29.06.25

Grundsatz:

Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit einhalten. EG-Verordnung 852/2004, Anhang II

Das Infektionsschutzgesetz regelt in § 42 Abs. 1 und 2

Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote für bestimmte Personen.

Dies gilt u. a.:

- bei Vorliegen akuter Krankheiten wie Typhus, infektiöser Gastroenteritis (entzündliche Erkrankung des Magen-Darm-Trakts) oder Virushepatitis A oder E
- bei Vorliegen infizierter Wunden oder Hautkrankheiten, bei denen die Möglichkeit einer Übertragung auf Lebensmittel besteht
- bei Ausscheiden spezieller Krankheitserreger wie z.B. Salmonellen

Diese Personen dürfen außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs nicht mit Lebensmitteln umgehen, die Bestandteile enthalten wie Fleisch, Fisch, Milch, Eiprodukten, Speiseeis, Fein- und Rohkostsalaten etc. Sie dürfen ferner nicht in Küchen von Gaststätten tätig sein oder beschäftigt werden. Dabei ist es unerheblich, ob ein Arzt die Erkrankung festgestellt hat oder lediglich Krankheitserscheinungen (Symptome) vorliegen, die einen dementsprechenden Verdacht nahe legen.

Außerdem benötigen Personen, die gewerbsmäßig mit kritischen Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch, Milch, Eiprodukten usw. umgehen, eine Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz. Voraussetzungen für die Erteilung der Bescheinigung sind eine Belehrung über die Tätigkeitsverbote sowie die anschließende Erklärung der Person, dass ihr keine Tatsachen für eine entsprechende Erkrankung bekannt sind. Nach der Erstbelehrung ist zweijährig eine Folgebelehrung durch den Arbeitgeber durchzuführen und zu dokumentieren (§ 43 Abs. 4 IfSG). Die Nachweise müssen für die am Verkaufsstand tätigen Personen jederzeit vor Ort verfügbar sein und der Behörde auf Verlangen vorgelegt werden können.

Die Arbeitskleidung von Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, muss stets sauber sein und ist nach der Nutzung zu reinigen. Zur Arbeitskleidung gehören auch eine geeignete Kopfbedeckung und Schuhe. Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsraum nicht offen aufbewahrt werden. Arbeitskleidung und Straßenkleidung sind getrennt zu lagern.

Durch direkten Kontakt werden über die Hände Keime auf die Lebensmittel übertragen. Daher ist die **Handhygiene** von besonderer Wichtigkeit.

Die Hände sind regelmäßig und gründlich unter fließendem Wasser mit Seife zu reinigen. Zum Abtrocknen der Hände sind Einmalhandtücher zu verwenden.

Insbesondere sind die Hände zu waschen:

- vor der Arbeitsaufnahme
- vor jedem neuen Arbeitsgang
- vor dem Verkauf oder der Ausgabe von Lebensmitteln
- nach dem Essen, Husten, Niesen oder Rauchen
- nach jedem Toilettenbesuch
- nach dem Bearbeiten von rohem Fleisch, Fisch, Geflügel oder Eiern
- nach Reinigungsarbeiten oder Abfallentsorgung

Hygienisch einwandfreie Produkte können nur gewährleistet werden, wenn im Umgang mit den Lebensmitteln bestimmte Verhaltensregeln eingehalten werden:

- legen Sie vor Arbeitsbeginn Armbanduhr, Fingerringe und anderen Handschmuck ab
- Vermeiden Sie mittels Einmalhandschuhen direkten Kontakt mit den Lebensmitteln
- Die Handschuhe sind regelmäßig zu wechseln, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberem Bereichen oder Gegenständen
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab
- Rauchen ist in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird nicht erlaubt