

## Anzeichen einer Darm-Erkrankung

- Mehr als zwei Mal am Tag starken (wässrigen) Durchfall
- Übelkeit
- Erbrechen oder
- Fieber

**i** Dann dürfen Sie nicht mehr mit Lebensmitteln arbeiten.  
Informieren Sie Ihren Chef und gehen Sie zum Arzt.

## Beschwerden bei einer akuten Störung der Leber-Funktion

- Gelbe Färbung der Augen oder der Haut
- Dunkler Urin
- Heller Stuhlgang oder
- Oberbauch-Schmerzen

**i** Dann dürfen Sie nicht mehr mit Lebensmitteln arbeiten.  
Informieren Sie Ihren Chef und gehen Sie zum Arzt.

## Haut

Sie haben eine entzündete Wunde.  
Die Wunde ist entzündet, wenn sie

- nässt oder eiert
- gerötet oder geschwollen ist
- einen schmierigen Belag bildet

Sie haben eine ansteckende Hautkrankheit, zum Beispiel eine Pilzinfektion, Herpes oder Gürtelrose.

**i** Dann dürfen Sie nicht mehr mit Lebensmitteln arbeiten.  
Informieren Sie Ihren Chef und gehen Sie zum Arzt.

## Schluss-Anmerkung

**i** Sollten **Anzeichen** für die genannten Krankheiten bei Ihnen auftreten, ist der **Umgang** mit den vorne **aufgeführten Lebensmitteln** oder der Aufenthalt in einer **Küche** einer **Gemeinschafts-Einrichtung** grundsätzlich **verboten!**

Es gibt Personen, die dauerhaft Krankheits-Erreger ausscheiden.

Diese Personen fühlen sich nicht krank.  
Aber sie dürfen nicht mehr mit Lebensmitteln oder im Lebensmittel-Bereich arbeiten.

Sie dürfen erst wieder mit Lebensmitteln oder im Lebensmittel-Bereich arbeiten, wenn sie nicht mehr ansteckend sind.

## Wie vermeiden Sie Übertragungen von Krankheiten?

**Beachten Sie unbedingt folgende Maßnahmen:**

- Arbeiten Sie ohne **Finger-Ringe** und **Armband-Uhr**.
- Die Finger-Nägel sollten kurz und nicht lackiert sein.
- Decken Sie kleine saubere Wunden an Händen und Armen mit einem **wasserdichten Pflaster** ab.
- Ihre Hände sollten **sauber** und **gepflegt** sein.
- Waschen Sie sich regelmäßig die Hände:
  - vor Beginn der Arbeit
  - vor jedem neuen Arbeitsgang
  - nachdem Sie auf Toilette waren
  - nachdem Sie sich die Nase geputzt haben

**i** Waschen Sie die Hände gründlich.  
Benutzen Sie Flüssig-Seife.  
Waschen Sie die Hände unter fließendem Wasser.  
Trocknen Sie Ihre Hände mit Einmal-Tüchern.

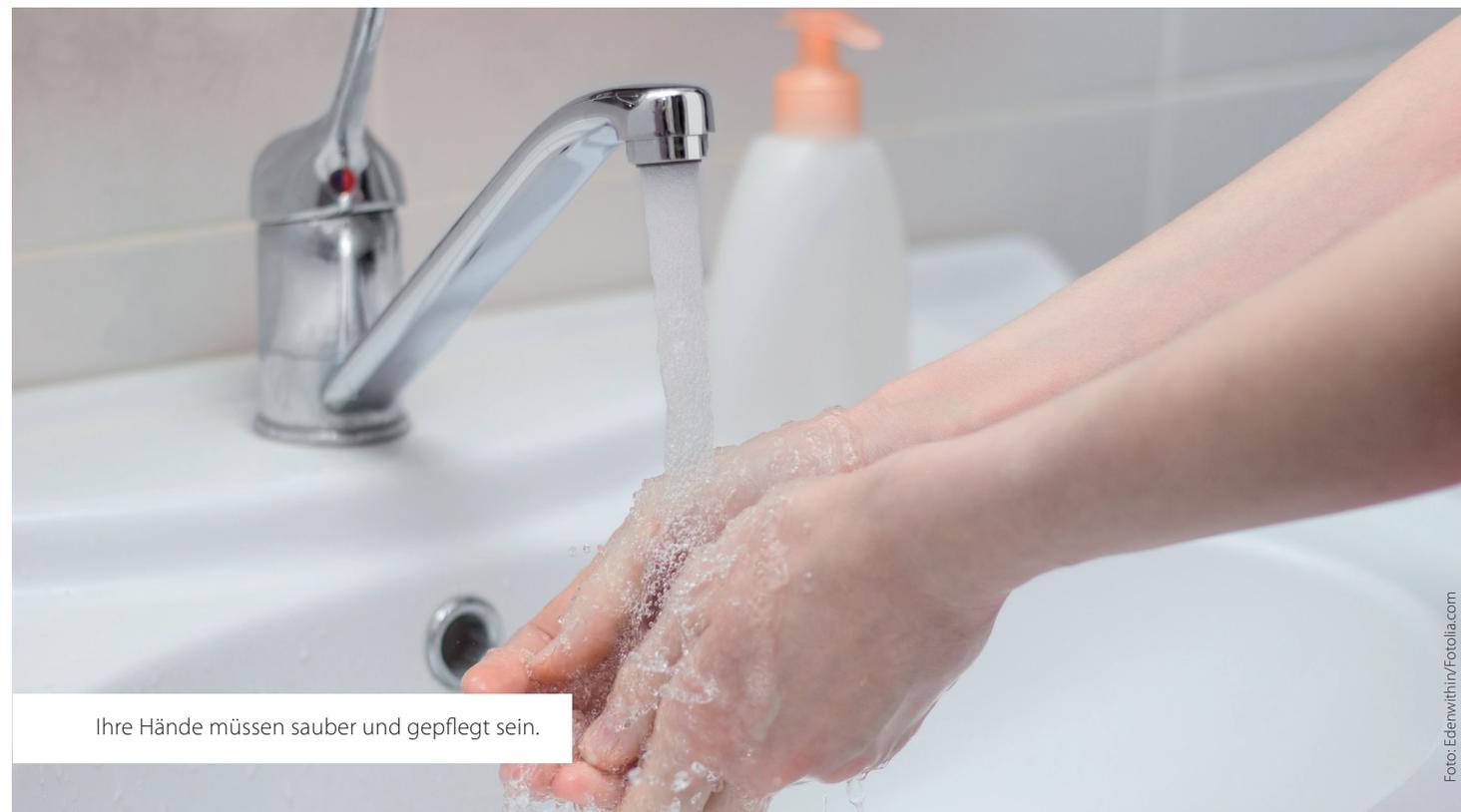
- Tragen Sie saubere **Schutz-Kleidung**.
- **Husten** oder **niesen** Sie **niemals** auf Lebensmittel.
- Papier zum **Einpacken** der Speisen dürfen Sie nur mit trockenen Fingern anfassen.  
Befeuchten Sie ihre Finger **nicht mit Speichel**.

Weitere Vorschriften hängen von Ihrer Tätigkeit ab.

## Haben Sie noch Fragen?

Sie können gerne am Schluss der Belehrung Fragen stellen.

In freundlicher Zusammenarbeit mit dem Projekt abc+ der Volkshochschule Oldenburg e.V.



Ihre Hände müssen sauber und gepflegt sein.

Foto: Edenwithin/Fotolia.com

## Belehrung nach § 42 und § 43 Infektionsschutz-Gesetz



Foto: purpleque/Fotolia.com

zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und den Paragraphen 42/43 Infektionsschutz-Gesetz (IfSG)

### Herausgeber

Stadt Oldenburg, Der Oberbürgermeister, Gesundheitsamt, Stand Oktober 2015. Allgemeine Anfragen an die Stadt Oldenburg bitte an das ServiceCenter unter 0441 235-4444.

## Zeitplan

Herzlich willkommen im Gesundheitsamt der Stadt Oldenburg!  
Bitte lesen Sie dieses Merkblatt.

Der Text ist zur guten Verständlichkeit für alle Bürgerinnen und Bürger in **einfacher Sprache** geschrieben.

Die Belehrung beginnt in ungefähr **15 Minuten** und dauert etwa **eine Stunde**.

## Ziel der Belehrung

Viele **Krankheiten** werden über Lebensmittel übertragen.

Sie erfahren, wie Sie eine **Übertragung vermeiden** können.

Sie erfahren, wie Sie sich verhalten müssen, wenn bei Ihnen bestimmte **Krankheits-Anzeichen** auftreten.

Bei diesen **Krankheits-Anzeichen** ist es verboten weiter zu arbeiten.

So steht es im **Infektionsschutz-Gesetz**.

Damit wird verhindert, dass sich viele Menschen **anstecken**.

**i** Ohne diese Belehrung dürfen Sie nicht mit **Lebensmitteln** oder im **Lebensmittel-Bereich** arbeiten.

Sie bekommen von uns eine Bescheinigung über ihre Teilnahme an dieser Belehrung.

Die Bescheinigung legen Sie ihrem Arbeitgeber vor.

Bei Beginn einer Arbeit mit Lebensmitteln darf die Bescheinigung höchstens 3 Monate alt sein.

Nach der Belehrung tragen Sie ein hohes Maß an Verantwortung.

Sie sind dafür verantwortlich, dass niemand durch Ihr Verhalten zu Schaden kommt.

Für gesundheitliche oder finanzielle Schäden können Sie haftbar gemacht werden.

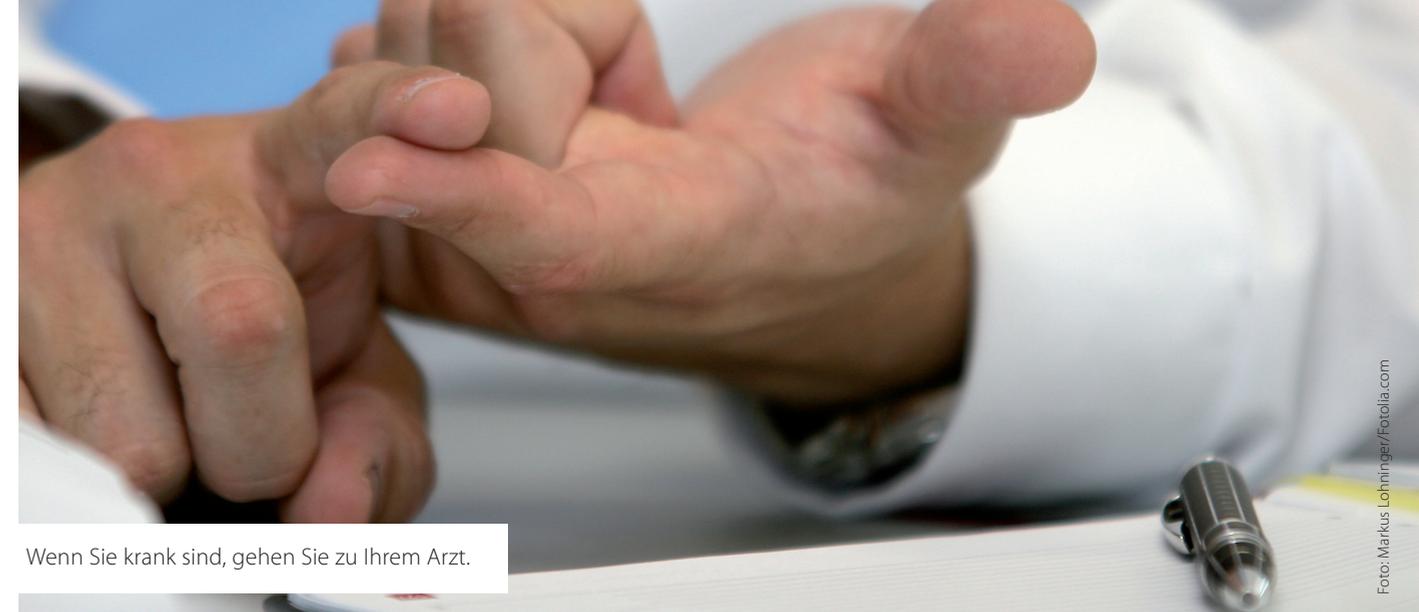
## Wer braucht die Belehrung?

**Personen**, die mit Lebensmitteln arbeiten und dabei

- die **Lebensmittel** direkt mit der **Hand** anfassen oder
- über **Bedarfs-Gegenstände indirekt Kontakt** mit Lebensmitteln haben.  
**Bedarfs-Gegenstände** sind zum Beispiel Geschirr und Besteck, aber auch Schüsseln und Kuchen-Tabletts.

**Personen**, die folgende Lebensmittel herstellen, behandeln, verkaufen oder zur **Gemeinschafts-Verpflegung beitragen**

- Fleisch, Geflügelfleisch und Produkte daraus
- Milch und Produkte auf Milchbasis
- Fische, Krebse oder Weichtiere und Produkte daraus
- Eiprodukte
- Säuglings- oder Kleinkinder-Nahrung
- Speiseeis und Speiseeis-Halberzeugnisse
- Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung
- oder Auflage (zum Beispiel Sahnetorten)
- Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Majonäsen
- Nahrungshafen
- Sprossen und Keimlinge zum Roh-Verzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Roh-Verzehr



Wenn Sie krank sind, gehen Sie zu Ihrem Arzt.

## Wie verhalten Sie sich richtig?

**i** Bei einigen Erkrankungen dürfen Sie **nicht arbeiten**. Das ist vom Gesetz vorgeschrieben.

Die Erkrankungen können den **Darm**, die **Leber** oder die **Haut** betreffen.

Wenn Sie **krank** sind oder glauben, Sie haben sich **angesteckt**:

Nehmen Sie **Anzeichen einer Krankheit** ernst.

1. Stellen Sie Ihre Tätigkeit mit Lebensmitteln ein
2. Informieren Sie Ihren Chef
3. Gehen Sie zum Arzt
4. Sagen Sie Ihrem Arzt, dass Sie mit Lebensmitteln arbeiten

Sie dürfen erst wieder im Lebensmittel-Bereich oder in einer Gemeinschafts-Einrichtung arbeiten, wenn der Arzt sagt, dass Sie nicht mehr andere Menschen anstecken können.

Auf der nächsten Seite erfahren Sie nun, welche Beschwerden diese Erkrankungen verursachen können.



Auch wenn Sie nicht direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, brauchen Sie die Belehrung.