



Hygienemaßnahmen im Umgang mit unverpackten Lebensmitteln im Rahmen der eintägigen Berufsfelderkundung

Für eine Berufsfelderkundung im Umgang mit unverpackten Lebensmitteln müsst Ihr einige wichtige Dinge wissen, denn wer dort arbeitet, hat eine besondere Verantwortung! Auch wenn Ihr nur kurze Zeit in diesem Bereich arbeiten werdet, sind auch von Euch einige **wichtige Regeln** unbedingt zu beachten und einzuhalten:

Jeder kann irgendwelche Keime (also Bakterien oder Viren) an den Händen haben, ohne es zu wissen. Manche davon können schwere Krankheiten übertragen, wenn sie auf Lebensmitteln landen. Jeder kann deshalb Keime durch Anfassen auf Lebensmittel und Küchengeräte übertragen.

Regel Nr. 1:

Jeder wäscht sich vor Arbeitsantritt, vor jedem Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände unter fließendem warmem Wasser!

Regel Nr. 2:

Jeder benutzt zum Händewaschen flüssige Seife und zum Händetrocknen nur Einmalhandtücher!

Regel Nr. 3:

Jeder legt vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbänder, Armbanduhr, kurz: jede Art von Handschmuck, ab!

Regel Nr. 4:

Jeder trägt saubere Kleidung am Arbeitsplatz!

Regel Nr. 5:

Wer mit unverpackten Lebensmitteln arbeitet, wäscht oder duscht sich regelmäßig, hat saubere Haare und kurzgeschnittene unlackierte Fingernägel!

Regel Nr. 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 auch wieder gewaschen werden. Kleine Wunden an den Händen deckt man mit einem wasserundurchlässigen Pflaster, einem Fingerling oder Handschuh ab.

Regel Nr. 7:

Wer unter Übelkeit, Erbrechen oder Durchfall leidet, darf nicht mit unverpackten Lebensmitteln arbeiten! Auch mit offenen Wunden oder ansteckenden Hauterkrankungen ist dies verboten! Auch bei anderen unklaren Krankheitserscheinungen informiert man den Vorgesetzten oder fragt man – sofern vorhanden – den Betriebsarzt, ob man weiter arbeiten darf!

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

(Stand 16.01.2017)

Bescheinigung nach § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis) **im Rahmen der eintägigen Berufsfelderkundung**

Ein „Gesundheitszeugnis“ (Bescheinigung nach § 43, Abs. 1 Infektionsschutzgesetz) ist nach den gesetzlichen Vorschriften für jede Person erforderlich, die erstmalig gewerbsmäßig bestimmte unverpackte Lebensmittel herstellt, behandelt oder abgibt.

Die Bescheinigung ist vor Arbeitsaufnahme zu erwerben.

Der Begriff „gewerbsmäßig“ bezeichnet dabei eine auf Gewinnerzielung ausgerichtete Tätigkeit, die zudem auf Dauer ausgerichtet ist, also regelmäßig stattfindet (regelmäßig und nicht sporadisch).

Die Voraussetzungen „gewerbsmäßig“ und „regelmäßig“ werden bei einer eintägigen Berufsfelderkundung durch die teilnehmenden Schüler/-innen der 8. Jahrgangsstufe nicht erfüllt.

Der Erwerb eines Gesundheitszeugnisses ist somit im Rahmen einer BFE nicht erforderlich.

Wir empfehlen den teilnehmenden Schüler/-innen vorher unser Merkblatt über „Hygienemaßnahmen im Umgang mit unverpackten Lebensmitteln im Rahmen der eintägigen Berufsfelderkundung“ auszuhändigen.

Sollte von einem Betrieb explizit für den einen Tag ein Gesundheitszeugnis gefordert werden, sollten Unklarheiten bestehen oder im Falle, dass doch ein Termin zur Belehrung vereinbart werden muss, bitte ich Sie zeitnah Kontakt zum Gesundheitsamt Köln aufzunehmen.

Ansprechpartner/-innen im Gesundheitsamt:

Herr Lietz, Tel. 0221 - 221-24105, gerald.lietz@stadt-koeln.de

Frau Franz, Tel. 0221 - 221-25638, elfriede.franz@stadt-koeln.de

Frau Henke, Tel. 0221 - 221-25155, elke.henke@stadt-koeln.de