



Merkblatt zur persönlichen Hygiene in Produktionsbereichen

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, hat im Rahmen betriebseigener Maßnahmen zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet oder geschult werden.

Die Belehrung dient der Vermeidung von Fehlverhalten im Hygienebereich und soll den Beschäftigten zum hygienischen Handeln motivieren.

Persönliche Hygiene

- **Täglich frische und saubere Arbeitskleidung tragen!**
- **Immer eine Kopfbedeckung tragen!**
- **Essen, Trinken und Rauchen nur in den dafür vorgesehenen Pausenräumen**
- **Keinen Schmuck und Armbanduhrn tragen!**
- **Fingernägel kurz und sauber halten!**
- **Vor Arbeitsbeginn, nach dem Toilettenbesuch und beim Wechsel von unreinen zu reinen Arbeitsgängen, Hände waschen und eventuell desinfizieren!**
- **Offene Wunden mit wasserdichtem Wundschutz versehen!**
- **Nicht auf offene Lebensmittel husten oder niesen!**
- **Ordnung halten, Abfall sofort ordnungsgemäß entsorgen!**

Bei folgenden Krankheitserscheinungen unverzüglich den Arbeitgeber benachrichtigen:

- **Durchfall**
- **Gelbsucht**
- **Infizierte und eiternde Wunden, ansteckende Hautkrankheiten und Geschwüre**

Die persönliche Hygieneschulung sollte regelmäßig durchgeführt werden, um das Hygieneempfinden jedes einzelnen zu vertiefen!

Ziel:

Durch die Maßnahmen der Personalhygiene wird verhindert, dass Krankheitserreger von den Mitarbeitern auf die Lebensmittel übertragen werden!

Ihr Veterinär- und Gesundheitsamt

Für Rückfragen **02271- 83 13919** oder **-83 15387**



Besondere Hinweise

1. Alle Personen dürfen die Tätigkeit nur ausüben, wenn Sie eine Bescheinigung (Erstbelehrung gem. § 43 Abs.1) haben oder im Besitz eines Gesundheitszeugnisses nach § 18 Bundesseuchengesetz sind. Dieses gilt auch für die Arbeitgeber, sofern sie zu dem Personenkreis gehören.
2. Bei erstmaliger Ausübung der Tätigkeit darf die Bescheinigung des Gesundheitsamtes nicht älter als drei Monate sein.
3. Der Arbeitgeber / Dienstherr hat Personen, die diese Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Beschäftigung und im weiterem alle 2 Jahre nach den Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes zu belehren (evtl. belehren zu lassen) und die Teilnahme an der Wiederbelehrung zu dokumentieren.
4. Diese Wiederbelehrung ersetzt nicht die regelmäßige Hygiene-Schulung nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004
5. Der Arbeitgeber / Dienstherr hat seine eigene Bescheinigung und die der Beschäftigten, sowie die Dokumentation über die letzte Belehrung an der Arbeitsstätte verfügbar zu halten und den Mitarbeitern der zuständigen Behörde alle genannten Bescheinigungen auf Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Kopie.
6. Hat der Arbeitgeber / Dienstherr selbst oder einer seiner Beschäftigten Symptome, ist eine der dort genannten Erkrankungen oder die Ausscheidung einer der aufgezählten Krankheitserreger ärztlich festgestellt worden, so muss der Arbeitgeber / Dienstherr Hygienemaßnahmen ergreifen, die geeignet sind, eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger an der Arbeitsstätte zu verhindern. Auskunft hierzu erteilt die Behörde für Lebensmittelüberwachung und Ihr Gesundheitsamt.
7. Die Bescheinigung über die Erstbelehrung nach § 43 IfSG ist unbefristet gültig. Im Falle eines Verlustes kann innerhalb der ersten 10 Jahre nach Erwerb eine Zweitschrift mit einer Gebühr von 12 € beantragt werden: Kreishaus Bergheim, Willy-Brandt-Platz 1, 50126 Bergheim, Gesundheitsamt, Zimmer E D 1, Tel: 02271- 83 15381
Öffnungszeiten: Dienstag bis Donnerstag von 9:00 Uhr bis 12:00 Uhr