

HYGIENESCHULUNG im HUS-Kiosk

Das Infektionsschutzgesetz §42, §43 gilt für alle Personen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sei es durch direkten Kontakt oder indirekt über Bedarfsgegenstände. Dies gilt auch für ehrenamtlich tätige Personen.

Persönliche Hygiene:

- **Regelmäßige Körperpflege**, einschließlich Haare und Bart, **kurze, saubere Fingernägel**
- **Lange Haare müssen zurück gebunden werden.** Alternativ muss eine Haube getragen werden.
- **Saubere Kleidung** (der Kiosk stellt zudem **Schürzen** zur Verfügung)
- Bitte bewahren Sie ihre **Mäntel und Jacken in der Garderobe im Lager** auf, für Ihre **Wertgegenstände und Handtaschen** steht ein **Unterschrank im Kiosk** bereit.
- **Sorgfältige Reinigung / Desinfektion der Hände vor Arbeitsbeginn, zwischendurch und nach jeder WC Benutzung.** Auch **vor jedem direktem Kontakt mit Waren** (z.B. bei der Herstellung des Obstsalates) **und danach.**
- Nach dem Händewaschen die Hände mit einem grünen Einweghandtuch abtrocknen. Bitte beachten Sie auch den Hautschutzplan.
- **Schmuck** (Ringe, Armbanduhr) vor Zubereitung und Portionierung abnehmen.
- Bei **Verletzungen** an den **Händen sind Pflaster und Handschuhe erforderlich** (Wunden können mit lebensmittelvergiftenden Keimen infiziert sein).

Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln:

- **Unverpackte Ware nur mit Zangen oder Einweghandschuhen anfassen** (Einweghandschuhe werden kontaminiert, wenn andere Gegenstände damit berührt werden, z.B. Geld. Unverpackte Ware darf nicht mehr mit ihnen berührt werden)
- **Mindesthaltbarkeitsdatum beachten (Ware mit aktuellerem Datum muss zuerst verkauft werden,** Ware mit späterem Ablaufdatum wird im Regal dahinter eingeräumt)
- **Leicht verderbliche Lebensmittel sind zu kühlen!** (Einhaltung der Kühlkette)
- **Tiefkühlware sofort nach der Anlieferung** (bei mindestens -18°C) in den Gefriertruhen bzw. Gefrierschränken lagern.
- Frisch zubereitete **Obstsalate und Müslis müssen mit einem Deckel verschlossen und gekühlt** werden.
- Einmal **ausgegebene Lebensmittel dürfen nicht zurückgenommen werden.**

Hygiene in der Küche:

- **Küche und Lager sind sauber zu halten!**
- **Reine und unreine Bereiche strikt trennen** (saubere und benutzte Gegenstände nicht aufeinander stellen, keine benutzten Reinigungsgegenstände (Tücher, Lappen) auf saubere Arbeitsflächen legen).
- **Max. 3 Getränkekisten** (zur Rücknahme von Pfandflaschen) **in der Küche lagern**, volle Getränkekisten gehören ins Lager, Getränkekisten mit leeren Pfandflaschen werden im Lager abgestellt, Kisten ohne Pfandflaschen werden unter der Treppe an der Wand abgestellt.
- **Benutzte Geschirrhandtücher und textile Reinigungsmaterialien sind täglich zu wechseln.** (Bitte zur Reinigung in die schwarze Kiste unter dem Obst- und Gemüsewaschbecken geben)
- **Abfallbeseitigung mindestens einmal täglich zu Arbeitsende.** Container stehen im Durchgang vor dem D-Gebäude bereit, bitte Mülltrennung (gelber Sack, Restmüll und Papier) beachten.

Krankheiten und Tätigkeitsverbot laut IfSG:

- **Bei Erkältungskrankheiten keine Beschäftigung in der kalten Küche** (Zubereitung von Obstsalat, Müsli, Gemüse).
- **Beim Niesen oder Husten wenden Sie sich von Lebensmitteln ab und halten Sie sich ein Taschentuch vor Mund und Nase.** Anschließend entsorgen Sie dieses direkt und waschen sich bitte die Hände bzw. desinfizieren diese.
- **Bei Auftreten einer der folgenden Erkrankungen / Symptome ist der unmittelbare Kontakt mit Lebensmitteln zu vermeiden, um die Übertragung von Krankheitserregern zu verhindern:**
 - Gelbsucht
 - Durchfall
 - Erbrechen
 - Fieber
 - Halsentzündungen
 - Hautausschlag
 - Eitrige Entzündungen an Ohren, Augen, Nase
- **Treten vorgenannte Symptome bei Ihnen auf, bleiben Sie zu Hause und sorgen sie evtl. für eine Vertretung (bitte kontaktieren Sie unsere Dienstplanung)**
- **Und**
 - ...wenn Sie aus einem Urlaubsgebiet zurückgekehrt sind, in dem ansteckende Infektionskrankheiten (z.B. Hepatitis A) weit verbreitet sind (ohne ausreichenden Impfschutz).
 - ... nach einer akuten Erkrankung, wenn Sie noch Überträger von Krankheitserregern sind.

Bitte bestätigen Sie mit Ihrer Unterschrift, dass Sie diese Informationen zu §42, §43 IfSG gelesen und zur Kenntnis genommen haben.