



Informationen zur Arbeitssicherheit innerhalb
der evangelisch-lutherischen Kirchengemeinde

Lauben - Babenhausen



Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln des Landkreises Unterallgäu

Jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in Verkehr bringt, haftet zivil- und strafrechtlich dafür, dass dies einwandfrei erfolgt.

Gesetzliche Tätigkeitsverbote

Personen mit

- **Akuter infektiöser Gastroenteritis** (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall, evtl. begleitet von Übelkeit, Erbrechen, Fieber), ausgelöst durch Bakterien oder Viren
- **Typhus oder Paratyphus**
- **Virushepatitis A oder E** (Leberentzündung)
- **infizierten Wunden** oder einer **Hautkrankheit**, wenn dadurch die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger in Lebensmittel gelangen und damit auf andere Menschen übertragen werden können dürfen nach dem Infektionsschutzgesetz mit Lebensmitteln außerhalb des privaten hauswirtschaftlichen Bereichs nicht umgehen

Allgemeine Verhaltensregeln im Umgang mit Lebensmitteln

- Waschen Sie sich vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher.
- Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab.
- Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kopfhabe, Kittel). Vermeiden Sie durch Einmalhandschuhe direkten Kontakt mit Lebensmitteln.
- Husten oder niesen Sie nicht auf Lebensmittel.
- Decken Sie auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Umgang mit Lebensmitteln

1. Es dürfen nur nicht leicht verderbliche Lebensmittel und Getränke in der Küche und den Lagerräumen gelagert.
2. Bei den Lebensmitteln muss vor der Verwendung das Mindesthaltbarkeitsdatum überprüft werden.
3. Lebensmittel dürfen nicht mit Reinigungsmitteln und anderen Gefahrstoffen gelagert werden

Hygiene in der Küche

1. Vergossene und verschüttete Lebensmittel müssen sofort beseitigt werden.
 2. Biologische Abfälle müssen nach der Veranstaltung entsorgt werden, sie dürfen nicht in den Abfallbehältern der Küche gelagert werden.
 3. Es dürfen nur frische Handtücher benutzt werden – nach der Benutzung sind diese zum Trocknen auf zu hängen
 4. Vor und nach der Benutzung der Kühlschränke sind diese zu reinigen
 5. Für eine Veranstaltung ist die Lagerung von verderblicher Ware für 3 Tage in der Küche bzw. im Lagerraum zulässig.
 6. Lebensmittel die gekühlt werden müssen, müssen in den zwei Kühlschränken gelagert werden.
- Arbeitssicherheit Ev. Kirchengemeinde Lauben - Babenhausen Axel Steinlehner



Informationen zur Arbeitssicherheit innerhalb
der evangelisch-lutherischen Kirchengemeinde

Lauben - Babenhausen



Handhygiene und Pandemie

Die Hände sind unser wichtigstes und am häufigsten gebrauchtes Werkzeug. Sie kommen vielfach mit verschiedenen Erregern bei den Arbeiten im Beruf, in der Freizeit, im Umgang mit Kollegen, Freunden und der Familie in Kontakt. Eine sorgfältig durchgeführte Händehygiene ist eine effektive und einfache Maßnahme, um Infektionen vorzubeugen.

Händewaschen:

- Hände unter fließendes Wasser halten
- Seife 20 bis 30 Sekunden in den Händen verreiben
- Gründlich abspülen
- Sorgfältig mit einem Einmalhandtuch abtrocknen

Händedesinfektion:

In bestimmten Bereichen (im Lebensmittelbereich) **muss** die Händedesinfektion durchgeführt werden. In allen anderen Bereichen **kann** die Händedesinfektion das Händewaschen ergänzen bzw. ersetzen.

Die Händedesinfektion muss ebenfalls gründlich erfolgen:

- Ausreichend Desinfektionsmittel (gemäß Herstellerangaben) in die hohle, trockene Hand geben
 - ➔ für die Dauer der Desinfektion sind die Hände feucht zu halten
- Desinfektionsmittel vollflächig auf den Händen verreiben

Achtung: Anleitung wie beim Händewaschen

- Solange weiter reiben, bis die Hände trocken sind -> nicht mit einem Einmalhandtuch nachtrocknen