

Arbeiten in Lebensmittelbetrieben

eine Information für Schülerinnen und Schüler, Praktikantinnen und Praktikanten

Für ein Praktikum in einem Lebensmittelbetrieb müsst Ihr einige wichtige Dinge wissen, denn

wer im Lebensmittelbereich arbeitet hat eine besondere Verantwortung!

Ihr arbeitet dort mit Lebensmitteln, die an viele andere Menschen verkauft werden. Deshalb ist äußerste Sorgfalt bei der Arbeit geboten, denn durch den Verzehr verdorbener Ware könnten viele Menschen auf einmal krank werden.

Damit das nicht passieren kann, gibt es für Beschäftigte in Lebensmittelbetrieben eine Menge gesetzlicher Vorschriften, die zu beachten sind. Auch wenn Ihr nur kurze Zeit in diesem Bereich arbeiten werdet, sind auch von Euch einige **wichtige Regeln** unbedingt zu beachten und einzuhalten:

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

die oberste Regel Nr. 1:

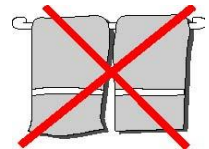
Jeder wäscht sich vor Arbeitsantritt, vor jedem Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände unter fließendem warmen Wasser!



Weil jeder Keime mit sich herumträgt, sind alle Sachen, die oft von vielen Menschen angefasst werden, wahre Bakterienschleudern. Deshalb gilt

Regel Nr. 2:

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



Sauber können Hände beim Waschen nur werden, wenn die Seife auch überall hinkommt. Deshalb gilt

Regel Nr. 3:

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



Jeder Mensch trägt nicht nur an den Händen, sondern überall am Körper Keime mit sich herum. Deshalb gilt

Regel Nr. 4:

Jeder trägt saubere Schutzkleidung am Arbeitsplatz!

Niemand kann verhindern, am Körper und an den Händen Bakterien und Viren zu "beherbergen". Jeder kann aber die Menge der Keime beeinflussen. Deshalb gilt



Regel Nr. 5:

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



Jeder vernünftige Mensch vermeidet es, Keime aktiv in seiner Umgebung zu verteilen. Für alle anderen gilt

Regel Nr. 6:

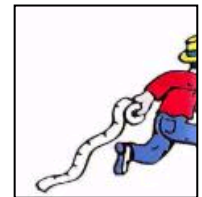
Man hustet und niest nicht auf Lebensmittel, sondern wendet sich ab! Die Nase putzt man mit einem Papiertaschentuch, das anschließend in den Müll wandert! Die Hände müssen vor dem Weiterarbeiten natürlich auch wieder gewaschen werden. Kleine Wunden an den Händen deckt man mit einem wasserundurchlässigen Pflaster, einem Fingerling oder Handschuh ab.



Bestimmte Erkrankungen werden besonders schnell und leicht durch Lebensmittel übertragen. Das gilt besonders für alle Arten von Brechdurchfall. Deshalb gilt hier sogar eine gesetzliche Vorschrift. Wir fassen sie zusammen in

Regel Nr. 7:

Wer unter Übelkeit, Erbrechen oder Durchfall leidet, darf nicht mit Lebensmitteln arbeiten! Auch mit offenen Wunden oder ansteckenden Hauterkrankungen ist es verboten! Auch bei anderen unklaren Krankheitserscheinungen informiert man immer den Vorgesetzten im Betrieb und fragt, ob man weiter arbeiten darf!



Das sind die wesentlichen Regeln. Merkt sie Euch gut und beachtet sie bitte ganz genau! Wir wünschen Euch nun ein interessantes und gesundes Betriebspraktikum! Falls Ihr Fragen habt, so könnt Ihr uns gern anrufen oder auch eine Mail schicken.

Mit freundlichen Grüßen

Kreis Pinneberg
Fachdienst Gesundheit
-Team Infektionsschutz-
Frau Krüger 04101/212-143; g.krueger@kreis-pinneberg.de
Frau Fischer 04101/212-141; s.fischer@kreis-pinneberg.de
Frau Praeckel 04101/212-301; s.praeckel@kreis-pinneberg.de