GAST-HAUS
Ökumenische Wohnungslosen - Initiative e.V.
Rheinische Straße 22, 44137 Dortmund.
Tel. 0231-14 09 36, Fax 0231- 22 26 20 80
Mitglied im "Der Paritätische"
Internet: www.gast-haus.org
info@gast-haus.org

HYGIENE - INFORMATION

Auch für das „Gast-Haus" gilt das Infektionsschutzgesetz (IfSG).

§ 42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote

Personen, die gewerbsmäßig folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eierprodukte
5. Säuglings- oder Kleinkindernahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen

und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z.B: Geschirr, Bestelle und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen, müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachten.

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartig mit Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. Bei uns können davon eine große Anzahl Menschen betroffen sein.

Aus diesem Grunde wird von jedem Beschäftigten zum Schutz der Verbraucher und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt.

Bei bestimmten Krankheiten besteht ein gesetzliches Beschäftigungsverbot!

Wann darf nicht gearbeitet werden?

- Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall), ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger.
- Typhus oder Paratyphus
- Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- Infizierte Wunden oder infizierte Hauterkrankungen
- Coronavirus SARS-CoV-2

GAST-HAUS
Ökumenische Wohnungslosen - Initiative e.V.
Rheinische Straße 22, 44137 Dortmund,
Tel. 0231-14 09 36, Fax 0231- 22 26 20 80
Mitglied im "Der Paritätische"
Internet: www.gast-haus.org
info@gast-haus.org

Wie erkennt man diese Krankheiten?

- Durchfall, Bauchschmerzen
- Übelkeit, Erbrechen, Fieber, Kopfschmerzen
- Gelbfärbung der Haut
- Hauterkrankungen/Ekzeme mit offenen Wunden
- Fieber und trockener Husten

Die Untersuchung einer Stuhlprobe hat keinen Nachweis eines der folgenden Krankheitserreger ergeben:

- Salmonellen,
- Shigellen,
- Enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien,
- Choleravibrionen.

Was sollte/muss man tun?

Bitte den Hausarzt aufsuchen und ihn informieren, dass man im Lebensmittelbereich arbeitet.

Achtung! Es liegt eine Ordnungswidrigkeit vor, wenn diese gesetzlichen Vorschriften nicht beachtet werden!

Lebensmittel, die wir ausgeben, müssen vorher geprüft werden!

- Lebensmittel, deren Verbrauchsdatum überschritten ist, müssen vernichtet werden!
- Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) überschritten ist, müssen geprüft werden.
- Offensichtlich verdorbenen Lebensmittel dürfen nicht ausgegeben werden!

Lagerung

Für die Haltbarkeit der Lebensmittel ist eine sachgerechte Lagerung unabdingbar.

Deshalb: **Alle**

- Molkereiprodukte, Milch, Käse, Quark, Joghurt usw.
- Fleisch- und Fischprodukte,
- Eiprodukte,
- Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung sowie
- Feinkost, Rohkost und Kartoffelsalate

müssen unbedingt gekühlt werden!

GAST-HAUS
Ökumenische Wohnungslosen - Initiative e.V.
Rheinische Straße 22, 44137 Dortmund,
Tel. 0231-14 09 36, Fax 0231- 22 26 20 80
Mitglied im "Der Paritätische"
Internet: www.gast-haus.org
info@gast-haus.org

Persönliche Hygiene

Zum Schutz unserer Gäste und zu unserer eigenen Sicherheit müssen wir verschiedene Regeln einhalten! Und zwar:

- Vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser waschen.
- Zum Händetrocknen Einweg-Papiertücher verwenden.
- Anschließend desinfizieren der Hände und Einweg-Handschuhe anziehen.
- Nasen-Mund-Schutz tragen.
- Schürze anlegen: Einmal- oder Privatschürze (Privatschürze regelmäßig reinigen, bei Verschmutzung wechseln)
- Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster abdecken.
- Vor Arbeitsantritt bitte Ringe und Armbanduhren ablegen.
- In die Armbeuge oder Taschentuch husten und niesen, nicht in die Hand.

Sauberkeit und Ordnung

Wir können unsere Ziele zur Lebensmittelhygiene nur erreichen und einhalten, wenn alle Mitarbeiter mithelfen, für Ordnung und Sauberkeit zu sorgen.

Dazu gehört, dass

- jeder Mitarbeiter seinen Arbeitsplatz sauber hält.
- jeder Mitarbeiter im Rahmen seiner Möglichkeiten für Ordnung an seinem Arbeitsplatz und im Lager-/Logistik-Raum sorgt.

Allgemeine Schutzmaßnahmen - Coronavirus

Mit der Verordnung zum Schutz vor Neuinfizierungen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 ergaben sich für das Gast-Haus verschiedene allgemeine Schutzmaßnahmen, für die wir Sorge tragen und verpflichtet sind diesen nachzukommen. Dazu sind wir aufgefordert, alle Mitarbeiter über folgende Hygienemaßnahmen zu informieren und bitten nachhaltig diese einzuhalten bzw. umzusetzen:

- Mindestens 1,5 m Abstand zu anderen halten.
- Hände regelmäßig und gründlich mit Seife und Wasser für 20 Sekunden waschen.
- In die Armbeuge oder Taschentuch husten und niesen, nicht in die Hand.
- Bei Husten und Fieber zuhause bleiben.
- Nicht die Hand geben.
- Jederzeit ein Nasen-Mund-Schutz tragen.

Vielen Dank für Eure Unterstützung!