



## 4.1.1 Checkliste Qualifikation, Tätigkeitsverbote, Schulung

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Datum	_____
Prüfer	_____
Unterschrift	_____

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

### Qualifikation des Personals

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Für die Leitung des Küchenbereichs ist eine Person mit einer abgeschlossenen Berufsausbildung in diesem Bereich empfehlenswert.			
Das weitere Personal muss über die für die jeweilige Tätigkeit erforderlichen Fachkenntnisse verfügen.			
Liegt keine abgeschlossene Berufsausbildung im Lebensmittelbereich vor, sind die Fachkenntnisse anhand von Nachweisen über durchgeführte Schulungsmaßnahmen, z.B. Zertifikate und Teilnahmebescheinigungen (hierzu zählt auch die Einweisung bei Neueinstellung) belegt.			



### Bei der Einstellung neuer Mitarbeiter zu beachten

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Es werden nur Mitarbeiter beschäftigt, die einen Nachweis über eine Belehrung gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG) vorlegen.			
Diese sogenannte Erstbelehrung wurde durch das Gesundheitsamt oder durch einen von ihm beauftragten Arzt durchgeführt.			
Bei Mitarbeitern, die die Tätigkeit im Lebensmittelbereich erstmals ausüben, ist die Bescheinigung nicht älter als 3 Monate.			
Ein Zeugnis nach § 18 des alten Bundesseuchengesetzes (Gesundheitszeugnis) gilt als Bescheinigung im Sinne des IfSG, eine erneute Schulung durch das Gesundheitsamt ist nicht erforderlich.			



## 4.1.1 Checkliste Qualifikation, Tätigkeitsverbote, Schulung

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Von der Erstbelehrung sind konkret folgende Mitarbeiter betroffen: <ul style="list-style-type: none"> <li>alle Mitarbeiter des Küchenbereichs, auch Auszubildende und Praktikanten</li> <li>Bedienungspersonal, sobald es auch die Küche betritt oder beim Portionieren von Speisen mithilft</li> <li>Arbeitgeber und dessen Familienmitglieder, wenn sie im Küchenbereich tätig sind</li> <li>Reinigungspersonal, das Maschinen, Geräte, Arbeitsflächen, Geschirr etc. mit Lebensmittelkontakt reinigt.</li> </ul>			
Der Belehrungsnachweis des Gesundheitsamtes bzw. die Gesundheitszeugnisse sind geordnet abgeheftet.			
Neuen Mitarbeitern, die nicht über die geforderten Fachkenntnisse verfügen, wird vor Beginn ihrer Tätigkeit das erforderliche Wissen vermittelt.			
Neue Mitarbeiter werden in die Hygieneregeln eingewiesen.			
Neue Mitarbeiter werden bei Arbeitsantritt gemäß IfSG Formblatts belehrt. Die Inhalte dieser Belehrung sind im <b>Formblatt 6.10 Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz</b> aufgeführt. 			
Die Einweisung neuer Mitarbeiter wird auf dem <b>Formblatt 6.09 Nachweis der Personalschulung</b> dokumentiert. 			

### Tätigkeitsverbote und Meldepflicht

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Mitarbeiter, die an einer der folgenden Krankheiten leiden oder bei denen der Verdacht auf eine solche Krankheit besteht, gehen nicht mit unverpackten Lebensmitteln um: <ul style="list-style-type: none"> <li>akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Campylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger</li> <li>Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)</li> <li>infizierte Wunden oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.</li> </ul>			
Mitarbeiter, die krankheitserregende Keime ausscheiden, ohne akut erkrankt zu sein, sind ebenfalls nicht in den Küchenbereichen tätig, z.B. Ausscheider von <ul style="list-style-type: none"> <li>Shigellen</li> <li>Salmonellen</li> <li>enterohämorrhagischen Escherichia coli-Bakterien</li> <li>Choleravibrionen.</li> </ul>			



## 4.1.1 Checkliste Qualifikation, Tätigkeitsverbote, Schulung

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Mitarbeiter mit infizierten Wunden, Hautinfektionen, Hautverletzungen werden im Küchenbereich nur beschäftigt, wenn ein entsprechender Schutzverband (wasserdichtes Pflaster, Fingerling) getragen wird, der die Wunde vollständig bedeckt und so sicher stellt, dass keine Keime auf das Lebensmittel übertragen werden.			
Folgende Tätigkeiten sind vom Verbot betroffen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• sämtliche Tätigkeiten in den Küchenbereichen</li> <li>• Geschirreinigung</li> <li>• Reinigungsarbeiten in den Küchenbereichen</li> <li>• Portionierung von Speisen und Speisenausgabe.</li> </ul>			
Das Personal ist informiert darüber, dass es verpflichtet ist, oben genannte Erkrankungen bzw. den Verdacht darauf an den Vorgesetzten zu melden.			
Es wird empfohlen, die Mitarbeiter im Arbeitsvertrag zu verpflichten, die oben genannten Erkrankungen bzw. den Verdacht darauf gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz umgehend dem Vorgesetzten zu melden.			
Alle Anzeichen einer möglichen Erkrankung sollten sofort von einem Arzt abgeklärt werden.			
Bei Auftreten einer der oben genannten Erkrankungen werden im Betrieb geeignete Maßnahmen ergriffen, die eine Weiterverbreitung verhindern.			
In solchen Fällen sollte möglichst Kontakt mit der zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörde und dem zuständigen Gesundheitsamt aufgenommen werden.			
Bis zur Vorlage einer Unbedenklichkeitsbescheinigung des behandelnden Arztes werden die betroffenen Personen keinesfalls mit der Zubereitung und Ausgabe von Speisen beauftragt.			
Das Gesundheitsamt kann in bestimmten Fällen von den oben genannten Beschäftigungsverboten Ausnahmen erteilen.			

### Personalschulungen


Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Mitarbeiter/innen werden jährlich über die Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote nach dem Infektionsschutzgesetz belehrt. Die Inhalte dieser Belehrung sind im <b>Formblatt 6.10 Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz</b> aufgeführt.			
Die Mitarbeiter werden jährlich zur Basishygiene und zum HACCP - System geschult.			
Ergibt sich ein aktueller Anlass (z.B. rechtliche Änderungen, Gästereklamationen etc.) erfolgt zusätzlich eine Personalschulung.			





## 4.1.1 Checkliste Qualifikation, Tätigkeitsverbote, Schulung

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
<p>(Als Schulungsunterlagen können die entsprechenden Checklisten dieses Praxishandbuches und die CCP – Liste verwendet werden. Allgemeine Themen entnehmen Sie der einschlägigen Fachliteratur.) Inhalte der Schulungen zur Basishygiene und zum HACCP – System sind abgestimmt auf die jeweilige Tätigkeit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigenschaften und Zusammensetzung der Lebensmittel</li> <li>• hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung der Lebensmittel</li> <li>• Lebensmittelrecht</li> <li>• Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung</li> <li>• Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit</li> <li>• Havarieplan, Krisenmanagement</li> <li>• hygienische Behandlung der Lebensmittel</li> <li>• Anforderung an Kühlung und Lagerung der Lebensmittel</li> <li>• Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen</li> <li>• Reinigung und Desinfektion.</li> </ul>			
<p>Durchgeführte Personalschulungen zur Basishygiene, zum HACCP – System und zur Belehrung nach dem Infektionsschutzgesetz werden auf dem <b>Formblatt 6.09 Nachweis der Personalschulung</b> dokumentiert.</p> 			
<p>Der Erfolg der Schulung wird überprüft. Dazu können z.B. Fragebögen eingesetzt werden, eine fachspezifische Diskussion am Ende der Schulung oder eine Erfolgskontrolle am Arbeitsplatz durchgeführt werden.</p>			
<p>Die verantwortliche Person für den Küchenbereich ist mit den Grundsätzen von HACCP und ihrer Anwendung vertraut.</p>			
<p>Die verantwortliche Person für den Küchenbereich verfügt über aktuelle Kenntnisse im Bereich der Lebensmittelhygiene und des Lebensmittelrecht, um die Mitarbeiter/innen sachgerecht schulen zu können.</p>			
<p>Entsprechendes Wissen kann über Verbände und externe Schulungen erworben werden.</p>			