

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	V
Die Autorin	VII
Abkürzungsverzeichnis	XVII

Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Allgemein	1
1 Für welche Branchen/Bereiche gelten die §§ 42 + 43 IfSG?	1
2 Gilt § 42 Satz 1 auch für Personen, die mit Bedarfsgegenständen für die dort genannten Tätigkeiten in Kontakt kommen (z. B. Personal in der Spülküche)?	2
3 Welche Lebensmittelgruppen fallen unter den § 42 Abs. 2 IfSG? Warum fallen andere Lebensmittelgruppen nicht darunter?	3
4 Bei welchen Lebensmittelgruppen besteht keine Schulungsverpflichtung?	4
5 Was versteht man unter gewerbsmäßiger Herstellung, Behandlung oder Inverkehrbringen?	5
6 Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Lebensmitteln berücksichtigt werden?	6
7 Muss eine Hepatitis-A-Impfung durch den Arbeitgeber bezahlt werden?	6
8 Was versteht man unter „infektiöser Gastroenteritis“?	7
9 Wie sehen die Krankheitsverläufe von Infektiöser Gastroenteritis, Cholera, Salmonellen (Typhus und Paratyphus), Shigellose, Hepatitis A und E, Hauterkrankungen und offenen Wunden aus? ..	7
10 Wo sind die Belehrungsbögen für die schriftliche Belehrung nach §§ 42 + 43 IfSG zu beziehen?	10
11 Wo bekomme ich eine Erstbelehrung?	10
12 Welche Unterlagen benötigt man für die Erstbelehrung?	10
13 Ich bin unter 18 Jahren. Was muss ich bei der Erstbelehrung beachten?	11
14 Wie viel kostet eine Erstbelehrung?	11
15 Wer darf die Erstbelehrung durchführen?	11
16 Muss die Erstbelehrung als Einzelbelehrung durchgeführt werden?	12

17	Wie sieht eine Erstbelehrung aus?	12
18	Was muss berücksichtigt werden, wenn der Belehrtete der deutschen Sprache nicht mächtig ist?	13
19	Wie sieht der Ablauf für eine Erstbelehrung aus?	13
20	Was mache ich, wenn die Erstbelehrung verloren gegangen ist?	13
21	Wie lange darf ich die Tätigkeit unterbrechen, bevor man eine neue Erstbelehrung machen muss?	14
22	Ein neuer Mitarbeiter legt seine Erstbelehrung sowie aktuelle Folgebelehrung bei Einstellung vor. Muss der Arbeitgeber nochmals eine Belehrung durchführen?	15
23	Müssen Praktikanten ebenfalls eine Erstbelehrung haben?	15
24	Was macht ein langjähriger Mitarbeiter mit seinem früheren Gesundheitszeugnis? Wie lange hat dieses Gesundheitszeugnis Gültigkeit?	16
25	Müssen Pflegefachkräfte, die auf Stationen arbeiten und in den Wohnbereichen Essen zubereiten, Essen verteilen bzw. den Bewohnern reichen oder Lebensmittel klein schneiden, eine Belehrung nach § 43 IfSG haben?	16
26	Müssen Mitarbeiter von ambulanten Pflegediensten eine Belehrung nach § 43 IfSG haben, wenn sie für die Kunden in deren Häuslichkeit Speisen zubereiten und evtl. bei der Nahrungsaufnahme behilflich sind?	17
27	Müssen Eltern, die sich um die Schulverpflegung kümmern, ebenfalls geschult werden?	17
28	Müssen Kellner, die das Essen servieren ohne Zutritt zur Küche zu haben, eine Erstbelehrung nach § 43 Abs. 1 IfSG haben?	18
29	Wer muss im Rahmen des pädagogischen/therapeutischen Arbeitens z. B. in Alten- und Pflegeheimen, Tagespflege, Kindergärten usw. eine Belehrung nach IfSG haben?	19
30	Wie sieht es mit den Bewohnern aus, die in der Küche helfen, Essen für alle Bewohner vorzubereiten? Die Heime sind bemüht, ihre Bewohner zu aktivieren und mit einzubinden, wo es geht, z. B. bei der Vorbereitung von Speisen (Kartoffeln schälen, Kräuter klein schneiden etc.)	19
31	Muss Personal, welches Fingerfood für Stationen für Menschen mit Demenz zubereitet, geschult werden?	20

32	Welche Belehrung benötigen die Mitarbeiter von Tagespflege- Angeboten, wenn sie Lebensmittel für die Betreuten zubereiten?..	20
33	Müssen Mitarbeiter einer Fremdfirma (Handwerker usw.), die nur kurzfristig im Betrieb sind, auch nach IfSG belehrt sein?	21
34	Muss auch z. B. der Vertrieb eines Lebensmittelbetriebs geschult werden?	21
35	Wer darf die Folgebelehrung durchführen?	21
36	Kann die Folgebelehrung auch durch einen externen Referenten unterwiesen werden?	22
37	Welche Qualifikation benötigt der Schulungsreferent für die Folgebelehrung?	22
38	Muss die Folgebelehrung in mündlicher und schriftlicher Form erfolgen?	23
39	Ist eine Erfolgskontrolle vorgeschrieben?	23
40	In welcher Form könnte eine Erfolgskontrolle/Kontrolle der Wirksamkeit durchgeführt werden?	24
41	Was ist als Schulungsdokumentation zu archivieren?	24
42	Wie häufig ist die Belehrung durchzuführen?	25
43	Wie schule ich fremdsprachige Mitarbeiter? Eine übliche Schulung gemäß IfSG bringt nur den Nachweis der Anwesenheit.	25
44	Was muss ich alles bei Übersetzungen durch fremdsprachige Kollegen dokumentieren?	26
45	Wie kann ich nachweisen, dass die Mitarbeiter (deutsch- und fremdsprachig) die Schulungsinhalte verstanden haben?	27
46	Sind Weiterbildungsseminare mit Zertifikaten ausreichend, um die Folgebelehrung zu dokumentieren?	28
47	Müssen im Rahmen von Sommerfesten, Betriebsfesten usw. Ehrenamtliche, die nur einmalig mit Lebensmittel in Kontakt kommen, auch im Rahmen des IfSG geschult werden?	28
48	Wo muss die Dokumentation der Erst- sowie Folgebelehrung aufbewahrt werden? Wie sieht es bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten aus?	29
49	Müssen Arbeitskräfte von Zeitarbeitsfirmen auch durch den Arbeitgeber geschult werden, bei dem sie tätig werden?	29
50	Welche Mitarbeiter sind zu schulen?	30

Meldewege und Meldepflicht	33
51 Wem gegenüber muss der Arbeitnehmer Meldung machen, wenn eine Erkrankung gemäß § 42 Abs. 1 IfSG vorliegt?	33
52 Bei welchen Krankheitssymptomen muss seitens des Arbeitnehmers gemeldet werden?	33
53 Ist der Arbeitgeber meldepflichtig gegenüber dem Gesundheitsamt, nachdem Mitarbeiter ihm gegenüber Meldung gemacht haben?	33
54 Bei welchen Erkrankungen liegt eine Meldepflicht seitens des Arbeitgebers vor?	34
55 Welche Vorsichtsmaßnahmen muss der Arbeitgeber treffen, wenn ein Mitarbeiter ihm Meldung gemacht hat?	35
56 Welche Vorsichtsmaßnahmen muss der Arbeitgeber treffen, wenn ein Mitarbeiter über Krankheitssymptome wie Durchfall, Übelkeit, Erbrechen usw. klagt?	36
Tätigkeitsverbote/Wiederzulassung	37
57 Wann liegt ein Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot gemäß § 42 IfSG vor?	37
58 Für wen gelten die Tätigkeitsverbote gemäß § 42 IfSG?	37
59 Dürfen Ausscheider im Lebensmittelbereich wieder eingesetzt werden?	38
60 Wer kann eine Wiederzulassung ausstellen?	38
61 Ist es sinnvoll, regelmäßig Stuhluntersuchungen der Mitarbeiter durchzuführen, um Ausscheider zu erkennen?	38
62 Dürfen Mitarbeiter z. B. nach einer Fernreise zu einer Stuhlprobe gezwungen werden?	39
63 Wann dürfen Mitarbeiter nach einem Tätigkeits-/Beschäftigungsverbot wieder arbeiten?	39
EG-VO 852/2004 über Lebensmittelhygiene (EG-VO 852/2004)	41
64 Welche Inhalte müssen gemäß EG-VO 852/2004 geschult werden?	41
65 Welche Bedeutung hat die DIN 10514 für die Hygieneschulung?	42
66 Wer ist der Verantwortliche für die Durchführung der Schulung?	43
67 Welche Qualifikationen muss der Referent erfüllen?	43

68	Wie bereitet man sich am besten auf die Schulung vor bzw. gestaltet diese interessant und ansprechend für die Teilnehmer? .	44
69	Wie kann man auch langjährige Mitarbeiter für die Schulung interessieren?	45
70	Wie erreiche ich in Mehrschichtbetrieben alle Mitarbeiter?	45
71	Wie oft sind diese Schulungen über Lebensmittelhygiene zu wiederholen?	45
72	Wann muss ich einen neuen Mitarbeiter schulen?	46
73	Was mache ich mit neuen Mitarbeitern (Einzelschulung)?	46
74	Wer muss alles in die Schulungen eingebunden werden?.	47
75	Kann die Hygieneschulung gemeinsam mit der Folgebelehrung nach IfSG stattfinden? Ist es sinnvoll diese Schulung zusammen durchzuführen?	47
76	Gibt es eine besondere Schulungsverpflichtung für die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung der HACCP-Grundsätze verantwortlich sind?	48
77	Welche Inhalte enthält die Schulung für die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung der HACCP-Grundsätze verantwortlich sind?	49
78	Muss der Unternehmer alle Mitarbeiter bzgl. HACCP schulen? . . .	49
79	Welche Qualifikationen muss der Referent für die Schulung zum Thema HACCP erfüllen?	50
80	Wie oft sind Schulungen zum Thema HACCP mit allen Mitarbeitern durchzuführen?	50
81	Wie oft sind Schulungen zum Thema HACCP für die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung der HACCP-Grundsätze verantwortlich sind, durchzuführen?.	51
82	Zu welcher Tageszeit führe ich am besten eine Schulung durch?..	51
83	Wie sollte der Schulungsablauf sein?	52
84	Wie lange sollte eine Hygieneschulung bzw. Belehrung dauern? ..	52
85	Zu welchen Themen bieten sich Kurzschulungen an?	53
86	Welchen Umfang sollte eine Kurzschulung haben?.	53
87	Wie lange ist die Schulungsdokumentation zu archivieren?	53
88	Welche Informationen muss die Schulungsdokumentation enthalten?	54

89	Welche Medien und Methoden eignen sich besonders gut für die Hygieneschulung?	54
90	Ist eine Erfolgskontrolle vorgeschrieben?	55
91	In welcher Form könnte eine Erfolgskontrolle/Kontrolle der Wirksamkeit durchgeführt werden?	55
92	Sind Weiterbildungsseminare mit Zertifikaten ausreichend, um die Hygieneschulung zu dokumentieren?	56
93	Ist es sinnvoll, den Mitarbeitern ein Handout zu geben?	57
94	Wie sollte ein Handout für die Mitarbeiter gestaltet sein?	57
95	Wie schule ich fremdsprachige Mitarbeiter? Eine übliche Hygieneschulung bringt nur den Nachweis der Anwesenheit.	58
96	Was muss ich alles bei Übersetzungen durch fremdsprachige Kollegen dokumentieren?	58
97	Wie kann ich nachweisen, dass die Mitarbeiter (deutsch- und fremdsprachig) die Schulungsinhalte verstanden haben?	59
98	Muss auch z. B. der Vertrieb eines Lebensmittelbetriebs geschult werden?	60
99	Müssen Mitarbeiter einer Fremdfirma (z. B. Handwerker), die technischen Geräte in einem Lebensmittelbetrieb warten, an einer Hygieneschulung in diesem Unternehmen teilnehmen?	60
100	Können eigene Mitarbeiter zusammen mit Mitarbeitern einer Fremdfirma geschult werden?	61
101	Wie kann man eine Hygieneschulung betriebsspezifisch durchführen?	62
102	Welche Möglichkeiten gibt es, Teilnehmer aktiv in eine Hygieneschulung mit einzubeziehen?	63
103	Inwiefern sind Selbstlernprogramme anerkannt?	63
104	Auf was ist bei einem Selbstlernprogramm zu achten?	65
105	Welche Vor- und Nachteile haben u. a. Selbstlernprogramme?	66
106	Was kann man tun, wenn die Mitarbeiter die Schulungsinhalte nicht annehmen? Wie kann ich die Mitarbeiter motivieren?	66
107	Was kann ich unternehmen, wenn ein Mitarbeiter die Teilnahme an der Hygieneschulung sowie einen ggf. angesetzten Nachschulungstermin verweigert?	67
108	Kann der Arbeitgeber seinem Arbeitnehmer bescheinigen, dass Fachkenntnisse in Hygiene vorliegen?	67
109	Darf der Referent die Zertifikate für die Schulung ausstellen?	68

DIN 105 14 Lebensmittelhygiene – Hygieneschulung	69
110 Welche deutsche Norm dient als Handlungsanleitung für die Hygieneschulung im Bereich Lebensmittel?	69
111 Wozu dient eine Schulung im Bereich Lebensmittel?	69
112 Welchen Bezug sollten die Hygieneschulungen haben?	70
113 Was kann als geeignetes Schulungsmaterial verwendet werden? ..	70
114 Welche speziellen Anforderungen bezogen auf den Arbeitsplatz sind an Lebensmittel-/Hygieneschulungen zu stellen?	71
115 Muss der Erfolg der Schulung kontrolliert werden?	73
116 Muss die Schulung dokumentiert werden?	73
117 Welche Inhalte können Bestandteile der Unterweisungen in Lebensmittelmikrobiologie sein?	74
 Durchführungsverordnung	 75
118 Welche Bedeutung hat die Durchführungsverordnung im Rahmen des EU-Rechts?	75
119 Welche spezielle Schulungsverpflichtung findet sich in § 4 LMHV zusätzlich zu der geforderten Schulung in der EG-VO 852/2004? ..	75
120 Welche Mitarbeiter benötigen diese spezielle Schulung nach § 4 LMHV?	76
121 Was versteht man unter „leicht verderblichen Lebensmittel“?	76
122 Wer darf „leicht verderbliche Lebensmittel“ herstellen?	77
123 Prüft die Überwachungsbehörde die Fachkenntnis?	77
124 Welche Inhalte sollten gemäß § 4 LMHV geschult werden?	77
125 Gibt es Ausnahmen bei der Schulung nach § 4 LMHV?	78
126 Wer erfüllt die Forderung nach notwendiger Fachkenntnis?	79
127 Welche Schwerpunkte sind bei der Schulung auf die Themen der Fachkenntnis zu legen?	80
128 Welche Inhalte muss die Schulungsdokumentation enthalten? ...	80
129 Wie oft ist die Schulung zu wiederholen?	80
 Literatur	 81
 Stichwortverzeichnis	 83