



Hygienebelehrung

für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Café Hexenstübchen · Büdingen

Gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

und EU-Verordnung (EG) Nr. 853/2004

Vertraulich · Stand April 2026

CAFÉ HEXENSTÜBCHEN · BÜDINGEN

1. Einleitung und Rechtsgrundlage

Jeder Mitarbeiter, der gewerbsmäßig mit Lebensmitteln umgeht, ist gemäß **§ 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)** verpflichtet, vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit an einer Belehrung durch das Gesundheitsamt teilzunehmen und anschließend durch den Arbeitgeber in regelmäßigen Abständen nachbelehrt zu werden.

Diese Unterlage dient als **jährliche Folgebelehrung** gemäß § 43 Abs. 4 IfSG. Sie ergänzt die Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt und ist kein Ersatz dafür.

Pflicht: Die Folgebelehrung muss mindestens alle 12 Monate wiederholt werden. Ohne gültige Belehrung darf nicht mit Lebensmitteln gearbeitet werden.

2. Tätigkeitsverbote nach § 42 IfSG

Sie dürfen **nicht** im Lebensmittelbereich arbeiten, wenn Sie an einer der folgenden Erkrankungen leiden oder den Verdacht haben:

- Akute infektiöse Gastroenteritis (Durchfall, Erbrechen) – ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Campylobacter, Rotaviren, Noroviren oder andere Erreger
- Typhus abdominalis / Paratyphus
- Virushepatitis A oder E
- Infizierte Wunden oder Hauterkrankungen, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden
- Cholera

Meldepflicht: Treten eines oder mehrere dieser Symptome auf, müssen Sie dies **unverzüglich** der Betriebsleitung melden – auch bei Verdacht. Sie dürfen Ihre Tätigkeit erst nach ärztlicher Freigabe wieder aufnehmen.

3. Personalhygiene

Die Einhaltung strenger Personalhygiene ist die wichtigste Maßnahme zur Vermeidung von Lebensmittelkontaminationen.

3.1 Händehygiene

Gründliches Händewaschen ist **vor jedem Arbeitsbeginn** und in folgenden Situationen verpflichtend:

- Nach jedem Toilettengang
- Nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten
- Nach dem Berühren von rohem Fleisch, Fisch oder Eiern
- Nach Kontakt mit Abfällen oder Reinigungsmitteln
- Nach dem Rauchen oder Essen
- Nach dem Berühren von Geld
- Nach jeder Unterbrechung der Arbeit

Richtig Hände waschen

- 1 Hände unter fließendes warmes Wasser halten
- 2 Seife aus dem Spender aufnehmen und **mindestens 20 Sekunden** gründlich einseifen – Handrücken, Fingerzwischenräume, Daumen und Fingerspitzen nicht vergessen
- 3 Gründlich unter fließendem Wasser abspülen
- 4 Mit Einmal-Papierhandtuch abtrocknen
- 5 Bei Bedarf Hände desinfizieren (Desinfektionsmittel einreiben, bis es vollständig verdunstet ist)

3.2 Arbeitskleidung

- Saubere Arbeitskleidung täglich wechseln
- Arbeitskleidung getrennt von Privatkleidung aufbewahren
- Geschlossene, rutschfeste Schuhe tragen
- Lange Haare zusammenbinden; bei der Zubereitung ggf. Haarnetz tragen

3.3 Schmuck und Kosmetik

- Im Lebensmittelbereich kein Handschmuck (Ringe, Armbänder, Uhren) tragen
- Künstliche Fingernägel und Nagellack sind im Küchenbereich nicht gestattet
- Fingernägel kurz und sauber halten

3.4 Wundversorgung

Offene Wunden, Schnitte oder Verbrennungen an den Händen müssen sofort mit einem **wasserdichten, farbigen Pflaster** (vorzugsweise blau) und einem Fingerling oder Einmalhandschuh versorgt werden. Bei infizierten Wunden gilt ein sofortiges Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich.

4. Lebensmittelhygiene

4.1 Temperaturkontrolle

Die Einhaltung der Kühlkette ist essenziell für die Lebensmittelsicherheit.

LEBENSMITTEL	MAX. TEMPERATUR	HINWEIS
Kühlpflichtige Lebensmittel (allgemein)	+7 °C	Kühlschrank-Temperatur regelmäßig prüfen
Frisches Fleisch, Hackfleisch	+2 °C / +4 °C	Hackfleisch am Tag der Herstellung verbrauchen
Frischer Fisch	+2 °C	Auf Eis lagern
Milch- und Milchprodukte	+8 °C	MHD beachten
Tiefkühlware	-18 °C	Nie aufgetaute Ware wieder einfrieren
Warmhaltung fertiger Speisen	mind. +65 °C	Nicht länger als 3 Stunden warmhalten

Temperaturkontrolle: Die Kühlschranktemperaturen sind täglich zu dokumentieren. Bei Abweichungen sofort die Betriebsleitung informieren.

4.2 Lagerung

- Lebensmittel stets abgedeckt lagern
- Rohe und gegarte Lebensmittel strikt getrennt aufbewahren (Kreuzkontamination vermeiden)
- Prinzip „**First In – First Out**“ (FIFO): Ältere Ware zuerst verbrauchen
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und Verbrauchsdatum regelmäßig kontrollieren
- Lebensmittel nie direkt auf dem Boden lagern
- Angebrochene Verpackungen mit Datum und Inhalt beschriften

4.3 Zubereitung

- Unterschiedliche Schneidebretter für rohe und gegarte Lebensmittel verwenden
- Obst und Gemüse vor der Verarbeitung gründlich waschen
- Fleisch und Geflügel vollständig durchgaren (Kerntemperatur beachten)
- Aufgetaute Lebensmittel zeitnah verarbeiten
- Geschirr und Utensilien zwischen verschiedenen Lebensmittelgruppen reinigen

4.4 Ausgabe und Transport

- Fertige Speisen nur mit sauberem Geschirr und Besteck servieren
- Teller am Rand anfassen, Gläser am Stiel oder unteren Drittel
- Speisen nicht mit bloßen Händen berühren – Zangen, Löffel oder Handschuhe verwenden
- Rückläufer und Tellerreste sofort entsorgen, niemals wiederverwenden

5. Reinigung und Desinfektion

5.1 Grundsätze

Alle Arbeitsflächen, Geräte und Utensilien sind **vor, während und nach** der Arbeit zu reinigen. Die Reinigung erfolgt nach dem Prinzip:

- 1 **Grobreinigung:** Lebensmittelreste und sichtbaren Schmutz entfernen
- 2 **Reinigung:** Mit warmem Wasser und Reinigungsmittel säubern
- 3 **Nachspülen:** Reinigungsmittelrückstände mit klarem Wasser abspülen
- 4 **Desinfektion:** Bei Bedarf Desinfektionsmittel gemäß Herstellerangaben anwenden
- 5 **Trocknen:** Oberflächen an der Luft trocknen lassen oder mit Einwegtüchern abtrocknen

5.2 Reinigungsplan

BEREICH / GEGENSTAND	HÄUFIGKEIT	VERANTWORTLICH
Arbeitsflächen, Schneidebretter	Nach jeder Benutzung	Alle Mitarbeiter
Kühlschränke (innen)	Wöchentlich	Schichtverantwortlicher
Dunstabzugshaube / Filter	Monatlich	Betriebsleitung

Böden in Küche und Lager	Täglich nach Schichtende	Schließender Mitarbeiter
Toiletten und Handwaschbecken	Täglich + bei Bedarf	Alle Mitarbeiter
Mülleimer und Abfallbehälter	Täglich leeren, wöchentlich reinigen	Schließender Mitarbeiter
Geschirr, Besteck, Gläser	Nach jeder Benutzung	Alle Mitarbeiter

6. Schädlingsbekämpfung

Jeder Mitarbeiter ist verpflichtet, auf Anzeichen von Schädlingsbefall zu achten und diese unverzüglich zu melden:

- Fraßspuren, Kot oder Nester
- Lebende oder tote Insekten (Fliegen, Kakerlaken, Motten)
- Nagespuren an Verpackungen

Zur Vorbeugung gelten folgende Regeln:

- Türen und Fenster nach Möglichkeit geschlossen halten oder mit Insektenschutzgittern versehen
- Lebensmittel immer verschlossen lagern
- Abfälle zeitnah entsorgen und Mülleimer geschlossen halten
- Keine privaten Lebensmittel offen herumstehen lassen

7. Umgang mit Allergenen

Gemäß der **EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)** müssen Gäste über allergene Zutaten informiert werden. Folgende 14 Hauptallergene sind kennzeichnungspflichtig:

NR.	ALLERGEN	NR.	ALLERGEN
1	Glutenhaltiges Getreide	8	Nüsse
2	Krebstiere	9	Sellerie
3	Eier	10	Senf
4	Fisch	11	Sesamsamen
5	Erdnüsse	12	Schwefeldioxid / Sulfite
6	Soja	13	Lupinen

Wichtig: Bei Allergiker-Anfragen niemals eigenständig Aussagen treffen, wenn Sie unsicher sind. Fragen Sie immer die Betriebsleitung oder prüfen Sie die hinterlegte Allergenliste.

8. HACCP-Grundsätze

Das **HACCP-Konzept** (Hazard Analysis and Critical Control Points) ist ein systematischer Ansatz zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Jeder Mitarbeiter trägt dazu bei, indem er folgende Grundsätze beachtet:

- **Gefahren erkennen:** Biologische (Keime), chemische (Reinigungsmittel) und physikalische (Fremdkörper) Gefahren vermeiden
- **Kritische Kontrollpunkte überwachen:** Temperaturkontrollen, Wareneingang prüfen, Zubereitungstemperaturen messen
- **Korrekturmaßnahmen umsetzen:** Bei Abweichungen sofort handeln – verdächtige Ware aussortieren, Betriebsleitung informieren
- **Dokumentation führen:** Temperaturlisten, Reinigungsprotokolle und Wareneingangskontrollen gewissenhaft ausfüllen

9. Abfallentsorgung

- Lebensmittelabfälle in geschlossenen Behältern sammeln
- Abfallbehälter regelmäßig leeren – mindestens einmal täglich
- Mülltrennung nach betrieblicher Vorgabe (Restmüll, Biomüll, Verpackungen, Glas, Altöl)
- Abfallbereich sauber halten und regelmäßig reinigen
- Altöl und Fette in vorgesehene Sammelbehälter – niemals in den Ausguss

10. Verhalten bei Verstößen

Verstöße gegen die Hygienevorschriften können schwerwiegende Folgen haben:

- Gesundheitsgefährdung von Gästen und Mitarbeitern
- Beanstandungen durch die Lebensmittelüberwachung
- Bußgelder und strafrechtliche Konsequenzen

- Betriebsschließung im Extremfall
- Arbeitsrechtliche Konsequenzen bis hin zur Kündigung

Grundsatz: Im Zweifelsfall lieber einmal zu viel fragen als einen Hygienefehler riskieren. Die Betriebsleitung steht jederzeit für Rückfragen zur Verfügung.

Bestätigung der Hygienebelehrung

Ich bestätige hiermit, dass ich über die oben genannten Hygieneanforderungen und die Tätigkeitsverbote nach § 42 IfSG belehrt worden bin. Mir ist bekannt, dass ich verpflichtet bin, die genannten Hygienevorschriften einzuhalten und Erkrankungen sowie Symptome gemäß § 42 IfSG unverzüglich der Betriebsleitung zu melden.

Mir ist bekannt, dass Verstöße gegen die Hygienepflichten arbeitsrechtliche Konsequenzen haben können und ich persönlich haftbar gemacht werden kann.

Name des Mitarbeiters (Druckschrift)

Personalnummer

Ort, Datum

Unterschrift Mitarbeiter/in

Ort, Datum

Unterschrift Belehrende/r (Betriebsleitung)