

**ANHANG zur  
Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim  
Umgang mit Lebensmitteln**

Fa. ....

Der Unterzeichnete, .....  
(Name, Geburtsdatum des Arbeitnehmers),

bestätigt, über folgende Inhalte belehrt worden zu sein:

1. Bei ihrer Tätigkeit im Umgang mit Lebensmitteln können Personen Krankheitserreger auf diese übertragen, wenn sie nachstehende Anzeichen bestimmter Krankheiten aufweisen oder solche vor einiger Zeit an sich festgestellt haben.

2. In diesen Fällen müssen sie den Betriebsinhaber oder seinem Beauftragten daher unverzüglich melden, wenn sie folgende Anzeichen einer Krankheit an sich bemerken oder bemerkt haben:

- Durchfall mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen, Fieber oder Bauchkrämpfen (Verdacht auf bakterielle Ruhr, **Salmonelleninfektion** oder andere bakterielle Erkrankungen);
- Blutig schleimige Durchfälle, Bauchkrämpfe, gewöhnlich ohne Fieber (Amöbenruhr)
- schweres Fieber mit starken Bauch- oder Gelenkschmerzen, wobei nach mehreren Tagen Verstopfung und später erbsbreiartige Durchfälle auftreten (Verdacht auf **Typhus**);
- "reiswasserartige" Durchfälle (leicht getrübt, nahezu farblose Flüssigkeit mit kleinen Schleimflocken) mit hohem Flüssigkeitsverlust (Verdacht auf **Cholera**);
- Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit (Verdacht auf **Hepatitis A** oder E);
- infizierte Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen (gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen);
- lang anhaltender chronischer Husten mit Auswurf und Gewichtsverlust, Nachtschweiß usw. (Verdacht auf **Tuberkulose**).

3. Auch nach Abklingen der Krankheitserscheinungen können bestimmte Krankheitserreger ausgeschieden werden.

4. Tritt oder trat eine der unter 2. genannten Krankheitsanzeichen auf, muss unbedingt der **Rat des Haus- oder Betriebsarztes** in Anspruch genommen werden. Dieser ist über die Tätigkeit im Rahmen des beruflichen Umganges mit Lebensmitteln zu informieren.

5. Personen, die an durch Lebensmittel übertragbaren Krankheiten leiden oder bei denen ein diesbezüglicher Verdacht besteht, die infizierte Wunden aufweisen, die an Hautkrankheiten leiden oder bestimmte Krankheitserreger ausscheiden, dürfen nicht tätig sein, wenn sie bei ihrer Tätigkeit mit Lebensmitteln sowie mit den dabei verwendeten Bedarfsgegenständen und Werkzeugen so (direkt oder indirekt) in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel zu befürchten ist.

6. Der Unterfertigte erklärt, dass ihm – seine Person betreffend - keine Tatsachen für Tätigkeitshindernisse im Sinne dieser Leitlinie bekannt sind.

Datum:

Unterschrift:

# WAREN - EINGANGS - KONTROLLE

Jede Speisenanlieferung wird kontrolliert auf:

**Temperatur** (Soll: Wurst, Fleisch, Geflügel: 4°, Milchprodukte: 6°, Tiefkühlwaren: -18°), Sauberkeit, Frische, Schädlingsbefall und **Unbedenklichkeit** (nur gestempelte Eier, nur Mehlspeisen, bei denen verwendete Eier ducherhitzt wurden)

	Datum, Uhrzeit	Ware (auch Mehlspeise)	Lieferant	Temperatur
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				

# Temperaturkontrolle !

	Kühl- schrank: Fleisch	Kühlwagen	Kühl- schrank: Mopro	TK-truhe	<u>Maßnahmen</u> > 9° bzw. Tk:>- 13°C
Zeit	+ 4°C	+6°C	+6°C	- 18°C	
08:00					
11:00					
14:00					
17:00					
20:00					
23:00					
02:00					
05:00					

# Unterweisung

Datum/Dauer : ..... / .....

Referent : .....

Unterschrift :

Schulungsinhalte:

Lebensmittelhygiene, Lagertemperaturen

Personalhygiene und ansteckende Krankheiten

Reinigung, Desinfektion,

Teilnehmer	Unterschrift
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	

# *Reinigungs-(R) und Desinfektions-(D) -Plan*

Anlage Einrichtung Gerät	Verwendete Mittel	Konzentration	Einwirkzeit	Häufigkeit der Reinigung
Arbeitsflächen, Tische, Wurstschneidemaschine	Reinigung: Ajax - Fettlöser	20ml/ 5l		nach Bedarf
	Desinfektion: Hygienic Des	100%	5 Min.	nach Bedarf
Waschbecken, Armaturen	Reinigung: CIF Allzweckreiniger	50ml/10l		nach Bedarf
	Desinfektion: Hygienic Des	100%	5 Min.	nach Bedarf
Lebensmittelbehälter, Abfalleimer	Reinigung: CIF Allzweckreiniger	50ml/10l		nach Bedarf
	Desinfektion: Prilon, Sirafan	100%	5 Min.	nach Bedarf
Allgemeines Arbeitswerkzeug (Messer, Gabeln) Schneidbretter	R: Geschirrspüler		3 Min.	nach Bedarf
	Desinfektion: Hygienic Des	100%	5 Min.	nach Bedarf
Regale, Kühlschränke	Reinigung: CIF Allzweckreiniger	20ml/ 5l		nach Bedarf
	Desinfektion: Prilon, Sirafan	100%	30 Min.	nach Bedarf

Steiermärkische Lebensmittelaufsicht:

*Friedrichgasse 9, 8010 Graz*

*Tel: **0316 – 877 – 2822***

*mail: [fa8b@stmk.gv.at](mailto:fa8b@stmk.gv.at);*

*[peter.hofer@stmk.gv.at](mailto:peter.hofer@stmk.gv.at) (=LM-Jurist)*

Lebensmittelaufsicht der Stadt GRAZ:

*Tel: 0316 – 872 – 3262*

homepage des Gesundheitsministeriums:

*[www.bmg.gv.at](http://www.bmg.gv.at)*

AGES-Inst. für Lebensmitteluntersuchung:

*Beethovenstr. 8, 8010 Graz - Tel: 050 555 -0*