

## **Infektionsschutzgesetz- und Hygieneschulung**

### **Infektionsschutzschulung nach § 34 Infektionsschutzgesetz**

Im Infektionsschutzgesetz ist festgelegt, dass Mitarbeiter\*innen in Tageseinrichtungen für Kinder vor Arbeitsaufnahme und weiterhin im zweijährigen Rhythmus über die gesundheitlichen Anforderungen und Mitwirkungspflichten unterwiesen werden müssen. Diese Unterweisung kann durch die geschulte Leitung der Einrichtung oder die Hygienebeauftragte durchgeführt werden. Unterweisungen nach §34 IfSG sind zu bescheinigen, in der Einrichtung für mindestens drei Jahre aufzubewahren und auf Verlangen des Gesundheits- oder Veterinäramtes vorzuzeigen. In Absprache mit dem Gesundheitsamt bieten wir als Dachverband den Mitarbeitenden diese Unterweisung zentral an.

### **Infektionsschutzschulung nach §§ 42,43**

Jeder Mitarbeitende, der gewerbsmäßig Umgang mit Lebensmitteln hat und dabei direkt oder indirekt über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr) mit ihnen in Berührung kommt, muss vor erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit eine Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt erfahren. Dazu ist das persönliche Erscheinen beim Gesundheitsamt notwendig. Eine betriebsinterne Belehrung der Mitarbeitenden hat nach erstmaliger Aufnahme der Tätigkeit am Dienort und im weiteren alle zwei Jahre stattzufinden. Unterweisungen nach §§ 42/43 sind schriftlich zu bescheinigen und in der Einrichtung für mindestens drei Jahre aufzubewahren. Bitte beachten Sie: Die im Gesundheitsamt erworbene Belehrungsbescheinigung (bei der Stadt Frankfurt ist dies ein gelber Ausweis) kann zur Schulung mitgebracht werden und wird Ihnen dort als Schulungsnachweis abgestempelt. Der Ausweis ist Eigentum der Mitarbeitenden, es empfiehlt sich eine Kopie in der Einrichtung aufzubewahren. Auf Verlangen des Gesundheits- oder Veterinäramtes ist dieser vorzuzeigen.

### **BELEHRUNG NACH § 4 LEBENSMITTELHYGIENE - VO**

Die Lebensmittelhygieneverordnung schreibt vor, dass in Gemeinschaftseinrichtungen leicht verderbliche Lebensmittel nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden dürfen, die auf Grund einer Schulung nach der Verordnung (EG) Nr.852/2004 über entsprechende Fachkenntnisse verfügen. Dazu ist einmalig bei Aufnahme der Tätigkeit eine ausgewiesene Hygieneschulung anzuraten, unabhängig der Berufsbezeichnung und der Verpflegungsart (Frisch- oder Cateringküche). Im Weiteren ist es sinnvoll dieses Wissen alle zwei Jahre aufzufrischen.