

Wesentliche Inhalte der (mündlichen) Wiederbelehrung

1. **Das Tätigkeitsverbot tritt automatisch in Kraft ohne dass es einer behördlichen Anordnung bedarf, alleine wenn ein Verdacht besteht.**
2. **Geben Sie Ihren Arbeitnehmern Informationen über Infektionskrankheiten, bei denen ein automatisches Tätigkeitsverbot in Kraft tritt:**
 - Akuter, plötzlich auftretender Durchfall (jegliche Formen der infektiösen Gastroenteritis)
 - Typhus, Paratyphus, oder Cholera
 - Virushepatitis A und Virushepatitis E (Leberentzündung)
 - Erkrankung an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten (insbesondere an den Händen und im Gesicht), bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können
 - wenn durch Laboruntersuchung das Ausscheiden bestimmter Erreger festgestellt wird
3. **Informieren Sie Ihre Angestellten über die wesentlichen Erkennungszeichen dieser Krankheiten, damit die Beschäftigten in die Lage versetzt werden, diese bei sich zu erkennen:**
 - Durchfall (mehr als 2 wässrige Stühle pro Tag), gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber weisen auf eine ansteckende Durchfallerkrankung (infektiöse Gastroenteritis) hin
 - Hohes Fieber mit schweren Kopf-, Bauch oder Gelenkschmerzen, insbesondere nach einer Reise in tropische oder subtropische Zonen der Erde, können auf Typhus oder Paratyphus hinweisen
 - Schwere wässrige Durchfälle und Erbrechen mit hohem Flüssigkeitsverlust, insbesondere nach einer Reise in tropische oder subtropische Zonen der Erde, können auf eine Cholera hinweisen
 - Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel mit Schwäche und Appetitlosigkeit, ggf. auch mit Kopfschmerzen und Gliederschmerzen weisen auf eine Hepatitis A oder E hin
 - Infiziert können Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen dann sein, wenn sie gerötet oder schmierig belegt oder nässend oder geschwollen sind.
4. **Hinweis auf Meldepflicht gegenüber Arbeitgeber und Arzt (Information über vorliegende Krankheit/Tätigkeit)**
5. **Kurzes Benennen der wesentlichsten und betriebsinternen (Hände)Hygienemaßnahmen beim Umgang mit Lebensmitteln:**
 - Waschen Sie sich vor Arbeitsbeginn, nach Aufsuchen der Toilette, nach Rauchen; Nase putzen, nach jedem neuen Arbeitsgang usw. gründlich die Hände mit Flüssigseife, spülen unter fließendem (warmem) Wasser ab und trocknen Sie sie an einem Einmalhandtuch ab!
 - Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbänder und Armbanduhr u. ä. ab!
 - Decken Sie Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab und verwenden Sie zusätzlich einen Einweghandschuh! Das verhindert eine Keimübertragung.
 - Tragen Sie saubere Schutzkleidung (Kittel, Kopphaube, Vorschürze, Schuhe)!
 - Husten oder niesen Sie nie in Richtung Lebensmittel und auch nicht in die offene Hand!