



Praktikum in Lebensmittelbetrieben für Schüler und Schülerinnen

Geänderte Vorschriften ab dem 01.01.2007

Bisher mussten in Kiel alle Schülerinnen und Schüler, die in einem Lebensmittelbetrieb ihr 14-tägiges Praktikum absolvieren wollten, zuvor im Amt für Gesundheit an einer Belehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz teilnehmen.

Dahinter verbirgt sich laut Gesetz die Pflicht von Menschen, die gewerbsmäßig mit Lebensmitteln umgehen, sich insbesondere über ansteckende Krankheiten, die durch Lebensmittel übertragen werden können, unterrichten zu lassen.

Das seit 2001 geltende Infektionsschutzgesetz appelliert dabei erklärtermaßen an die Eigenverantwortlichkeit der Bürgerinnen und Bürger.

So ist diese Belehrung durch die Gesundheitsbehörde nur einmal für ein Berufsleben vorgeschrieben. Für die weiteren Arbeitsjahre tragen Arbeitgeber, Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen selbst die Verantwortung dafür, bei bestimmten Erkrankungen gesetzliche Tätigkeitsverbote zu beachten und einzuhalten.

Seit Einführung des Infektionsschutzgesetzes wurden in Kiel auch mehrere tausend Schülerinnen und Schüler belehrt, die im Rahmen von Praktika vergleichsweise nur sehr kurze Zeit – 14 Tage – in Lebensmittelbetrieben gearbeitet haben.

Dieses Vorgehen hatte zum Ziel, möglichst viele jungen Menschen rechtzeitig vor dem Umgang mit Lebensmitteln nahe zu bringen, welche Ansteckungsgefahren hierbei besonders zu beachten sind. Verbunden hiermit ist allerdings ein erheblicher bürokratischer und zeitlicher Aufwand aller Beteiligten in den Schulen und im Amt für Gesundheit.

Inzwischen wurde in vielen Gesprächen mit Eltern und Pädagogen/-innen deutlich, dass dieser Informationsweg über eine amtliche Belehrung und Bescheinigung als überflüssig und umständlich erlebt wird. Der Zwang, unbedingt zeitnah vor einem Praktikum eine Belehrung zu erhalten, passt nicht immer zur Unterrichtsgestaltung.

Die Durchführung der amtlichen Belehrungen für Schülerinnen und Schüler ist gesetzlich nicht zwingend erforderlich. Hierzu gibt es unterschiedliche Rechtsauffassungen. In einigen Bundesländern finden sie bereits seit Jahren nicht statt, ohne dass hierdurch Nachteile erkennbar wurden.

Deshalb hat sich die Landeshauptstadt Kiel - auch in Hinblick auf eine Entbürokratisierung - jetzt entschieden, dass

ab 01.01.2007 Schülerinnen und Schüler allgemeinbildender Schulen für ihre Praktika in Kieler Lebensmittelbetrieben keine amtlichen Belehrungen gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz mehr benötigen.

Den Schulen wird stattdessen künftig geeignetes Material zur Verfügung gestellt, welches dann bedarfsgerecht im Unterricht verwendet werden kann.

Für weitere Fragen zum Thema wenden Sie sich gern an die unten aufgeführten Ansprechpartnerinnen.

Landeshauptstadt Kiel
Amt für Gesundheit
Fleethörn 18 – 24, 24103 Kiel

marita.draeger@kiel.de
rose-marie.dahle@kiel.de
angela.wencke@kiel.de

Frau Draeger ☎ 901-4206
Frau Dahle ☎ 901-2151
Frau Dr. Wencke ☎ 901-2120



Arbeiten in Lebensmittelbetrieben das müssen Praktikanten unbedingt wissen!

eine Information für SchülerInnen der allgemeinbildenden Schulen in Kiel

Liebe Schülerinnen und Schüler,

für ein Praktikum in einem Lebensmittelbetrieb müsst Ihr einige wichtige Dinge wissen, denn

Wer im Lebensmittelbereich arbeitet hat eine besondere Verantwortung!

Ihr arbeitet dort mit Lebensmitteln, die an viele andere Menschen verkauft werden. Deshalb ist äußerste Sorgfalt bei der Arbeit geboten, denn durch den Verzehr verdorbener Ware könnten viele Menschen auf einmal krank werden.

Damit das nicht passieren kann, gibt es für Beschäftigte in Lebensmittelbetrieben eine Menge gesetzlicher Vorschriften, die zu beachten sind.

Auch wenn Ihr nur kurze Zeit in diesem Bereich arbeiten werdet, sind auch für Euch einige **wichtige Regeln** unbedingt einzuhalten:

Jeder hat immer irgendwelche Keime (also Bakterien oder Viren) an den Händen, ohne es zu wissen. Manche davon können schwere Krankheiten übertragen, wenn sie auf Lebensmitteln landen.

Jeder kann deshalb Keime durch Anfassen auf Lebensmittel, auf Küchengeräte übertragen. Deshalb gilt

die oberste Regel Nr. 1:

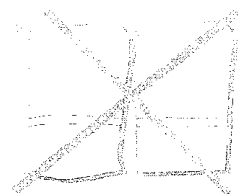
Jeder wäscht sich vor Arbeitsantritt, vor jedem Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände unter fließendem warmen Wasser!



Weil jeder Keime mit sich herumträgt, sind alle Sachen, die oft von vielen Menschen angefasst werden, wahre Bakterienschleudern. Deshalb gilt

Regel Nr. 2:

Jeder benutzt zum Händewaschen flüssige Seife und zum Händetrocknen nur Einmalhandtücher!



Sauber können Hände beim Waschen nur werden, wenn die Seife auch überall hinkommt.

Deshalb gilt

Regel Nr. 3 :

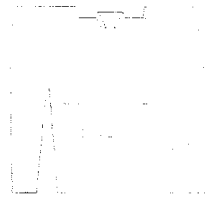
Jeder legt vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbänder, Armbanduhr, kurz : jede Art von Handschmuck, ab!



Jeder Mensch trägt nicht nur an den Händen, sondern überall am Körper Keime mit sich herum. Deshalb gilt

Regel Nr. 4 :

Jeder trägt saubere Schutzkleidung am Arbeitsplatz!



Niemand kann verhindern, am Körper und an den Händen Bakterien und Viren zu "beherbergen". Jeder kann aber die Menge der Keime beeinflussen. Deshalb gilt

Regel Nr. 5 :

wer mit Lebensmitteln arbeitet, wäscht oder duscht sich regelmäßig, hat saubere Haare und kurzgeschnittene unlackierte Fingernägel !



Jeder vernünftige Mensch vermeidet es, Keime aktiv in seiner Umgebung zu verteilen. Für alle anderen gilt

Regel Nr. 6 :

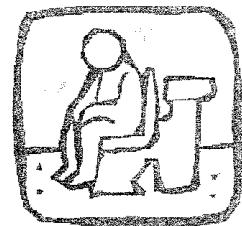
Man hustet und niest nicht auf Lebensmittel, sondern wendet sich ab! Die Nase putzt man mit einem Papiertaschentuch, das anschließend in den Müll wandert! Kleine Wunden an den Händen deckt man mit einem wasserundurchlässigen Pflaster, einem Fingerling oder Handschuh ab.



Bestimmte Erkrankungen werden besonders schnell und leicht durch Lebensmittel übertragen. Das gilt besonders für alle Arten von Brechdurchfall. Deshalb gilt hier sogar eine gesetzliche Vorschrift. Wir fassen sie zusammen in

Regel Nr. 7 :

**Wer unter Übelkeit, Erbrechen oder Durchfall leidet, darf nicht mit Lebensmitteln arbeiten!
Auch mit offenen Wunden oder ansteckenden Hauterkrankungen ist es verboten!
Auch bei anderen unklaren Krankheitserscheinungen informiert man immer den Vorgesetzten im Betrieb und fragt, ob man weiter arbeiten darf!**



Das sind die wesentlichen Regeln. Merkt sie Euch gut und beachtet sie bitte ganz genau!

Wir wünschen Euch nun ein interessantes und gesundes Betriebspraktikum!

Falls Ihr Fragen habt, so könnt Ihr uns gern anrufen oder auch eine Mail schicken.

Herzliche Grüße

Dr. Angela Wencke