

## **Folgebelehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG) Hygieneunterweisung für Kochkurse**

Einrichtung: Volkshochschule Tübingen e. V.

Bereich: Kochkurse / Lebensmittelverarbeitung

Art der Belehrung: Folgebelehrung gemäß § 43 IfSG

Die Folgebelehrung ist mindestens alle zwei Jahre durchzuführen.

### 1. Zweck der Belehrung

Personen, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder ausgeben, sind verpflichtet, regelmäßig über Hygieneregeln informiert zu werden. Ziel dieser Belehrung ist der Schutz der Teilnehmenden vor lebensmittelbedingten Infektionen und gesundheitlichen Risiken. Die Folgebelehrung erfolgt auf Grundlage des § 43 Infektionsschutzgesetz und ist in regelmäßigen Abständen zu wiederholen.

### 2. Tätigkeitsverbote bei Erkrankungen

Eine Teilnahme an Kochkursen mit Lebensmittelkontakt ist nicht erlaubt bei:

- Durchfall oder Erbrechen
- Fieber in Verbindung mit Magen-Darm-Beschwerden
- ansteckenden Erkrankungen (z. B. Salmonelleninfektion, Shigellose, Cholera, Typhus, EHEC)
- Hepatitis A oder E (Gelbsucht)
- infizierten oder eitrigen Wunden an Händen oder Armen

Bei Auftreten entsprechender Symptome ist die Tätigkeit im Kochkurs unverzüglich zu unterbrechen und die Kursleitung zu informieren.

### 3. Persönliche Hygiene

Beim Umgang mit Lebensmitteln sind folgende Hygieneregeln einzuhalten:

Händehygiene:

Hände sind gründlich zu waschen

- vor Arbeitsbeginn
- nach dem Toilettenbesuch
- nach Husten oder Niesen
- nach Kontakt mit rohen Lebensmitteln
- nach Kontakt mit Abfällen oder Reinigungsmitteln

Weitere Hygieneregeln:

- saubere Kleidung bzw. Kochschürze tragen
- lange Haare zusammenbinden
- Fingernägel kurz und sauber halten
- kein Schmuck an Händen und Unterarmen
- offene Wunden wasserdicht abdecken

### 4. Verhalten beim Husten oder Niesen

- nicht über Lebensmittel husten oder niesen
- Einwegtaschentücher verwenden
- anschließend Hände gründlich waschen

#### 5. Küchen- und Lebensmittelhygiene

Grundregeln für Kochkurse:

- rohe und verzehrfertige Lebensmittel getrennt verarbeiten
- separate Schneidebretter für Fleisch, Fisch und Gemüse verwenden
- Lebensmittel ausreichend erhitzen
- Kühlkette einhalten
- Arbeitsflächen und Geräte regelmäßig reinigen
- Abfälle umgehend entsorgen

#### 6. Lagerung von Lebensmitteln

- leicht verderbliche Lebensmittel gekühlt lagern
- Lebensmittel abdecken oder verschließen
- Mindesthaltbarkeitsdatum beachten
- angebrochene Produkte entsprechend kennzeichnen

#### **Bestätigung der Belehrung**

Ich bestätige, dass ich über die Inhalte der Folgebelehrung gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz informiert wurde und die Hygieneregeln beim Umgang mit Lebensmitteln einhalten werde.

Name der teilnehmenden Person: \_\_\_\_\_

Belehrung durchgeführt von: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum Unterschrift