

<b>Name des Betriebs:</b> BEFG/BFP	<h1 style="margin: 0;">Betriebsanweisung</h1> <p style="margin: 0;">gemäß § 12 Biostoffverordnung          § 42ff Infektionsschutzgesetz  <i>für Mitarbeiter in freikirchlichen Gemeinden</i></p>	<b>Stand:</b> 02/2014
<b>Arbeitsbereich:</b> Leitung + Küche	<b>Tätigkeit:</b> Ältesten-, Pastoren-, Referenten-, Gemeindehelfer-, Hauskreisleiter-, Gruppenleiterdienst	

## Kontakt mit Menschen und Lebensmitteln

### Anleiten von Personen, Leitung und Versorgung von Gruppen

## GEFAHREN FÜR MENSCH UND UMWELT

Infektionen, Verletzungen und Übertragung von Krankheiten beim Menschen

## SCHUTZMASSNAHMEN UND VERHALTENSREGELN



**Tätigkeitsverbot bei ansteckenden Krankheiten** (siehe USB-Aushang Tätigkeitsverbot)

**Keimreduzierung** durch gewissenhafte **Händereinigung** vor und nach Tätigkeiten:

- mit engem **Kontakt zu Menschen**, z.B. Beratung, Hausbesuch, Segnung von Kranken
- mit **Lebensmitteln**: zubereiten, austeilen, z.B. auch Abendmahl

hier auch nach Toilettenbesuch, verschmutzender Tätigkeit, Raucherpause, Verarbeiten von Rohmaterialien, Taschentuchnutzung. - Verletzungen wasserdicht verbinden - - Armschmuck und Ringe ausziehen! (oder wasserdicht einhüllen), - nur mit sauberer Kleidung bzw. Arbeitskleidung

- **alle Mitarbeiter im Küchenbereich sind zu unterweisen**

- **Personen, die regelmäßig Umgang mit leicht verderblichen Speisen haben, ein Gesundheitszeugnis (gemäß IfSG) erwerben lassen** (Folgebelehrung alle 2 Jahre).

(siehe Aushang Küchenpersonalhygiene u. Tätigkeitsverbot gem. Infektionsschutzgesetz)

**Regeln zur Vermeidung von Keimvermehrung beachten** (siehe Info Lebensmittelhygiene).

- **PC-Arbeitsplatz** (bes. Tastatur, Maus) regelmäßig reinigen.
- **Arbeitskleidung** vor Betreten von Küchen von starker Verschmutzung befreien.
- **Arbeitsflächen** bes. bei Arbeiten mit Eiern + Fleisch **gründlich reinigen**. (Info Küchengerätehygiene).
- **Hautreinigungs-, Hautpflegemittel** sowie ggf. Handschutz z. B. bei Feuchtarbeiten bereitstellen.
- regelmäßig **lüften**, feuchtwarmes Milieu vermeiden
- verderbliche Lebensmittel, bes. Sahne, Geflügel, Fisch, Ei, Mayonnaise bei max. **+7°C lagern**.



## VERHALTEN IM GEFAHRFALL – Notruf 112

- Verdacht einer Infektion/Vergiftung dem nächsten Vorgesetzten/Verantwortlichen melden.
- Ggf. ärztliche Untersuchung veranlassen.
- Betriebsmediziner und Sicherheitsfachkraft kontaktieren: [www.usb-net.de](http://www.usb-net.de).
- Unfall bei der Berufsgenossenschaft melden: [www.vbg.de](http://www.vbg.de).

## ERSTE HILFE – Notruf 112



Auch kleine Wunden behandeln lassen!

Ersthelfer(in): .....

## SACHGERECHTE ENTSORGUNG



Küchenabfälle nach der Zubereitung außerhalb der Küche entsorgen

Verschmutzte Windeln aus dem Babyraum entfernen.