

## Hygienebelehrung

### Grundsätzliche Informationen:

Das Infektionsschutzgesetz sieht für Beschäftigte, die Umgang mit Lebensmitteln zur Versorgung von anderen Personen haben, eine Belehrung zum Thema Hygiene vor. Diese hat das Ziel, über notwendiges hygienisches Grundwissen und Infektionsquellen zu informieren. Lebensmittelvergiftungen werden häufig durch falsche Zubereitung und Lagerung von Speisen verursacht. Wer häufiger für größere Gruppen kocht, für den ist die Teilnahme an einer solchen Belehrung durchaus sinnvoll. Örtliche Gesundheitsämter bieten u.a. diese Hygienebelehrung gegen Gebühr an.

Da Freiwillige in einigen Tätigkeitsfeldern (Wohnküchenkonzepte in der Pflege, Kinder- und Jugendfreizeiten, Kochen mit Kindern zum Thema „Gesunde Ernährung“...) Lebensmittel für und mit anderen verarbeiten, bietet es sich hier an, dass auch sie an einer Belehrung teilnehmen.

### Tätigkeitsfelder für die Anwendung:

- Tätigkeiten in Gemeinschaftseinrichtungen / Essenszubereitung und -ausgabe
- Küche und Hauswirtschaft
- Tafeln und Tische
- Ambulante und stationäre Pflegebereiche/Kücheneinsatz
- Kindertagesstätten
- Kücheneinsatz bei Ferienmaßnahmen