

Schulung zum Infektionsschutzgesetz



in Leichter Sprache

Wer braucht die Schulung?

Sie müssen die Schulung haben,
wenn Sie in einer Küche arbeiten,
in der für andere Menschen
Essen gekocht und zubereitet wird.



Die Schulung muss gemacht werden,
bevor Sie in einer Küche arbeiten gehen.

Die Schulung muss gemacht werden,
wenn Sie in der Küche
Geschirr spülen oder Geschirr abtrocknen.



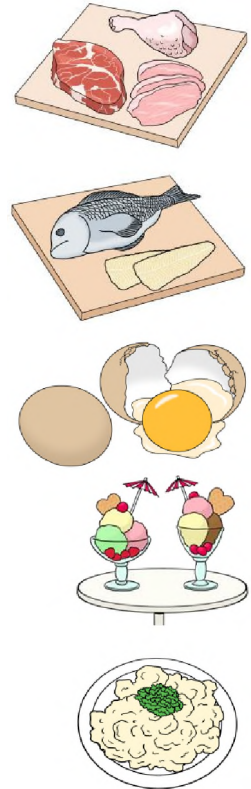
Warum brauchen Sie die Schulung?

Die Schulung wird gebraucht,
weil Sie mit Ihren Händen Lebensmittel berühren.
Oder Sie haben über Geschirr oder Besteck
Kontakt zum Lebensmittel.

Diese Lebensmittel können Krankheiten verursachen

Das sind:

- Fleisch
- Geflügelfleisch
- Milch
- Fische
- Krebse
- Muscheln
- Eier
- Eis
- Kuchen mit Creme-Füllung oder Sahne-Füllung
- Rohkost-salat
- Kartoffel-salat
- Marinaden
- Mayonnaisen
- Nahrungs-hefe
- Sprossen und Keimlinge zum roh Essen.



Wann dürfen Sie nicht in der Küche arbeiten?

Sie dürfen nicht arbeiten,
wenn Sie krank sind.

Sie sind krank,

wenn Sie Durchfall haben.

Wenn Sie erbrechen müssen.

Wenn Sie eine Wunde mit Eiter haben.

Wenn Ihre Haut eine gelbliche Farbe hat.

Wenn Ihre Augen eine gelbliche Farbe haben.

Wenn Ihr Arzt sagt: Sie dürfen nicht arbeiten gehen.



Was können Sie tun, damit Sie und die Kunden gesund bleiben?

An diese Regeln müssen Sie sich halten,
wenn Sie mit Lebensmitteln arbeiten:

- Die Hände bei Arbeitsbeginn waschen.
- Die Hände zwischen verschiedenen Arbeiten waschen.
- Die Hände nach der Toilette waschen.
- Lange Haare oder einen Bart müssen Sie zusammen binden.
- Die Fingernägel kurz schneiden.
- Ringe, Ohrringe oder Uhr ausziehen.
- Sie dürfen nicht auf die Lebensmittel husten oder niesen.



Sie müssen sich wegrehen.

- Wenn Sie eine Wunde haben,
müssen Sie sie wasserdicht verbinden.
- Sie müssen Ihren Chef informieren,
wenn Sie krank sind.
- Sie müssen zum Arzt gehen,
wenn Sie krank sind.
Sie müssen Ihrem Arzt sagen,
dass Sie mit Lebensmitteln oder in der Küche arbeiten.
Er wird Sie dann krankschreiben.
- Wenn Sie Durchfall haben.
- Wenn Sie erbrechen müssen.
- Wenn Sie eine Wunde mit Eiter haben.
- Wenn Ihre Haut eine gelbliche Farbe hat.
- Wenn Ihre Augen eine gelbliche Farbe haben.



Wenn Sie diese Regeln nicht einhalten,
können Sie eine Strafe bekommen.



Haben Sie noch Fragen?

Wenn Sie noch mehr Infos wollen,
können Sie uns fragen.

Telefon: 0 71 21 480 430-99

Sie können auch ein Fax schreiben.

Fax: 0 71 21 480 180 18

Oder Sie können eine E-Mail schreiben.

E-Mail: gesundheitsamt@kreis-reutlingen.de

Die Info im Internet finden Sie unter

<https://www.kreis-reutlingen.de/Landratsamt/Organisationseinheiten/Gesundheitsamt/Gesundheitsschutz/Belehrung-von-Lebensmittelpersonal>

Unsere Adresse ist:

Karlstraße 99

72766 Reutlingen.



Wer hat diesen Text gemacht?

Die Geschäftsstelle Inklusionskonferenz
in Zusammenarbeit mit dem
Kreis·gesundheitsamt Reutlingen.

Der Text wurde geprüft von
Peter Sinn und Kollegin.

Die Bilder sind von:

© Lebenshilfe für Menschen

mit geistiger Behinderung Bremen e.V.

Illustrator: Stefan Albers, Atelier Fleetinsel, 2015

Stand: Mai 2026



Inklusionskonferenz
Landkreis Reutlingen



LANDKREIS
REUTLINGEN

