

Wo kann ich eine Gesundheitsbelehrung machen?

Der Gesundheitsdienst für Landkreis und Stadt Osnabrück bietet regelmäßig Belehrungen an vier verschiedenen Standorten an. Dafür ist ein Online-Portal eingerichtet, über welches man sich selbstständig für die dort aufgeführten Termine anmelden kann. Unter folgendem Link finden Sie das Portal:

www.landkreis-osnabrueck.de/Belehrungen



Belehrungsorte und Termine:

Kreishaus Osnabrück
Am Schölerberg 1, 49082 Osnabrück
Büro 3118

Haus der Gesundheit
Hakenstr. 6, 49074 Osnabrück
Büro 112

Außenstelle Melle
Wallgarten 1, 49324 Melle
Anmeldung Eingangsbereich

Außenstelle Bersenbrück
Markt 7, 49593 Bersenbrück
Raum 200

Veröffentlichung: März 2019

Ansprechpartner für Ihre Region erreichen Sie telefonisch unter:

Stadt Osnabrück, Südkreis, Melle und Wittlage
Tel. 0541 501-8112

Bersenbrück (Nordkreis)
Tel. 0541 501-9104

Gesundheitsdienst für Landkreis und Stadt Osnabrück

Peter Tenhaken
Leiter Abteilung Infektionsschutz/
Umwelthygiene
Tel. 0541 501-8118

Am Schölerberg 1
49082 Osnabrück

www.landkreis-osnabrueck.de

Belehrung gemäß § 43 Abs. 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Hintergrundinformation für Beschäftigte im Umgang mit Lebensmitteln



Wer muss belehrt werden?

Vor erstmaliger Ausübung einer Tätigkeit im Lebensmittelbereich benötigen eine Belehrung und Bescheinigung gemäß § 43 Abs.1 Infektionsschutzgesetz von ihrem Gesundheitsamt:

1. Personen, die **gewerbsmäßig** folgende **Lebensmittel herstellen, behandeln** oder in den **Verkehr bringen**:
 - Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
 - Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
 - Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
 - Eiprodukte
 - Säuglings- und Kleinkindernahrung
 - Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
 - Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
 - Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
 - Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

und dabei mit ihnen direkt (mit der Hand) oder indirekt (über Bedarfsgegenstände, z.B. Geschirr, Besteck und andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen

ODER

2. Personen, die in Küchen von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung tätig sind.

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den vorgenannten Lebensmitteln können sich Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von mit Krankheitserregern verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder –vergiftungen schwer erkranken.

In Gaststätten oder Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung kann davon eine große Anzahl von Menschen betroffen sein.

Aus diesem Grund muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

Organisatorische Hinweise für den Belehrungstermin:

- Ein Personalausweis oder ähnliches Ausweisdokument ist vorzulegen.
- Gebühren in Höhe von 26 € sind vor Ort bar zu bezahlen.
- Personen unter 16 Jahren müssen eine unterschriebene Erklärung der Erziehungsberechtigten mitbringen.
- Da die Belehrung in deutscher Sprache erfolgt, bedarf es bei geringen Deutschkenntnissen eines Dolmetschers sowie einer vorherigen telefonischen Absprache (siehe Punkt Ansprechpartner).