



Stark gegen Infektionen!

**Fünf Maßnahmen für mehr
Sicherheit und Gesundheit**

(Infektionsschutzgesetz – IfSG §§ 42, 43)



Vertrauen ist gut, Hygiene ist besser!

Bei McDonald's wird Infektionsschutz groß geschrieben – schließlich sind wir uns, unseren Kollegen und vor allem unseren Gästen gegenüber verpflichtet.

Sie sind immer da und ein paar sind für den Menschen gefährlich: Viren, Bakterien und andere Krankheitserreger. Leider sind diese Gefahren unsichtbar.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen fünf Maßnahmen vorstellen, mit denen Sie Ansteckungsrisiken für sich und andere so gering wie möglich halten.

Werden Sie **„Stark gegen Infektionen“!**



1. Unterbrechen Sie die Verbindung!

Über Ihre Hände gelangen Krankheitserreger zu Ihnen und von dort auf Lebensmittel oder Dritte. Regelmäßiges Waschen und Desinfizieren der Hände unterbricht diese Verbindung.

Richtig Hände waschen und desinfizieren:

- Vor jedem Tätigkeitsbeginn, Arbeitsplatz- und Stationswechsel, Anziehen der Einweghandschuhe und jedem Kontakt mit zubereiteten Lebensmitteln.
- Nach Pausen (auch Zigarettenpausen), jedem Toilettenbesuch, Husten, Schnäuzen, Kämmen und Essen sowie nach dem Umgang mit Geld (beim Wechsel von der Kasse zu einer anderen Tätigkeit) oder nach Reinigungsarbeiten.
- Immer dann, wenn es nötig ist (als Faustregel gilt: einmal pro Stunde).

So geht's richtig:

- Mit der Reinigungs- und Desinfektionsseife 10 Sekunden die Hände einseifen, danach 20 Sekunden mit Wasser aufschäumen – auch zwischen den Fingern reinigen.
- Hände gründlich abspülen und mit Einmaltuch trocknen.
- Nach dem Waschen Wasserhahn und Türgriffe im Toilettenbereich nur mit Papiertuch oder Ellenbogen berühren.



2. Versprühen Sie nichts – außer Charme!

Wenn Sie husten oder niesen, werden Viren und Bakterien nach außen geschleudert. Davor sollten Sie Ihre Umwelt schützen.

Richtig husten und niesen:

- Beim Husten größtmöglichen Abstand zu anderen wahren und sich vom Gegenüber abwenden.
- In den Oberarm oder in die Armbeuge husten und niesen. Nicht die Hand vor den Mund halten, denn so gelangen die Keime in die Hand und von dort überall hin.



3. Stecken Sie niemanden an!

Beim Einsatz in der Küche kann es zu kleineren Verletzungen kommen. Aber: Blut, Keime und Verunreinigungen dürfen nicht aus der Wunde an Lebensmittel und andere Personen gelangen.

Richtiger Umgang mit kleinen Verletzungen:

- Wunde reinigen, steril trocknen und sofort mit blauem Pflaster (wasserfest, hygienisch, detektierbar) abdecken. Nutzen Sie zudem unbedingt Einweghandschuhe.
- Nicht mit offener oder blutender Wunde weiterarbeiten, von Lebensmitteln und Arbeitsgeräten fernhalten.
- Verunreinigte Lebensmittel, Tücher etc. entsorgen und Gegenstände sofort fachgemäß reinigen.



4. Seien Sie wachsam!

Wer krank in die Arbeit geht, tut sich und seiner Gesundheit sowie seinen Kollegen nichts Gutes. Infektionskrankheiten breiten sich schnell aus.

Richtig reagieren bei Infektionskrankheiten:

- Ernsthafte Anzeichen wahrnehmen: plötzlich auftretendes Krankheitsgefühl, starke Kopf-, Hals- und Gliederschmerzen, Fieber, Erbrechen und/oder Durchfall.
- Bei Verdacht auf Grippe oder bei anhaltendem Durchfall: zum Arzt gehen.
- Ganz auskurieren: nur völlig gesund wieder zurück an den Arbeitsplatz.



5. Sagen Sie Bescheid!

Auch wenn Sie sich für Ihren Bereich und Ihre Kollegen verantwortlich fühlen – sobald es Ihnen schlecht geht oder Sie sich krank fühlen, sagen Sie es bitte so schnell wie möglich dem Restaurant Manager oder Shiftleader bzw. Ihrem Vorgesetzten. Denken Sie im größeren Zusammenhang: Lebensmittelsicherheit geht vor!

Warum so eilig?

- Je schneller Sie Bescheid sagen, desto schneller kann Ihr Vorgesetzter reagieren.
- Die Übertragung von Viren und Bakterien auf Atemluft, Geräte, Lebensmittel usw. wird sofort unterbunden und die Ausbreitung der Krankheit unter den Kollegen kann so besser verhindert werden.

Sollten Sie weitere Fragen oder Anregungen zum Thema Infektionsschutz haben, wenden Sie sich bitte an das Restaurant Management bzw. Ihren Vorgesetzten.