## Merkblatt Mitarbeiterhygiene



täglich Duschen



geeignete Mittel gegen Körpergeruch verwenden

 .............................................................

gepflegte, saubere Haare

längere Haare zusammenbinden



kurze, saubere, gepflegte Fingernägel.

Wer Nagellack bzw. künstliche Fingernägel hat, trägt bei direktem Kontakt mit Speisen Einweg-handschuhe!

## Kleidung/Schuhwerk

saubere, zweckmässige Arbeitskleidung und -schuhe, Schürzen fleissig wechseln!

 



## Händehygiene

Hände regelmässig und gründlich waschen!

- vor Arbeitsbeginn, nach Toilettenbesuch, nach Pausen

- kein Kontakt von Lebensmitteln mit ungewaschenen Händen!

- kein Schmuck an den Händen, keine Armbänder und Uhren (Arbeitssicherheit)

- keine unbehandelten, ungeschützte Wunden an Händen und Unterarmen

## Hände desinfizieren



Die Hände sollten immer **vor dem direkten Kontakt
mit genussfertigen Speisen** sowie nach Toilettenbesuch
usw. desinfiziert werden.



Einweghandschuhe sollten immer (und nur dann) getragen werden, wenn ein **direkter Kontakt mit genussfertigen Lebensmitteln** nicht vermieden werden kann; diese nur ein Mal verwenden und dann entsorgen!

Ebenso **bei Wunden an den Handflächen: Fingerling bzw.** Einweghandschuhe tragen, diese fleissig wechseln.

## Umgang mit Krankheiten und Verletzungen/Meldepflicht



Bei Verdacht auf ansteckende, über Lebensmittel übertrag-baren Krankheiten: Arzt aufsuchen; solange die Erkrankung als ansteckend gilt, ist der Zutritt zu Lebensmittelbereichen untersagt.

Erkrankungen und Symptome wie wiederholter Durchfall
oder Erbrechen müssen sofort der verantwortlichen Person gemeldet werden!

##

## Wunden, Ekzeme:

 

Wunden versorgen und wasserdicht abdecken

## Husten und Niesen:

Vom Lebensmittel wegdrehen, Hände vor den Mund. Danach unbedingt gründlichst die Hände waschen/desinfizieren!

Stark erkältete Personen sollten den Umgang mit Lebensmitteln grundsätzlich meiden bzw. Lebensmittel vor Kontami-nationen schützen

 

## Schulungen

Das gesamte Personal wird regelmässig über die persönliche Hygiene, die Betriebs-, die korrekte Lebensmittelhygiene und die Selbstkontroll-Dokumentation geschult/instruiert.