

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 wegrehen, Hände vor den Mund. Danach unbedingt gründlichst die Hände waschen/desinfizieren!

Stark erkältete Personen sollten den Umgang mit Lebensmitteln grundsätzlich meiden bzw. Lebensmittel vor Kontaminationen schützen

Schulungen

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