

Personalhygiene kurz gefasst

Handhygiene

Auf Händen, unter Fingernägeln und Ringen siedeln sich mehrere Millionen Mikroorganismen an. Je mehr Mikroorganismen, desto höher die Wahrscheinlichkeit, dass Krankheitserreger dabei sind und im Kontakt auf Lebensmittel übertragen werden. Achten Sie daher auf die Einhaltung einer guten Handhygiene.

folgende Punkte sind zu beachten:

Waschen und desinfizieren der Hände



Waschen und desinfizieren Sie Ihre Hände

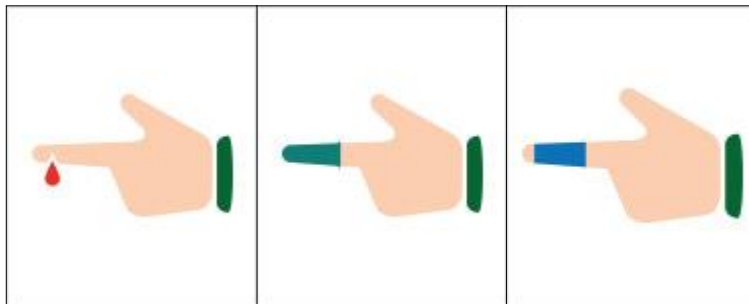
- vor Arbeitsbeginn,
- nach Beendigung von Reinigungsarbeiten und Abfallentsorgung
- nach dem Anfassen verschmutzter Gegenstände
- nach Arbeitsunterbrechungen (z.B. Raucherpausen)
- nach dem Putzen der Nase, Niesen oder Husten in die Hände
- beim Wechseln zu einer anderen Tätigkeit
- nach jedem Toilettenbesuch
- nach der Bearbeitung von rohem Geflügel, Fleisch, Ei, Fisch oder rohen Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft

Verwenden Sie ausschließlich zur Händereinigung und -desinfektion geeignete Mittel und halten Sie die vom Hersteller angegebenen Einwirkzeiten ein (meist 30 Sekunden).

Verwenden Sie zum Abtrocknen der Hände ausschließlich Einweghandtücher, z. B. aus Papier.

Wund- und Schnittverletzungen

Decken Sie kleine Wunden und Schnittverletzungen mit einem farbigen Pflaster und einem Fingerling oder Einweghandschuh ab. Dadurch verhindern Sie eine Übertragung von Wundbakterien auf Lebensmittel.



Schmuck und Armbanduhren

Beim Umgang mit Lebensmitteln sollten Sie auf das Tragen von Schmuck und Armbanduhren verzichten werden. Dazu gehören z. B. Eheringe und Armbänder. Legen Sie diese vor Arbeitsbeginn ab. Schmucktragende Hände können nicht ausreichend gereinigt und desinfiziert werden und stellen somit ein Verunreinigungsrisiko dar.



Fingernägel und künstliche Nägel

Halten Sie Fingernägel kurz und sauber, verzichten Sie auf Nagellack und künstliche Nägel.

Da sich unter langen Fingernägeln der Schmutz leichter ansammeln kann als unter kurzen, sind lange Fingernägel nicht geeignet. Nagellack und künstliche Fingernägel können absplittern. Diese Arten der Verunreinigung sind schwer erkennbar.



Toilettenbenutzung /Toilettenhygiene

Legen Sie Schürzen und andere, leicht abnehmbare Arbeitskleidung an dafür vorgesehenen Haken ab, bevor Sie auf die Toilette gehen. Schließen Sie den Toilettendeckel bevor Sie die Spülung betätigen um Verunreinigungen durch Sprühnebel zu vermeiden. Waschen und desinfizieren Sie Ihre Hände anschließend gründlich und verwenden Sie ausschließlich Einweghandtücher zur Händetrocknung. Durch ungewaschene Hände können Sie Fäkalkeime auf allen angefassten Oberflächen, Geräten und Produkten verteilen.



Arbeits- und Schutzkleidung

Tragen Sie in der Betriebsstätte keine Straßenkleidung und Straßenschuhe. Die Arbeits- und Schutzkleidung müssen Sie stets sauber halten, regelmäßig wechseln und waschen (Kochwäsche). Sofern Sie für das Waschen Ihrer Arbeitskleidung selbst zuständig sind, sollten Sie sich an die Verfahrensanweisung des Betriebes halten. Berücksichtigen Sie auch den hygienisch sicheren Transport frisch gewaschener Arbeits- bzw. Schutzkleidung. Alternativ können Sie eine externe Firma mit der

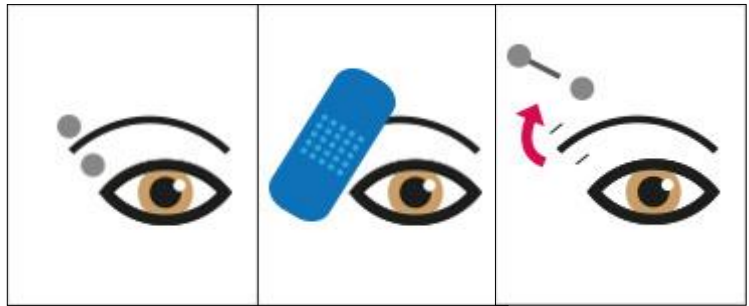


Reinigung beauftragen.

Schmuck

Tragen Sie keinen sichtbaren Schmuck, wenn Sie mit Lebensmitteln arbeiten. Es empfiehlt sich auch Eheringe abzunehmen.

Sichtbare Piercings, wie z.B. Nasenringe können Sie mit einem entsprechenden Pflaster abkleben oder müssen sie für die Dauer der Arbeitszeit entfernen.



Schmucktragende Hände können nicht ausreichend gereinigt und desinfiziert werden und stellen somit ein Verunreinigungsrisiko dar. Darüber hinaus kann Schmuck als Fremdkörper in Lebensmittel gelangen.

Essen / Trinken / Rauchen

Beachten Sie das Rauchverbot in Bereichen, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird. Nehmen Sie Speisen und Getränke ausschließlich in den Personal- oder Sozialräumen ein.

Rauchen Sie nur in den dafür vorgesehenen Räumen **und waschen und desinfizieren Ihre Hände vor Neuaufnahme der Tätigkeit.**



Weiteres Verhalten am Arbeitsplatz

Niesen oder Husten Sie nicht auf Lebensmittel. Stellen Sie keine Zierpflanzen in Bereichen auf, in denen mit Lebensmitteln hantiert wird. Haustiere in Lebensmittel

verarbeitenden Betrieben sind grundsätzlich verboten. Vermeiden Sie starkes Schminken, wenn Sie mit Lebensmitteln arbeiten. Auch Kosmetika können eine Gefahrenquelle der Verunreinigung darstellen.

