

## Grundsätze der Personalhygiene beim Umgang mit Lebensmitteln



Beim gewerblichen Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit leicht verderblichen Lebensmitteln, sind folgende Grundregeln der Personalhygiene unbedingt einzuhalten:

- Auf persönliche Hygiene achten (regelmäßiges Waschen des Körpers und der Haare).
- Täglich frische und saubere Arbeitskleidung, Vorstecker und Geschirrtücher benutzen, Privat und Arbeitskleidung getrennt aufbewahren.
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln Kopfbedeckung tragen, die das Haar vollständig bedeckt.
- Vor Arbeitsbeginn in der Produktion und beim Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln sichtbaren Schmuck und Armbanduhr ablegen.
- Fingernägel nicht lackieren, sauber und kurz halten.
- Vor Arbeitsbeginn, bei Wechsel der Arbeitstätigkeit, nach Pausen und nach jedem Toilettenbesuch Hände gründlich waschen und gegebenenfalls desinfizieren.
- Verwenden Sie Wegwerf- oder Abrollhandtücher. Kein Gemeinschaftshandtuch nutzen.
- Während der Arbeit nicht rauchen. Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen.
- Beim Kassieren von Geld sollte das direkte Anfassen der Ware durch das Verkaufspersonal aus hygienischen Gründen möglichst unterbleiben. Es sollen Zangen und Gabeln verwendet werden, auch bei Backwaren.
- Kleine Wunden wasserdicht abdecken, ggf. Gummihandschuhe tragen. Bei größeren und eiternden Wunden an den Händen ist keine Tätigkeit im Küchenbereich möglich!
- Bei Erkrankungen (eigene oder in der Wohngemeinschaft) wie Durchfall und Erbrechen den Arbeitgeber informieren und einen Arzt aufsuchen. Erwähnen Sie dem Arzt gegenüber, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten. Gegebenenfalls kann sich hieraus ein vorübergehendes Tätigkeitsverbot im Lebensmittelbereich ergeben.
- Personen, die leicht verderbliche Lebensmittel (z.B. Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fisch, Fischerzeugnisse, Konditoreiwaren, Speiseeis, Feinkostsalate, Frischkost) herstellen, behandeln und in Verkehr bringen, müssen über eine gültige, jederzeit einsehbare Belehrung nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes (ehemals Gesundheitszeugnis nach dem Bundesseuchengesetz) verfügen. Weiterhin ist auch eine entsprechende Lebensmittelhygieneschulung erforderlich.
- Nachweise über die 2-jährliche Wiederholungsbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz müssen in der Betriebsstätte vorliegen.
- Tiere sind fernzuhalten. Beschäftigte haben während der Arbeit den Kontakt mit Tieren zu meiden.