

Merkblatt zur persönlichen Hygiene in Produktbereichen

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, hat im Rahmen betriebseigener Maßnahmen zu gewährleisten, dass Personen, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung in Fragen der Lebensmittelhygiene unterrichtet oder geschult werden.

Die Belehrung dient der Vermeidung von Fehlverhalten im Hygienebereich und soll den Beschäftigten zum hygienischen Handeln motivieren.

Persönliche Hygiene:

- täglich frische und saubere Arbeitskleidung tragen!
- Immer eine Kopfbedeckung tragen!
- Essen, Trinken und Rauchen nur in den dafür vorgesehenen Pausenräumen
- Keinen Schmuck und Armbanduhren tragen!
- Fingernägel kurz und sauber halten!
- Vor Arbeitsbeginn, nach dem Toilettenbesuch und beim Wechsel von unreinen zu reinen Arbeitsgängen, Hände waschen und eventuell desinfizieren!
- Offene Wunden mit wasserdichtem Wundschutz versehen!
- Nicht auf offene Lebensmittel husten oder niesen!
- Ordnung halten, Abfall sofort ordnungsgemäß entsorgen!

Bei folgenden Krankheitserscheinungen unverzüglich den Arbeitgeber benachrichtigen:

- Durchfall
- Gelbsucht
- Infizierte und eiternde Wunden, ansteckende Hautkrankheiten und Geschwüre

Die persönliche Hygieneschulung sollte regelmäßig durchgeführt werden, um das Hygieneempfinden jedes einzelnen zu vertiefen!

Ziel:

Durch die Maßnahmen der Personalhygiene wird verhindert, dass Krankheitserreger von den Mitarbeitern auf die Lebensmittel übertragen werden!