

Personalhygiene-Regeln

Arbeitskleidung

- Alle Küchenmitarbeiter tragen spezielle Arbeitskleidung, die im Einzelnen vom Betrieb vorgeschrieben werden kann.
- Die Arbeitskleidung wird im Umkleidebereich angezogen und ausschließlich während der Arbeit getragen.
- Die Straßenkleidung wird getrennt von der Arbeitskleidung aufbewahrt.
- Die Arbeitskleidung wird so oft wie nötig gewechselt (am besten täglich).
- Vorbinder und Touchons werden nicht zur Reinigung von Messern und anderen Geräten verwendet. Sie müssen in jedem Fall täglich gewechselt werden.
- Alle Mitarbeiter in der Küche tragen eine geeignete Kopfbedeckung (Haarnetz, Kochmütze etc.).
- Über der eigentlichen Arbeitskleidung werden keine anderen Kleidungsstücke (z.B. Strickjacken) getragen.

Hygienisches Verhalten

- Regelmäßige Körperreinigung (am besten täglich). Verzicht auf stark riechende Kosmetika.
- Nicht in die Hände oder auf Lebensmittel niesen bzw. husten.
- Wunden sofort versorgen. Schnittverletzungen an den Händen sofort mit wasserfestem Pflaster abkleben und mit Fingerling schützen.
- Einhalten des Rauchverbotes in den Produktionsräumen.

Händehygiene

- Fingernägel sind sauber, kurz geschnitten und frei von Nagellack. Keine künstlichen Fingernägel.
- Hände und Unterarme sind frei von Schmuck (Ringe, Uhren, Armreifen etc.)
- Hände werden gereinigt und desinfiziert in folgenden Situationen:
 - Vor Arbeitsbeginn
 - Nach Pausen
 - Nach jedem Toilettengang
 - Beim Wechsel von „unreinen“ zu „reinen“ Tätigkeiten oder Bereichen
 - Nach Umgang mit besonders risikoreichen Lebensmitteln (Eier, Hackfleisch, rohes Fleisch, roher Fisch, erdbehaftetes Gemüse etc.)
 - Nach Entsorgungsmaßnahmen (Anfassen des Mülltonnen-Deckels etc.)
- Einmalhandschuhe können für einzelne Tätigkeiten verwendet werden. Sie sind keine Dauerlösung und auch kein Ersatz für eine ordentliche Händereinigung und Händedesinfektion.
- Händedesinfektion erfolgt mit einem alkoholischen Händedesinfektionsmittel, das nach Gebrauch nicht mehr abgewaschen werden muss.