

### Regeln der persönlichen Hygiene für den Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln

- Vor Arbeitsbeginn und nach dem Toilettenbesuch sowie beim Wechsel von unreinen zu reinen Arbeitsgängen, nach Abschluss von Arbeitsprozessen, nach dem Niesen oder Naseputzen sind Hände mit geeignetem Handreinigungsmittel gründlich zu waschen und ggf. zu desinfizieren. Da über Stückseife die Möglichkeit einer Keimverbreitung besteht, wird zwingend für alle Arbeitsstätten ausschließlich die Benutzung von Flüssigseifen wie auch von Einmal-Tüchern zum Abtrocknen der Hände gefordert. Eine Handwaschgelegenheit mit fließendem kaltem und warmen Wasser muss sich an einer leicht erreichbaren Stelle befinden (in der Betriebsstätte oder in unmittelbarer Nähe) und ist so zu installieren, dass Lebensmittel nicht beeinträchtigt werden. Das Wasser muss Trinkwasserqualität besitzen.
- Fingernägel sind kurz und sauber zu halten, auf Schmuck an den Händen und das Tragen von Uhren ist beim Arbeiten mit Lebensmitteln zu verzichten! Fingernägel nicht lackieren!
- Angemessene Arbeitskleidung, ggf. ist Schutzkleidung zu tragen, die je nach Verschmutzungsgrad bei mind. 60 ° C gewaschen wird, vorbeugend ist ein Wechsel von Arbeits- und Straßenkleidung durchzuführen. Das Tragen einer vollständig abdeckenden Kopfbedeckung in Produktions- und Lagerräumen beim Arbeiten mit sensiblen Lebensmitteln und die von der Straßenkleidung getrennte Aufbewahrung der Arbeitskleidung ist notwendig.
- Rauchen, Essen und Trinken ist in Produktionsräumen verboten.
- Kunststoffflaschen sind Glasflaschen wegen der Gefahr der Zersplitterung von Glas vorzuziehen.
- Nicht auf offene Lebensmittel husten oder niesen!
- Die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Personen dürfen keine offenen infizierten Wunden, ansteckende Hautinfektionen oder Ausschlag, keine ansteckenden Krankheiten wie starke Erkältungen, schwere Durchfälle aufweisen (s. Infektionsschutzgesetz). Verletzungen sind sofort zu versorgen, mit wasserdichten Verbänden abzudecken, bei Verletzungen im Handbereich sind Fingerlinge bzw. Einmalhandschuhe tragen!

Bei der Dokumentation der Mitarbeiterschulung sind zu erfassen:

- Datum, Ort und Dauer der Schulung
- Lehrkraft
- Inhalte der Schulung
- Teilnehmer (Angabe mit Name und Unterschrift).