

Mitarbeiterinnen- und Mitarbeiter-Informationen zur Persönlichen Hygiene und zur Handhygiene⁵

Persönliche Hygiene

Nr.	Thema	Geltungsbereich		
		Verkauf	Trockenware/ Spenderbefüllung	Frischware (Milch- /Fleischprodukte)
1.	Grundsätzliches			
1.1.	Nicht auf Lebensmittel niesen oder husten			
1.2	Alle Erkrankungen unbedingt und umgehend dem/der Vorgesetzten melden*			
1.3	Verletzungen an den Händen müssen mit wasserfestem Pflaster abgedeckt werden; verletzte Finger/Hände müssen mit Fingerlingen/Einweghandschuhen abgedeckt werden. Im Küchenbereich müssen Pflaster von blauer Farbe sein.			
2.	Persönliche Hygiene			
2.1	Auf große persönliche Sauberkeit achten (Haare, Bart, Mund- und Körperhygiene)			
2.2	Saubere Kleidung tragen, keine flauschigen Sachen, ggf. Schutzkleidung (Schürze)			
2.3	Längere Haare zusammenbinden			
2.4	Keinen Schmuck und keine Armbanduhren tragen			
2.5	Fingernägel kurz und sauber halten, keinen Nagellack tragen			

*Hinweis:

Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer an-deren infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,
3. Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden, [...]“ dürfen nicht mit unverpackten Eiprodukten, Fleisch und Erzeugnissen daraus, Milch und Erzeugnissen daraus oder mit Bedarfsgegenständen, die damit in Berührung kommen, umgehen. (IfsG, vom 17.07.2017, § 42)

Des Weiteren sind entsprechend betroffene Mitarbeitende verpflichtet, Vorgesetzte über ihre Erkrankung, Symptome und soweit möglich, deren Ursachen umgehend zu informieren. (Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, Kapitel 8)

⁵ Quelle: Ingenpaß und Krämer (2007, S. 67 und 68)

Handhygiene

Nr.	Thema	Geltungsbereich		
		Verkauf	Trockenware/ Spenderbefüllung	Frischware (Milch- /Fleischprodukte)
1.	Grundsätzliches			
1.1.	Immer Hände waschen <u>vor</u> : <ul style="list-style-type: none"> - Dienstbeginn - Dem Bedienen mit Frischwaren (z.B. Brot, Kuchen, Käse) 			
1.2	Immer Hände waschen nach dem: <ul style="list-style-type: none"> - Kämmen - Rauchen - Husen - Naseputzen - Toilettenbesuch - Umgang mit Abfällen - Umpacken und/oder Auszeichnen - Beenden von Reinigungsarbeiten - Anfassen verschmutzter Gegenstände 			
2.	Richtig Hände waschen			
2.1	Unterarme so weit wie möglich frei machen			
2.2	Seife gut zwischen den Fingern verteilen			
2.3	Hände bis zum Handgelenk einseifen			
2.4	Gründlich abspülen			
2.5	Hände mit Einweghandtüchern abtrocknen			
3.	Händedesinfektion			
3.1	Immer nach jedem Toilettenbesuch!			
3.2	Immer nach dem Umgang und/oder Bearbeiten von Fleisch, Geflügel, Eiern, Fisch			
3.3	Händedesinfektionsmittel in die Hand geben (kein Flächendesinfektionsmittel für Hände verwenden)			
3.4	Ca. 1 Minute zwischen den Fingern und in den Händen bis zum Handgelenk verreiben			
3.5	Einwirken lassen (Angaben zur Einwirkzeit beachten)			
3.6	Nicht abtrocknen (Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis wählen, das schnell verdunstet)			