

Abt. 5 LÜ	Merkblatt	
	Allgemeine Personalhygiene	

Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch sind die Hände zu Reinigen und Desinfizieren. Zum Abtrocknen sind Einweghandtücher zu benutzen.

Tägliche Körperhygiene!

Kein Tragen von Schmuck und Uhren, keine Ringe, keine Ohrringe, keine Piercings!

Fingernägel müssen sauber und kurz geschnitten sein.
Fingernägel dürfen nicht lackiert sein.

Tragen von sauberer, täglich zu wechselnder Arbeitskleidung inkl. Arbeitsschuhen und Kopfbedeckung.

Straßenkleidung ist in Betriebsstätten nicht zulässig!
Straßenkleidung und Arbeitskleidung sind getrennt aufzubewahren.
Für Besucher, Monteure oder sonstiges Fremdpersonal ist Arbeitskleidung oder Einmalkleidung bereit zu halten.

Behandeln von Verletzungen an den Händen und benutzen von hygienisch unbedenklichen Handschuhen (keine wasserdurchlässigen Pflastern).

Erkrankungen, wie Durchfall, Übelkeit und Erbrechen sind an den Betriebsinhaber zu melden!

Reine und unreine Arbeiten trennen!

Der Arbeitsplatz ist ordentlich und sauber zu halten.

Für alle Räume, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, gilt:
Kein Niesen und Husten ohne Abwenden und ohne Benutzung von Taschentüchern.
Nicht rauchen!
Nicht essen!
Nicht trinken!

Für Pausen sind nur die festgelegten Räume zu benutzen, dabei sind in jedem Fall die Hygieneschleusen zu passieren und die vorgegebenen Reinigungsmaßnahmen (Hände und Schuhe Reinigung und Desinfektion) durchzuführen.

Die Außentüren und Zugangstüren sind grundsätzlich geschlossen zu halten.

Quelle: „Handbuch zur Einführung und Umsetzung betrieblicher Eigenkontrollsysteme für handwerklich strukturierte Metzgereien“ von P. Zechel, M. Bucher und A. Stolle

Landratsamt Regen, Veterinäramt/Verbraucherschutz Poschetsrieder Str. 16, 94209 Regen Tel.:09921/601-403, Fax: 09921/601-400	Stand: 22.10.2020	Seite: 1 von 1
--	----------------------	----------------