



Küchen- und Restaurantleitfaden für Anfänger



Leonardo da Vinci – partnership

Personalhygiene

Es gibt eine Reihe von Regeln, die von dem Personal bzw. den Mitarbeitern zu befolgen sind.



Warum?



Die Hygiene muss eingehalten werden, um Lebensmittel nicht zu kontaminieren.

Wann?

- vor der Arbeit
- während der Arbeit
- nach Beendigung der Arbeit

Wie ?

durch:

- Utensilien wie beispielsweise Bürsten oder Schwämme
- Mittel wie beispielsweise Seife
- Regelmäßigkeit beispielsweise kurze Fingernägel



Handpflege

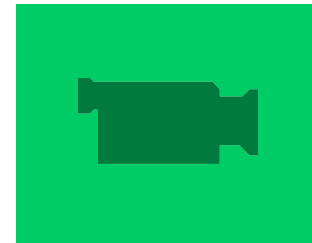
Waschen der Hände:

- vor dem Betreten des Arbeitsplatzes (auch nach Pausen)
- nach dem Toilettengang
- vor jeder Betätigung
- nach Berühren der Haare, Nase, Ohren, Mund und Haut
- nach dem Essen, Rauchen, Niesen und Naseputzen
- nach dem Wegwerfen von Abfall



Schritte beim Händewaschen

- Hände befeuchten
- Antibakterielle, flüssige Seife verwenden
- warmes Wasser (40-45⁰C) verwenden
- beide Hände und Unterarme schrubben
- Nägel mit einer Nagelbürste schrubben
- Hände mit einem Trockenautomaten oder Einwegpapier trocknen



Nagelpflege

- Nägel kurz und sauber halten
- keinen Nagellack verwenden
- künstliche Nägel sind verboten



Mund-, Nasen- und Ohrenpflege

- Niesen und Husten über Nahrung vermeiden
- Nase, Augen oder Ohren im Arbeitsbereich nicht berühren, ansonsten Einwegtücher verwenden und anschließend Hände waschen
- Berühren der Lebensmittel mit den Händen ist untersagt



Haarpflege

- Haare sollten so oft wie möglich gewaschen werden
- Haare müssen zurück gebunden und vollständig beispielsweise durch eine Haube bedeckt sein
- Haare dürfen nur außerhalb des Arbeitsbereiches frisiert werden.



Verbote



- das Tragen von Schmuck wie beispielsweise Ringe, Ketten, Uhren

- Rauchen

- Kauen von Kaugummi



Verbote

- Husten, Niesen und Sprechen über dem Essen
- Arbeiten Sie nicht mit Lebensmittel falls Wunden nicht ordnungsgemäß verbunden sind



Gesundheit der Mitarbeiter

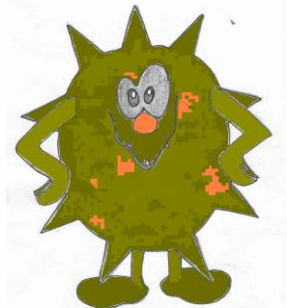
Kann bestimmt werden durch:

- vorherige ärztliche Untersuchung
- regelmäßige ärztliche Kontrollen
- tägliche selbstständige Untersuchung der Haut nach Krankheitsanzeichen oder Symptomen



Maßnahmen bei Krankheitsfällen

- ⚠ Jeder Kratzer oder Schnitt muss ordnungsgemäß verbunden und mit Handschuhen geschützt werden, um den Kontakt mit Lebensmitteln zu vermeiden.
- ⚠ Im Falle von ansteckenden Krankheiten darf der Arbeitnehmer bis zur vollständigen Genesung nicht arbeiten
- ⚠ Im Falle von Atemwegsinfektionen sollten Einwegmasken verwendet werden



Wussten Sie...?

- dass die Nichteinhaltung der Personalhygiene sowohl für den Verbraucher als auch für den Arbeitnehmer ein Risiko darstellt
- dass sich auf 1m² Haut etwa 8 Millionen Bakterien befinden
- dass einfaches Händewaschen (mit Wasser) die Hälfte der Mikroben, die ansteckende Krankheiten übertragen, reduziert