

Personalhygiene in Restaurantküchen



Persönliches Erscheinungsbild

Körper und Haare - frisch waschen und sauber halten!

Fingernägel - sauber, kurz geschnitten, unlackiert!

KEINE künstlichen Nägel!

Lange Haare - zusammenbinden!

im Küchenbereich - immer eine Kopfbedeckung tragen!

Schmuck - bei der Arbeit keine(n) Uhren, Handschmuck, Ohrringen und Ketten tragen!

Arbeitskleidung- Regelmäßig und bei Bedarf wechseln!

Privatkleidung - strikt von Arbeitskleidung trennen!

Persönliches Verhalten

Tücher & Lappen täglich wechseln!

Hände - nur im Handwaschbecken reinigen!

Hände - nach Arbeiten mit rohen Lebensmitteln (Eier, Geflügel, Fleisch, Fisch) waschen und desinfizieren!

Hände - nach Toilettenbesuchen waschen und desinfizieren!

Hände - nach dem **Naseputzen** waschen u. desinfizieren!

Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen!

Husten, niesen & schnupfen in die Ellenbeuge oder in Einwegpapiertücher!

Offene Wunden - wasserdicht abdecken (Verbandmaterial, Gummihandschuhe etc.)!

Rauchen - im gesamten Küchenbereich verboten!

Erkrankungen

sofortige Information der Küchenleitung

Kein Umgang mit Lebensmitteln!

Bei (durch Lebensmittel) übertragbaren Erkrankungen oder Verdacht darauf!

Küchenbereich nicht betreten!

- wiederholter Durchfall
- wiederholtes Erbrechen
- eitrige Wunden
- starker Schupfen und Husten
- ansteckende Infektionskrankheiten (z.B. Hepatitis)!
- Rückkehr aus Verbreitungsgebieten infektiöser Krankheiten ohne Impfschutz