

Personalhygiene

Wie läuft es bei uns im Betrieb?

| | stimmt | stimmt nicht | teils/ teils |
|--|--------|--------------|-----------------|
| Keine Verarbeitung von Lebensmitteln bei Erkrankungen. | | | |
| Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln wie Backwaren mit nicht durchgebackener Füllung oder Auflage, Eiprodukten, Feinkostsalaten, Fleisch, Fisch und Milch sowie deren Produkten ist eine Bescheinigung nach Infektionsschutzgesetz erforderlich. | | | |
| Die Arbeitskleidung ist sauber, wird häufig gewechselt und ist bei Temperaturen von mind. 60°C waschbar. | | | |
| Während der Arbeit werden kein Schmuck - auch kein Ehering - und keine Armbanduhr getragen. | | | |
| Vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Naseputzen und zwischen einzelnen Arbeitsvorgängen werden die Hände gründlich gewaschen. | | | |
| Im Küchenbereich wird nicht geraucht. | | | |
| Wunden werden mit wasserdichtem Pflaster oder durch Verband und Fingerling oder Einmalhandschuh abgedeckt. | | | |
| Während der Küchenarbeit wird ein Kopftuch getragen. | | | |
| Auf Lebensmittel wird nicht gehustet und geniest. | | | |
| Fingernägel müssen kurz und sauber sein und dürfen keinen Nagellack tragen; auf Kunstnägel ist zu verzichten. | | | |
| Sonstiges: | | | |