

Personalhygiene

Um die Übertragung von Keimen, Viren und Parasiten auf Lebensmittel durch die Beschäftigten einer Küche zu verhindern, ist es enorm wichtig, dass sich diese an Richtlinien der Personalhygiene halten. Die wichtigsten Regeln sind:

- **Regelmäßiges Händewaschen, vor allem nach jedem Toilettenbesuch.**
- **Während der Arbeit mit offenen Lebensmitteln auf das Tragen von Schmuck wie Hand- und Armschmuck oder sichtbare Piercings verzichten. Fingernägel stets sauber und kurz schneiden. Farbiger Nagellack verhindert, dass Schmutz unter dem Nagel sichtbar wird, und ist deswegen ebenfalls tabu.**
- **Schuppen und Haare dienen Mikroorganismen als Nährstoffquelle. Deswegen: Haare regelmäßig waschen, am Arbeitsplatz zurückstecken oder zusammenbinden, Kopfbedeckung tragen, die die Haare umschließt.**
- **Die Hände sollten am Arbeitskittel nicht abgewischt werden.**
- **Arbeitskleidung sollte immer sauber sein. Straßenkleidung und -schuhe nur außerhalb tragen und getrennt von der Arbeitskleidung aufbewahren.**
- **Rauchen nur außerhalb des Küchenbereichs. Wer raucht, anschließend: Hände waschen.**
- **Schnitt-, Brand- oder andere Hautverletzungen fachgerecht verbinden mit: wasserdichtem Schutzverband (Pflaster, Handschuhe oder Fingerlinge).**
- **In die Hand husten oder niesen ist unhygienisch. Besser: Abstand von anderen Personen halten und wegrehen, Taschentuch benutzen, direkt wegwerfen, anschließend Hände waschen/ desinfizieren.**
- **Für Personen mit einer über Lebensmittel übertragbaren Infektionskrankheit ist der Umgang mit Lebensmitteln verboten.**