

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**
-
- **Während der Arbeit mit offenen Lebensmitteln auf das Tragen von Schmuck wie**
- **verzichten.**
- **stets sauber und kurz schneiden.**
- verhindert, dass Schmutz unter dem Nagel sichtbar wird, und ist deswegen ebenfalls tabu.**
- **Schuppen und Haare dienen Mikroorganismen als Nährstoffquelle. Deswegen:**
-
-
- **Die Hände sollten am Arbeitskittel nicht** **werden.**
- **Arbeitskleidung sollte immer** **sein. Straßenkleidung und -schuhe**
-
-
- **Rauchen** **Wer raucht, anschließend:**
- **Schnitt-, Brand- oder andere Hautverletzungen fachgerecht verbinden mit:**
-
-
- **In die Hand husten oder niesen ist unhygienisch. Besser:**
-
-
- **Für Personen mit einer über Lebensmittel übertragbaren Infektionskrankheit ist**
-
-