

Checkliste für eine angemessene Personalhygiene¹

- ✓ Persönliche Hygiene einhalten: Körper und Haare regelmäßig waschen.
- ✓ Täglich frische Kleidung, Vorbinder und Geschirrtücher verwenden. Arbeitskleidung tragen.
- ✓ Während der Küchenarbeit das Haar bedecken. Die Kopfbedeckung muss das Haar umschließen.
- ✓ Fingernägel sauber, kurz und unlackiert halten. Vor Arbeitsbeginn Handschmuck (Ringe, Uhren, Bänder usw.) ablegen.
- ✓ Essen, Trinken und Rauchen nur an dafür vorgesehenen Plätzen, nicht in der Küche.
- ✓ Vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach Pausen, nach Husten, Niesen, Nase putzen sowie nach Arbeiten mit mikrobiell belasteten Lebensmitteln wie rohem Geflügel Hände gründlich mit Seife und warmem Wasser waschen, anschließend mit Einweghandtüchern abtrocknen.
- ✓ Wunden mit wasserdichtem Pflaster oder durch Verband und Fingerling abdecken; gegebenenfalls Gummihandschuhe anziehen. Verband regelmäßig wechseln.
- ✓ Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen. Beim Niesen oder Husten immer von den Lebensmitteln abwenden. Beim Husten die Hand vorhalten und anschließend gründlich die Hände waschen.
- ✓ Beim Verantwortlichen für die Kita- oder Schulverpflegung vor Arbeitsbeginn melden, wenn folgende Krankheiten auftreten: Gelbsucht, Halsentzündung, Durchfall, Hautausschlag, Erbrechen, Fieber, Wunden (auch kleine), Geschwüre, eitrige Entzündungen der Ohren, Augen oder Nase (Tätigkeitsverbot nach Infektionsschutzgesetz §§ 42, 43 beachten!).

¹ modifiziert nach: DGE-Praxiswissen: Hygiene – Gesundheit der Tischgäste sichern. Herausgeber: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. 2014.