

Zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen bitte beachten:

- Vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang, nach dem Arbeiten mit rohem Fleisch und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände mit Seife unter fließendem Wasser waschen. Zum Händetrocknen Einwegtücher verwenden
- Vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhren ablegen
- Saubere Arbeitskleidung tragen (Kopfhaube, Schürze, Handschuhe). Einmalhandschuhe sind regelmäßig, spätestens jedoch nach Kontakt mit unsauberen Bereichen oder Gegenständen (z.B. Verpackungsmaterial, Mülleimer, Geld) zu wechseln. Persönliche Kleidung darf im Zubereitungsbereich nicht offen aufbewahrt werden.
- Für Personen mit Krankheiten, die über Lebensmittel übertragen werden können, besteht ein gesetzliches Beschäftigungsverbot. Hierzu zählen insbesondere Hauterkrankungen, Magen-Darm-Erkrankungen sowie eiternde oder nässende Wunden im Bereich der Arme und Hände. Auch kleine Wunden an Händen und Armen mit sauberem, wasserundurchlässigem Pflaster abdecken.
- Geschirr und Gerätschaften müssen in einwandfreiem sauberen Zustand sein, nach Bedarf zwischenreinigen.
- Kühlpflichtige Lebensmittel nicht in zu großem Vorrat der Kühllagerung entnehmen.
- Speisen durcherhitzen und bis zur Abgabe durchgängig heiß halten.
- Verzehrfertige Speisen dürfen nicht mit der bloßen Hand angefasst werden.
- Nie auf Lebensmittel husten oder niesen.
- Rauchen ist im Bereich der Lebensmittelherstellung und –behandlung nicht erlaubt.