

GRUNDSÄTZE DER PERSON- UND ARBEITSHYGIENE

Die Personalhygiene ist natürlich ein ganz wichtiger Faktor, denn wir stellen Lebensmittel her. Wir stellen für andere Menschen Lebensmittel her, die darauf vertrauen, dass wir alles dafür tun, dass diese Lebensmittel ihre Gesundheit nicht gefährden.

Zur Personalhygiene gehört in allererster Linie eine tägliche gründliche Reinigung des kompletten eigenen Körpers und sämtlicher Körperhaare. Außerdem gehört zur Personalhygiene auch eine korrekte und saubere Arbeitskleidung, vor allem vollständige Arbeitskleidung. Dazu gehört auch eine Kopfbedeckung. Zusätzlich zur Kopfbedeckung solltest du längeres Haar immer fest zusammenbinden, damit kein Haar in den Teig und damit später ins Gebäck gelangen kann. Außerdem gehört zur kompletten Arbeitskleidung auch ein sauberes T-Shirt, das muss mindestens die Hälfte deines Oberarmes bedecken, ein sauberer Vorbinder, eine saubere Hose und saubere und feste Schuhe.

Vor Arbeitsbeginn und nach jeder Arbeitsunterbrechung musst du deine Hände gründlich waschen, gegebenenfalls desinfizieren und du darfst nur mit Lebensmitteln arbeiten, wenn du saubere, unlackierte und kurze Fingernägel hast. Denn auch unter den Fingernägeln können sich Bakterien, Krankheitserreger ansammeln, die dann durch dich auf den Teig später dann aufs Lebensmittel übertragen werden können.

Sämtlicher Schmuck, ob es jetzt eine Armbanduhr ist, ein Armband, ein Ring, Ohringe, Ketten, muss abgelegt werden, denn auch unter diesem Schmuck können sich Erreger sammeln und können dann durch dich übertragen werden aufs Lebensmittel. Das sollten wir unbedingt vermeiden.

Solltest du auch im Gesicht eine Behaarung haben, zum Beispiel ein Bart, musst du natürlich auch ein Bartnetz tragen.