



Information über die Grundsätze der Personalhygiene beim Umgang mit Lebensmitteln

Infoblatt Nr.: 15 Stand 14.09.2011

Beim gewerblichen Umgang mit Lebensmitteln, insbesondere mit leicht verderblichen Lebensmitteln, sind folgende Grundregeln der Personalhygiene unbedingt einzuhalten:

- ™ Auf persönliche Hygiene achten (regelmäßiges Waschen des Körpers und der Haare).
- ™ Täglich frische und saubere Arbeitskleidung, Vorstecker und Geschirrtücher benutzen, Privat- und Arbeitskleidung getrennt aufbewahren.
- ™ Bei der Zubereitung von Lebensmitteln Kopfbedeckung tragen, die das Haar vollständig bedeckt.
- ™ Vor Arbeitsbeginn in der Produktion und beim Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln sichtbaren Schmuck und Armbanduhr ablegen.
- ™ Fingernägel nicht lackieren, sauber und kurz halten; auch keine künstlichen Fingernägel.
- ™ Vor Arbeitsbeginn und nach jedem Toilettenbesuch Hände waschen. Verwendung von Wegwerf- oder Abrollhandtüchern! Kein Gemeinschaftshandtuch nutzen!
- ™ Während der Arbeit nicht rauchen. Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen.
- ™ Kleine Wunden wasserdicht abdecken, ggf. Gummihandschuhe tragen. Bei größeren und eiternden Wunden an den Händen ist keine Tätigkeit im Küchenbereich möglich!
- ™ Bei Erkrankungen (eigene oder in der Wohngemeinschaft) wie Durchfall und Erbrechen den Arbeitgeber informieren und einen Arzt aufsuchen.
- ™ Personen, die Lebensmittel (z.B. Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fisch, Fischerzeugnisse, Konditoreiwaren, Speiseeis, Feinkostsalate, Frischkost u.a.m.) herstellen, behandeln und in Verkehr bringen, müssen über ein gültiges, jederzeit einsehbares Gesundheitszeugnis bzw. eine Bescheinigung über die Erstbelehrung nach § 43 des Infektionsschutzgesetzes verfügen. Nachweise über die erforderlichen Folgebelehrungen (alle zwei Jahre) müssen in der Betriebsstätte vorliegen.

Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABI EU L 139, S. 1 ff) in der zur Zeit gültigen Fassung
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) vom 1. Sept. 2005 (BGBl I 2005, 2618, (3007)) in der zur Zeit gültigen Fassung
- Infektionsschutzgesetz vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045) in der zur Zeit gültigen Fassung

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen	für Bremerhaven
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen	
Dienststelle Bremen	Dienststelle Bremerhaven
Lötzener Str. 3	Freiladestr. 1
28207 Bremen	27572 Bremerhaven
☎ 0421/361 15240	☎ 0471/596 15240
Fax 0421/361 15244	Fax 0471/596 13881
e-Mail: office@lmtvet.bremen.de	e-Mail: officebhv@lmtvet.bremen.de