

Merkblatt Lebensmittelhygiene Mitarbeitende

- Trage stets saubere Kleidung und geschlossene, trittsichere Schuhe. Kein Schmuck an Händen und Handgelenken (Ausnahme: Eheringe)
- Falls du dich krank fühlst (Erbrechen, Durchfall, Fieber, Hauterkrankungen), darfst du an keinem Lebensmittelstand arbeiten. Schnittwunden sind durch die Sanität zu behandeln (danach müssen Einweghandschuhe permanent getragen und regelmässig gewechselt werden).
- Wasche regelmässig deine Hände:
 - Vor Arbeitsbeginn und Beginn neuer Tätigkeiten
 - Nach Pausen (Toilettenbesuch, Rauchpause etc.)
 - Nach Berührung von Schmutz und Abfall
 - Nach dem Niesen und Husten
- Ziehe Handschuhe an:
 - Bei Schnittwunden oder sonstigen Verletzungen an den Händen
 - Beim direkten Kontakt mit Lebensmitteln (z.B. Schneiden von Gemüse, Zubereitung Burger)
- Rauchverbot in allen Lebensmittelbetrieben (Sounderia, Grill, Burger). Nach der Rauchpause sind die Hände zu waschen.
- Halte deinen Arbeitsplatz sauber.