

Küchenpersonal-Hygiene

1. kein Zutritt für Personen mit ansteckenden Krankheiten:

besonders bei Magen-Darm-Erkrankungen und infizierten Wunden.
Nur nach Absprache mit dem Personal bei Erkrankungen der Atemwege, Hautverletzungen, bzw. –krankheiten.
(siehe Tätigkeitsverbot gemäß Infektionsschutzgesetz)

2. Saubere Kleidung und ausreichende Körperhygiene beachten!

3. Armschmuck und Ringe ausziehen!

Es besteht das Risiko einer Keimübertragung.
Eine desinfizierende Reinigung unter Ringen oder an Armschmuck (Uhren, Armbänder etc.) ist nicht möglich!

4. Händehygiene

- vor Arbeitsbeginn
- nach Toilettenbesuch
- nach verschmutzender Tätigkeit
- nach einer Raucherpause
- nach Benutzung eines Taschentuchs
- nach Verarbeiten von Rohmaterialien

5. Beim Husten oder Niesen

Mund und Nase mit einem Einmaltuch abdecken. Das Einmaltuch direkt nach einmaligem Gebrauch in einem Müllbehältnis entsorgen!

Diese Maßnahmen stellen einen oberen Standard für das Personal in Küchen dar. Bei geringerem Gefährdungspotential, z.B. keine Verarbeitung von Rohmaterialien dürfen die Regeln angepasst werden, siehe Info „Küchenpersonal-Hygiene“. Fachleute von USB stehen zur Beratung zur Verfügung.