



2.7.1 Checkliste Die Standards in der Personalhygiene

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Datum	_____
Prüfer	_____
Unterschrift	_____

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

Händehygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Das Personal ist in Bezug auf Händereinigung und –desinfektion geschult.			
Die Hände werden nicht an der Arbeitskleidung abgewischt.			
Die Hände werden regelmäßig gewaschen und desinfiziert und zwar: <ul style="list-style-type: none"> • vor Arbeitsbeginn • nach allen Pausen • vor dem Wechsel von nicht-reinen zu reinen Arbeitsschritten • nach dem Gang zur Toilette • nach dem Niesen, Husten und Naseputzen • nach dem Kämmen oder Berühren der Haare • nach der Entsorgung von Lebensmittelabfällen oder Unrat • nach der Vearbeitung von rohem Fleisch, Geflügel Fisch, Ei • nach der Vorbereitung von Gemüse, frischen Kräutern und frischen Früchten • vor der Verarbeitung von Speisen, die nicht mehr erhitzt werden und vor dem Garnieren • nach Reinigungsarbeiten • vor der Präsentation am Buffet. 			
Die Reinigung der Hände wird wie folgt durchgeführt: <ul style="list-style-type: none"> • Flüssigseife mit feuchten Händen bis über das Handgelegenk gründlich einreiben • abspülen • mit Einmalhandtüchern abtrocknen. 			
Die Desinfektion der Hände wird wie folgt durchgeführt: <ul style="list-style-type: none"> • Desinfektionsmittel auf die abgetrockneten Hände geben • bis zum vollständigen Verdunsten des Desinfektionsmittels die Hände reiben, einschließlich der Fingerzwischenräume • erforderliche Zeitdauer für das Einreiben beachten. 			
Auf die Handpflege gemäß Hautschutzplan wird geachtet.			



2.7.1 Checkliste Die Standards in der Personalhygiene

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Persönliche Hygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Der ganze Körper und die Haare werden regelmäßig gereinigt.			
Die tägliche Mund- und Zahnpflege ist selbstverständlich.			
Die Fingernägel sind kurz geschnitten, sauber und ohne Nagellack.			
Es wird kein Schmuck, keine Armbanduhren getragen, denn kleine Metallstücke und Steine können in die Speisen fallen.			
Es werden an sichtbaren Stellen keine künstlichen Fingernägel, aufgeklebte Verzierungen, Piercings und anderer Körperschmuck getragen.			
Auf stark duftendes Parfüm, Doedorant und Aftershave wird verzichtet.			

Verhalten am Arbeitsplatz

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
In den Küchenbereichen und Lagerräumen ist Essen, Trinken und Rauchen verboten.			
Auf Lebensmittel wird nicht geniest oder gehustet.			
Leicht verderbliche Lebensmittel werden mit desinfizierten Händen angefasst; das Anfassen mit den Händen wird so weit wie möglich umgangen.			
Personen mit Krankheiten, die durch Lebensmittel übertragen werden können, mit infizierten Wunden, Hautverletzungen etc. dürfen in der Großküche nicht arbeiten; siehe hierzu Kapitel 4 Qualifikation, Tätigkeitsverbote, Schulung.			

Arbeitskleidung im Küchenbereich

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Es steht mindestens eine Garnitur pro Arbeitstag zur Verfügung.			
Die Arbeitskleidung ist hell, gut waschbar, kochfest und pflegeleicht.			
In Brusthöhe befinden sich keine Taschen oder diese sind zugenäht.			
Es wird eine Kopfbedeckung getragen, die das gesamte Haar bedeckt.			
Die Arbeitskleidung wird erst im Betrieb angezogen und nur innerhalb des Betriebes getragen.			
Straßenkleidung darf nur unter der Arbeitskleidung getragen werden.			
Die Küche wird nicht mit Straßenschuhen betreten.			



2.7.1 Checkliste Die Standards in der Personalhygiene

Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Werden Tätigkeiten mit hoher Kontaminationsgefahr durchgeführt, wird zusätzlich Schutzkleidung, z.B. eine Schürze und Einmalhandschuhe, getragen.			
Wechselt das Personal von nicht-reinen Tätigkeiten, z.B. Reinigungsarbeiten, in die Küche wird zuvor die Arbeitskleidung gewechselt.			
Die Arbeitskleidung wird mindestens täglich gewechselt.			
Die Arbeitskleidung muss hygienisch gereinigt werden; das private Reinigen und Pflegen von Arbeitskleidung erfüllt die hygienischen Anforderungen in der Regel nicht.			
Das private Reinigen der Arbeitskleidung kann nur toleriert werden, wenn dies im Kochwaschgang erfolgt.			
Straßen- und Arbeitskleidung werden möglichst in getrennten Spinden aufbewahrt oder die Anlieferung der Arbeitskleidung erfolgt hygienisch verpackt.			
Benutzte Arbeitskleidung wird von der sauberen Arbeitskleidung getrennt aufbewahrt, z.B. in separaten Wäschetonnen.			
Zur Kontrolle der Händehygiene und der persönlichen Hygiene empfiehlt sich ebenfalls die mikrobiologische Untersuchung der Hände und der Arbeitskleidung.			

Betriebsfremdes Personal im Küchenbereich

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Für betriebsfremde Personen, z.B. Handwerker, Lieferanten steht hygienisch einwandfreie Arbeitskleidung (z.B. Einmalkittel) zur Verfügung.			
Betriebsfremdes Personal betritt den Küchenbereich nur in Begleitung eines verantwortlichen Mitarbeiters.			