

	Handbuch Qualitätsmanagement Hygieneeinweisung für Praktikanten	Kap. D.2.1.3.3
--	---	---------------------------------

Praktikant:.....

1. Personalhygiene

- Täglich frische und saubere Arbeitskleidung (Hose, T-Shirt, Schürze, Kopfbedeckung, Schuhe)
- Tägliche Körperhygiene (Duschen)
- Kein Schmuck an Händen und Armen
- Kurze saubere Fingernägel nicht lackiert
- Vor und nach jedem Arbeitsgang Hände waschen und Desinfizieren!
- Verletzungen jeder Art sind sofort dem Vorgesetzten zu melden.

2. Betriebshygiene

- Maschinen und Geräte nach jedem benutzen reinigen und desinfizieren!
- Arbeitsplatz nach jeder Arbeit reinigen und desinfizieren!
- Herunter gefallene Lebensmittel vom Boden entfernen.

3. Lebensmittelhygiene

- Alle Lebensmittel müssen immer abgedeckt werden
- Es kann immer nur ein Lebensmittel verarbeitet werden und danach muss der Arbeitsplatz gereinigt werden.
- Lebensmittel die nicht mehr gebraucht werden müssen sofort wieder gekühlt werden.
- Beim einräumen von Lebensmittel werden die älteren immer nach vorn gestellt werden und die neuen nach hinten
- Beim Arbeiten mit Lebensmittel müssen Handschuhe getragen werden die dann sofort entsorgt werden.

Datum:.....

Unterschrift Küchenleitung:.....

Unterschrift Praktikant:.....

Freigabe/ GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	QMB	QMB	QMH 2.0	Oktober 2025	Seite 1 von 1