

	Handbuch Qualitätsmanagement	Kap. D.2.1.3.5
	Verfahrensanweisung Hygieneanforderungen im Umgang mit Lebensmittel - Personalhygiene	

1. Ziel

Die Übertragung von Keimen, Viren auf Lebensmittel durch die Mitarbeiter der Küche zu verhindern. Eine sorgfältige Personalhygiene ist für einen verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmittel unabdinglich. Die Speisen müssen gesundheitlich unbedenklich und qualitativ einwandfrei sein.

1.1 Gewünschtes Ergebnis

Gesunderhaltung der Bewohner und Mitarbeiter, Krankheiten vorzubeugen und die Ausbreitung von Krankheiten zu vermeiden. Hygienischer Umgang bei der Lebensmittelzubereitung.

2. Geltungsbereich

Diese Verfahrensanweisung ist verbindlich für alle drei Einrichtungen der Evang. Altenhilfe Ludwigshafen.

4. Personalhygiene

4.1 Reinigung der Hände

Wann muss die Reinigung der Hände durchgeführt werden?

- vor Arbeitsbeginn
- nach Arbeitsende
- bei sichtbaren Verschmutzungen
- nach Toilettengang
- vor und nach dem Essen und Rauchen
- Hände sind nicht an der Arbeitskleidung abzuwischen

4.2 Hygienische Händedesinfektion

Wann muss die Händedesinfektion durchgeführt werden?

- vor Betreten des Arbeitsbereiches und vor der Arbeitsvorbereitung
- bei Unterbrechung der arbeiten
- bei Handschuhwechsel
- nach Arbeitsplatznachbereitung/-reinigung
- nach Kontakt mit potenziell kontaminierten Flächen oder Gegenstände
- nach Verlassen der unreinen Seite der Küche und vor Betreten der reinen Seite

5. Allgemeine Hygiene

5.1. Allgemeine Körperhygiene

- tägliche Körperhygiene ist unabdinglich
- Verwendung von Körperpflegeprodukten wie z.B. Deodorants

5.2 Haare

- Regelmäßiges Haare waschen
- Lange Haare am Arbeitsplatz zusammenbinden oder zurückstecken
- Kopfbedeckung tragen die die Haare umschließt

Freigabe GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Fr. Busch	QMB	QMB	2.0	Oktober 2025	Seite 1 von 2

 Handbuch Qualitätsmanagement	Verfahrensanweisung Hygieneanforderungen im Umgang mit Lebensmittel - Personalhygiene	Kap. D.2.1.3.5
--	--	---------------------------------

5.3 Fingernägel

- Fingernägel kurz tragen (fingerkuppenlang), damit u.a. die Schutzfunktion der Handschuhe unbeeinträchtigt ist.
- Fingernägel sauber halten
- Keinen Nagellack auftragen (auch nicht transparent), da Nagellack Nährboden für Krankheitserreger sein kann und mögliche Verschmutzungen nicht sichtbar werden
- Keine künstlichen Nägel (auch kein Gel o.Ä.)

5.4 Schmuck

- an Händen und Unterarmen sind keine Uhren, Fingerringe, Armbänder gestattet
- keine Halsketten
- keine großen Ohrringe (Ohrstecker sind erlaubt)
- Piercings im Gesicht und an den Armen bzw. Händen sind nicht erlaubt bzw. abzukleben

5.5 Arbeitskleidung

- sauber und ordentlich
- Regelmäßiges wechseln
- bei Bedarf bzw. sichtbarer Kontamination unverzüglicher Wechsel
- Arbeitskleidung darf nicht mit privater Kleidung in Berührung kommen

5.6 Essen, Trinken, Rauchen

- Speisen und Getränke ausschließlich in den Personalräumen einnehmen
- Speisen und Getränke gesondert von Gefahrstoffen aufbewahren
- Nur in den dafür vorgesehenen Bereichen rauchen. Wer raucht, anschließend die Hände waschen

5.7 Verletzungen

- Schnitt-, Brand oder andere Hautverletzungen fachgerecht verbinden. Wasserdichter Schutzverband (Pflaster, Handschuhe oder Fingerlinge)

5.8 Verhaltensregel

- beim niesen Abstand zu anderen Personen halten und wegdrücken, Taschentuch benutzen, direkt wegwerfen und anschließend Hände waschen/ desinfizieren
- Küchenmitarbeiter nicht in die Armbeuge niesen

5.9 Sonstiges

- Für Personen mit einer über Lebensmittel übertragbaren Infektionskrankheit ist der Umgang mit Lebensmittel verboten

6. Zuständigkeiten

Küchenleiter/ Stellvertretung

Freigabe GF	Geprüft	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Fr. Busch	QMB	QMB	2.0	Oktober 2025	Seite 2 von 2