

## 2.8 Personalgesundheit:

Der Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter händigt dem Arbeitnehmer bei Eintritt eine Kopie der bestehenden Leitlinie für Personalgesundheit aus und unterweist ihn. In dieser Leitlinie sind die notwendigen Maßnahmen zur Personalgesundheit geregelt.

Der Arbeitnehmer bestätigt die Übernahme durch Ausfüllen des Formblattes (Anhang der Leitlinie). Eine Nachschulung und deren Bestätigung durch den Arbeitnehmer erfolgt jährlich. Die Bestätigungen werden hier im Anschluss eingeordnet.

*Beilage 9 – Leitlinie zur Sicherung der gesundheitlichen Anforderungen an Personen beim Umgang mit Lebensmitteln (Seite 39-47)*

## 2.9 Personalhygiene:

Eine dem Arbeitsbereich angemessene, saubere Arbeitskleidung ist zu verwenden, die geeignet ist, eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel zu verhindern.

Das Tragen von Kopfbedeckungen (z.B. Schirmkappen, Haarnetzen oder Ähnlichem) ist bei der Herstellung sowie der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln obligatorisch. Haarreifen mit Schirm sind keine ausreichende Kopfbedeckung. Im Verkaufsraum müssen Kopfbedeckungen nur dann getragen werden, wenn dort Lebensmittel hergestellt, be- oder verarbeitet werden. **Künstliche und/oder lackierte Fingernägel sind unzulässig. Fingernägel sind kurz geschnitten und sauber zu halten.**

In Räumen, wo mit Lebensmitteln umgegangen wird, darf weder geraucht noch Tabak oder Kaugummi gekaut werden, bzw. Tabak geschnupft werden. Es werden (ausgenommen bei akuten Notfällen) keine Arzneimittel eingenommen. Arzneimittel (außer für akute Notfälle) werden nicht in der Küche und in Lagerräumen aufbewahrt. Lebensmittel, die für den privaten Verbrauch von Betriebsangehörigen bestimmt sind, müssen gekennzeichnet und getrennt gelagert werden.

Die personenbezogenen Hygiene-Leitlinien sind in Form von **Merkblättern** aufbereitet.

Merkblatt 1 – persönliche Hygiene (Seite 94)

Merkblatt 2 – Be- und Verarbeitung (Seite 95)

Merkblatt 3 – Verhalten am WC (Seite 96)

## 2.10 Hygieneschulung:

Der Betriebsinhaber, der Geschäftsführer oder der von der Geschäftsführung beauftragte leitende Mitarbeiter händigt dem Arbeitnehmer bei Eintritt eine Kopie der Merkblätter aus und unterweist ihn. Der Arbeitnehmer bestätigt die Übernahme