



Mittagstisch der Schule Islisberg

Hygienevorschriften

Grundsatz

Wer Lebensmittel herstellt, behandelt, lagert und abgibt muss dafür sorgen, dass diese durch Mikroorganismen, chemische oder physikalische Gefährdung nicht nachteilig beeinflusst werden. Um die Keimübertragung möglichst gering zu halten, sind folgende Hygienegrundregeln in unserem Betrieb zu beachten.

Vor Arbeitsbeginn gründliche Händereinigung

Personalhygiene

- Achten Sie auf ein gepflegtes Erscheinen, Kleider, Haare, Körperhygiene etc.
- Nach jedem Toilettengang gründliche Händereinigung und Desinfektion
- MitarbeiterInnen mit langen Haaren müssen diese zusammenbinden
- Nicht auf Lebensmittel niesen oder husten
- Bei Verletzungen, Wunde sorgfältig und dicht abdecken, damit kein Kontakt von Wunde und Verband mit Lebensmitteln möglich ist.

Arbeitshygiene

- Das Tragen von Strassenkleidern während der Arbeitszeit ist untersagt
- Stets auf saubere Berufskleidung wie Schürze, Bluse, Leibchen, Schuhe usw. achten
- Keine Verpflegung am Arbeitsplatz (Foyer benutzen)
- Heikle Produkte umgehend bei 5°C lagern
- Mindestens einmal wöchentlich Temperaturkontrollen bei Kühl- und Tiefkühlgeräten vornehmen (5°C bzw. -18°C) Abweichungen sind Visum- und meldepflichtig.

Obligatorische Meldepflicht

Bei Anzeichen einer ansteckenden Krankheit, insbesondere bei Fieber, Erbrechen und Durchfall. Bei technischen Mängeln, d.h. defekte, beschädigte Maschinen, Geräte und Steckdosen.

Der/Die Unterzeichnende betätigt das er/sie über die Grundlagen der Betriebs- und Personalhygiene Kenntnis erhalten hat und verpflichtet sich dazu, diese auch nachzuleben.

Ort/Datum: Unterschrift: