


# PERSONALSCHULUNG HYGIENE

 HACCP-Pflicht

 Jährlich erforderlich

 Dokumentationspflicht

## HYGIENE-SCHULUNGS-CHECKLISTE

Jeder Mitarbeiter, der mit Lebensmitteln umgeht, muss regelmäßig in Hygiene geschult werden. Diese Checkliste hilft dir, alle wichtigen Themen abzudecken und die Schulung zu dokumentieren.

### 1. Persönliche Hygiene

- ✓ **Händehygiene:** Wann & wie Hände waschen

---

- ✓ **Desinfektion:** Richtige Anwendung

---

- ✓ **Handschuhe:** Wechsel & Verwendung

---

- ✓ **Schmuck & Uhren:** Verboten in Küche

---

- ✓ **Haare:** Kopfbedeckung Pflicht

### 2. Arbeitskleidung

✓ Saubere Arbeitskleidung täglich wechseln

---

✓ Getrennte Umkleiemöglichkeit nutzen

---

✓ Keine Straßenkleidung in der Küche

---

✓ Schürzen bei Bedarf wechseln

### ⚙️ 3. Krankheiten & Infektionsschutz

✓ Infektionsschutzbelehrung §43 IfSG

---

✓ Bei Durchfall/Erbrechen: Sofort melden

---

✓ Offene Wunden: Abdecken mit wasserabweisendem Pflaster

---

✓ Erkältung: Nicht in Lebensmittelbereich arbeiten

### 🍴 4. Lebensmittel-Hygiene

✓ Kühlkette einhalten (max. +7°C)

---

✓ Kreuzkontamination vermeiden (roh/gekocht trennen)

---

✓ FIFO-Prinzip: First In, First Out

---

✓ MHD-Kontrolle bei Wareneingang

---

- ✓ Lebensmittel abdecken & beschriften

## 5. Reinigungs- & Desinfektionsplan

- ✓ Reinigungsplan kennen & einhalten

---

- ✓ Arbeitsflächen vor/nach Gebrauch reinigen

---

- ✓ Separate Putzlappen für verschiedene Bereiche

---

- ✓ Desinfektionsmittel korrekt dosieren

## Dokumentation der Schulung

### Pflichtangaben:

- Name des Mitarbeiters
- Datum der Schulung
- Inhalte der Schulung
- Unterschrift Mitarbeiter & Schulungsleiter
- Mindestens jährliche Wiederholung