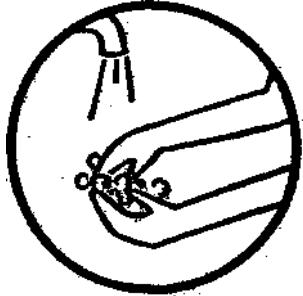


Hygiene

Persönliche Hygiene



Unmittelbar vor Arbeitsbeginn und nach dem Benützen der Toilette wasche die Hände bis zum Ellbogen und verwende die Seife dazu.

Wasche deinen Körper täglich und halte Kopf und Barthaare sauber und gepflegt. Achte darauf, daß die Fingernägel sauber und kurz sind!



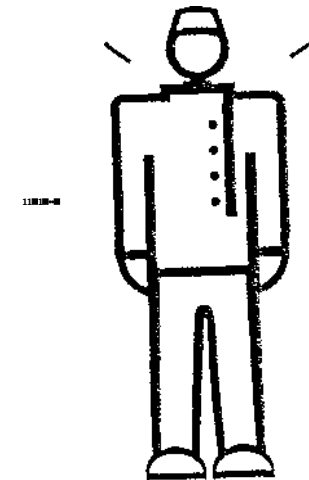
Bei Erkrankungen dies sofort den Betriebsführer melden!!

Wenn Du offene Wunden hast, sind diese sofort durch einen entsprechenden Verband abzuwickeln.

Arbeitskleidung

Diese ist regelmäßig — aber auf jeden Fall nach Verschmutzung zu wechseln.

Schuhe sauber halten.



Die wichtigsten Punkte der Lebensmittelhygiene!!



Verschmutzte Hände nur beim dafür vorgesehenen Handwaschbecken reinigen.

Nach WC-Benützung, auch am Feld, und nach Hantieren mit Müll oder Schmutz die Hände gründlich reinigen.

Fingernägel kurz und sauber halten.

Saubere Arbeitskleidung / Arbeitsschuhe verwenden.

Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen.

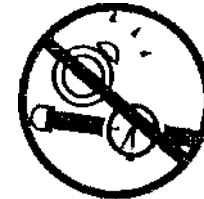


Wunden an Händen oder Unterarmen durch wasserdichten bzw. entsprechenden Verband abdecken.

Nicht rauchen.



Keine Mahlzeiten einnehmen.



Keinen unnötigen Schmuck tragen.

Reinigungs- und Desinfektionsmittel gekennzeichnet getrennt von Lebensmitteln lagern.



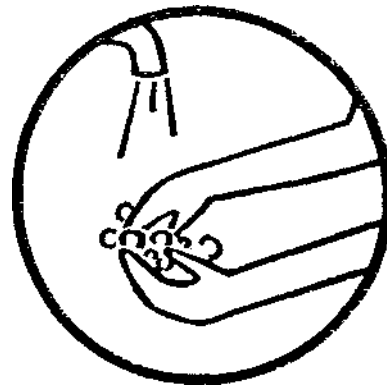
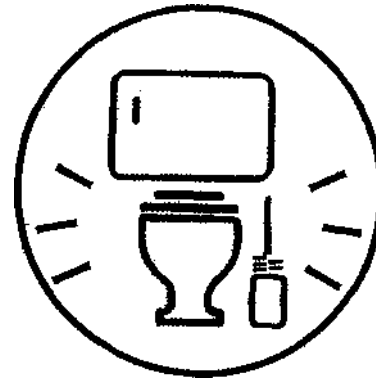
Verhalten auf dem WC

Keine unnötige
Arbeitskleidung auf die
Toilette mitnehmen

Toilette sauber halten.

WC-Bürste benutzen

Fehlende Seife, WC-
Papier, verschmutzte
Handtücher oder
Gebrechen sofort
melden.



Armaturen nach
dem Händewaschen
nur mit Handtuch
betätigen.

Händewaschen bis
zum Ellbogen, Seife
verwenden!!