

Muster-Checkliste Personalhygiene

 Kontrollierter Bereich: Küche Badstraße

 Datum: 30.05.08

Nr.	Anforderung	Ok		Bemerkungen/Maßnahmen	erl. Datum/ Zeichen
		Ja	Nein		
1	Hohes Maß an persönlicher Hygiene bei den Mitarbeitern?	X			
2	Mitarbeiter tragen die vorgeschriebene Arbeitskleidung?	X			
3	Arbeitskleidung wird täglich gewechselt?	X			
4	Arbeitskleidung in gutem Zustand?	X			
5	Arbeitskleidung in ausreichender Menge vorhanden?		X	<i>Neue Garnituren nachbestellen</i>	<i>8.3. HD</i>
6	Arbeitskleidung ohne Außentaschen bzw. Taschen mit Patte abgedeckt?	X			
7	Reinigungszyklus ausreichend?	X			
8	Mitarbeiter tragen Kopfbedeckungen?	X			
9	Mitarbeiter tragen Haare kurz bzw. so frisiert, dass keine Gefahr besteht, dass Haare in die Lebensmittel gelangen?	X			
10	Bei Barträgern Bart kurz und gepflegt?	X			
11	Mitarbeiter tragen vorgeschriebene Arbeitsschuhe?	X			
12	Arbeitskleidung und Arbeitsschuhe werden ausschließlich in der Arbeitsstätte getragen?	X			
13	Arbeitskleidung wird getrennt von Straßenkleidung aufbewahrt?	X			
14	Mitarbeiter tragen Einweghandschuhe entsprechend den Vereinbarungen?		X	<i>Mitarbeiter waschen und desinfizieren sich die Hände nicht vor und nach dem Tragen der Handschuhe; Sensibilisierung und verstärkte Kontrolle</i>	<i>6.3. HD</i>

Nr.	Anforderung	Ok		Bemerkungen/Maßnahmen	erl. Datum/ Zeichen
		Ja	Nein		
15	Mitarbeiter waschen und desinfizieren ausreichend oft ihre Hände?	X			
16	Mitarbeiter wenden Händedesinfektionsmittel entsprechend den Herstellerangaben an?		X	<i>Praktische Kurzschulung mit den Mitarbeitern durchführen</i>	6.3. HD
17	Alle Handwaschbecken ausreichend für hygienische Händereinigung ausgestattet (Seife, Händedesinfektion, Einweghandtücher, Abfall)?		X	<i>Papierspender nicht befüllt, Papier liegt nur obenauf, Ermahnung des zuständigen Dienstleisters</i>	6.3. HD
18	Mitarbeiter mit Wunden, Hautausschlägen, Hautinfektionen etc. decken diese ausreichend dicht ab bzw. gehen nicht mit Lebensmitteln um?	X			
19	Mitarbeiter werden jährlich bzgl. Infektionsschutz (IfSG) geschult?	X			
20	Es sind Regelungen getroffen, wie neue Mitarbeiter vor Aufnahme der Tätigkeit unterwiesen werden und die Nachweise liegen vor (HACCP-Konzept u. Erstbelehrung)?		X	<i>Erstbelehrungen liegen nur in der Zentrale, gültige Kopien werden beschafft.</i>	10.3. HD
21	Es sind Regelungen getroffen, wenn Mitarbeiter mögliche infektiöse Erkrankungen (z. B. Durchfall) melden.	X			
22	Mitarbeiter tragen keinen Schmuck an Händen und Unterarmen sowie ggf. auch keine Halsketten und Ohringe?	X			
23	Mitarbeiter haben kurze, saubere Fingernägel?	X			
24	Mitarbeiterinnen tragen keinen Nagellack und keine künstlichen Nägel?	X			
25	Mitarbeiter verwenden kein stark riechendes Parfum, Eau de Toilette oder Aftershave etc.?	X			

Ablage: Ordner PersonalhygieneUnterschrift: Hans Dampf

Empfohlene Kontrollhäufigkeit: nach Bedarf

[Lesen Sie mehr im "Praxishandbuch Dokumentation in Großküchen"](#)