



Hygiene – Unterweisung im Einzelhandel

Agenda

1. Betroffene Bereiche
2. Personalhygiene
3. Mikroorganismen
4. Aufenthaltsraum
5. Mindesthaltbarkeitsdatum
6. Ansprechpartner

1. Betroffene Bereiche

Hygiene schützt vor Viren und Krankheiten

Wusstest du, dass ein Nieser mehr als 1 Million Tröpfchen und damit ebenso viele Keime aus dem Mund über min. 12m hinausschleudert? Mit einem Nieser kann als ein ganzer Verkaufsraum mit Keimen und Mikroorganismen infiziert werden.



Hygiene am Arbeitsplatz muss demnach ernst genommen werden und ist mehr als Sauberkeit und Ordnung. Hygiene bezeichnet die Gesamtheit aller Maßnahmen in den verschiedensten Bereichen zur Erhaltung und Hebung des Gesundheitsstandes und zur Bekämpfung von Krankheiten. Das fängt beim Händewaschen an, geht über zum aufgeräumten Verkaufspult und endet bei der Sauberkeit im Aufenthaltsraum.



Betroffene Artikel:

Nahrungsergänzungsmittel (z.B. Magnesiumpulver)

Energieriegel

Getränke

2. Personalhygiene

Zur Personalhygiene zählen

- Tägliches Duschen
- Saubere Arbeitskleidung
- Vermeiden von Schmuck
- Kurze und saubere Fingernägel
- Leiden unter Diarrhoe (Zutritt von Bereich mit Lebensmitteln verboten)
- Keine Hautausschläge vorhanden (Abdeckung nach Abklärung mit Arzt)
- keine übertragbaren Krankheiten oder
- offene Wunden
- Während der Zubereitung dürfen keine Nahrungsmittel oder Getränke konsumiert werden
- Keine unnötige Arbeitskleidung mit auf die Toilette nehmen

Ohne Sauberkeit geht gar nichts!

Mit deiner persönlichen Hygiene leistest du einen wichtigen Beitrag

3. Mikroorganismen

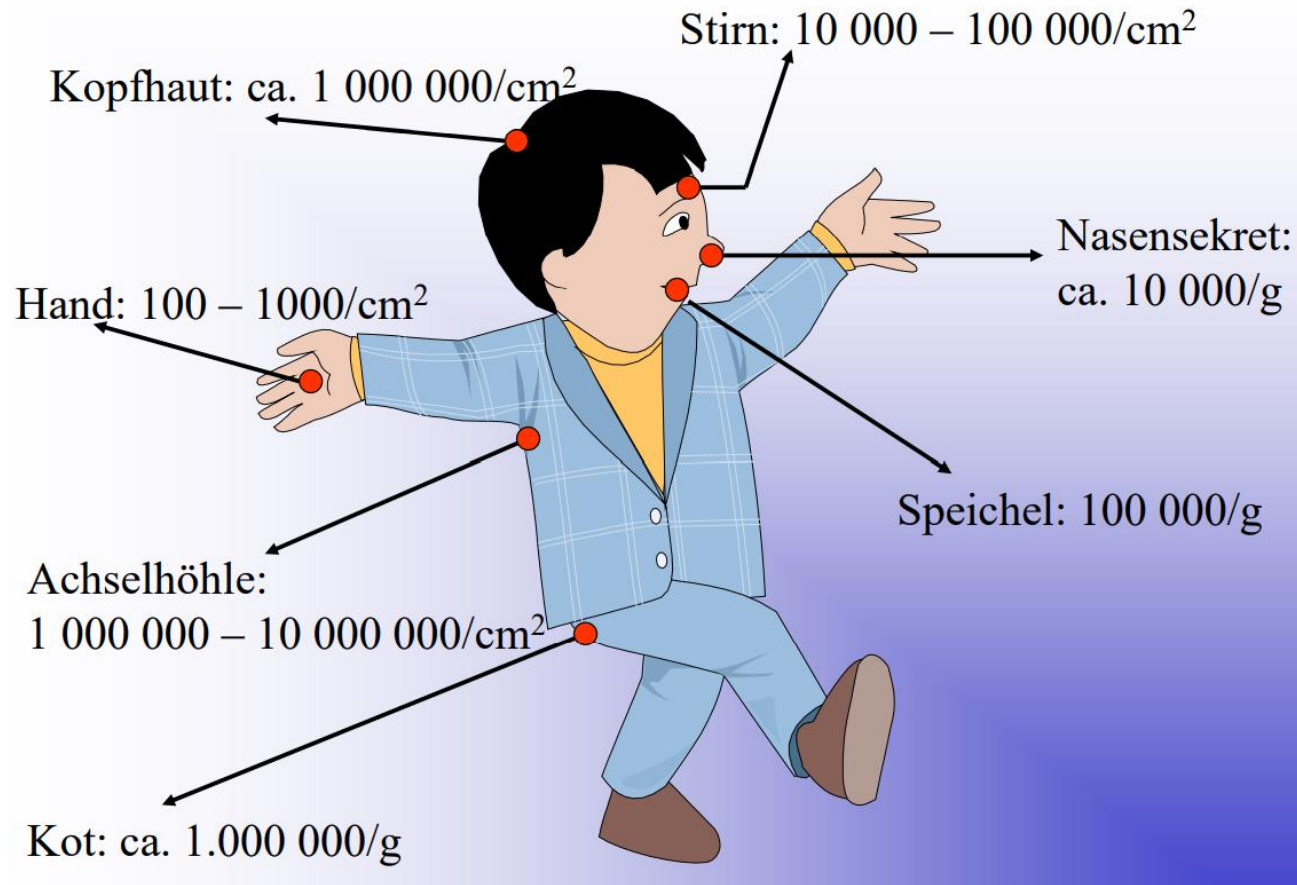
Hände können Mikroorganismen von

- nicht gereinigten Gegenständen
- verschmutzter Arbeitskleidung
- von der eigenen Haut
- aus der Nase und den Ohren
- von Exkrementen
- anderen Lebensmitteln
- anderen Menschen
- Verpackungen

auf Lebensmittel übertragen!

3. Mikroorganismen - Vorkommen

Vorkommen von Mikroorganismen



Nützliche Mikroorganismen befinden sich z.B. in Bier, Käse oder Joghurt

3. Mikroorganismen – Hände waschen

Richtiges Hände waschen dauert 20 bis 30 Sekunden



Hände richtig nass machen.



Mit Seife einschäumen ...



... auch zwischen den Fingern.



Vergessen Sie nicht auf Daumen, ...



... Fingerspitzen und Fingernägel.



Spülen Sie die Seife komplett ab.



Trocknen Sie Ihre Hände ab oder lassen Sie sie an der Luft trocknen.

Einmalhandtücher oder dyson Handtrockner verwenden

Stoffhandtücher sind nicht geeignet

3. Mikroorganismen – Händedesinfektion

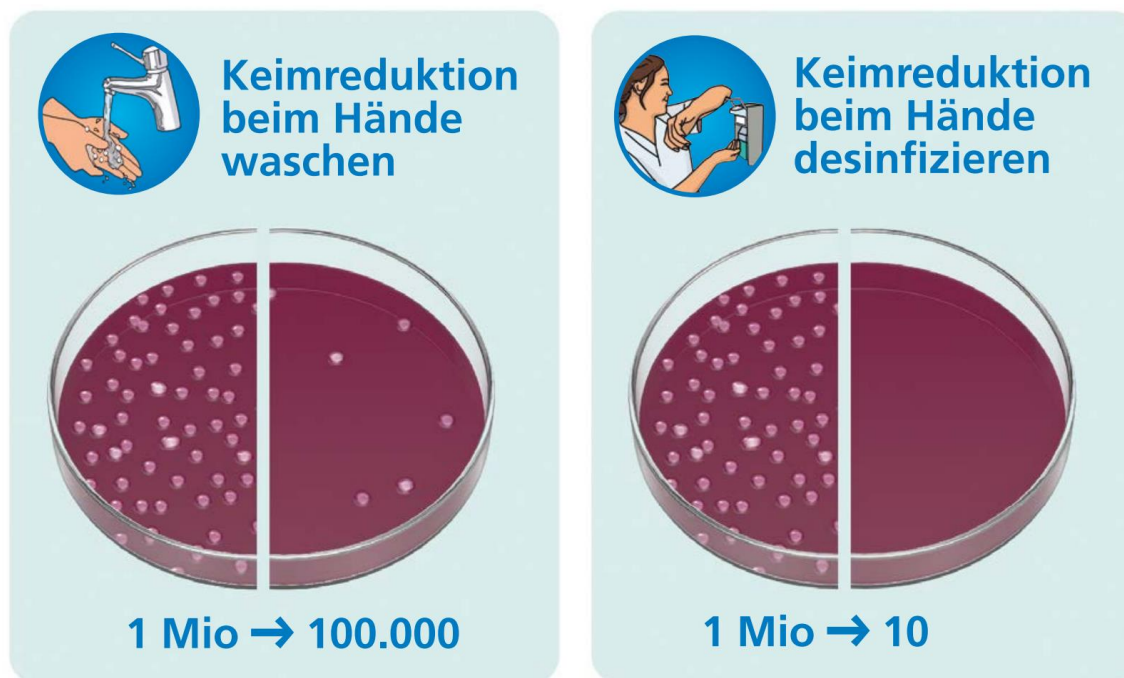
Händedesinfektionsmittel: Wirksame Anwendung



Händedesinfektion beansprucht die Haut → Nicht andauernd desinfizieren
Der Alkohol als Hauptbestandteil trocknet die Haut aus → Rückfettende
Creme benutzen

3. Mikroorganismen – Unterschied

Reinigung macht den Unterschied aus



Für Schwangere gelten besondere Richtlinien. → Hände waschen bevorzugen

4. Aufenthaltsraum

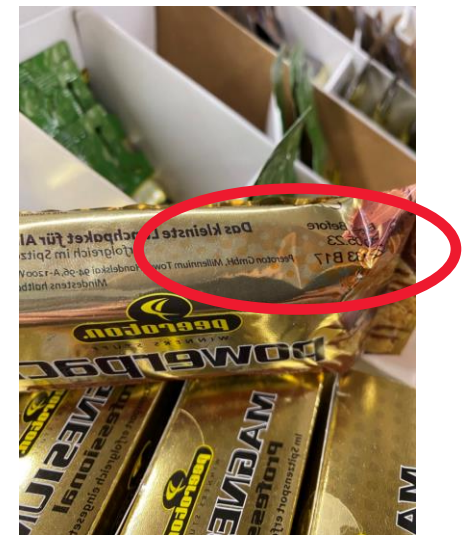
Maßnahmen für einen sauberen Aufenthaltsraum

- Achte bei Lebensmitteln, die sich in Kühlschrank oder Vorratsschrank befinden, stets auf das Mindesthaltbarkeitsdatum und entsorge diese bei Bedarf
- Geschirr ist nach Gebrauch zu spülen. Essensreste zu entsorgen. Halte immer ausreichend Spülmittel und Schwämme bereit
- Achte, dass Schwämme an einem trockenen Platz aufbewahrt werden, damit sich keine Keime bilden
- Spritzer in der Mikrowelle oder an der Herdplatte sind nach Gebrauch zu entfernen

2. Lebensmittel prüfen

Check´es

- Durch beschädigte Verpackungen oder bei falscher Lagerung können Keime und Schimmelpilze in ein Lebensmittel gelangen.
- Zur falschen Lagerung gehört auch direkte Sonneneinstrahlung im Verkaufsraum
- Beschädigte Artikel sofort aussortieren
- Achte auf das Mindesthaltbarkeitsdatum der Waren. Eine Entsorgung erfolgt in Absprache mit dem Vorgesetzten
- Die Warenpräsentation muss sauber und einwandfrei sein



6. Ansprechpartner

Martin JELL

Tel.: +43 676 50 51 461

mailto: martin@jell-sicher.at



Herzlichen Dank für ihre Aufmerksamkeit