|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.17.4 |
| Anlage: Aushang Händereinigung und -desinfektion | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Benetzen Sie Ihre Hände mit ausreichend Wasser.  Das Wasser sollte nicht zu heiß sein.  Entfernen Sie groben Schmutz. | |
|  | Verwenden Sie ausreichend Seife.  3-5ml in die nassen Hände. | |
|  | Schäumen Sie die Seife in Ihren Händen stark auf.  Je mehr Schaum, desto besser die Reinigung. | |
|  | Reinigen Sie die Hände in folgenden Schritten:  Handgelenke, Handinnenflächen, Handaußenflächen, Finger, Daumen und Nägel.  Verwenden Sie keine Bürsten, da diese zu Mikroverletzungen führen können. | |
|  | Spülen Sie Ihre Hände unter fließendem Wasser bis alle Seifenreste entfernt sind.  Das Wasser sollte nicht zu heiß sein.  Der Gesamte Waschvorgang sollte 30 bis 40 Sekunden dauern.  Bei Bedarf wiederholen, bis keine Schmutzreste sichtbar sind. | |
|  | Trocknen Sie Ihre Hände gründlich ab.  Benutzen Sie Einweg Trockentücher.  Keine Handtücher, auch wenn diese nur für eine Person gedacht sind. | |
|  | Wenn Ihre Hände getrocknet sind desinfizieren Sie Ihre Hände.  Nehmen Sie 3-5ml Desinfektionsmittel in die hohle Hand.  Verreiben Sie das Desinfektionsmittel nach folgenden Schritten:  Handgelenke, Handinnenflächen, Handaußenflächen, Finger, Daumen und Nägel. Bei Bedarf weiteres Desinfektionsmittel verwenden. | |
|  | Lassen Sie die Desinfektionslösung gut Einwirken, damit diese wirken kann.  Trocknen Sie Ihre Hände nicht ab.  In der Regel beträgt die Einwirkzeit 30 Sekunden.  Beachten Sie die Herstellerangaben. | |
|  | Berühren Sie Lebensmittel nur mit sauberen und desinfizierten Händen.  Führen Sie eine erneute Reinigung und Desinfektion durch wenn Sie Lebensmittelgruppen (Fleisch, Fisch, Wilderzeugnisse, Eier, Milchprodukte oder Gemüse) wechseln. | |
| **Maßnahmen bei Wund- und Schnittverletzungen** | | |
|  | | Decken Sie kleine Wunden und Schnittverletzungen mit einem farbigen Pflaster und einem Fingerling oder Einweghandschuh ab. Dadurch verhindern Sie eine Übertragung von Wundbakterien auf Lebensmittel. |
| **Anweisung zu Schmuck und Armbanduhren** | | |
|  | Beim Umgang mit Lebensmitteln sollte auf das Tragen von Schmuck und Armbanduhren verzichtet werden. Dazu gehören z. B. Eheringe und Armbänder. Legen Sie diese vor Arbeitsbeginn ab. Schmucktragende Hände können nicht ausreichend gereinigt und desinfiziert werden und stellen somit ein Verunreinigungsrisiko dar. | |
| **Hinweis zu künstlichen Fingernägel** | | |
| Fingernagel | Halten Sie Fingernägel kurz und sauber. Verzichten Sie auf Nagellack und künstliche Nägel. Da sich unter langen Fingernägeln der Schmutz leichter ansammeln kann als unter kurzen, sind lange Fingernägel nicht geeignet. Nagellack und künstliche Fingernägel können absplittern. Diese Arten der Verunreinigung sind schwer erkennbar. | |