

## Grundsätze der Personalhygiene

Diese Vorschriften gelten für alle Personen, die direkt an Herstellung, Behandlung und Inverkehrbringen von Lebensmitteln beteiligt sind:

- Vor Aufnahme der Arbeit ist saubere angemessene Schutzkleidung anzulegen. Die Schutzkleidung muss die Privatkleidung überdecken.
- Kopfbedeckung sollte vor Betreten der Arbeitsräume aufgesetzt werden.
- Vor Aufnahme der Arbeit sind Uhren und Ringe abzulegen (grundsätzlich Hand- und Unterarmschmuck).
- Fingernägel sind kurz und sauber zu halten.
- Auf Nagellack und künstliche Nägel sollte verzichtet werden.
- Vor Aufnahme der Arbeit sind die Hände und Unterarme gründlich zu reinigen (20 Sekunden mit Seife und lauwarmen Wasser waschen und 20 Sekunden trocknen) und, beim Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln, zu desinfizieren.
- Kleine Wunden müssen wasserdicht verschlossen werden.
- Eine Aufnahme der Arbeit mit eiternden Wunden ist verboten.
- Infektionen, vor allem Durchfallerkrankungen, sind dem Arbeitgeber unverzüglich zu melden und das Bearbeiten oder Herstellen von Lebensmitteln ist bei akuten Magen-Darm-Erkrankungen nicht zulässig.
- Personen, die an Durchfall erkrankt sind, müssen durch Untersuchung einer Stuhlprobe bakterielle Infektionserreger ausschließen lassen bevor eine Wiederaufnahme der Arbeit erfolgt.  
Bei Noroviren: Wiederaufnahme der Arbeit erst 48 Stunden nach Symptommfreiheit

### Kontakt

Gesundheits- und Veterinäramt  
Fachstelle Lebensmittelüberwachung  
Niederdingstraße 30a  
48155 Münster

Tel. 02 51/4 92-54 61

Fax 02 51/4 92-54 99

E-Mail: [veterinaeramt@stadt-muenster.de](mailto:veterinaeramt@stadt-muenster.de)

Internet: <http://www.stadt-muenster.de/verbraucherschutz>