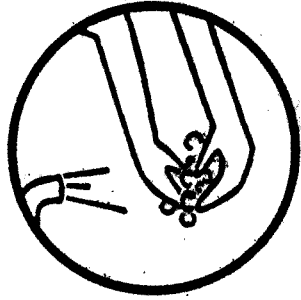


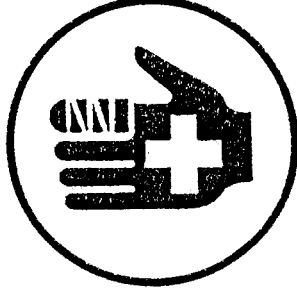
## Hygiene

### **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!



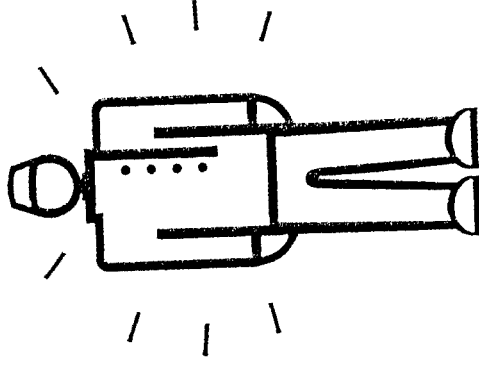
Bei Erkrankungen dies sofort den Betriebsführer melden!!

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

### **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.

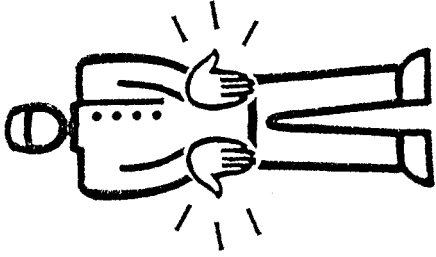
Nach WC-Benützung, auch am Feld, und nach Hantieren mit Müll oder Schmutz die Hände gründlich reinigen.

Fingernägel kurz und sauber halten.

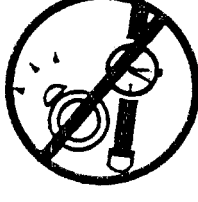
Saubere Arbeitskleidung / Arbeitsschuhe verwenden.

Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen.

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

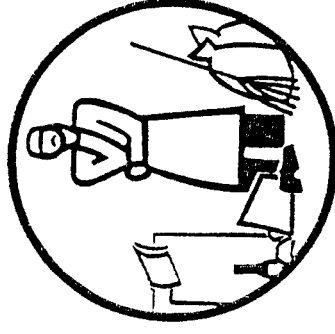


Nicht rauchen.

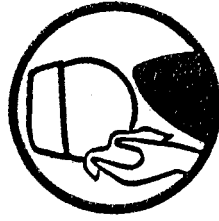


Keine Mahlzeiten einnehmen.

Keinen unnötigen Schmuck tragen.

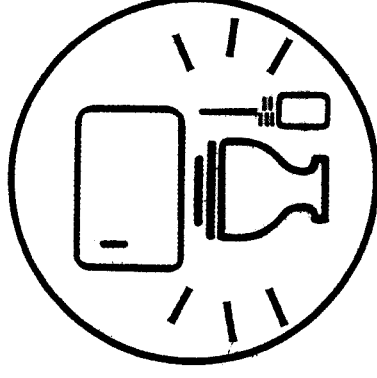


Reinigungs- und Desinfektionsmittel gekennzeichnet getrennt von Lebensmitteln lagern.



## Verhalten auf dem WC

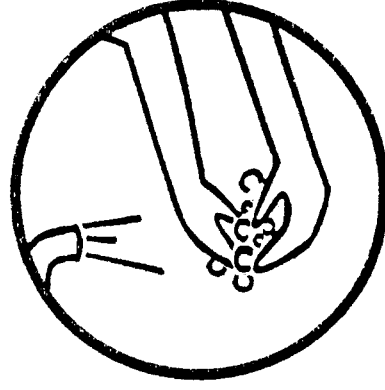
Keine unnötige Arbeitskleidung auf die Toilette mitnehmen



Toilette sauber halten.

WC-Bürste benützen

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



Armaturen nach dem Händewaschen nur mit Handtuch betätigen.

Händewaschen bis zum Ellbogen, Seife verwenden!!