



7 Regeln der Lebensmittelhygiene

1. Hände waschen

Saubere Hände und Fingernägel vermeiden das Übertragungsrisiko von Krankheiten beim Händeschütteln oder beim Berühren von Oberflächen und Gegenständen.

2. Saubere Arbeitskleidung tragen

Krankheitserreger setzen sich in schmutzigen Arbeitskleidern fest und können so Lebensmittel kontaminieren.

3. Arbeitsplatz und Geräte sauber halten

Im Schmutz können sich gesundheitsgefährdende Krankheitserreger schnell vermehren.

4. Nicht krank zur Arbeit gehen

Einige Erreger können durch Lebensmittel übertragen werden, selbst dann, wenn sie grosser Hitze ausgesetzt sind.

5. Richtige Temperaturen einhalten

Bei Temperaturen zwischen 20°C und 50°C verderben Lebensmittel am schnellsten. Die Kühlkette daher nicht unterbrechen.

6. Rohe und bereits gegarte Lebensmittel trennen

Erreger gelangen leicht von rohen Lebensmitteln in bereits gegarte bzw. zubereitete Speisen.

7. Abfälle rasch und zweckmässig beseitigen

Abfälle und verdorbene Lebensmittel enthalten Bakterien, die unter anderem auch Lebensmittelvergiftungen auslösen können.

1. Personalhygiene

Die Körperpflege umfasst...

- das Duschen.
- saubere Haare.
- saubere Fingernägel.
- saubere Kleider.
- saubere Schuhe.



Adobe Stock / peefay

1.1 Händewaschen und desinfizieren

Das Tragen von Armschmuck und Fingerringen sind bei der Produktion von Lebensmitteln nicht erlaubt. Ausnahme ist der Ehering. Unterarme und Hände sind zu waschen...

- vor Arbeitsbeginn.
- nach Pausen.
- nach der Verarbeitung von Rohmaterialien.
- nach der Berührung von Schmutz und Abfall.
- nach häufigem Handkontakt mit Geld.
- nach dem Toilettenbesuch.

Zuerst die Unterarme sowie Hände mit Wasser und Seife gründlich reinigen. Anschliessend gut trocknen und desinfizieren!

1.2 Saubere Garderoben

Garderoben sind stets sauber zu halten. Verschmutzte Wäsche gehört zu Hause in den Wäschekorb.

1.3 Saubere Arbeitskleider.

Die Arbeitskleider sind stets sauber zu halten und regelmässig zu wechseln.

Die Berufskleidung nur im Betrieb tragen!

1.4 Verletzungen und Krankheiten

Auch kleinste Verletzungen können zu einer grossen Gefahr werden. Folgendes ist zu beachten:

- Offene Wunden sind Keimherde. Diese darum mit Pflaster, Verbänden etc. abdecken.
- Gummischutz tragen (Fingerling).
- Handschuhe tragen.
- Bei Ekzemen den Hautarzt kontaktieren.

Krankheitssymptome wie Fieber und Durchfall sind Anzeichen für eine Salmonellenvergiftung. Es besteht Meldepflicht beim Betriebsverantwortlichen!



Adobe Stock / Denis Aglichev

2. Betriebshygiene

Optische Sauberkeit allein genügt nicht, denn Mikroben sind von blossem Auge nicht sichtbar. Die unsichtbare Verunreinigung wird mit Hitze (mind. 80° C), UV-Strahlung oder mit Desinfektionsmittel eliminiert.

Keine Desinfektion ohne gründliche Vorreinigung vornehmen. Dosierung und Einwirkzeit nach Herstellerangaben umsetzen!

2.1 Sauberkeit

Diese Elemente sind in jedem Fleischfachladen sauber zu halten:

- Arbeitsflächen
- Lagerräume
- Kühl- und Tiefkühlräume
- Schubladen
- Schränke
- Liefergebäude
- Lieferfahrzeuge



Adobe Stock / Svitlana

Ein sauberer, hygienischer Arbeitsplatz macht Spass und sorgt für Sicherheit. Kunden dürfen bei uns auch ein Blick hinter die Kulissen werfen!

2.2 Rohmaterial

Jeder Mitarbeiter trägt Verantwortung. Bei der Warenanlieferung sind die Produkte auf Menge, Beschaffenheit, Datum und Temperatur zu kontrollieren. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. Zu beachten ist:

- Mängel sind dem Betriebsverantwortlichen zu melden.
- Rohmaterial vor der Verarbeitung nochmal kontrollieren.
- Nur einwandfreie Qualität verwenden.

Wir garantieren unseren Kunden jederzeit eine hygienisch einwandfreie Lebensmittelqualität!

2.3 Lagerung

Die Kühl- und Tiefkühlräume sowie Kühlvittrinen sind regelmässig auf die Temperatur zu kontrollieren. Es gilt: Kühlräume und Verkauf maximal auf 5° C und Tiefkühlschränke mindestens auf -18° C kühlen.

Diese Lagergrundsätze sind einzuhalten:

- Kritische Produkte immer oben, unkritische Produkte unten lagern.
- Fertigprodukte nie unmittelbar neben Rohstoffen, Teigen oder Hefe lagern.
- Tiefkühlprodukte gut verpacken und mit Datum versehen.

Neue Ware gehört hinten, bestehende Ware vorne gelagert (Prinzip «First-in, first-out»).

2.5 Weitere Verhaltensregeln

- Am Arbeitsplatz nicht rauchen.
- Nicht auf Lebensmittel niesen oder husten.
- Saubere Trennung der Abfälle von Produktionslagerräumen.

Alle Mitarbeiter tragen mit ihrem korrekten Verhalten wesentlich zur Lebensmittelsicherheit bei!