



Landratsamt Günzburg
Dienstgebäude:

An der Kapuzinermauer 1, 89312 Günzburg
Telefon (0 82 21) 95-0, Telefax (0 82 21) 95-2 40

Landratsamt Günzburg
Dienststelle Krumbach:

Kreishaus, Robert-Steiger-Str. 5, 86381 Krumbach
Telefon (0 82 82) 88 94-0, Telefax (0 82 82) 88 94-44

Sprechtage:

Mo – Fr: 7.30 – 12.30 Uhr und zusätzlich:
Di von 14.00 bis 16.30, Do von 14.00 – 18.00 Uhr

**Bitte nutzen Sie die
Möglichkeit einer
Terminvereinbarung.**

LANDRATSAMT GÜNZBURG · Postfach 1362 · 89303 Günzburg



LANDKREIS GÜNZBURG

Günzburg, 20 Dezember 2010, AZ.: 34-514-

Hygiene-Check für Mitarbeiter in Lebensmittelbetrieben

Persönliche Hygiene:

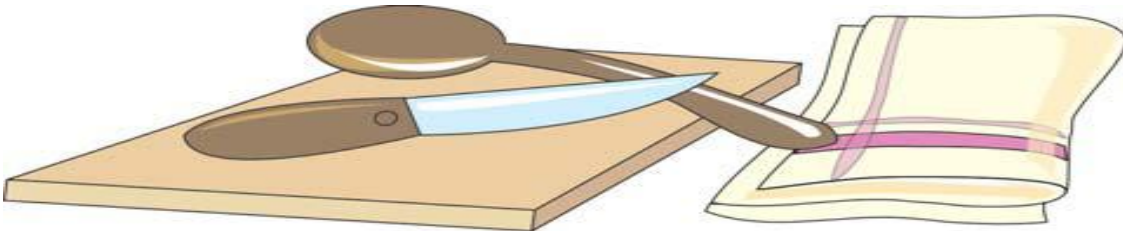


- Vor Arbeitsbeginn, nach jedem Toilettenbesuch und auch zwischendurch die Hände sauber waschen und erforderlichenfalls desinfizieren
- Körper sauber halten
- Saubere und zweckmäßige Arbeitskleidung tragen
- Fingernägel sauber und kurz geschnitten halten
- Handschmuck und Armbanduhr ablegen
- Bei der Lebensmittelverarbeitung nicht rauchen
- Wunden mit wasserdichtem Pflaster und Fingerling abdecken
- Nicht auf Lebensmittel husten oder niesen
- Die Personalräume (Umkleieraum, Toilette, Aufenthaltsraum) sauber halten

Landratsamt Günzburg, Dezember 2010
www.landkreis-guenzburg.de

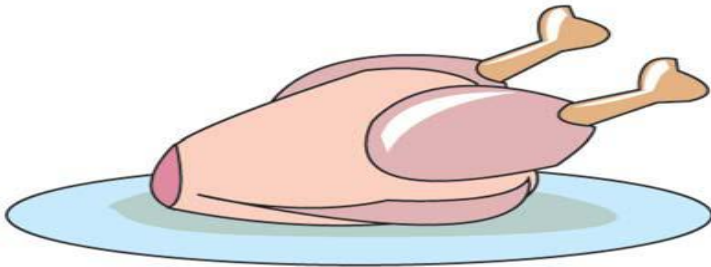
Sparkasse Günzburg-Krumbach (BLZ 720 518 40), Kto.-Nr.: 240000034
IBAN: DE77720518400240000034, SWIFT-BIC: BYLADEM1GZK

Hygiene des Arbeitsumfeldes:



- In der Küche Ordnung halten
- Verbrauchte und beschädigte Arbeitsgeräte erneuern
- Küche, Wirtschaftsräume und Arbeitsmittel sauber halten
- Abfälle mindestens einmal täglich aus dem Küchenbereich entfernen
- Arbeitsplatz zwischendurch immer wieder reinigen
- Kühlschrank bzw. Kühlräume nicht überfüllen
- In den Lagerräumen auf Ordnung und Sauberkeit achten

Lebensmittelhygiene



- Nur Lebensmittel von einwandfreier Qualität einkaufen und verarbeiten
- Beim Transport von kühlpflichtigen Lebensmitteln die Kühlkette nicht unterbrechen
- Reine und unreine Arbeiten und Lebensmittel trennen
- Leicht verderbliche Lebensmittel immer gekühlt aufbewahren
- Lebensmittel zügig verarbeiten
- Lebensmittel und Speisen produktspezifisch lagern (z. B. trocken, kühl, abgedeckt, lichtgeschützt, verpackt usw.).
- Auftauflüssigkeit von Geflügel und Fleisch wegschütten
- Speisen ausreichend erhitzen
- Speisen nur kurze Zeit und nicht unter 65 Grad Celsius warm halten