

Personalhygiene

Um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, ist die Einhaltung der Personalhygiene von großer Bedeutung. Nur durch die **Mitwirkung der Betriebsleitung und aller Mitarbeitenden** können sichere und qualitativ hochwertige Produkte angeboten werden.



Quelle: Pixabay

Dazu sind folgende Regeln der persönlichen Hygiene zu beachten:

- Vor **Arbeitsbeginn** und nach dem **Toilettenbesuch** sowie beim Wechsel von **unreinen zu reinen Arbeitsgängen**, nach dem **Niesen** oder Naseputzen sind die Hände mit geeignetem Handreinigungsmittel gründlich zu waschen und ggf. zu desinfizieren.
- Da über Stückseife die Möglichkeit einer Keimverbreitung besteht, wird für alle Arbeitsstätten ausschließlich die Benutzung von **Flüssigseifen**, wie auch von **Einmal-Tüchern** zum Abtrocknen der Hände gefordert. Eine **Handwaschgelegenheit** mit fließendem kalten und warmen Wasser muss sich an einer leicht erreichbaren Stelle befinden (in der Betriebsstätte oder in unmittelbarer Nähe) und ist so zu installieren, dass Lebensmittel nicht beeinträchtigt werden. Das Wasser muss Trinkwasserqualität haben.
- **Fingernägel** sind kurz und sauber zu halten. Auf **Schmuck** an den Händen und auf das Tragen von Uhren ist beim Arbeiten mit Lebensmitteln zu verzichten. Fingernägel nicht lackieren.
- **Angemessene Arbeitskleidung**, ggf. Schutzkleidung tragen, die je nach Verschmutzungsgrad bei mind. 60 °C gewaschen wird. Vorbeugend ist ein Wechsel von Arbeits- und Straßenkleidung durchzuführen. Das Tragen einer vollständig abdeckenden Kopfbedeckung ist in Produktions- und Lagerräumen beim Arbeiten mit sensiblen Lebensmitteln notwendig und die Straßenkleidung wird getrennt zur Arbeitskleidung aufbewahrt.
- **Rauchen, Essen und Trinken** ist in Produktionsräumen verboten. Kunststoffflaschen sind Glasflaschen aufgrund der Gefahr der Zersplitterung von Glas vorzuziehen.
- Nicht auf offene Lebensmittel husten oder niesen.
- Die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Personen dürfen keine offenen infizierten Wunden, ansteckende Hautinfektionen oder Ausschlag und keine ansteckenden Krankheiten wie starke Erkältungen oder schwere Durchfälle aufweisen (s. Merkblatt **Infektionsschutzgesetz**). Verletzungen sind sofort zu versorgen und mit wasserdichten Verbänden abzudecken. Bei Verletzungen im Handbereich sind Fingerlinge bzw. Einmalhandschuhe zu tragen.

Sie haben Fragen? Sprechen Sie uns an!

Hygiene und Qualitätsmanagement in landwirtschaftlichen Betrieben mit Lebensmittelproduktion

[Weitere Informationen](#)

Mit freundlicher Unterstützung der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL).

Quelle: Deutscher Bauernverband & Fördergemeinschaft „Einkaufen auf dem Bauernhof“ (Hrsg.), Hygieneleitlinie für Direktvermarkter, 3. Auflage 2020

© Landwirtschaftskammer NRW • Fachbereich 52 – Landservice, Regionalvermarktung • Hygiene- und Qualitätsmanagement • Merkblatt Personalhygiene

Stand: 10.03.2025