



## Arbeiten in Lebensmittelbetrieben

eine Information für Schülerinnen und Schüler, Praktikantinnen und Praktikanten

Für ein Praktikum in einem Lebensmittelbetrieb müsst Ihr einige wichtige Dinge wissen, denn

**wer im Lebensmittelbereich arbeitet, hat eine besondere Verantwortung!**

Ihr arbeitet dort mit Lebensmitteln, die an viele andere Menschen verkauft werden. Deshalb ist äußerste Sorgfalt bei der Arbeit geboten, denn durch den Verzehr verdorbener Ware könnten viele Menschen auf einmal krank werden.

Damit das nicht passieren kann, gibt es für Beschäftigte in Lebensmittelbetrieben eine Menge gesetzlicher Vorschriften, die zu beachten sind. Auch wenn Ihr nur kurze Zeit in diesem Bereich arbeiten werdet, sind auch von Euch einige **wichtige Regeln** unbedingt zu beachten und einzuhalten:

Jeder hat immer irgendwelche Keime (also Bakterien oder Viren) an den Händen, ohne es zu wissen. Manche davon können schwere Krankheiten übertragen, wenn sie auf Lebensmitteln landen. Jeder kann deshalb Keime durch Anfassen auf Lebensmittel, auf Küchengeräte übertragen.

### **Regel Nr. 1:**

Jeder wäscht sich vor Arbeitsantritt, vor jedem Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettenbesuch gründlich die Hände unter fließendem warmem Wasser!

### **Regel Nr. 2:**

Jeder benutzt zum Händewaschen flüssige Seife und zum Händetrocknen nur Einmalhandtücher!

### **Regel Nr. 3:**

Jeder legt vor Arbeitsbeginn Fingerringe, Armbänder, Armbanduhr, kurz: jede Art von Handschmuck, ab!

### **Regel Nr. 4:**

Jeder trägt saubere Schutzkleidung am Arbeitsplatz!

### **Regel Nr. 5:**

Wer mit Lebensmitteln arbeitet, wäscht oder duscht sich regelmäßig, hat saubere Haare und kurzgeschnittene unlackierte Fingernägel!

### **Regel Nr. 6:**

Man hustet und niest nicht auf Lebensmittel, sondern wendet sich ab! Die Nase putzt man mit einem Papiertaschentuch, das anschließend in den Müll wandert! Die Hände müssen vor dem Weiterarbeiten natürlich auch wieder gewaschen werden. Kleine Wunden an den Händen deckt man mit einem wasserundurchlässigen Pflaster, einem Fingerling oder Handschuh ab.

### **Regel Nr. 7:**

Wer unter Übelkeit, Erbrechen oder Durchfall leidet, darf nicht mit Lebensmitteln arbeiten! Auch mit offenen Wunden oder ansteckenden Hauterkrankungen ist dies verboten! Auch bei anderen unklaren Krankheitserscheinungen informiert man immer den Vorgesetzten im Betrieb und fragt, ob man weiter arbeiten darf!

Das sind die wesentlichen Regeln. Merkt sie Euch gut und beachtet sie bitte ganz genau! Wir wünschen Euch nun ein interessantes und gesundes Betriebspraktikum!