Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 20.01.2026
Thema: Personalhygiene – Folgen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln					**Thema Nr. 254/26**
Lernziel: Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen zur Personalhygiene und Wissen um die Bedeutung der Personalhygiene als ein Bestandteil des Basishygienemanagements.					**Dauer: 2 UE**
Teillernziel	**Information für die Lehrkraft**	**Zeit**	**Inhalte**	**Methoden**	**Medien**

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Hinweis für Ausbilder*innen: Die Unterlagen sind von der Fa. Behr's für Lebensmittelbetriebe erstellt worden und wurden für unsere Schulung im DRK-LV Westfalen-Lippe übernommen. Daher wird im Weiteren immer z.B. von den Kunden etc. gesprochen bzw. sind Fragen zum Teil zu den betrieblichen Abläufen formuliert. Wir bitten dies auf den Arbeitsablauf im DRK zu übertragen. Urheberrechtlich bedingt, ist eine Verwendung außerhalb unserer DRK-Gliederungen im LV-Westfalen-Lippe nicht zulässig. **Begrüßung und Hinführung zum Thema**		Folie 3.0 (DRK-LV WL) Folie 3.1 (BEHR'S Verlag)

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 20.01.2026
Thema: Personalhygiene – Folgen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln					**Thema Nr. 254/26**
Lernziel: Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen zur Personalhygiene und Wissen um die Bedeutung der Personalhygiene als ein Bestandteil des Basishygienemanagements.					**Dauer: 2 UE**
Teillernziel	**Information für die Lehrkraft**	**Zeit**	**Inhalte**	**Methoden**	**Medien**

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

	Einführung		Ein Lebensmittelbetrieb braucht ein funktionierendes Basishygienemanagement, um Lebensmittel in einwandfreier Qualität herstellen und letztendlich an den Verbraucher abgeben zu können. Die Produkthygiene eines Lebensmittels kann nur so gut sein, wie im Vorfeld die Personal-, Produktions- und Betriebsmittelhygiene war. Eine gute Produkthygiene bedeutet, dass der Anfangskeimgehalt im Produkt so gering wie möglich sein soll und keine krankmachenden, vom Menschen stammenden Keime vorhanden sind. Durch die strenge Einhaltung von Hygieneregeln kann dieses Ziel erreicht werden. In diesem Schulungsmodul betrachten wir die Personalhygiene, die eine entscheidende Rolle beim Umgang mit Lebensmitteln spielt. Die meisten Mikroorganismen und Krankheitserreger werden vom Menschen auf Lebensmittel übertragen. Für Personen, die gewerblich mit Lebensmitteln umgehen, ist daher eine strenge Hände-, Körper- und Toilettenhygiene Pflicht!	Vortrag	Folie 3.2 (BEHR'S Verlag)

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 20.01.2026
Thema: Personalhygiene – Folgen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln					**Thema Nr. 254/26**
Lernziel: Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen zur Personalhygiene und Wissen um die Bedeutung der Personalhygiene als ein Bestandteil des Basishygienemanagements.					**Dauer: 2 UE**
Teillernziel	**Information für die Lehrkraft**	**Zeit**	**Inhalte**	**Methoden**	**Medien**

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Personalhygiene – wichtiger Bestandteil der Lebensmittelhygiene Da der Mensch ein natürlicher Lebensraum für Mikroorganismen und Krankheitserreger ist, hat die Einhaltung von Personalhygiene im Umgang mit Lebensmitteln einen besonders hohen Stellenwert. Mikroorganismen und Krankheitserreger sind überall auf und im Menschen zu finden, z. B. auf der Haut, in den Haaren, im Mund- und Nasen-/Rachenraum, im Magen-Darmtrakt und im Genitalbereich, daher ist der Mensch Überträger und Ausscheider dieser Keime. Auch wenn ein Mensch sich nicht krank fühlt, kann er krankmachende Mikroorganismen (z. B. Salmonellen) ausscheiden. Deswegen ist es sehr wichtig, dass von Mitarbeitern, die direkt oder indirekt Kontakt mit Lebensmitteln haben, eine gewissenhafte Körperhygiene (u. a. tägliches Duschen und Haare waschen, lange Haare zusammenbinden), eine verantwortungsvolle Toilettenhygiene (Kittel/Schürzen vor Betreten des Toilettengangs ablegen und Händehygiene im Anschluss) sowie eine strenge Händehygiene (regelmäßiges und effektives Händewaschen und -desinfizieren, z. B. beim Tätigkeitswechsel, vor dem Bearbeiten empfindlicher Produkte, nach Pausen, etc.) eingehalten wird.	Vortrag	Folie 3.3 (BEHR'S Verlag)

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 20.01.2026
Thema: Personalhygiene – Folgen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln					**Thema Nr. 254/26**
Lernziel: Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen zur Personalhygiene und Wissen um die Bedeutung der Personalhygiene als ein Bestandteil des Basishygienemanagements.					**Dauer: 2 UE**
Teillernziel	**Information für die Lehrkraft**	**Zeit**	**Inhalte**	**Methoden**	**Medien**

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			<u>Wo befinden sich Mikroorganismen und Krankheitserreger …</u> Mikroorganismen sind überall auf und im Körper des Menschen zu finden. <u>Welche Personalhygienebereiche sind für Mitarbeiter in der Lebensmittelbranche besonders wichtig?</u> Eine strenge Körper-, Toiletten- und Händehygiene muss eingehalten werden.	Fragen an die TN:	
			Mikroorganismen können sich schnell vermehren! Mikroorganismen (z. B. Bakterien, Viren, Hefen, Schimmelpilze) wachsen und vermehren sich durch Teilung. Die Schnelligkeit ihrer Teilung hängt im Wesentlichen davon ab, ob die für sie richtigen Umgebungsfaktoren vorhanden sind. Eine ausreichende Kühlung (<7) von leicht verderblichen Lebensmitteln etwa spielt eine wichtige Rolle, weil hierdurch die optimalen Umgebungsfaktoren (15 °C – 37 °C) für viele Keime verschlechtert werden und damit das Wachstum der Keime erheblich verlangsamt wird. Bei einer für sie angenehmen Temperatur, ausreichender Feuchtigkeit und optimalem Säure-Basen Wert (pH) und Nährstoffangebot (Mikroorganismen sind Überlebenskünstler, sie finden gerade auch in Schmutz Nährstoffe!) können sich Mikroorganismen alle 20 Minuten teilen. Nach wenigen Stunden können sich so enorme	Vortrag	Folie 3.4 (BEHR'S Verlag)

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 20.01.2026
Thema: Personalhygiene – Folgen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln					**Thema Nr. 254/26**
Lernziel: Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen zur Personalhygiene und Wissen um die Bedeutung der Personalhygiene als ein Bestandteil des Basishygienemanagements.					**Dauer: 2 UE**
Teillernziel	**Information für die Lehrkraft**	**Zeit**	**Inhalte**	**Methoden**	**Medien**

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Keimzahlen in einem Lebensmittel bilden. Je nachdem, um welchen Keim es sich handelt, können bereits 20 Keime in einem Lebensmittel ausreichen, um eine Erkrankung auszulösen. Einem geringen Anfangskeimgehalt in einem Produkt bzw. dem Freisein von Krankheitserregern kommt somit eine herausragende Bedeutung zu. Um die Keimzahlen im Lebensmittel so gering wie möglich zu halten, muss daher auf eine gewissenhafte Personalhygiene geachtet werden. <u>Was benötigen Keime, um sich schnell zu vermehren?</u> Sie benötigen unter anderem eine für sie angenehme Temperatur, einen optimalen Säure-Basen-Wert (pH), Nährstoffe und ausreichend Feuchtigkeit.	Frage an die TN:	

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 20.01.2026
Thema: Personalhygiene – Folgen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln					**Thema Nr. 254/26**
Lernziel: Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen zur Personalhygiene und Wissen um die Bedeutung der Personalhygiene als ein Bestandteil des Basishygienemanagements.					**Dauer: 2 UE**
Teillernziel	**Information für die Lehrkraft**	**Zeit**	**Inhalte**	**Methoden**	**Medien**

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Vorteile der Einhaltung von Hygieneregeln Die konsequente Einhaltung von Hygieneregeln ist insbesondere für die soziale, betriebswirtschaftliche und persönliche Komponente bedeutsam. Im gewerblichen Umgang mit Lebensmitteln wird das Einhalten der Hygieneregeln nicht nur durch die eigene Sorgfaltspflicht gesichert, sondern wird auch vom Gesetzgeber gefordert. Für Personen, die in der Lebensmittelbranche tätig sind, hat die Sicherung der Gesundheit von Menschen (=soziale Komponente) oberste Priorität. Niemand möchte, dass jemand, der die von ihm hergestellten und/oder verkauften Produkte zu sich nimmt, von diesen krank wird (z. B. durch Lebensmittelinfektionen). Im Gegenteil, der Verzehr des Produktes soll ein Genuss sein. Eine weitere Komponente ist der betriebswirtschaftliche Aspekt: Je weniger Keime im Produkt sind und sich dort vermehren, desto länger ist es in der Regel haltbar. Es müssen auch weniger Lebens mittel im Betrieb entsorgt werden, was Kosten spart. Gehen Kunden zufrieden nach Hause und haben ein sicheres Produkt erworben/zu sich genommen, trägt das zum „Guten Ruf“ des Betriebes bei. Diese Aspekte führen somit auch zur dritten, der persönlichen Komponente, nämlich der Sicherung des eigenen Arbeitsplatzes.	Vortrag	Folie 3.5 (BEHR’S Verlag)

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 20.01.2026
Thema: Personalhygiene – Folgen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln					**Thema Nr. 254/26**
Lernziel: Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen zur Personalhygiene und Wissen um die Bedeutung der Personalhygiene als ein Bestandteil des Basishygienemanagements.					**Dauer: 2 UE**
Teillernziel	**Information für die Lehrkraft**	**Zeit**	**Inhalte**	**Methoden**	**Medien**

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			<u>Wie steht die Einhaltung von Hygieneregeln in Zusammenhang mit der Arbeit im DRK ?</u> Durch die Einhaltung von Hygieneregeln kann ein geringer Keimgehalt im Produkt erreicht werden, wodurch das Lebensmittel eine ggf. längere Haltbarkeit hat, Kunden sind zufrieden, welches zum „guten Ruf“ beiträgt.	Frage an die TN:	
			Folgen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln Die primären Konsequenzen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln sind eine erhöhte Keimbelastung von Lebensmitteln oder die Produktion eines ekelerregenden Produktes, wodurch es wiederum zu Qualitätsverlusten bis hin zum Verderb des Produktes kommen kann. Als sekundäre Konsequenz ist in Folge der Keimbelastung die Gesundheitsgefährdung des Verbrauchers als wichtigster Punkt zu nennen. Zusätzlich kann es nach einer ekelerregenden Verarbeitung (z. B. Haare oder Fingernägel im Produkt) oder auch bei schnellerem Verderb des Lebensmittels zu Verbraucherbeschwerden und damit zu einer Rufschädigung des Betriebes und auch zu wirtschaftlichen Verlusten kommen.	Vortag	Folie 3.6 (BEHR’S Verlag)

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 20.01.2026
Thema: Personalhygiene – Folgen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln					**Thema Nr. 254/26**
Lernziel: Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen zur Personalhygiene und Wissen um die Bedeutung der Personalhygiene als ein Bestandteil des Basishygienemanagements.					**Dauer: 2 UE**
Teillernziel	**Information für die Lehrkraft**	**Zeit**	**Inhalte**	**Methoden**	**Medien**

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Letztendlich sind auch rechtliche Konsequenzen bei Hygieneverstößen sowohl für den Arbeitgeber als auch für den Arbeitnehmer nicht ausgeschlossen. <u>Welche Konsequenzen kann eine Nichteinhaltung von Hygieneregeln haben?</u> Die Konsequenzen können eine erhöhte Keimbelastung des Lebensmittels und/oder eine ekelerregende Verarbeitung sein. Dadurch kann es zu einem schnelleren Verderb des Lebensmittels kommen. Gefährdung der Verbraucher, Verbraucherbeschwerden, Rufschädigung, wirtschaftliche Verluste, rechtliche Konsequenzen, Arbeitsplatzverlust.	Frage an die TN:	

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 20.01.2026
Thema: Personalhygiene – Folgen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln					**Thema Nr. 254/26**
Lernziel: Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen zur Personalhygiene und Wissen um die Bedeutung der Personalhygiene als ein Bestandteil des Basishygienemanagements.					**Dauer: 2 UE**
Teillernziel	**Information für die Lehrkraft**	**Zeit**	**Inhalte**	**Methoden**	**Medien**

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Lebensmittelinfektion – Folgen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln Eine unzureichende Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln kann zu einer Lebensmittelinfektion bis hin zu einer Lebensmittelvergiftung führen. Dies geht in vielen Fällen mit Bauchkrämpfen, Durch fällen, häufigem Erbrechen und Fieber einher. Nicht selten ist ein Krankenhausaufenthalt nötig. Bei Erkrankungen von immungeschwächten Personen, Schwangeren, Babys oder älteren Menschen besteht im schlimmsten Fall sogar Todesgefahr. Ausgelöst werden Lebensmittelinfektionen häufig von Krankheitserregern wie Salmonellen, E. coli, Staphylococcusaureus oder auch Listerien. Um eine Übertragung dieser Erreger auf das Lebensmittel zu vermeiden, ist eine korrekte Personalhygiene wichtig.	Vortrag	Folie 3.7 (BEHR'S Verlag)
	Besonderer Hinweis auf die Arbeitskleidung!		**Worauf ist zu achten?** Um Lebensmittel vor einer Kontamination zu schützen, ist hygienische Arbeitskleidung ein Muss. Es ist möglichst helle Kleidung zu verwenden, damit Verschmutzungen schnell sichtbar werden. Arbeitskleidung muss regelmäßig gereinigt werden und darf erst im Betrieb angelegt werden. Im Spind und/oder Umkleidebereich ist eine strikte Trennung von Arbeitskleidung und privater Kleidung sowie anderen privaten Gegenständen einzuhalten, damit die	Vortrag / Unterrichtsgespräch	Folie 3.8 (BEHR'S Verlag)

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 20.01.2026
Thema: Personalhygiene – Folgen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln					**Thema Nr. 254/26**
Lernziel: Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen zur Personalhygiene und Wissen um die Bedeutung der Personalhygiene als ein Bestandteil des Basishygienemanagements.					**Dauer: 2 UE**
Teillernziel	**Information für die Lehrkraft**	**Zeit**	**Inhalte**	**Methoden**	**Medien**

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			saubere Arbeitskleidung nicht mit Keimen kontaminiert wird. Da der Mensch ständig Haare verliert, müssen beim Umgang mit unverpackten Lebensmitteln Kopfbedeckungen getragen werden. Haare sind mit Fett und Bakterien behaftet. Zudem sind lose Haare im Produkt für den Endverbraucher ekelerregend. Es ist darauf zu achten, dass die Kopfbedeckung das Kopfhaar vollständig umschließt.		
	Umgang mit Wunden und Verletzungen		Falls es zu Schnittverletzungen oder anderen Wunden während der Arbeit kommt, muss der Verletzte den reinen Arbeitsplatz so schnell wie möglich verlassen und darauf achten, dass Blut oder andere Wundsekrete auf gar keinen Fall in Kontakt mit Lebensmitteln, Arbeitsflächen oder Gebrauchs- und Hilfsgegenständen kommen. Die Wunde muss wasserundurchlässig verbunden werden. Falls der Verletzte weiterhin arbeiten kann, sollte er nicht mehr im reinen Bereich und nur noch mit Einweghandschuhen arbeiten, bis seine Wunden verheilt sind. Infizierte Wunden, Hautkrankheiten sowie weitere meldepflichtige Infektionskrankheiten müssen dem Arbeitsgeber sofort gemeldet werden (Infektionsschutzgesetz!).		
	Umsetzung der Persönlichen Hygiene!		Für Personen, die mit Lebensmitteln arbeiten, besteht die Pflicht, ein hohes Maß an Sauberkeit zu haben. Um dies zu gewährleisten, muss u. a. ein regelmäßiges Waschen und Duschen erfolgen.		

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 20.01.2026
Thema: Personalhygiene – Folgen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln					**Thema Nr. 254/26**
Lernziel: Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen zur Personalhygiene und Wissen um die Bedeutung der Personalhygiene als ein Bestandteil des Basishygienemanagements.					**Dauer: 2 UE**
Teillernziel	**Information für die Lehrkraft**	**Zeit**	**Inhalte**	**Methoden**	**Medien**

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Richtiges Händewaschen ist wichtig! Besonders wichtig in einem Lebensmittelbetrieb und im Umgang mit Lebensmitteln ist eine gewissenhafte und regelmäßige Händehygiene der Mitarbeiter. Die Hände sollten mindestens 30 Sekunden mit geruchsneutraler Seife gründlich eingeseift werden und nach dem Abspülen und Trocknen desinfiziert werden. Dabei muss darauf geachtet werden, dass auch die Fingerzwischenräume, Fingerkuppen, die Daumen und auch die Handgelenke/Unterarme vollständig eingeseift werden. Im Anschluss die Seife mit Wasser abwaschen und die Hände mit einem Papiertuch trocknen. In Lebensmittelbetrieben ist es unerlässlich anschließend Händedesinfektionsmittel aufzutragen und dieses wiederum gut zu verteilen (Zwischenräume, Kuppen, Daumen, Handgelenke nichtvergessen!). Das Desinfektionsmittel immer verdampfen/trocknen lassen und nicht an der Arbeitskleidung o. ä. abtrocknen, da sonst nicht die gewünschte Wirkung erzielt werden kann. Es sind berührungslose Armaturen anzustreben. Seifen- und Desinfektionsspender sollten mit dem Ellbogen bedient werden, nicht mit den Händen. Dies sollte immer vor der Aufnahme der Arbeit, vor dem Bearbeiten empfindlicher Produkte, wie beispielsweise Fleisch, vor neuen Arbeitsprozessen, aber selbstverständlich auch nach jeder Pause, nach der Arbeit mit kritischen Produkten (z. B. Geflügelfleisch ist häufig Träger von Salmonellen), nach Arbeiten im unreinen Bereich und nach jedem Toilettengang erfolgen. Auch die Benutzung von Einweghandschuhen entbindet nicht von der Pflicht der regelmäßigen Händehygiene.	Vortrag	Folie 3.9 (BEHR'S Verlag)

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 20.01.2026
Thema: Personalhygiene – Folgen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln					**Thema Nr. 254/26**
Lernziel: Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen zur Personalhygiene und Wissen um die Bedeutung der Personalhygiene als ein Bestandteil des Basishygienemanagements.					**Dauer: 2 UE**
Teillernziel	**Information für die Lehrkraft**	**Zeit**	**Inhalte**	**Methoden**	**Medien**

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

	Es macht Sinn, wenn die Teilnehmenden die Desinfektion der Hände einmal praktisch durchführen. Hierzu ist vom Lehrenden darauf zu achten, dass eine gründliche Desinfektion nach Vorgaben des Herstellers erfolgt.		<u>Wie lange dauert eine gewissenhafte Handwäsche?</u> -Min. 30 Sek Praxis: Die TN desinfizieren sich die Hände. Hier kann ggf. durch den Ausbilder korrigiert werden.	Frage an die TN: Praxisübung	Handdesinfektionsmittel
			Toilettenhygiene Die Einhaltung der Toilettenhygiene ist ein weiterer wichtiger Punkt der Personalhygiene. Vor Betreten der Toilettenräume müssen Schürzen, Kittel u. Ä. an den dafür vorgesehenen Stellen/Haken abgelegt werden. Da auch die Benutzung von Toilettenpapier nicht vor Bakterien und Krankheitserregern schützt, ist eine gewissenhafte Händehygiene Pflicht nach dem Toilettenbesuch! Wichtig dabei: Hände mindestens 30 Sekunden an allen Stellen einseifen, dann mit einem Einwegpapiertuch trocknen und anschließend, wie bereits beschrieben, Händedesinfektionsmittel verteilen und einwirken lassen. Falls auf dem Weg zurück zum Arbeitsplatz Türklinken oder Handläufe berührt werden, sollte erneut Desinfektionsmittel unmittelbar am Arbeitsplatz aufgetragen werden.	Vortrag/ Unterrichtsgespräch	Folie 3.10 (BEHR'S Verlag)

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 20.01.2026
Thema: Personalhygiene – Folgen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln					**Thema Nr. 254/26**
Lernziel: Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen zur Personalhygiene und Wissen um die Bedeutung der Personalhygiene als ein Bestandteil des Basishygienemanagements.					**Dauer: 2 UE**
Teillernziel	**Information für die Lehrkraft**	**Zeit**	**Inhalte**	**Methoden**	**Medien**

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Nicht erlaubt ist! Da Schmuck ein besonders gutes Versteck für Mikroorganismen ist, ist das Tragen im Umgang mit Lebensmitteln verboten. Neben der mikrobiologischen Gefahr geht von Schmuck zusätzlich eine Fremdkörpergefahr aus, da Teile vom Schmuck unbeabsichtigt und unbemerkt ins Produkt gelangen können. Beißt der Konsument nun auf diesen Fremdkörper, kann er sich beispielsweise im Mundraum verletzen oder es kann ein Zahn abbrechen. Persönliche Gegenstände wie private Telefone, Medikamente und Wertsachen müssen in den Umkleiden und getrennt von der Arbeitskleidung aufbewahrt werden. Die Gegenstände sind mit Mikroorganismen belastet und können zu einer Keimbelastung des Produktionsbereiches führen. Zudem können sie als Fremdkörper in das Produkt gelangen. Des Weiteren müssen Fingernägel sauber, kurz geschnitten und unlackiert sein (auch kein Klarlack!), da sich unter langen Fingernägeln, aber auch in feinen Rissen im Nagellack, Mikroorganismen an sammeln können. <u>Warum ist es nicht erlaubt, Schmuck zu tragen, wenn man mit Lebensmitteln arbeitet?</u> Von Schmuck geht eine mikrobiologische Gefahr aus, da Schmuck ein gutes Versteck für Mikroorganismen ist. Zusätzlich besteht Fremdkörpergefahr, wenn Schmuck oder Teile davon unbemerkt ins Produkt geraten und der Verbraucher darauf beißt	Vortrag Frage an die TN:	Folie 3.11 (BEHR'S Verlag)

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 20.01.2026
Thema: Personalhygiene – Folgen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln					**Thema Nr. 254/26**
Lernziel: Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen zur Personalhygiene und Wissen um die Bedeutung der Personalhygiene als ein Bestandteil des Basishygienemanagements.					**Dauer: 2 UE**
Teillernziel	**Information für die Lehrkraft**	**Zeit**	**Inhalte**	**Methoden**	**Medien**

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			oder sich im Mundraum an abgebrochenen Teilen des Schmucks schneidet**.** <u>Warum dürfen Fingernägel nicht lackiert sein?</u> Die Farbe kann abblättern und als Fremdkörper ins Produkt gelangen. In der Oberfläche können sich Risse bilden, in denen sich Mikroorganismen ansammeln. <u>Dürfen Medikamente in den Produktionsraum mitgenommen werden?</u> Nein, sie müssen verschlossen im Sozial- oder Umkleideraum aufbewahrt werden. Die Einnahme darf nur an festgelegten Stellen erfolgen.		

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 20.01.2026
Thema: Personalhygiene – Folgen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln					**Thema Nr. 254/26**
Lernziel: Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen zur Personalhygiene und Wissen um die Bedeutung der Personalhygiene als ein Bestandteil des Basishygienemanagements.					**Dauer: 2 UE**
Teillernziel	**Information für die Lehrkraft**	**Zeit**	**Inhalte**	**Methoden**	**Medien**

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Unerwünschtes Verhalten am Arbeitsplatz Essen, Trinken und Rauchen sind am Arbeitsplatz untersagt! Dies darf nur an den dafür vorgesehenen Stellen erfolgen. Auch Kaugummi kauen oder Bonbons lutschen gehört dazu. In der Pause sollte Arbeitskleidung, soweit möglich, abgelegt werden (Kittel, Schürzen). Da Partikel von Nahrung und Zigaretten nicht nur ekelerregend sein können, sondern auch bei je der Bewegung zum Mund Bakterien von den Lippen auf die Finger übertragen werden, ist es wichtig, nach der Pause die Hände zu waschen und zu desinfizieren. Husten oder Niesen niemals über offenen Lebensmitteln! Immer vom Lebensmittel wegdrehen und in die Armbeuge husten oder niesen. Anschließend daran denken, die Hände zu waschen und desinfizieren, ebenso nach dem (unbewussten) Berühren des Gesichts. Des Weiteren sollte auf starkes Schminken, künstliche Wimpern und das Tragen von stark riechendem After Shave oder Parfüm verzichtet werden. <u>Wie verhält man sich richtig, wenn man bei der Arbeit mit Lebensmitteln plötzlich niesen muss?</u> Niemals über offenen Lebensmitteln niesen. Immer vom Lebensmittel wegdrehen und in die Armbeuge niesen. Anschließend Händehygiene nicht vergessen.	Vortag/ Unterrichtsgespräch Frage an die TN	Folie 3.12 (BEHR'S Verlag)

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 20.01.2026
Thema: Personalhygiene – Folgen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln					**Thema Nr. 254/26**
Lernziel: Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen zur Personalhygiene und Wissen um die Bedeutung der Personalhygiene als ein Bestandteil des Basishygienemanagements.					**Dauer: 2 UE**
Teillernziel	**Information für die Lehrkraft**	**Zeit**	**Inhalte**	**Methoden**	**Medien**

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

	Ist unerwünschtes Verhalten in der Abbildung zu erkennen?		Das Tragen von sichtbarem Schmuck ist in Bereichen, in denen mit unverpackten Lebensmitteln umgegangen wird, grundsätzlich unerwünscht. Die Zielsetzung ist, eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel zu vermeiden. An Schmuck siedeln sich Mikroorganismen an. Durch Händewaschen werden Mikroorganismen unter dem Schmuck nicht zuverlässig entfernt, ein hygienisches Händewaschen ist somit nicht möglich. Nach anschließender Desinfektion besteht die Möglichkeit, dass Reste des Desinfektionsmittels unter dem Schmuck verbleiben und zu Hautreizungen führen können. Zudem können Schmuckteile mit spitzen oder geschliffenen Steinen die Einweghandschuhe verletzen und somit die Hände nicht mehr vollständig schützen. Im Hinblick auf die Arbeitssicherheit besteht Verletzungsgefahr und Gefährdung der Mitarbeiter, weil man mit Ringen oder anderem Schmuck an Gegenständen oder Maschinen hängen bleiben kann. Bezüglich des Fremdkörpermanagements wäre es möglich, dass sich sichtbarer Schmuck unbemerkt löst und als Fremdkörper in das Essen fällt.	Vortrag/ Unterrichtsgespräch	Folie 3.13 (BEHR'S Verlag)

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 20.01.2026
Thema: Personalhygiene – Folgen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln					**Thema Nr. 254/26**
Lernziel: Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen zur Personalhygiene und Wissen um die Bedeutung der Personalhygiene als ein Bestandteil des Basishygienemanagements.					**Dauer: 2 UE**
Teillernziel	**Information für die Lehrkraft**	**Zeit**	**Inhalte**	**Methoden**	**Medien**

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Lange Fingernägel lassen sich schlecht reinigen! Fingernägel müssen grundsätzlich im Lebensmittelbereich kurz und sauber gehalten werden. Nagellack, künstliche Fingernägel oder diverse Nageldesigns verhindern die Sichtbarkeit von Verschmutzungen unter den Nägeln. Nagellack kann bei der Arbeit abblättern und künstliche Fingernägel können abbrechen und somit das Produkt kontaminieren. In Rissen vom Nagellack oder in diversen Nageldesigns können sich Mikroorganismen ansammeln und bei der hygienischen Händereinigung nicht vollständig entfernt werden. Wie sollten Fingernägel im Lebensmittelbereich aussehen? Kurz, unlackiert und sauber. Sind künstliche Fingernägel im Produktionsbereich erlaubt? Nein, sie stellen ein hygienisches Risiko dar. Mit welchen hygienischen Risiken sind Nageldesigns behaftet? Verhinderung der Sichtbarkeit von Verschmutzungen unter den Nägeln, Fremdkörpergefahr, Versteck für Mikroorganismen.	Unterrichtsgespräch	Folie 3.14 (BEHR'S Verlag)

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 20.01.2026
Thema: Personalhygiene – Folgen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln					**Thema Nr. 254/26**
Lernziel: Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen zur Personalhygiene und Wissen um die Bedeutung der Personalhygiene als ein Bestandteil des Basishygienemanagements.					**Dauer: 2 UE**
Teillernziel	**Information für die Lehrkraft**	**Zeit**	**Inhalte**	**Methoden**	**Medien**

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Wie sieht hygienische Arbeitskleidung aus? Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 schreibt vor: „Personen, die in einem Bereich arbeiten, in dem mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit halten und geeignete und saubere Arbeitskleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen. Zudem enthält die DIN-Norm 10524 Regelungen zur Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben bezüglich Reinigung, Wechsel, Beschaffenheit und Farbgebung. Die Arbeitskleidung muss waschbar und desinfizierbar sein und muss die Privatkleidung vollständig abdecken. Die Reinigung der Arbeitskleidung sollte durch ein professionelles Reinigungsunternehmen erfolgen, um eine Kontamination der Kleidung z. B. durch unsachgemäße Reinigung oder während des Transports zu vermeiden. An der Arbeitskleidung sammeln sich während eines Arbeitstages Schmutz und Mikroorganismen, daher sollte beim direkten Kontakt mit unverpackten Lebensmitteln die Arbeitskleidung täglich gewechselt werden. Bei starken Verschmutzungen ist ein früherer Wechsel erforderlich. In der Umkleidekabine ist darauf zu achten, dass die Arbeitskleidung getrennt von der Straßenbekleidung aufbewahrt wird. Während der Arbeit müssen lange Haare zusammengebunden werden und mit einer Kopfbedeckung umhüllt werden, die das gesamte Kopfhaar bedeckt. Zudem kann es notwendig sein, dass Bartträger zusätzlich einen Bartschutz tragen müssen.	Vortrag	Folie 3.15 (BEHR'S Verlag)

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 20.01.2026
Thema: Personalhygiene – Folgen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln					**Thema Nr. 254/26**
Lernziel: Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen zur Personalhygiene und Wissen um die Bedeutung der Personalhygiene als ein Bestandteil des Basishygienemanagements.					**Dauer: 2 UE**
Teillernziel	**Information für die Lehrkraft**	**Zeit**	**Inhalte**	**Methoden**	**Medien**

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			<u>Darf Arbeitskleidung und Straßenkleidung zusammen in einem Schrank gelagert werden?</u> Nein, es muss eine räumliche Trennung erfolgen, um eine Berührung von Arbeits- und Privatkleidung zu verhindern.	Frage an die TN:	

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 20.01.2026
Thema: Personalhygiene – Folgen der Nichteinhaltung von Hygieneregeln					**Thema Nr. 254/26**
Lernziel: Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen zur Personalhygiene und Wissen um die Bedeutung der Personalhygiene als ein Bestandteil des Basishygienemanagements.					**Dauer: 2 UE**
Teillernziel	**Information für die Lehrkraft**	**Zeit**	**Inhalte**	**Methoden**	**Medien**

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

	Bei dem Fazit handelt es sich um eine Eigenformulierung durch den LV WL. Es ist nicht Bestandteil der Unterlagen von Fa. Behr's		**Zusammenfassung** In dieser Fortbildung wurde auf die besondere Bedeutung der Personalhygiene eingegangen. Auch wurden auf die Folgen bei Nichteinhaltung der Hygieneregeln, das richtige Verhalten bei Hygienemaßnahmen sowie die hygienisch korrekte Arbeitskleidung besprochen. Es muss das Ziel aller Mitwirkenden in der Lebensmittelverarbeitung /-zubereitung sein, dass die Basishygienemaßnahmen und dazu gehört die Personalhygiene, ordnungsgemäß zur Anwendung und Umsetzung kommen. Daher kommt es darauf an, dass alle Kräfte im Verpflegungsbereich auf die vollumfängliche Einhaltung der Hygieneregeln achten.		Folie 3.16 (DRK-LV-WL)