

## Staphylokokken

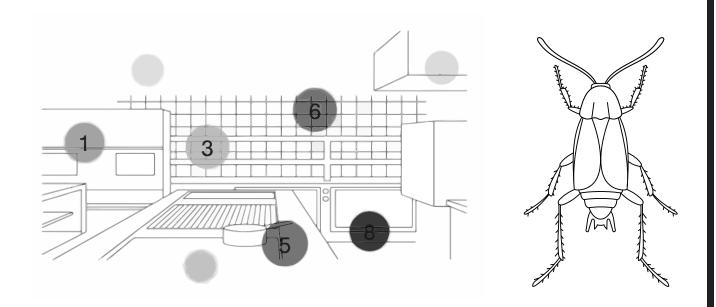
Staphylokokken sind Haut- und Schleimhautbewohner. Die Krankheitssymptome können sehr schnell auftauchen und betreffen den Magen-Darmtrakt.

Die Staphylokokken bilden ein hitzestabiles Toxin, deshalb kann die Erkrankung auch durch erhitzte Speisen verursacht werden.

Die Übertragung der Keime auf Lebensmittel erfolgt durch mangelnde Küchenhygiene (Geschirr, Spüllappen, Schneidbretter) und durch Ungeziefer.



Achten Sie stets auf Sauberkeit, halten Sie sich an den Hygieneplan und handeln Sie sofort bei Ungezieferbefall!



Laut Gesetzgebung sind Betriebsinhaber für die Hygiene-Weiterbildung ihrer Mitarbeiter verantwortlich. Bei Kontrollen sind entsprechende Bemühungen zu belegen. Mitglieder des Wirteverbands Basel-Stadt erhalten als Hilfsmittel in regelmässigen Abständen «Hygienekarten». Mitarbeitende schulen und unterschreiben lassen!

- Wir achten stets auf Sauberkeit und halten den Hygieneplan ein.
- Wir handeln sofort bei Ungezieferbefall.

Vorname	Nachname	Unterschrift	Datum