

Hygiene Konzept

- Die Geschirrtücher und Putztücher müssen täglich gewechselt werden – nach dem Mittagessen sollten sie auf den Wäscheständer im Stofflager aufgehängt werden.
- 1x in der Woche gibt es einen Wäschedienst (waschen, aufhängen, zusammenlegen und aufräumen)
- Das Geschirr wird vorwiegend im Spüler gereinigt.
- Wir waschen unsere Hände vor dem Kontakt mit Lebensmitteln oder frischem Geschirr.
- Schneidebrettchen werden farblich sortiert verwendet:
 - **Gelb:** Gemüse und Obst
 - **Blau:** Wurst und Käse
 - **Weiß:** Fleisch
- Beim Mittagessen muss **1x in der Woche** die Temperatur beim sensibelsten Lebensmittel gemessen werden (unter 65°C in der Küche/Esskultur melden!) Im Speiseplan wird die Temperatur dann aufgeschrieben, dieser wird 2 Jahre lang archiviert.
- Bei der Essensverteilung werden die Haare zusammengebunden
- Putztücher – Mikrofaser 2 Farben
 - **Petrol** für Oberflächen (Tische, Kästen,...)
 - **Grau** für Abwasch in der Küche und in den Gruppen
- Spülmittelsprühflasche ist dosiert und wird für die Oberflächenreinigung verwendet.
- Sollte ein Fall von NORO Viren auftreten ist es wichtig folgende Dinge zu beachten:
 1. Maske tragen und lüften
 2. Erbrochenes beseitigen