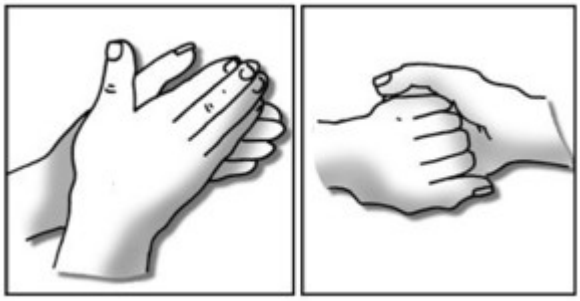
Hygiene

Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können.

Wir halten uns immer an folgende Regeln:
Vor jedem gemeinsamen Kochen ist darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, dass lange Haare zusammenzubinden sind, dass eine Schürze zu tragen ist .



Wann waschen wir die Hände:

- bei Arbeitsbeginn
- nach Husten, Niesen in die Hand
- nach jedem Gebrauch des Taschentuchs
- nach einem Toilettenbesuch
- nach Schmutzarbeiten
- nach Pausen

Worauf achte ich immer:

- Das mein Arbeitsplatz immer sauber und aufgeräumt ist
- Abfälle von Lebensmittel immer in die Biomüllbox kommen
- Ich mein Arbeitsgerät und Geschirr immer gründlich mit warmen Wasser abwasche und anschließend mit einem sauberen Geschirrtuch abtrockne
- Keine Lebensmittel und Reste auf dem Fußboden liegen
- Nicht benötigte Lebensmittel im Kühlschrank gelagert werden

Die Ernährungs- Projekte
und Arbeitsgemeinschaften werden gefördert von Get
..das Netzwerk für Nachhaltigkeit und respektvollen Umgang
mit Lebensmitteln in Taufkirchen (Vils) und Umgebung
www.gemeinsamtafeln.jimdo.com