

HYGIENEREGELN & REINIGUNGSPLAN

EINIGE GRUNDREGELN FÜR DIE SICHERHEIT ALLER

TÄGLICHE KONTROLLE UND REGELMÄSSIGE REINIGUNG

Die Schränke werden täglich von unseren Netzwerkmitgliedern überprüft:

- Abgelaufene, verdorbene oder sichtbar beschädigte und offene Lebensmittel werden entfernt
- Kühlschranktemperatur wird geprüft und dokumentiert
- Bei Bedarf werden die Schränke gereinigt (gegebenenfalls sind sie vor der Reinigung geschlossen)

Die Schränke werden wöchentlich von unseren Netzwerkmitgliedern gereinigt:

- Regale, Wände und Behälter werden mit einem sauberen, feuchten Tuch abgewischt
- Innenflächen des Kühlschranks werden mit geeignetem Reinigungsmittel gereinigt
- Türen, Griffe und Dichtungen werden geputzt
- Reinigungsvorgänge werden für die Überwachung dokumentiert

MÖCHTEST DU EIN PROBLEM MELDEN?

TRITT DER OFFENEN SIGNAL-GRUPPE BEI.

Oder bei email: info@verteiler-eutin.net

LEBENSMITTELHYGIENE & HANDHABUNG

- Saubere Behälter, Verpackungen oder Tüten verwenden
- Lebensmittel deutlich mit Datum und Inhalt beschriften
- Keine verdorbenen Lebensmittel oder Dinge teilen, die man selbst nicht essen würde

VERANTWORTUNG DER NUTZER*INNEN

Jede*r Nutzer*in wird gebeten:

- Nur das mitzunehmen, was benötigt wird
- Lebensmittel vor dem Entnehmen zu prüfen
- Offensichtlich verdorbene oder unsichere Lebensmittel zu entfernen
- Meldungen zu machen, wenn die Schränke nicht sauber oder sicher erscheinen

Durch die Nutzung engagierst du dich ebenfalls, zur Kontrolle von Hygiene und Lebensmittelqualität beizutragen.

- **Hinweis:** Dieser Schrank ist auf Selbstbedienung ausgelegt. Auch wenn er regelmäßig von Nutzer*innen überprüft und gereinigt sowie von Netzwerkmitgliedern kontrolliert wird, erfolgt die Nutzung auf eigene Verantwortung.

HAST DU EINE FRAGE ODER MÖCHTEST DU UNS UNTERSTÜTZEN?

Kontaktiere uns per E-Mail unter: info@verteiler-eutin.net

