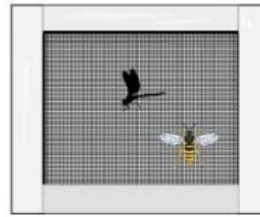


Hygienetipps für Gemeinschaftsküchen in Herbergen am Jakobsweg



Achten Sie darauf, dass die Nahrungsmittel, die der Pilger hinterlässt – wie z.B. offene Verpackungen, Eier oder fertiggekochte Gerichte - kein Gesundheitsrisiko für die restlichen Benutzer darstellen

Achten Sie darauf, dass solche Produkte, die gekühlt aufbewahrt werden müssen, nicht der Zimmer- oder Außentemperatur ausgesetzt sind



Bringen Sie an den Fenstern Fliegengitter an, die zum Reinigen leicht herauszunehmen sind



Vermeiden Sie den Gebrauch von Küchenhandtüchern. Benutzen Sie Papiertücher zum Wegwerfen



Sorgen Sie dafür, dass genügend warmes Wasser vorhanden ist und dass es mit genügendem Druck läuft



Seien Sie darauf bedacht, dass die Küche und ihre Ausstattung sich in makellosem Sauberkeitszustand befinden, bevor die Pilger kommen. Benutzen Sie einen sauberen Wischmopp und benutzen Sie ihn nicht für die Toiletten oder sonstige Räume



Entsorgen Sie den Abfall in Mülltüten und bringen Sie ihn in einer hermetisch verschließbaren Mülltonne unter. Säubern Sie die Tonne regelmäßig



Achten Sie darauf, dass das zum Frittieren benutzte Öl, das nicht wiederverwendet wird, gesammelt wird, bis es zu einer Sammelstelle gebracht wird, und stellen Sie den dafür vorgesehenen Behälter gut sichtbar auf



Säubern Sie regelmäßig die Abzugshaube und den Filter



Achten Sie darauf, dass immer Geschirrspülmittel und saubere und mit einem kleinen Schuss Lauge desinfizierten Putzutensilien (Wischtücher, Spülschwämmchen) zur Verfügung stehen. Diese sollten sich in tadellosem Zustand befinden



Führen Sie chemische Produkte ausschließlich in ihren ursprünglichen Behältern; schütten Sie sie nie in Behälter, die für Nahrungsmittel gedacht sind



Bewahren Sie die Putz- und Desinfektionsmittel in einem Schrank auf und schließen Sie ihn ab. Sie sollen von den Nahrungsmitteln getrennt stehen

