

# Sicherer Umgang mit Lebensmitteln

## Lebensmittelhygiene

Damit ein sicherer Umgang mit den Lebensmitteln gewährleistet ist, müssen die Richtlinien der Lebensmittelhygiene während des gesamten Lagers (23.07–06.08) umgesetzt werden. Die Richtlinien sind im wikimova unter [www.mova.ch/kochen](http://www.mova.ch/kochen) und im Kochbuch *mmhmova* auf Seite 6 aufgeführt.

Kurz zusammengefasst gilt:

- Hände regelmässig waschen
- Trinkwasser täglich neu in saubere Kanister abfüllen
- Heikle Lebensmittel bis zum Verzehr kühl lagern
- Gekochte Reste zwingend kühlen
- Sauberkeit und Ordnung halten (Lebensmittel trennen / Früchte und Gemüse mit Trinkwasser waschen / Geräte und Oberflächen gut reinigen,
- Abtrocknungstücher und Lappen regelmässig wechseln etc.)
- Abfall täglich entsorgen

Ab der Abgabe der Lebensmittel bei der Abholstation oder dem Einkauf im Migrova-Store liegt die Verantwortung für den sicheren Umgang mit den Lebensmitteln bei den Einheiten.

Mit der nachfolgenden Unterschrift bestätige ich im Namen der Einheitsleitung ich die obengeschriebenen Ausführungen gelesen und verstanden zu haben und nach bestem Wissen und Gewissen umzusetzen.

Küchen ID der Einheit: \_\_\_\_\_

ID(s) oder Name(n) der Einheit(en): \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_

Vor- und Nachname Mitglied Leitungs-/Küchenteam: \_\_\_\_\_

Unterschrift Mitglied Leitungs-/Küchenteam: \_\_\_\_\_