

EINWOHNERGEMEINDE OBERWIL BEI BÜREN

Gemeindehaus Oberwil bei Büren; Benutzungsordnung

Die Räume des Gemeindehauses Oberwil bei Büren (ohne das Erd- und Kellergeschoss) stehen folgenden Benutzerinnen und Benutzern nach Reservation zur Verfügung:

- den Gemeindebehörden von Oberwil bei Büren (Gemeinderat und ständige Kommissionen);
- der Burgergemeinde Oberwil bei Büren;
- der Kirchgemeinde Oberwil bei Büren;
- der Primarschule und Kindergarten Oberwil bei Büren (inkl. Elternforum und Kindermittagstisch)
- den Dorfvereinen von Oberwil bei Büren;
- den einheimischen Privatpersonen (Einwohner von Oberwil bei Büren) für Familienfeste und anlässlich der eigenen Hochzeit; ehemaligen Schülerinnen und Schülern für die Klassenzusammenkunft;
- auswärtige Privatpersonen für das Hochzeits-Apéro, jedoch mit folgenden Auflagen:
 - Die Gemeindehaus-Vermietung beschränkt sich auf den Wochenendtag Samstag.
 - Bis 20.00 Uhr müssen die Lokalitäten des Gemeindehauses geräumt sein.
 - Motorisierte Gemeindehaus-Benutzer haben den Parkplatz beim Schulhaus zu benutzen, falls die Parkplätze beim Gemeindehaus belegt sind.

Im Zweifelsfall entscheidet der Gemeinderat.

1. Reservation

Für die Gemeindehaus-Benutzung ist eine Reservation erforderlich.

Anfragen über die Gemeindehaus-Benutzung, Terminabklärung, usw. sind an die Hauswartin, Marianne Gränicher-Bandi, Lüterswilstrasse 15, 3298 Oberwil bei Büren (Tel.Nr. 032 351 39 91), zu richten.

Reservationsen sind auch per E-Mail möglich an graenicher@gmx.ch

Reservationsen per E-Mail gelten erst nach schriftlicher Bestätigung mit beigelegtem Einzahlungsschein als definitiv.

2. Benutzungsgebühren

2.1 Für die Gemeindehaus-Benutzung werden folgende Benutzungsgebühren pro Anlass erhoben:

Einheimische

- | | |
|-----------------------------------------|---------------|
| - Saal | Fr. 80.-- *) |
| - Ehemaliges Mittelschulzimmer 1. Stock | Fr. 70.-- *) |
| - Saal und Mittelschulzimmer | Fr. 120.-- *) |
| - Unterstand beim Gemeindehaus | Fr. 70.-- *) |

*) zuzüglich für Reinigung durch die Hauswartin, wenn nicht selbst gereinigt wird

Fr. 150.--

Auswärtige (nur anlässlich Hochzeits-Apéros gemäss Seite 1)

- Saal	Fr. 130.-- *)
- Ehemaliges Mittelschulzimmer 1. Stock	Fr. 110.-- *)
- Saal und Mittelschulzimmer	Fr. 210.-- *)
- Unterstand beim Gemeindehaus	Fr. 110.-- *)
*) zuzüglich für Reinigung durch die Hauswartin (Selbstreinigung nicht möglich)	Fr. 150.--

2.2 Keine Benutzungsgebühren bezahlen:

- die Dorfvereine, Organisatoren gemeinnütziger Anlässe, die Gemeindebehörden, die Burgergemeinde und die Kirchgemeinde von Oberwil bei Büren, die Primarschule und der Kindergarten Oberwil bei Büren (inkl. Elternforum und Kindermittagstisch), Klassenzusammenkünfte ehemaliger Schüler und Schülerinnen von Oberwil bei Büren.

2.3 Die Benutzungsgebühren sind von den jeweiligen Gemeindehaus-Benutzern vor deren Anlass der Finanzverwaltung Oberwil bei Büren bar oder mittels Einzahlungsschein zu bezahlen

3. Ordnung, Sicherheit, Hygiene-Lebensmittelkonzept

Die Gemeindehaus-Benutzer haben in den Räumen des Gemeindehauses und seiner Umgebung auf Ordnung und Sorgfalt zu achten. Das gilt auch, wenn die Reinigung der Hauswartin übertragen ist. Verunreinigungen und Sachbeschädigungen werden auf Kosten der Benutzer behoben. Hunde sind in den Räumlichkeiten des Gemeindehauses nicht gestattet.

Den Benutzern ist es nicht gestattet, Änderungen jeglicher Art an den Installationen (Elektro, Wasser) zu tätigen. Probleme während der Nutzungsdauer (z.B. Stromausfälle) sind der Abwartin oder der Gemeindeverwaltung so rasch wie möglich zu melden.

Gemäss den Brandschutzaufgaben der kantonalen Gebäudeversicherung vom 13. Juli 2006 ist die Personenbelegung im Gemeindehaussaal auf maximal 100 Personen festgesetzt (Personal und Gäste). Die maximale Personenbelegung für das ehemalige Mittelschulzimmer beträgt 50 Personen (Personal und Gäste) Die Benutzer sind verantwortlich, dass die maximale Belegung nicht überschritten wird.

Fluchtwege und Ausgänge sind stets freizuhalten und müssen jederzeit ungehindert begehbar sein.

Eine Durchgangsbreite bis ins Freie von mindestens 1,2 m ist jederzeit zu gewährleisten. Brennbares Material ist aus der Fluchtwegzone zu entfernen.

Sitzplätze sind so in Reihen anzuordnen und durch Zwischengänge zu unterbrechen, dass die Ausgänge auf möglichst direktem Weg erreichbar sind. Der freie Durchgang zwischen den Sitzreihen muss mindestens 0,45 m betragen, die Breite der Zwischengänge mindestens 1,2 m.

In einer Sitzreihe, welche von zwei Seiten zugänglich ist, dürfen nicht mehr als 32 Sitze angeordnet sein. Ist der Zugang ausnahmsweise nur von einer Seite her möglich, sind die Stühle einer Sitzreihe so zu verbinden, dass die Verbindungen vom Publikum nicht gelöst werden können.

Bei Privatanlässen haben die Gemeindehaus-Benutzer einen Sicherheits-Verantwortlichen zu bestimmen. Dieser ist verantwortlich, dass die Brandschutzaufgaben eingehalten werden und die Zufahrt zum Gemeindehaus für Rettungskräfte jederzeit gewährleistet ist.

Auf die Nachbarschaft ist unter dem Tag und während der Nachtruhe gebührend Rücksicht zu nehmen. Ab 22.00 Uhr sind die Fenster zu schliessen. Unterhaltungsmusik wird auf 24.00 Uhr beschränkt. Das Feiern im Freien ist nicht erlaubt.

Im ganzen Gemeindehaus gilt ein Rauchverbot.

Die Haustüren und Fenster sind nach dem Verlassen des Gebäudes von den Benutzern zu schliessen und sämtliche Eingangstüren abzuschliessen. Es ist dafür zu sorgen, dass sämtliche Lichter im Gebäude und beim Notausgang aussen (ausgenommen die Parkplatzbeleuchtung) ausgeschaltet werden.

Bei Benutzung der Gemeindehausküche ist das Hygiene-Lebensmittelkonzept für die Gemeindeküche im Gemeindehaus Oberwil bei Büren einzuhalten. Siehe Anhang.

4. Schlussbestimmung, Inkraftsetzung

Für Privatanlässe steht das Sitzungszimmer im 1. Stock des Gemeindehauses nicht zur Verfügung.

Der Gemeinderat behält sich das Recht vor, die Benutzungsordnung zu ergänzen. Bei Beeinträchtigung des öffentlichen Wohls, Unfug und Gefahren kann der Gemeinderat im Einzelfall die Gemeindehaus-Benutzung sofort untersagen.

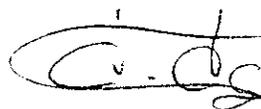
Die Benutzungsordnung für das Gemeindehaus Oberwil bei Büren tritt auf den 1. November 2013 in Kraft. Mit dem Inkrafttreten werden alle früheren Bestimmungen aufgehoben.

Oberwil bei Büren, 18. September 2013

NAMENS DES GEMEINDERATES

Der Präsident:

Die Sekretärin:



Heinz Hugi



Daniela Fink

Verteiler:

Gemeindehauswartin, Dorfvereine, Vereinskartell, Bürgergemeinde, Kirchgemeinde, Finanzverwaltung, Primarschule und Kindergarten Oberwil, Elternforum, Gemeindehausbenutzer bei Privatanlässen

T:\BAU\BP-KOM\GDE-HAUS\Gemeindehaus Oberwil - Benutzungsordnung ab 2013.docx

Bestätigung

Ich/Wir bestätige/n, von der vorstehenden Benutzungsordnung Gemeindehaus Oberwil bei Büren Kenntnis genommen zu haben und verpflichte/n mich/uns, deren Bestimmungen einzuhalten.

.....
Datum, Name des Gemeindehausbenutzers/der Gemeindehausbenutzerin, Unterschrift

.....
Datum, Name des Sicherheitsverantwortlichen, Unterschrift

Hygiene-Lebensmittelkonzept für die Gemeindegüche Oberwil b. B.

Der Gemeinde Oberwil bei Büren ist es ein Anliegen, dass die Küche gemäss den Anforderungen genutzt wird und die Lebensmittel sauber verarbeitet werden. Da die Küche nur an einzelnen Tagen, von verschiedenen Gruppen benutzt wird und keine Frischprodukte in der Küche gelagert werden, kann das Konzept und die Umsetzung schmal gehalten werden.

Das Hygiene- Lebensmittelkonzept wird in folgende Bereiche unterteilt:

1. Hygieneregeln in der Küche
2. Lebensmittel-Einkauf
3. Lebensmittelzubereitung
4. Lebensmittel in der Küche

Zum Konzept gehören entsprechend die Merkblätter M1 - M3, die Arbeitsanweisungen A1 - A3 und die Kontrollblätter K1 - K3. Diese Blätter sind im Anhang zu finden.

1. Hygieneregeln in der Küche

- Einkauf und Transport von Lebensmitteln erfolgt nach der Arbeitsanweisung A1.
- Hände vor Arbeitsbeginn sowie nach Schmutzarbeiten (Verarbeitung von rohen Lebensmittel, putzen, etc.) gründlich mit Seife waschen, siehe A3.
- Rohes Fleisch darf nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen, siehe A3.
- Nach Kontakt mit rohem Fleisch werden die Hände desinfiziert, siehe A3.
- Genussfertige Lebensmittel nicht mit blossen Händen berühren, sondern saubere Küchengeräte benutzen. Wenn nötig werden Wegwerfhandschuhe getragen, siehe A3.
- Allfällige Verletzungen an Armen und Händen sind Wasserdicht zu verbinden.
- Kontakte mit unsauberen Gegenständen vermeiden, siehe A3.
- Küchengeräte wie Rüstbrettchen nach jeder Benutzung heiss und mit einem Reinigungsmittel reinigen, siehe A3.
- In der Küche gibt es verschieden farbige Schneidebretter. Sie sind nach Farbe für den Gebrauch folgendermaßen zu benutzen: grün: Gemüse, weiss: Früchte, gelb: Poulet, braunrot: Fleisch und blau: Fisch, siehe auch Merkblatt M2.
- Haare zusammen binden, Schürze tragen, geschlossene Schuhe tragen, siehe A3.
- Die Küche wird nach Benutzung gereinigt und sauber hinterlassen. Das Putzen wird im Kontrollblatt K1 dokumentiert.
- Die Abwaschlappen und Tücher werden nach jeder Benutzung der Küche gewechselt. Lappen werden je nach Farbe gebraucht. Lappengebrauch siehe Merkblatt M3.
- Kühlschranktemperaturkontrolle findet jeweils vor der Benutzung statt und wird dokumentiert auf dem Kontrollblatt K2.

2. Lebensmittel-Einkauf

Die Lebensmittel werden am gleichen Tag, wie gekocht wird, in der Metzgerei, Käserei sowie im Dorf- und Hofladen in Oberwil eingekauft. Somit ist gewährleistet, dass sämtliche Lebensmittel frisch und in der Regel "einheimisch" sind. Es gilt, leicht verderbliche Lebensmittel nach dem Einkauf sofort in den Kühlschrank einzuräumen sowie rohe Lebensmittel (wie Milch, Eier, Hackfleisch, Poulet, Fisch, usw.) rasch und kühl zu transportieren und bis zur Verarbeitung im Kühlschrank aufzubewahren (Kühlkette nicht unterbrechen). Die Wareneingangskontrolle ist so nicht notwendig.

- Die eingekauften Lebensmittel werden direkt im Einkaufsladen auf den Frischezustand überprüft. Dies geschieht durch Sichtkontrolle auf Schädlingsbefall, Schimmelbefall oder Fremdkörper. Natürlich wird ebenfalls das Verfalldatum beachtet.

3. Lebensmittelzubereitung

Beim direkten Umgang mit Lebensmitteln in der Küche und der Zubereitung von Mahlzeiten sind Mikroorganismen unerwünscht. Lebensmittel können verderben und zu diversen Erkrankungen führen.

Folgenden Stellen gilt besondere Beachtung zu schenken:

- Abfluss
- Arbeitsfläche (Schneidbrett, Arbeits- und Ablageflächen)
- Küchengeräte und Utensilien
- Reinigungsutensilien
- Hände (persönliche Hygiene)
- Abfallkübel und Kompostbehälter

Beachtung bei der Zubereitung:

- Rohes Fleisch darf nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- Fleisch erst unmittelbar vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- Fleisch muss immer vollständig durchgegart sein. (Überprüfung anschneiden des Fleisches).
- Gerichte nicht zu lange auf dem Tisch stehen lassen.
- Esswaren die bereits abgekühlt sind, gedeckt in den Kühlschrank stellen.

4. Lebensmittel in der Küche:

Grundsätzlich werden keine Frischprodukte in der Küche aufbewahrt. Die KüchenbenutzerInnen sind verantwortlich, dass die Frischprodukte nach dem Anlass entsorgt werden.

In der Küche gelagert sind Tee, Kaffee, Gewürze und Zucker. Einmal im Monat werden diese Lebensmittel auf das Verfalldatum überprüft. Die Kontrolle wird auf einer separaten Liste eingetragen. Die Verantwortung tragen die BenutzerInnen der Küche, welche Lebensmittel in der Küche lagern.

Da der Kühlschrank nicht Frischprodukte enthält, die länger als ein Tag gelagert werden, wird die Temperaturkontrolle des Kühlschranks und des Gefrierfaches jeweils vor der Benutzung von den verantwortlichen Personen gemacht und dokumentiert. Die Temperaturen werden auf einer separaten Liste eingetragen.

Arbeitsanweisung 1: Einkauf/Wareneingang

Gefahr	Kontrollpunkt	Bemerkung	Massnahmen bei Abweichungen
Kontamination	Verpackung	Kein Einkauf von Lebensmitteln die nicht verpackt (Ausnahme Brot) oder bei denen die Verpackung beschädigt ist.	Zurückweisung von nicht konformer Ware
Keimvermehrung	Mindesthaltbarkeitsdatum ¹	Kein Einkauf von Lebensmitteln bei denen das Mindesthaltbarkeitsdatum bis zum vorgesehenen Verbrauch abgelaufen ist	Zurückweisung von nicht konformer Ware
Keimvermehrung	Verbrauchsdatum ²	Kein Einkauf von Lebensmitteln bei denen das Verbrauchsdatum bis zum vorgesehenen Verbrauch abgelaufen ist	Zurückweisung von nicht konformer Ware
Unvollständige Produktinformation	Produkteinformation	Bei Fleisch und Fleischprodukten muss das Produktionsland bekannt sein.	Information beschaffen

¹ Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält.

² Das Verbrauchsdatum ist das Datum, bis zu welchem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist. Es muss bei Lebensmitteln die gekühlt gelagert werden müssen angebracht sein. Nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr als solches an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden

Transport

Gefahr	Kontrollpunkt	Bemerkung	Massnahmen bei Abweichungen
Kontamination	Verpackung	Kein Transport von unverpackten Lebensmitteln. Abdecken von Brotwaren mit sauberem, trockenem Tuch oder Papier	Überprüfung ob Lebensmittel verunreinigt (Bsp. Schmutz, Chemikalien) oder negativ beeinflusst (Bsp. Gerüche) wurden. Wenn ja, Lebensmittel entsorgen.
Keimvermehrung	Transportdauer	Bei leicht verderblichen Lebensmitteln (Fleisch, Teigwarensalat, Schlagrahm) muss die Kühlkette eingehalten werden. Dauert der Transport länger als 30 Minuten, muss der Transport in einer Kühlbox (mit kalten Kühlelementen) erfolgen.	Fleisch: Kühlkette wieder herstellen (Kühlschrank bei max. 5°C; nicht einfrieren). Innerhalb von 6 Stunden zubereiten bzw. verbrauchen. Sonst entsorgen. Hörnlisalat, Rahm: Entsorgen

Arbeitsanweisung 2: Lagerung

Gefahr	Kontrollpunkt	Bemerkung	Massnahmen bei Abweichungen	Dokumentation
Kontamination/ Verunreinigung	Verpackung	Keine Lagerung von unverpackten Lebensmitteln oder von Lebensmitteln in angebrochener bzw. defekter Verpackung.	Überprüfung ob Lebensmittel verunreinigt (Bsp. Schmutz, Chemikalien) oder negativ beeinflusst (Bsp. Gerüche) wurden. Wenn ja, Lebensmittel entsorgen. Sonst Lebensmittel korrekt verpacken.	Lagerkontrolle K 3
Kontamination	Schädlingsbefall	Hinweise auf das Vorhandensein von Schädlingen sind Frassspuren an Verpackungen und Lebensmitteln (Mäuse, Ratten), Kots Spuren (Mäuse, Ratten) oder Käfer (auch tote).	Betroffene Lebensmittel (beschädigte Verpackungen, Verunreinigungen) entsorgen. Schädlinge bekämpfen.	Lagerkontrolle K3
Keimvermehrung	Einhaltung der Kühlkette	Einhaltung der Kühlkette	Meldung an die Abwartsperson. Überprüfung der Geräte	Temperaturkontrolle K2
Keimvermehrung	Mindesthaltbarkeitsdatum ¹	Das Mindesthaltbarkeitsdatum gibt die Reihenfolge der Einlagerung vor: Lebensmittel mit der kürzesten Frist werden zuvorderst eingelagert. 1x pro Monat wird die Lagerhaltung überprüft.	Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum werden hinsichtlich Aussehen, Geruch und Geschmack geprüft: Keine Abweichungen zu den für das betreffende Lebensmittel üblichen Eigenschaften: Lebensmittel kann verwendet werden. Bei Abweichungen: Lebensmittel entsorgen.	Lagerkontrolle K3

¹ Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält.

Arbeitsanweisung 3: Produktion

Gefahr	Kontrollpunkt	Bemerkung	Massnahmen bei Abweichungen
Kontamination	Personalhygiene	Bei Arbeitsaufnahme in der Küche, nach Toilettenbesuch, sowie nach Schmutzarbeiten (Verarbeitung roher Lebensmittel, Putzen, Kehrlichtbeseitigung etc.) sind die Hände gründlich mit Seife zu waschen. Lebensmittel möglichst wenig mit blossen Händen berühren, sondern saubere Arbeitsgeräte verwenden. Personen, die an akuten Infektionskrankheiten leiden (insbesondere Erbrechen, Durchfall) dürfen nicht in der Küche beschäftigt werden. Wunden an Händen und Unterarmen müssen wasserdicht abgedeckt werden.	Personal instruieren Kranke Personen aus Küche weisen
Kontamination/ Keimvermehrung	Arbeitshygiene	Nur saubere Gefässe, Schneidbretter und Arbeitsgeräte verwenden. Rohes Fleisch darf nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen.	Reinigung von verschmutzten Gefässen, Schneidbrettern und Arbeitsgeräten vor der Verwendung.
Keime überleben	Kerntemperatur	Fleisch durchgaren. Zu Prüfung Fleisch (insbesondere Hamburger) nötigenfalls anschneiden und Garzustand (Fleisch muss vollständig durchgegart sein) kontrollieren.	Bratzeit verlängern

Merkblatt 1: Regeln der Gemeindegkitchenbenutzung

- Einkauf und Transport von Lebensmitteln erfolgt nach der Arbeitsanweisung A1
- Hände vor Arbeitsbeginn sowie nach Schmutzarbeiten (Verarbeitung von rohen Lebensmitteln, putzen, etc.) gründlich mit Seife waschen, siehe A3
- Rohes Fleisch darf nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen, siehe A3
- Nach Kontakt mit rohem Fleisch werden die Hände desinfiziert, siehe A3
- Genussfertige Lebensmittel nicht mit blossen Händen berühren, sondern saubere Küchengeräte benutzen. Wenn nötig werden Wegwerfhandschuhe getragen, siehe A3
- Allfällige Verletzungen an Armen und Händen sind wasserdicht zu verbinden, siehe A3
- Die Küche wird nach der Benutzung gereinigt und sauber hinterlassen. Das Kontakte mit unsauberer Gegenständen vermeiden, siehe A3
- Küchengeräte wie Rustbrettchen nach jeder Benutzung heiss und mit einem Reinigungsmittel reinigen, siehe A3
- In der Küche gibt es verschieden farbige Schneidebretter. Sie sind nach Farbe für den Gebrauch folgendermaßen zu benutzen: grün: Gemüse, weiss: Früchte, gelb: Poulet, braunrot: Fleisch, blau: Fisch, siehe auch Merkblatt M2
- Haare zusammen binden, Schürze tragen, geschlossene Schuhe tragen, siehe A3
- Putzen wird dokumentiert auf dem Kontrollblatt K1.
- Die Abwaschlappen und Tücher werden nach jeder Benutzung der Küche gewechselt. Lappen werden je nach Farbe gebraucht. Lappenfarben siehe Merkblatt M3.
- Kuhlschranktemperaturkontrolle findet jeweils vor der Benutzung statt und wird dokumentiert auf dem Kontrollblatt K2.

Merkblatt 2: Farben für die Schneidbretter

Beim Zubereiten von Lebensmittel ist darauf zu achten, dass die Lebensmittel auf den entsprechenden Schneidebrettern geschnitten werden.

Es gelten folgende Farbzuteilungen:

Grün: Gemüse

weiss: Früchte

gelb: Poulet

braunrot: Fleisch

blau: Fisch

Merkblatt 3: Farben für die verschiedenen Lappen

Putzlappen werden ihrer Farbe entsprechend gebraucht:

Blau: Abwaschen

Grün: Küchenflächen reinigen

Orange: Mobiliar reinigen

HYGIENE INFOS

GRÜNDLICHES HÄNDEWASCHEN



ist unbedingt erforderlich und Pflicht!

- ☛ vor Arbeitsbeginn**
- ☛ nach jedem Arbeitsunterbruch (Arbeitspause)**
- ☛ nach jedem Toilettenbesuch**
- ☛ nach dem Bearbeiten von rohen Nahrungsmitteln**
- ☛ vor dem Bearbeiten von heiklen Produkten wie Fisch, Fleisch, Geflügel, Eiprodukten, Süßspeisen usw.**
- ☛ nach der Berührung von unsaubereren Gegenständen wie Kehrricht, Gebinde, Leergut usw.**

Die Hände werden mit warmem Wasser und Flüssigseife gründlich gewaschen.

Zum Trocknen immer Einweghandtücher (Papier) benutzen.

Die Hände nach dem gründlichen Waschen desinfizieren!

VERFAHRENS- UND REINIGUNGSANWEISUNG

SCHNEIDEBRETTER

GRÜN	→	GEMÜSE
ROT	→	FLEISCH
BLAU	→	FISCH

Reinigung

Die Schneidebretter werden nach Gebrauch mit fettlösendes Reinigungsmittel und heissem Wasser mit einer Kunststoffbürste gründlich geschrubbt. Die Kunststoffschneidebretter können auch in der Geschirrwaschmaschine gewaschen werden.

Die Schneidebretter werden nur mit Küchenpapier getrocknet.

Desinfektion

Eine Desinfektion mit mit einem geeignetem Desinfektionsmittel, erfolgt vor der Bearbeitung von hygienisch problematischen Produkten (z. B. rohes Geflügel). Zur Desinfektion eignet sich auch die Spültemperatur von mindestens 80 °C der Geschirrwashmaschine.

Zeitpunkt

Reinigung nach Gebrauch – Desinfektion vor Gebrauch!

Verantwortlich

Der Benutzer/die Benutzerin.

Aufbewahrung

Die Schneidebretter werden immer stehend, (niemals aufeinander liegend) aufbewahrt.