



Hygiene - Bestimmungen Küche

Damit wir für den Segelclub eine Übertragung durch „Corona“ auch in der Küche ausschließen können, ist die Einhaltung der folgenden Regeln unbedingt zu beachten:

- Mund-Nasenschutz ist ständig zu tragen
- Gleichzeitig darf sich nur – 1 - Person in der Küche aufhalten (Ausnahme: Angehörige eines Haushaltes oder vollständig geimpft bzw. genesen)
- Vor und nach Abschluss der Arbeiten in der Küche sind die Arbeitsflächen mit dem bereitgestellten Flächendesinfektionsmittel, die Hände mit Händedesinfektionsmittel gründlich zu desinfizieren
- Mehrfachhandtücher / Stoffhandtücher sind nicht zulässig
- Unmittelbar vor **jedlichem** Hantieren mit Gläsern, Geschirr, Besteck usw. sind die Hände gründlich zu desinfizieren (auch wenn „nur“ schnell z.B. ein Glas oder eine Gabel geholt werden soll)
- Nach Einräumen des Geschirrs in den Geschirrspüler sind vor anderen Tätigkeiten und vor Verlassen der Küche die Hände zu desinfizieren
- Abspülen von Gläsern, Geschirr, Besteck usw. im Spülbecken ist nicht gestattet (nur Vorreinigen vor dem Spülen im Geschirrspüler)
- Im Kühlschrank dürfen nur originalverpackte oder luftdicht verpackte („Tupperdose“ o.ä.) bevorratet werden; Getränke nur mit Schraubverschluss oder BiB.
Kein offenes Obst oder Gemüse.