

HYGIENEMASSNAHMEN FÜR DAS HÜTTEN- UND ZELTLAGER

Unter Hygiene werden die Maßnahmen zur Vorbeugung von Infektionskrankheiten verstanden. Damit ist vor allem eine konsequente Sauberkeit in der Küche und in den sanitären Anlagen gemeint.

Küche

- Der Zutritt in der Küche ist aus hygienischen Gründen nur dem Küchenpersonal erlaubt.
- Sollten Fliegengitter vorhanden sein, müssen diese immer geschlossen bleiben.
- Haltet Hände und Arbeitsflächen immer sauber.
- Genügend saubere Putzlappen, Abtrockentücher und Handtücher mitnehmen (oder wenn möglich waschen oder auskochen).
- Mindestens einmal am Tag Küche ordentlich putzen.
- Holzkochlöffel oder Schneidebretter aus Holz sind nicht erlaubt, da sich in den Zwischenräumen Keime einnisten können.
- Bei der Essensausgabe Töpfe abdecken und erst öffnen, wenn rausgeschöpft wird.
- Abwasch: sollten die Kinder den Abwasch erledigen- kontrollieren!
- Schwämme sind praktisch- werden aber schnell zu Brutstätten von Bakterien. Besser Abspültücher oder Bürsten verwenden.

Team in der Küche: Bei Verletzungen Handschuhe tragen, Haare zusammenbinden, Schmuck entfernen, kurze Fingernägel.

Müll

- Nicht direkter Sonneneinstrahlung aussetzen.
- Je nach Situation vor Ort so bald wie möglich entsorgen.
- Müll nicht in der Küche oder neben den Vorräten stehen lassen.
- Müllbehälter verschließen (gegen Bienen, Ungeziefer, Fliegen...).

Speisekammer/ Kühlschrank

- Es ist wichtig, die Lebensmittel kühl und trocken zu lagern.
- Leicht verderbliche Lebensmittel wenn möglich erst vor Ort am selben Tag einkaufen (z.B. Eier, Fleisch, Milch...).
- Alle Reste müssen abgedeckt werden.
- Trenne rohe und gekochte Speisen.
- Korrekte Lagertemperaturen beachten (Gefrierschrank bei -18° und Kühlschrank bei $+5$ bis $+8^{\circ}$).

Bad und WC's

- Täglich reinigen.
- Auch die Türklinken putzen, da nicht immer die Hände gewaschen werden.
- Eigene Putzlappen für die WC's verwenden (Hygiene!).
- Seife zum Händewaschen zur Verfügung stellen.