

COVID-19 UND WIEDERVERWENDBARES CATERINGMATERIAL

Angesichts des Covid-19-Virus sind Sicherheit und Hygiene entscheidende Faktoren für die Organisation von Events. Der Schutz aller Betroffenen - von Mitarbeitern bis zu Besuchern - genießt höchste Priorität. Um dies zu erreichen, werden häufig mehr Einwegartikel verwendet. Produkte für die einmalige Nutzung, wie z. B. Getränke- und Lebensmittelverpackungen, haben auch in diesen Zeiten einen großen Einfluss auf die Umwelt. Es ist wichtig, weiterhin auf wiederverwendbare Cateringmaterialien zu setzen, wo dies sicher möglich ist.

Wiederverwendbare Cateringmaterialien genauso sicher wie Einwegprodukte

Ein Ansteckungsrisiko entsteht, wenn die bestehenden Empfehlungen und Pflichten für persönliche Hygiene, Lebensmittel- und Arbeitshygiene sowie die regelmäßige Reinigung und Desinfektion von Oberflächen und Gegenständen nicht eingehalten werden. Ungeachtet dessen, ob Sie Glas, wiederverwendbares oder Einweg-Cateringmaterial verwenden. Wiederverwendbare Becher, Teller und Gläser sind somit genauso sicher wie Einwegprodukte.

Gute Hygienepraktiken

Es ist bei jedem Material wichtig, die guten Hygienepraktiken und die Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit einzuhalten. Zudem müssen die Hände regelmäßig und gründlich gewaschen werden. Auch nach jedem Kontakt mit Oberflächen und Materialien, die von anderen Menschen berührt werden, waschen Sie die Hände.

Sicher abwaschen

Abwaschen in der Maschine ist sicherer als das Abwaschen mit der Hand. Bei maschinellem Abwaschen ist die Wassertemperatur höher (mindestens 60 °C) und es gibt eine längere Kontaktzeit mit dem Wasser und Reinigungsmitteln. Auch das Abtrocknen erfolgt in diesem Fall kontaktlos. Beim Abwaschen mit der Hand ist es wichtig, möglichst heißes Wasser und Reinigungsmittel zu verwenden. Achten Sie auch auf folgende Punkte:

- Halten Sie das Abwaschwasser sauber und wechseln Sie es regelmäßig aus.
- Verwenden Sie stets genügend Reinigungsmittel (gemäß den Empfehlungen des Fabrikanten).
- Lassen Sie die Cateringmaterialien lang genug im Wasser mit Reinigungsmittel einweichen.
- Spülen Sie mit Trinkwasser nach.
- Verwenden Sie ein Spülbecken zum Abwaschen und ein anderes Spülbecken zum Nachspülen.
- Lassen Sie die Cateringmaterialien an einem trockenen Ort gut abtropfen und trocknen, bevor Sie diese erneut verwenden. Beschränken Sie das Abtrocknen mit einem Handbuch auf ein striktes Minimum. Lufttrocknen ist besser. Wenn die Verwendung von Handtüchern unvermeidlich ist, verwenden Sie stets saubere Handtücher, die so oft wie nötig ausgewechselt werden (z. B. nasses oder schmutziges Handtuch). Waschen Sie die Handtücher nach jeder Verwendung (mindestens 60°C). Lassen Sie diese nicht trocknen, um sie nochmals zu verwenden.
- Waschen Sie Ihre Hände, bevor Sie das gewaschene Cateringmaterial verwenden.
- Sorgen Sie stets für einen trockenen Arbeitsplatz. Eine regelmäßige Desinfektion oder Reinigung von Oberflächen und Gegenständen mit Seife und warmem Wasser ist sehr wirksam gegen Covid-19.

Weitere Informationen auf [FASNK FAQ covid-19](#), [FÖD Volksgesundheit FAQ covid-19](#)