

Freizeitstätte am Ebnisee e.V.

Jugendzeltlager Salbengehren



Abfallbeseitigung

- ☞ **Müll trennen**
→ "Gelber Sack" → Glas → Dosen → Restmüll
- ☞ **Mülleimer für Restmüll mit Müllbeutel auslegen**
- ☞ **Mülleimer nach jeder Unterrichtseinheit leeren**
→ Müllbeutel zuknoten und vor die Türe stellen
- ☞ **Mülleimer nach Bedarf, mindestens jedoch einmal wöchentlich feucht reinigen**



Lebensmittelhygiene

- ☞ **Wareneingangskontrolle**
→ Verpackung, Haltbarkeit, evtl. Schäden an Waren überprüfen
- ☞ **Kennzeichnung**
→ Verpackungen nach Bedarf mit Anbruchs-/Verarbeitungsdatum und Inhalt beschriften
- ☞ **Temperaturkontrolle**
→ Alle Kühleinrichtungen täglich kontrollieren. Die Temperatur darf in Kühlschränken nicht über 7°C liegen, in Gefrierschränken muss die Temperatur mindestens -18°C betragen
- ☞ **Mindesthaltbarkeit**
→ Alle Lebensmittel wöchentlich auf Mindesthaltbarkeit überprüfen