



Kurzanleitung für den sicheren Umgang mit Schneidbrettern

1. Vorbereitung:
 - a. Stellen Sie sicher, dass das Schneidbrett sauber und trocken ist.
 - b. Platzieren Sie eine rutschfeste Unterlage unter dem Schneidbrett oder verwenden Sie ein rutschfestes Schneidbrett.

2. Verwendung:
 - a. Nutzen Sie für unterschiedliche Lebensmittelarten (z. B. Fleisch, Gemüse, Brot) jeweils separate Schneidbretter, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.
 - b. Verwenden Sie eine korrekte Schneidtechnik, um Verletzungen zu vermeiden.

3. Reinigung:
 - a. Reinigen und desinfizieren Sie das Schneidbrett nach jedem Gebrauch gründlich.
 - b. Holzschneidbretter sofort nach dem Reinigen trocknen lassen und regelmäßig ölen.

4. Lagerung:
 - a. Lagern Sie das Schneidbrett an einem trockenen Ort, um Schimmelbildung zu vermeiden.
 - b. Vermeiden Sie das Stapeln von Schneidbrettern, um Luftzirkulation zu gewährleisten.

5. Wartung:
 - a. Überprüfen Sie regelmäßig das Schneidbrett auf Rillen, Risse und andere Abnutzungserscheinungen.
 - b. Ersetzen Sie das Schneidbrett, wenn es erhebliche Abnutzungserscheinungen aufweist.

6. Schulung:
 - a. Schulen Sie alle Personen im richtigen Umgang und der Pflege von Schneidbrettern, insbesondere in Bezug auf Hygiene und Sicherheit.

Diese Maßnahmen und Anweisungen helfen, die Risiken im Umgang mit Schneidbrettern zu minimieren und einen sicheren, hygienischen Einsatz zu gewährleisten.