

# KLIMA FAIRER EINKAUF

## HYGIENE-TIPPS FÜR MEHRWEGSYSTEME

### **Beutel/Taschen/Netze**

Für Backwaren sollten Sie eine andere Tasche als für Obst oder Gemüse verwenden. Dann können z. B. keine Schimmelpilze oder Rückstände von Spritzmitteln von Obst oder Gemüse an die Backprodukte gelangen. Baumwolltaschen können gut bei 60° gewaschen und anschließend gebügelt werden. Sie sind daher hygienischer als Taschen aus Kunststoff.

### **Einkauf Bedien-/Frische-Theke**

Einige Produkte dürfen nicht gemeinsam in einen Behälter gepackt werden. Beispiele: Wurstaufschnitt nicht mit rohem Fleisch oder Käse mit Schimmel nicht mit Käse ohne Schimmel. Das geschulte Verkaufspersonal berät Sie bei Ihrem Einkauf gerne.

### **Behälter reinigen**

Mehrwegbehälter am besten im Geschirrspüler reinigen. Dann werden vorhandene Keime durch die hohen Temperaturen wesentlich besser entfernt als beim Spülen mit der Hand. Anschließend an der Luft trocknen lassen. Wer keinen Geschirrspüler hat: Behälter mit heißem Wasser und Reiniger säubern und dann mit einem frischen Geschirrtuch abtrocknen.

### **Lagerung**

Schwitzwasserbildung bei Käse, welche die Haltbarkeit beeinträchtigt, kann z. B. durch einen atmungsaktiven Deckel verhindert werden.

