



Was ist beim Milchausschank in den Bildungseinrichtungen (Schulen und Kindertageseinrichtungen) bzw. den Klassen- und Betreuungsräumen zu beachten?

- Frischmilch muss immer gekühlt (unter +5 °C bis maximal +7°C) werden; H-Milch dann, wenn die Verpackung geöffnet ist. Nach Anbruch / Öffnung muss die Verpackung sachgemäß verschlossen werden.
- Bevor die Milch ausgeschenkt wird: Hände 1 Minute gründlich mit heißem, fließendem Wasser und Seife waschen, mit Einweghandtüchern trocknen. Anschließend desinfizieren (Hand-Desinfektionsmittel).
- Die Milch direkt aus der Verpackung nur in saubere Trinkbecher ausschütten.
- Die Becher zeitnah nach Benutzung mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen, danach abtrocknen.
- Saubere und trockene Becher auf einem sauberen Tablett o.ä. stellen und mit einem sauberen Trockentuch o.ä. abdecken.
- Die Spültücher und das Trockentuch täglich wechseln (Maschinenwäsche bei 60°C). Sie müssen hygienisch rein und nicht nur optisch sauber sein.
 - ➔ Tücher dürfen nicht feucht im Spülbereich aufbewahrt werden.
- Leere Milchverpackungen ordnungsgemäß entsorgen.
 - ➔ Abfallbehälter müssen trocken und sauber gehalten werden. Es sind Behälter mit Fußbedienung zu bevorzugen, damit die Hände nicht bei der Benutzung verunreinigt werden.
- Die Oberflächen der benutzten Tische (Arbeitsflächen) mit einem sauberen Wischtuch und einer Seifenlauge reinigen, nachtrocknen.
 - ➔ Grundsätzlich gilt, dass Flächen im Haushalt, die sicher mittels Wasser - bevorzugt heißem - und Reiniger gesäubert und anschließend getrocknet werden können, nicht desinfiziert werden müssen. Die mechanische Komponente bei der Reinigung, beispielsweise mittels Bürsten oder gründlichem Reiben, ist hierbei für den Effekt entscheidend.
 - ➔ Für das Aufwischen von möglicherweise keimbelasteten Lebensmittlrückständen eignen sich am besten Einmaltücher.
 - ➔ Spülbecken, Arbeitsflächen, Küchengeräte und auch Tür- oder Schrankgriffe sollten regelmäßig mit warmem Wasser und Reinigungsmittel gesäubert und anschließend gut abtrocknet werden.
 - ➔ Der Kühlschrank muss ebenfalls regelmäßig gereinigt werden.

Für Rückfragen steht Ihnen das Team der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen unter den u.g. Telefonnummern gern zur Verfügung