

Hannoccino®

Merkblatt Corona

Neue und gereinigte Hannoccinos

können wie Einwegbecher oder eigenes Geschirr direkt eingesetzt werden.



Rücknahme von benutzten Hannoccinos

- Achten Sie auf eine sachgerechte und hygienische Handhabung.
- Kunden können den Hannoccino selbstständig an einer markierten Sammelstelle zurück geben, z.B. im Sammelbehältnis, einer Rückgabekanne oder im Geschirrkorb.
- Transport der Hannoccinos in den Spülbereich mithilfe des Sammelbehältnisses.
- Regelmäßige und zusätzliche Reinigung des Bereichs ist erforderlich.
- Zusätzliche Sichtprüfung der Hannoccinos zur Gewährleistung der Hygienevorschriften und zur Vermeidung von Kontaminationen.
- Sind die Becher grob verschmutzt, z.B. durch eingetrockneten Reste, ist ggf. eine separate Vorreinigung erforderlich.
- Ist der Becher als Hannoccino erkennbar, wird er auch beschädigt oder stark verschmutzt angenommen, muss aber aus dem Verkehr gezogen werden. Wir tauschen ihn gerne aus.



Reinigung

- Der Hannoccino muss nach jedem Gebrauch maschinell gereinigt werden.
- Dafür den Becher hochkant und ggf. in ein Gitter in die Spülmaschine einstellen.
- Eine Reinigung bei 60° Grad oder höher und anschließende Trocknung ist besonders effizient im Umgang mit Viren und Bakterien. Viren reagieren empfindlich auf fettlösende Substanzen (z.B. Alkohole und Tenside), die als Fettlöser in Seifen und Geschirrspülmittel enthalten sind.



Lagerung vor Ausgabe

Gereinigte Hannoccinos müssen bis zur Wiederbefüllung hygienisch einwandfrei, sauber und trocken gelagert werden. Eine Abdeckung ist ggf. erforderlich.



Quelle: Lebensmittelverband Deutschland und Bundesinstitut für Risikobewertung

