

Gebrauchs-, Sicherheits- und Warnhinweise für Giesser HACCP-Schneidbretter aus Polyethylen

1. Allgemeine Sicherheitshinweise



Die folgenden Sicherheits- und Warnhinweise gelten für die Giesser HACCP-Schneidbretter aus Polyethylen (PE). Bitte lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch, um eine sichere und hygienische Verwendung der Schneidbretter zu gewährleisten und Verletzungen, Kreuzkontaminationen oder Beschädigungen zu vermeiden.

Verwendungszweck:

Die HACCP-Schneidbretter der Firma Giesser wurden für die Vorbereitung, Verarbeitung und das Schneiden von Lebensmitteln entwickelt. Sie eignen sich für den professionellen Einsatz in Gastronomie, Hotels, Restaurants und vergleichbaren Bereichen sowie für die Verwendung durch Hobby- und Profiköche. Verwenden Sie die Schneidbretter ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.

Material und Eigenschaften:

Die Schneidbretter bestehen aus Polyethylen (PE) und sind gemäß den Produktangaben heißwasserbeständig, säure- und alkalifest, verzugsfrei, stabil und messerschonend. Abgerundete Kanten sowie Schlagzähigkeit, Schneid- und Abriebfestigkeit unterstützen die Verwendung im Küchen- und Lebensmittelbereich.

2. Warnhinweise zur Handhabung

• **Schnitt- und Verletzungsgefahr!**

Bei der Verwendung von Messern und anderen scharfen Schneidwerkzeugen besteht grundsätzlich Schnitt- und Verletzungsgefahr. Halten Sie Finger und Hände stets außerhalb des Schneidbereiches und führen Sie das verwendete Messer kontrolliert.

• **Sicherer Stand!**

Stellen Sie vor jeder Verwendung sicher, dass das Schneidbrett vollständig auf einer ebenen, stabilen und ausreichend großen Arbeitsfläche aufliegt. Das Brett darf während des Schneidens nicht verrutschen oder kippen. Verwenden Sie bei glatten Arbeitsflächen gegebenenfalls eine geeignete rutschhemmende Unterlage.

• **Sichere Handhabung!**

Verwenden Sie das Schneidbrett nicht als Hebel, Trittfläche, Schlagunterlage oder für andere zweckfremde Anwendungen. Übermäßige mechanische Belastungen können das Material beschädigen oder verformen.

• **Beschädigungen!**

Verwenden Sie keine Schneidbretter mit Rissen, Brüchen, Absplitterungen oder starken Verformungen. Beschädigte Bereiche können scharfe Kanten aufweisen und die sichere sowie hygienische Verwendung beeinträchtigen.

3. HACCP-Farbkennzeichnung

Die Schneidbretter sind in unterschiedlichen Farben erhältlich. Die Farbkennzeichnung ermöglicht die optische Trennung verschiedener Lebensmittel- und Arbeitsbereiche und kann bei konsequenter Anwendung dazu beitragen, Kreuzkontaminationen zu vermeiden:

- **Rot:** Rohes Fleisch, insbesondere Rind- und Schweinefleisch.
- **Blau:** Fisch und Meeresfrüchte.
- **Grün:** Obst, Gemüse und Salate.
- **Gelb:** Geflügel.
- **Braun:** Gekochtes Fleisch und gekochte Lebensmittel.
- **Weiß:** Brot, Backwaren, Käse und Milchprodukte.
- **Schwarz:** Frei definierbarer bzw. gesondert festgelegter Lebensmittel- oder Arbeitsbereich.

- **Wichtiger Hinweis!**

Die genannten Farbzusammenordnungen dienen als übliche Orientierung. Die tatsächliche Zuordnung ist entsprechend dem jeweiligen betrieblichen HACCP- bzw. Hygienekonzept festzulegen. Bestehen im Betrieb bereits abweichende Farbzusammenordnungen, sind diese maßgeblich und konsequent einzuhalten.

- **Kreuzkontamination vermeiden!**

Verwenden Sie nach Möglichkeit getrennte Schneidbretter für unterschiedliche Lebensmittelgruppen. Ein Schneidbrett, das beispielsweise für rohes Fleisch oder Geflügel verwendet wurde, darf nicht ungereinigt für verzehrfertige Lebensmittel eingesetzt werden.

4. Pflege- und Hygienehinweise



- **Reinigung!**

Reinigen Sie das Schneidbrett nach jedem Gebrauch gründlich und entfernen Sie Lebensmittelreste, Flüssigkeiten, Fette und andere Verschmutzungen vollständig. Die Schneidbretter sind gemäß den Produktangaben heißwasserbeständig.

- **Geeignete Reinigungsmittel!**

Verwenden Sie geeignete Reinigungsmittel für lebensmittelberührende Kunststoffoberflächen und beachten Sie deren Anwendungshinweise. Obwohl das Material gemäß den Produktangaben säure- und alkalifest ist, sollten Reinigungsmittel nicht in ungeeigneter Konzentration oder entgegen den jeweiligen Anwendungsvorgaben verwendet werden.

- **Desinfektion!**

Im professionellen Lebensmittelbereich ist das Schneidbrett entsprechend dem betrieblichen Hygiene- bzw. HACCP-Konzept zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren. Verwenden Sie hierfür geeignete Desinfektionsmittel für lebensmittelberührende Oberflächen.

- **Hygienische Verwendung!**

Achten Sie besonders nach der Verarbeitung von rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch auf eine gründliche Reinigung. Messer, Arbeitsgeräte und angrenzende Arbeitsflächen sind ebenfalls entsprechend den betrieblichen Hygienevorgaben zu reinigen.

5. Nutzung und Aufbewahrung

- **Lagerung:**

Lagern Sie die Schneidbretter nach der Reinigung vollständig trocken, sauber und gut belüftet. Eine dauerhaft feuchte Lagerung ist zu vermeiden.

- **Getrennte Aufbewahrung:**

Werden verschiedene Farben im Rahmen eines HACCP-Konzeptes verwendet, empfiehlt sich eine übersichtliche und möglichst getrennte Aufbewahrung, damit die jeweilige Farbzusordnung eindeutig erkennbar bleibt.

- **Wärmeeinwirkung:**

Die Angabe „heißwasserbeständig“ bedeutet nicht, dass das Schneidbrett als Unterlage für beliebig heiße Gegenstände vorgesehen ist. Stellen Sie keine heißen Töpfe, Pfannen oder Backbleche darauf und halten Sie das Brett von offenen Flammen, Kochfeldern und anderen direkten Wärmequellen fern, sofern vom Hersteller keine entsprechende Eignung angegeben ist.

6. Kontrolle und Verschleiß

- **Regelmäßige Kontrolle:**

Überprüfen Sie das Schneidbrett regelmäßig auf Risse, Bruchstellen, starke Verformungen, tiefe Schnittspuren, Rillen, raue Stellen oder andere Beschädigungen.

- **Schnittspuren und Abnutzung:**

Durch den regelmäßigen Kontakt mit Messerklingen können im Laufe der Nutzung Schnittspuren entstehen. Stark ausgeprägte oder tiefe Rillen können die vollständige hygienische Reinigung erschweren.

- **Rechtzeitig austauschen!**

Ist eine zuverlässige Reinigung aufgrund tiefer Schnittspuren, Risse oder anderer Materialschäden nicht mehr möglich, sollte das Schneidbrett nicht weiter für die Lebensmittelverarbeitung verwendet und ausgetauscht werden.

7. Wichtige Warnhinweise

- **Verletzungsgefahr:**

Arbeiten Sie mit Messern stets konzentriert und kontrolliert. Ein verrutschendes Schneidbrett oder eine unkontrollierte Messerführung kann zu Schnittverletzungen führen.

- **Keine beschädigten Schneidbretter verwenden:**

Verwenden Sie das Schneidbrett nicht weiter, wenn Risse, Brüche, starke Verformungen oder andere sicherheitsrelevante Beschädigungen festgestellt werden.

- **Keine eigenständigen Reparaturen:**

Beschädigte Schneidbretter dürfen nicht durch Kleben, Schmelzen oder andere Reparaturmaßnahmen wieder für den Lebensmittelkontakt instand gesetzt werden.

- **Unsachgemäße Verwendung:**

Verwenden Sie das Schneidbrett ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck. Eine zweckfremde Verwendung kann das Material beschädigen und das Verletzungsrisiko erhöhen.

8. Entsorgungshinweise für Giesser HACCP-Schneidbretter

- **Umweltgerechte Entsorgung:**



Die Giesser HACCP-Schneidbretter bestehen aus Polyethylen (PE). Nicht mehr verwendbare Schneidbretter sind entsprechend den örtlichen und kommunalen Entsorgungsvorschriften zu entsorgen. Polyethylen ist grundsätzlich recyclingfähig, sofern entsprechende Sammel- und Verwertungsmöglichkeiten vorhanden sind. Insbesondere bei gewerblich genutzten Schneidbrettern empfiehlt sich die Abgabe über einen Wertstoff- bzw. Recyclinghof oder einen geeigneten gewerblichen Entsorgungsbetrieb. Beachten Sie die Vorgaben des örtlich zuständigen Entsorgungsträgers, da die Annahme und Zuordnung von Kunststoffprodukten regional unterschiedlich geregelt sein kann.