

# Hygieneplan

## HÄNDE



Dipl.-Ing. (FH) Martin Breite - 28.08.2009

WAS	WANN	WOMIT	WIE	WER
Händereinigung	Vor Arbeitsbeginn - Bei sichtbarer Verschmutzung - Nach dem Toilettenbesuch - Vor dem Essen und vor jedem --- Umgang mit Lebensmitteln, - Nach dem Spielen, - nach jedem Tierkontakt	Flüssigseife Wandspender	Waschen: Auf die feuchte Haut geben und dann abschäumen.  Abtrocknen	Alle Mitarbeiter und Kinder
Hygienische Händedesinfektion	- Vor Speisenzubereitung - Nach Kontakt mit rohem Geflügel, Fleisch, Gemüse. Nach Kontakt zu Körperflüssigkeiten, Stuhl, Toilettenbesuch	Sterillium	Die trockenen Hände mit dem Desinfektionsmittel benetzen 20 sec. Einwirken	Alle Mitarbeiter
Handpflege	- Mehrmals täglich - Nach Arbeitsende	Hautschutz- creme	Auf die sauberen Hände einreiben	Alle Mitarbeiter

### Hinweise zum Thema Hautschutz

**Der Hautschutz beginnt bereits mit der Hautreinigung !**

**Vor der Arbeitsaufnahme und nach jedem Händewaschen  
Hände und Unterarme gründlich mit der für den Arbeitsplatz notwendigen  
HAUTSCHUTZCREME einreiben:**

**Erst: Handrücken**



**weiter**

**Fingerzwischenräume**



**weiter**

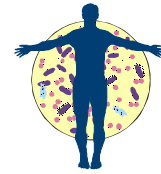
**Fingernägel**



**zum Schluss: Handinnenflächen!**



# Hygieneplan KÜCHEN



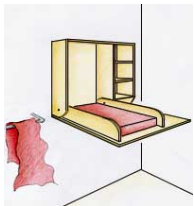
Dipl.-Ing. (FH) Martin Breite - 28.08.2009

WAS	WANN	WOMIT	WIE	WER
Arbeitsflächen	immer nach Benutzung	Reinigungsmittel  <i>Desinfektion nicht generell</i>  zwingend jedoch nach Geflügelzubereitung	feucht wischen   Sprühdesinfektion mit Einwirkzeit	Alle Mitarbeiter
Spülbecken	1 x täglich	Reinigungsmittel	feucht wischen	Reinigungsdienst
Kühlschrank	Alle 2 – 4 Wochen	Reinigungsmittel	feucht wischen	Reinigungsdienst
Vorratsräume	1 x monatlich	Reinigungsmittel	feucht wischen	Reinigungsdienst
Abzugshauben	nach Bedarf, zumindest 1 x jährlich	Reinigungsmittel  Fettlöser nach Herstellerangaben	Schwamm mit geeignetem Reinigungsmittel	Reinigungsdienst
Klinken, Griffe, Schalter	1 x wöchentlich mindestens, sonst nach jeder Verschmutzung	Reinigungsmittel	feucht wischen	Reinigungsdienst
Fußböden	1 x täglich	Reinigungsmittel	feucht wischen	Reinigungsdienst
Gefrierschränke	nach Bedarf, zumindest 1 x jährlich	Reinigungsmittel	feucht wischen	Reinigungsdienst
Wände, Türen, Möbel, Fensterbänke	nach Bedarf, mindestens 1 x jährlich	Reinigungsmittel	feucht wischen	Reinigungsdienst
Geschirrtücher	täglicher Wechsel	Waschmaschine	Kochwäsche	Reinigungsdienst



Dipl.-Ing. (FH) Martin Breite - 28.08.2009

WAS	WANN	WOMIT	WIE	WER
Wickeltische	Nach jeder Benutzung  Nach Verunreinigung mit Stuhl	Reinigungsmittel  Desinfektionsmittel	Feucht wischen  Mit Desinfektionsmittel nachwischen, nicht sprühen	Alle Mitarbeiter
Abfallbehälter für Windeln	1 x täglich	Reinigungsmittel	Leer reinigen, ggf desinfizieren	Reinigungs- dienst
Töpfchen	Nach jeder Benutzung  Bei Durchfallerkrankungen	Auswischen, Reinigungsmittel, Tuch  Desinfektion anschließend	Feucht reinigen, abtrocknen lassen  Wischdesinfektion oder Sprühdesinfektion - trocknen lassen	Alle Mitarbeiter



Jedes Kind sollte eine eigene Textilunterlage haben, bzw. Einmalpapier, und je ein Töpfchen je Kind.

Bei Infektionsverdacht Händedesinfektion!

Auf Gästetoiletten Mittel zur Händedesinfektion bereitstellen!

