

# Rahmen-Hygieneplan

*gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz*

## **Elisabeth-Knipping-Schule**

*Mombachstraße 14  
34127 Kassel*



*Stand: November 2008*

<b>1 Einleitung</b>	3
<b>2 Gesundheitliches Wohlergehen</b>	3
<b>3 Hygiene in Unterrichtsräumen</b>	4
3.1 Raumlufthygiene	4
3.2 Bodenreinigung	4
<b>4 Schulreinigung</b>	4
4.1 Unfallgefahren	4
<b>5 Hygiene im Sanitärbereich</b>	4
5.1 Sanitärhygiene	4
5.2 Be- und Entlüftungen	4
<b>6 Trinkwasserhygiene</b>	5
6.1 Vermeidung von Stagnationsproblemen und Legionellenprophylaxe	5
<b>7 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers</b>	5
7.1 Versorgung von Bagatellwunden	5
7.2 Behandlung kontaminierter Flächen	5
7.3 Überprüfung des 1.Hilfe-Inventars	5
7.4. Notrufnummern	6
<b>8 Küche</b>	7
8.1 Allgemeine Anforderungen	7
8.2 Umgang mit Lebensmitteln	7
8.2.1 Allgemeine Hygieneregeln	7
8.3 Händedesinfektion	7
8.4 Flächenreinigung und -desinfektion	8
8.5 Lebensmittelhygiene	8
8.6 Tierische Schädlinge	8
<b>9 Raumlufttechnische Anlagen</b>	8
<b>10 Feuchtigkeitsschäden</b>	8
<b>11 Literatur</b>	9
<b>Anhang</b>	
<b>Reinigungspläne</b>	
Lehrküche	10
Reinigungsplan allgemein	11

## 1 Einleitung

Dieser Hygieneplan regelt die Einzelheiten für die Hygiene in der Elisabeth-Knipping-Schule, Kassel.

Er ist gleichzeitig Dienstanweisung und Bestandteil der Schulordnung.

Die Hygiene ist ein wichtiger Bestandteil der Infektionsprophylaxe. Unter Hygiene versteht man die Gesamtheit aller Verfahren und Verhaltensweisen, mit dem Ziel, Erkrankungen zu vermeiden und der Gesunderhaltung des Menschen und der Umwelt zu dienen. Folgende Schwerpunkte, basierend auf der rechtlichen Grundlage des neuen *Infektionsschutzgesetzes*, sind dabei von besonderer Bedeutung:

Die Gesunderhaltung der Schüler und der Schulbediensteten, insbesondere die Vermeidung von ansteckenden Krankheiten, ist eine Voraussetzung für das Zusammenleben in der Schule. Alle Beteiligten tragen hierzu bei.

Der Hygieneplan ist jährlich hinsichtlich Aktualität zu überprüfen und ggf. zu ändern. Die Überwachung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen im Rahmen der Eigenkontrolle erfolgt u. a. durch Begehungen der Einrichtung routinemäßig mindestens jährlich sowie bei aktuellem Bedarf. Die Ergebnisse werden schriftlich dokumentiert.

Der Hygieneplan muss für alle Beschäftigten jederzeit zugänglich und einsehbar sein. Die Beschäftigten werden bei der Tätigkeitsaufnahme und dann mindestens einmal pro Jahr hinsichtlich der erforderlichen Hygienemaßnahmen auf der Grundlage des Hygieneplans unterwiesen. Die **Unterweisung** ist schriftlich zu dokumentieren.

## 2 Gesundheitliches Wohlergehen

Sollte es während der Schul-, Unterrichtszeit zu einer gesundheitlichen Beeinträchtigung kommen, ist der Beauftragte für Erste Hilfe darüber zu informieren. Jede im Unterricht erworbene Verletzung ist in das Verbandsbuch einzutragen. Bei Infektionskrankheiten ist gem. § 34 Infektionsschutzgesetz (IfSG) zu verfahren.

## **3 Hygiene in Unterrichtsräumen**

### **3.1 Raumlufthygiene**

Nach jeder Schulstunde ist in den Klassenräumen eine ausreichende Lüftung durch Querlüftung/Stoßlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen, sofern keine Absturzgefahr besteht.

### **3.2 Bodenreinigung**

Auf die einleitenden Bemerkungen zur Schulreinigung wird verwiesen. Soweit im pädagogischen Konzept vorgesehen, sind die Fußböden von den Schülern zum Schulende grob zu reinigen.

## **4 Schulreinigung**

Die Schulreinigung aller Schulbereiche erfolgt von den Raumpflegerinnen entsprechend ihres Arbeitsplanes. Der im Putzraum ausgehängte Reinigungs- und Desinfektionsplan ist hierbei genau zu beachten. Der Hausmeister prüft die Einhaltung der Vorgaben des Plans und führt ggf. Beratungen durch. Bei der Reinigung festgestellte Auffälligkeiten werden dem Schulhausmeister mitgeteilt (Beschädigungen an der Einrichtung, Störungen an Installationen, Auffälligkeiten bei der Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln).

### **4.1 Unfallgefahren**

Bei Nassreinigungen ist darauf zu achten, dass keine Pfützen nach der Reinigung auf dem Fußboden zurückbleiben, welche Rutschgefahren mit sich bringen. Für Reinigungsmittel ist ein abschließbarer Aufbewahrungsort vorzusehen.

## **5 Hygiene im Sanitärbereich**

### **5.1 Sanitärhygiene**

Die Sanitärbereiche sind mit hygienisch einwandfreien Handtrocknungseinrichtungen sowie mit Spendevorrichtung für Flüssigseife auszustatten. Gemeinschafts-Stückseife und Gemeinschaftshandtücher sind nicht zulässig.

### **5.2 Be- und Entlüftungen**

Die Reinigung und das Instandhalten der Entlüftungseinrichtungen in den Sanitärbereichen müssen regelmäßig erfolgen. Die Überprüfung erfolgt durch das Reinigungspersonal und den Hausmeister.

## 6 Trinkwasserhygiene

Wasser für den menschlichen Gebrauch muss so beschaffen sein, dass durch seinen Genuss oder Gebrauch eine Schädigung der menschlichen Gesundheit, insbesondere durch Krankheitserreger, nicht erfolgt.

### 6.1 Vermeidung von Stagnationsproblemen und Legionellenprophylaxe

Alle drei Wochen ist das Trinkwasser, sofern es dem menschlichen Genuss dienen soll, ca. 5 Min. bez. bis zum Erreichen der Temperaturkonstanz ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen. Verantwortlich ist der Hausmeister.

## 7 Erste Hilfe, Schutz des Ersthelfers (siehe auch GUV-SI 8065: Erste Hilfe in Schulen)

### 7.1 Versorgung von Bagatellwunden

Bei Bagatellwunden ist die Wunde vor dem Verband mit Leitungswasser (Trinkwasser) zu säubern. Der Ersthelfer hat dabei Einmalhandschuhe zu tragen und sich vor sowie nach der Hilfeleistung die Hände zu desinfizieren.

### 7.2 Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind unter Verwendung von Einmalhandschuhen mit einem mit Desinfektionsmittel getränktem Tuch zu reinigen und die betroffene Fläche anschließend nochmals regelgerecht zu desinfizieren. Der Hausmeister leistet dabei Unterstützung.

### 7.3 Überprüfung des 1.Hilfe-Inventars

Geeignetes Erste- Hilfe Material enthalten gemäß der Unfallverhütungsvorschrift "GUV Erste Hilfe I 512":

- Großer Verbandkasten nach DIN 13169 "Verbandkasten E"
- Kleiner Verbandkasten nach DIN 13157 "Verbandkasten C"

Verbrauchte Materialien (z.B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste- Hilfe Kasten sind durchzuführen.

Der Verbandkasten ist regelmäßig auf seine Vollständigkeit und Verfalldaten zu überprüfen und der Inhalt ggf. zu ergänzen bzw. zu ersetzen.

Im Falle einer Kontamination mit Blut und anderen Sekreten ist ein Hände- und Flächendesinfektionsmittel bereitzustellen. (Unfallverhütungsvorschrift GUV-V A5).

Verbrauchte Materialien (z.B. Einmalhandschuhe oder Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste- Hilfe Kasten sind durchzuführen.

Die Krankenliege ist, wenn kein Ärztekrepp aufliegt, nach jeder Benutzung bei sichtbarer Verschmutzung zu reinigen und zu desinfizieren.

## 7.4. Notrufnummern

* Polizei	Tel.:	110
* Feuerwehr	Tel.:	112
* Unfallarzt	Tel.:	Hr. Dr. Bugri 8900366 Fr. Dr. Künweg 891489
* Giftnotruf	Tel.:	0551/383138 oder Tel.: 0551/ 19240

Das Giftinformationszentrum in Mainz ist zuständig für die Bundesländer Hessen und Rheinland-Pfalz.  
[www.giftinfo.uni-mainz.de](http://www.giftinfo.uni-mainz.de)

Medizinische Klinik und Poliklinik der Universität Mainz, Langenbeckstr. 1, 55131 Mainz

## 8 Küche

### 8.1 Allgemeine Anforderungen

Im Folgenden werden sowohl Lehrküchen als auch Küchen für die Schulverpflegung gleichwertig behandelt.

Personen, die an einer Infektionserkrankung im Sinne des § 42 Infektionsschutzgesetzes (IfSG) oder an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden.

### 8.2 Umgang mit Lebensmitteln

Für das gewerbsmäßige Herstellen von Lebensmitteln gilt das EU-Hygienerecht gemäß VO (EG) 852/2004, gemäß dieser Verordnung sind alle gewerbsmäßigen Betriebe, wie z.B. Küchenbetriebe zur Essenversorgung von Schulen verpflichtet betriebseigene Hygienemaßnahmen und Kontrollen selbst zu definieren und über deren Anwendung selbst zu entscheiden.

Nicht anwendbar ist bzw. reduziert angewendet wird die Lebensmittelhygiene-Verordnung überall dort, wo Kinder bzw. Schülerinnen und Schüler ihr eigenes Essen auch in der Gruppe zubereiten.

#### 8.2.1 Allgemeine Hygieneregeln

- Auf den Gesundheitszustand der beteiligten Personen achten. Bei Anzeichen von Krankheit zum Arzt schicken. Bei Verdacht auf Lebensmittelinfektion Mitteilung an Gesundheitsamt machen.
- Nur gut gereinigte Geräte und Tischflächen und sauberes Geschirr verwenden.
- Auf die Herkunft der Lebensmittel achten.
- Es muss gewährleistet werden, dass alle Lebensmittel vor nachteiligen Beeinflussungen geschützt sind.
- Leicht verderbliche Lebensmittel nur in frischem Zustand verwenden.
- keine gegarten Speisen „lau-warm“ aufbewahren; entweder bei mindestens 60 °C (unmittelbar vor dem Verzehr) oder kühlen bei unter 7 °C.
- Transport von leicht verderblichen Lebensmitteln möglichst in Kühltaschen.
- Leicht verderbliche Lebensmittel abdecken bzw. umhüllen und bei unter 7 °C kühlen. Wenn keine Kühlung möglich ist, innerhalb von 2 Stunden verbrauchen. Danach nicht mehr verwenden.
- Wenn Speisen selbst hergestellt werden, auf häufiges Händewaschen achten. Nach der Toilette immer Hände waschen.

- Selbst hergestellte Getränke immer frisch verbrauchen.
- Bei gekauften Lebensmitteln das Mindesthaltbarkeitsdatum beachten.
- Der für Hygienemaßnahmen Verantwortliche legt fest, was mit Essensresten geschieht.
- alle Warmspeisen ausreichend lange erhitzen und durchgaren
- leicht verderbliche Lebensmittel kühlen bei unter 7 °C
- keine Salate servieren, die älter als 1 Tag sind und/oder die mehr als 2 Stunden ungekühlt waren
- nur gut gereinigtes Obst weiter verarbeiten
- keine Personen mit Schnupfen oder Husten, auch gesunde Personen müssen sich beim Niesen von Lebensmitteln abwenden.
- keine offenen Wunden an den Händen oder im Gesicht
- Wer Geld kassiert, fasst keine Lebensmittel an!
- Bei der Herstellung von zusammengesetzten Speisen, wie Nudel oder Kartoffelsalate, die gekochten Speisen herunterkühlen, bevor die anderen Zutaten zugegeben werden.
- bei der Lagerung rohe und gekochte Speisen getrennt halten
- die Zubereitung von Speisen diese nicht mit der Hand anfassen
- auf saubere Kleidung achten

Ein einheitlicher Plan „Hygieneregeln“ hängt in allen Fachpraxisräumen aus.

#### **A) spezielles zur Reinigung:**

- Arbeitsbereiche beim Arbeiten möglichst sauber halten; zwischendurch bei Bedarf säubern
- keine verschmutzten Wischlappen verwenden; wenn Stoffhandtücher, dann täglich frisch
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Schädlingsbekämpfungsmittel von Lebensmitteln getrennt halten, möglichst unter Verschluss
- beim Geschirrwaschen mit klarem Wasser nachspülen (2-Becken-Methode)

### **8.3 Händedesinfektion**

- Eine Händedesinfektion für die in der Küche Beschäftigten ist in folgenden Fällen erforderlich:
  - bei Arbeitsbeginn
  - nach Pausen
  - nach jedem Toilettenbesuch
  - nach Schmutzarbeiten
  - nach Arbeiten mit kritischen Rohwaren z.B. rohes Fleisch, Geflügel
  - nach Husten oder Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuches
- Bei Händedesinfektionsmitteln auch im Küchenbereich handelt es sich um die Liste der DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie). Hierzu kann Sie das Stadtgesundheitsamt beraten.
- Das Angebot von Händedesinfektionsmitteln über Wandspender hat sich bewährt. Seifen- und Desinfektionsmittelspender sind wöchentlich auf deren Füllstand hin zu überprüfen. Vor Neubefüllung der Spender sind diese zu reinigen. Aus hygienerechtlichen Gründen sollte man jedoch für Desinfektionsmittel nur Originalgebinde verwenden.

## 8.4 Flächenreinigung und – desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich sind täglich zu reinigen.

Eine Flächendesinfektion ist erforderlich bei:

- Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohes Fleisch, Geflügel
- nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmitteln verarbeitet werden

Durchführung: Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor Verwendung mittels geeigneter Dosierhilfe (Messbecher) zuzubereiten. Das Desinfektionsmittel wird auf die betreffende Fläche aufgebracht und mit einem Tuch oder Schwamm mit mechanischem Druck verteilt (Scheuer-Wisch-Desinfektion). Die Einwirkzeit des Desinfektionsmittels ist vor erneuter Benutzung der Fläche abzuwarten. Flächen, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen.

Es dürfen nur geprüfte und für wirksam befundene Desinfektionsmittel eingesetzt werden. Dies ist gewährleistet, wenn eine DVG -Listung vorliegt (siehe Bezugsadressen).

## 8.5 Lebensmittelhygiene

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall mit Schädlingen vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgemäß zu verpacken (z. B. Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum/ Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.

Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren
- tägliche Temperaturkontrollen in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf in den Kühlschränken nicht über 7° C liegen, in Gefrierfächern muss die Temperatur mindestens - 18° C betragen
- wöchentliche Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten

## 8.6 Tierische Schädlinge

Die Küche ist regelmäßig auf Schädlingsbefall ist zu kontrollieren, bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen nach dem Stand der Technik durch eine Fachfirma zu veranlassen.

## 9 Raumluftechnische Anlagen

Neben der Wartung gemäß den technischen Regeln ist einmal jährlich eine optisch Kontrolle aller Anlagenteile sowie der Außenluft - Ansaugöffnungen durch den Schulträger durchzuführen.

## 10 Feuchtigkeitsschäden

Bei Feuchtigkeitsschäden und ggf. vorkommendem Schimmelpilzbefall ist eine fachtechnische Prüfung der Ursache der Nässebildung durch den Schulträger kurzfristig einzuleiten, damit neben der Entfernung des Schimmels auch der ggf. ursächliche bauliche Mangel beseitigt wird.

## 11. Literatur / Bezugsquellen

- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen
- Infektionsschutzgesetz – IfSG
- Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch (Trinkwasserverordnung - TrinkwV 2001)
- Allgemeine Schulordnung (AschO)
- Arbeitsschutzgesetz
- Verordnung über Sicherheit und Gesundheitsschutz bei Tätigkeiten mit biologischen Arbeitsstoffen
- Biostoffverordnung – BioStoffV
- Chemikaliengesetz
- Verordnung über gefährliche Stoffe (Gefahrstoffverordnung – GefStoffV)
- Desinfektionsmittelliste des Verbundes für Angewandte Hygiene (VAH)
- EU-Lebensmittel VO
- Unfallverhütungsvorschrift GUV R 209 " Merkblatt für den Umgang mit Reinigungs-,Pflege- und Desinfektionsmittel"
- Unfallverhütungsvorschrift Erste Hilfe GUV-V A5,  
Anleitung zur Ersten Hilfe GUV-I 503
- Leitfaden für die Innenraumlufthygiene in Schulgebäuden, [www.umweltbundesamt.de](http://www.umweltbundesamt.de)
- Impfeempfehlungen der Ständigen Impfkommission (STIKO), Epid. Bull. 2005/30 Stand: Juli 2005; [www.rki.de/GESUND/IMPFFEN/STIKO/STIKO.HTM](http://www.rki.de/GESUND/IMPFFEN/STIKO/STIKO.HTM)
- Grundsätze der Prävention BGV A1 (01.01.2004)

Bezugsadresse für Unfallverhütungsvorschriften: Unfallkasse Hessen;  
Opernplatz 14, 60313 Frankfurt a.M. ( Tel.: 069-299-72-233)

# Reinigungsplan für die Lehrküche

## Händewaschen vor Beginn der Tätigkeiten!

<u>Was</u>	<u>Wann</u>	<u>Wie</u>	<u>Womit</u>	<u>Wer</u>
Arbeitsflächen	nach Benutzung	feucht wischen	Reinigungsmittel / Flächendesinfektionsmittel	Lehrkräfte und Schüler
Spülbecken/Waschbecken	arbeitstäglich	feucht wischen	Reinigungs- und Pflegemittel	Lehrkräfte und Schüler
Kühlschrank	alle 2-4 Wochen	feucht wischen	Reinigungslösung	Lehrkräfte und Schüler
Vorratshaltung	monatlich	feucht wischen	Reinigungslösung	Lehrkräfte und Schüler
Dunstabzugshauben, falls vorhanden	je nach Nutzungsgrad nach Angaben des Herstellers	nach Angaben des Herstellers	nach Angaben des Herstellers	Fachfirma
Türklinken, Fenstergriffe, Lichtschalter, Möbelgriffe	bei Verschmutzung sofort, sonst wöchentlich	feucht abwischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Fußboden	arbeitstäglich	feucht wischen	Reinigungslösung	Reinigungspersonal
Gefrierschrank/Gefriertruhe	nach Bedarf	Abtauen und feucht wischen	Reinigungslösung	Lehrkräfte und Schüler
Wände /Türen/ Möbel/ Fensterbänke	regelmäßig nach Bedarf, mindestens jedoch 1-2x jährlich	feucht wischen	Reinigungs- /Pflegemittel	Reinigungspersonal
Geschirrtücher, Reinigungstücher	arbeitstäglich	Kochen und staubgeschützt aufbewahren	Waschmaschine, Kochwäsche	Lehrkräfte

**Hinweis: Reinigungstücher müssen nach jedem Gebrauch desinfizierend gewaschen werden (Kochen als Waschverfahren empfohlen!) Die Reinigung nur mit sauberen Tüchern ausführen.**

Nach Umgang mit bestimmten Lebensmitteln (z. B. Geflügel, Eier, ungewaschener Salat usw., die mit krankmachenden Keimen behaftet sein können) sind die Arbeitsflächen gründlich mit Reinigungsmittel zu reinigen und anschließend mit Wasser, welches Trinkwasserqualität haben muss, ausreichend nachzuwischen.

**Die Abfallentsorgung muss arbeitstäglich erfolgen!**

## Reinigungsplan allgemein

<u>Was</u>	<u>Wann</u>	<u>Wie</u>	<u>Womit</u>	<u>Wer</u>
Händewaschen	nach Toilettenbenutzung, Schmutzarbeiten, vor Umgang mit Lebensmitteln, bei Bedarf	auf die feuchte Hand geben und mit Wasser aufschäumen	Waschlotion	Lehrkräfte und Schüler
Händedesinfektion	nach Kontamination mit Blut, Stuhl, Urin u.ä.	3-5ml auf der trockenen Haut gut verreiben	Händedesinfektionsmittel	Lehrkräfte und Schüler
Lüftung der Klassenräume	immer in den Pausen	5 Minuten Stoßlüften	Fenster öffnen	Lehrkräfte und Schüler
Der sich in den Ablagefächern der Tische und im Klassenraum angesammelte Abfall	täglich	Entsorgung in die Müll-eimer	Abfallbeutel	Schüler (ggf. unter Beaufsichtigung der Lehrkräfte)
Fußboden, Flure	täglich	Feuchtwischen, Boden reinigen, lüften	Reinigungslösung	Reinigungs-personal
Fußboden, Waschräume	täglich sowie bei Verunreinigung	Feuchtwischen, Boden reinigen, lüften	Reinigungslösung	Reinigungs-personal
Tische, Kontaktflächen	täglich sowie bei Verunreinigung	feucht abwischen mit Reinigungstüchern, ggf. nachtrocknen	warmes Wasser, ggf. mit Tensidlösung (ohne Duft und Farbstoffe)	Reinigungs-personal
WC	täglich - erst nach Reinigung der Klassenräume	Wischen und Nachspülen mit gesonderten Reinigungstüchern für Kontaktflächen und Aufnehmer für Fußboden	Reinigungslösung	Reinigungs-personal
Gymnastikhalle	täglich nach Benutzung	siehe Hygieneplan	siehe Hygieneplan	Reinigungs-personal
Fenster	nach Anweisung	Einsprühen, mit sauberm Tuch trocken reiben	Reinigungslösung	Fachfirma
Handlauf, Türklinken, Kontaktflächen der Schränke, Regale	nach Anweisung, bei sichtbarer Verschmutzung	Abwischen	Reinigungslösung	Reinigungs-personal
Reinigungsgeräte, Reinigungstücher, Wischbezüge	1 x wöchentlich arbeitstäglich	Reinigen, Reinigungstücher, Wischbezüge nach Gebrauch waschen und trocknen	Waschmaschine bei mind. 60 °C und anschließender Trocknung	Reinigungs-personal
Flächen aller Art	bei Verunreinigung mit Blut, Stuhl, Erbrochenem	Einmalhandschuhe tragen, Grobreinigung mit desinfektionsmittelgetränktem Einmalwisch-tuch, Wischdesinfektion, gesonderte Entsorgung von Reinigungstüchern und Handschuhen in Plastiksack	Desinfektionsmittel nach Desinfektionsmittel-Liste der DGHM	geschultes Reinigungs-personal oder Hausmeister
Fensterbänke / Heizkörper	vierwöchentlich nach Verschmutzungsgrad	Abwischen	Reinigungslösung	Reinigungs-personal

Personalhygiene	Lebensmittelhygiene	Raumhygiene
<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Saubere Arbeitskleidung.</li> <li>⇒ Schmuck ablegen.</li> <li>⇒ Hände waschen/desinfizieren.</li> <li>⇒ Wunden verbinden.</li> <li>⇒ Bei Krankheiten: z.B. Schnupfen, Husten, Durchfall besonderen Hygieneschutz beachten.</li> <li>⇒ Eigenverantwortliches Handeln.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ LM nach Anlieferung fachgerecht lagern.</li> <li>⇒ LM regelmäßig kontrollieren.</li> <li>⇒ Kühl- und Gefrierschränke überwachen.</li> <li>⇒ Fleischwaren getrennt lagern und zubereiten</li> <li>⇒ Vorsichtsmaßnahmen bei leicht verderblichen LM.</li> <li>⇒ Speisen abdecken, kühl lagern.</li> <li>⇒ Warme Gerichte/Speisen vor dem Servieren/Abverkaufen auf über 80°C erwärmen.</li> <li>⇒ <b>LM</b> = Lebensmittel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Arbeitsflächen- und geräte, Schränke und Regale gründlich reinigen.</li> <li>⇒ Waschbecken sauber halten.</li> <li>⇒ Regelmäßig lüften.</li> <li>⇒ Ungezieferbekämpfung (Ameisenköder).</li> <li>⇒ Täglich frische Haushaltswäsche verwenden.</li> <li>⇒ Müll getrennt sammeln und täglich entsorgen.</li> <li>⇒ Fußboden täglich reinigen.</li> </ul>

Aushang in DIN A3 in allen Fachräumen für Lebensmittelverarbeitung.