

Bereich	Präparat Konzentration, Einwirkzeit	Vorgehensweise	Häufigkeit	Verantwortlich
<b>Das Tragen von Schmuck/Uhren an Händen und Unterarmen ist während des Dienstes nicht gestattet! Fingernägel kurz und sauber halten!</b>				
 <b>Händereinigung</b>	<b>C 45 Waschlotion</b> 100%	Hände mit kaltem Wasser mit 1 Hub aus Spender (2 ml) gründlich waschen, mit Einmalhandtuch trocknen	Das Händereinigen mit anschließender Desinfektion hat grundsätzlich zu erfolgen: - unmittelbar vor Arbeitsbeginn - nach jedem Toilettenbesuch - nach Beendigung von Reinigungs- oder Schmutzarbeiten	Küchenpersonal
<b>Hygienische Händedesinfektion</b>	<b>C 20 Hände + Haut Desinfektion</b> 100 %, 30 Sek. (Noroviren 5 Min.)	2 Hübe aus Spender (3-5 ml) auf die trockenen Hände geben, gründlich einreiben	- nach dem Anfassen verschmutzter Gegenstände und Verpackungen - nach dem Umgang mit kritischen Lebensmitteln wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Ei	Küchenpersonal
<b>Händepflege</b>	<b>C 50 Pflegelotion</b> 100%	erbsengroße Menge in die sauberen, trockenen Hände einreiben	- bei Bedarf	Küchenpersonal
<b>Hautschutz</b>	<b>C 60 Hautschutzschaum</b> 100%	walnussgroße Menge in die sauberen, trockenen Hände einreiben	- 2-3 mal täglich - bei Bedarf - vor dem Tragen von Einmalhandschuhen	Küchenpersonal
<b>Auf spannungslosen Zustand der Geräte achten!</b>				
 <b>Arbeitsflächen, Theken, Transportwagen</b>	<b>B 25 Flächendesinfektion</b> 1%, 30 Min. (DVG) <b>B 30 Schnelldesinfektion</b> 100 %, 2 Min. (Noroviren: 1 Min./ volle Viruzidie: 5 Min.) <b>B 15 Desinfektionstücher</b> 100 %, 2 Min. (volle Viruzidie: 15 Min.)	gründlich reinigen und desinfizieren, einwirken lassen, vor jedem Arbeitsbeginn mit Leitungswasser abspülen entweder Tuch benetzen und wischen oder aufsprühen und ggf. wischen, einwirken lassen, nachspülen Oberfläche mit Desinfektionstuch benetzen, einwirken lassen, mit Leitungswasser spülen	- 1 - 2 x täglich - bei Bedarf - nach Umgang mit kritischen Lebensmitteln (Fleisch, Geflügel, Fisch, Ei)	Küchenpersonal
<b>Aufschnittmaschine</b>	<b>B 25 Flächendesinfektion</b> 1%, 30 Min. (DVG)	Maschine demontieren, gründlich reinigen und desinfizieren, einwirken lassen, vor Montage und Benutzung gründlich mit Leitungswasser spülen	- 1 - 2 x täglich - bei Bedarf	Küchenpersonal
<b>Schränke, Schubladen Griffe</b>	<b>B 25 Flächendesinfektion</b> 1%, 30 Min. (DVG) <b>B 30 Schnelldesinfektion</b> 100 %, 2 Min. (Noroviren: 1 Min./ volle Viruzidie: 5 Min.) <b>B 15 Desinfektionstücher</b> 100 %, 2 Min. (volle Viruzidie: 15 Min.)	gründlich reinigen und desinfizieren, einwirken lassen entweder Tuch benetzen und wischen oder aufsprühen und ggf. wischen; einwirken lassen Oberfläche mit Desinfektionstuch benetzen, einwirken lassen	- 1 x wöchentlich - bei Bedarf Griffe: - 1 x täglich - bei Bedarf	Küchenpersonal
<b>Lager- und Kühlräume, Kühlschränke,</b>	<b>B 25 Flächendesinfektion</b> 1%, 30 Min. (DVG)	Wände, Böden und Regalflächen gründlich reinigen und desinfizieren, nach Ablauf der Einwirkzeit gründlich mit Leitungswasser spülen	- 1 x wöchentlich - bei Bedarf	Küchenpersonal
<b>Waschbecken, Ausgüsse</b>	<b>B 25 Flächendesinfektion</b> 1%, 30 Min. (DVG)	gründlich reinigen und desinfizieren, einwirken lassen	- 1 x täglich (abends)	Küchenpersonal
<b>Schneidebretter, Lebensmittelbehälter</b>	<b>B 25 Flächendesinfektion</b> 1%, 30 Min. (DVG) <b>B 30 Schnelldesinfektion</b> 100 %, 2 Min. (Noroviren: 1 Min./ volle Viruzidie: 5 Min.) <b>B 15 Desinfektionstücher</b> 100 %, 2 Min. (volle Viruzidie: 15 Min.)	je nach Größe in der Spülmaschine reinigen oder mit Desinfektionslösung reinigen und desinfizieren, einwirken lassen, mit Leitungswasser spülen entweder Tuch benetzen und wischen oder aufsprühen und ggf. wischen, einwirken lassen, mit Leitungswasser spülen Oberfläche mit Desinfektionstuch benetzen, einwirken lassen, mit Leitungswasser spülen	- 1 - 2 x täglich - nach Umgang mit kritischen Lebensmitteln (Fleisch, Geflügel, Fisch, Ei)	Küchenpersonal
<b>Abfallbehälter</b>	<b>B 25 Flächendesinfektion</b> 1%, 30 Min. (DVG)	gründlich reinigen und desinfizieren, einwirken lassen	- nach jeder Entleerung	Küchenpersonal
<b>Sanitärbereich</b> Toilettendeckel/-brille, Spültaste, Toilette / Urinale außen, Türklinke, Verriegelung	<b>B 25 Flächendesinfektion</b> 1%, 30 Min. (DVG) <b>B 30 Schnelldesinfektion</b> 100 %, 2 Min. (Noroviren: 1 Min./ volle Viruzidie: 5 Min.) <b>B 15 Desinfektionstücher</b> 100 %, 2 Min. (volle Viruzidie: 15 Min.)	gründlich reinigen und desinfizieren, einwirken lassen, ggf. abwischen entweder Tuch benetzen und wischen oder aufsprühen und ggf. wischen, einwirken lassen, ggf. abwischen Oberfläche mit Desinfektionstuch benetzen, einwirken lassen	- 1 x täglich - bei Bedarf	Küchenpersonal
<b>Wandfliesen</b> Küche/Sanitärbereich	<b>B 25 Flächendesinfektion</b> 1%, 30 Min. (DVG)	gründlich reinigen und desinfizieren, einwirken lassen	- 1 x wöchentlich - bei Bedarf	Küchenpersonal
<b>Fußböden</b> Küche/Sanitärbereich	<b>B 25 Flächendesinfektion</b> 1%, 30 Min. (DVG)	mit Reinigungsautomaten od. geeigneter Nasswisch-Methode reinigen und desinfizieren, einwirken lassen, ggf. mit Gummischauber überflüssige Desinfektionslösung abziehen	- 1 - 2 x täglich - bei Bedarf	Küchenpersonal

Dieser Desinfektionsplan ist vom Anwender dem jeweiligen Stand der Technik und den internen Gegebenheiten anzupassen. Es wird empfohlen, bei der Verwendung von Desinfektionsmitteln mit Handschuhen zu arbeiten. Gereinigte und desinfizierte Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen gründlich mit Trinkwasser nachgespült werden. Bei Verwendung von Desinfektionsmitteln dürfen keine offenen Lebensmittel in der Nähe sein. Desinfektionsmittel sicher verwenden. Vor Gebrauch stets Kennzeichnung und Produktinformation lesen.

Zuständig:

Ort, Datum