

Desinfektionsplan

Küche

Was?	Wann?	Wie?	Womit?	Wer?
Händedesinfektion	vor Dienstbeginn, nach jedem Toilettenbesuch, nach dem Anfassen verschmutzter Gegenstände und Verpackungen, nach dem Umgang mit kritischen Lebensmitteln.	Entnahme der gebrauchsfertigen Lösung aus dem Spender, einreiben, bis Hände trocken sind	Septigel plus 3 ml, 30 Sekunden	Küchenpersonal
Hände waschen	Wie bei Händedesinfektion	Entnahme der Seife aus dem Spender, mit Einmal-Handtuch abtrocknen	Lunea lotion	Küchenpersonal
Arbeitsflächen, Theken, Transportwagen, Schneidbretter	1-2 * täglich und bei Bedarf	Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen oder gleichmässig aufsprühen, einwirken lassen, ggf. wischen	Agro SR-Tücher oder Spray DASR	Küchenpersonal
Aufschnittmaschine	1-2*täglich und bei Bedarf	Oberfläche mit Tuch benetzen, einwirken lassen oder gleichmässig aufsprühen, einwirken lassen, ggf. wischen	Agro SR-Tücher oder Spray DASR	Küchenpersonal
Schränke, Schubladen, Griffe	1x wöchentlich reinigen, Griffe täglich oder bei Bedarf	Oberfläche mit Tuch benetzen, einwirken lassen oder gleichmässig aufsprühen, einwirken lassen, ggf. wischen	Agro SR-Tücher oder Spray DASR	Küchenpersonal
Sanitärbereich (Toilettendeckel/-brille, Spültaste, Urinale, aussen, Türklinke, Verriegelung)	1*täglich	Oberfläche mit Tuch benetzen, einwirken lassen oder gleichmässig aufsprühen, einwirken lassen, ggf. wischen	Prodene Agro SR-Tücher oder Spray DASR	Küchenpersonal
Wandfliesen und Fußböden	Fußböden 1*täglich, Fliesen wöchentlich oder bei Bedarf	Mit geeigneter Nasswisch-Methode reinigen, einwirken lassen	Prodene Agro 1	Küchenpersonal

Merke:

Bei Desinfektionsmaßnahmen sind Konzentrationen und Einwirkzeiten zu beachten.
Laut TRBA 250 der Berufsgenossenschaft sind beim Umgang mit Desinfektionsmitteln Schutzhandschuhe zu tragen.

Hygienebeauftragte(r):

Prodene GmbH – Lebacher Str.4 – 66113 Saarbrücken – Tel. 0681/9963509
Fax: 0681/9963111 – E-Mail info@prodene.de