





Desinfektionsplan

Musterplan Küche

Was?	Wann?	Womit?	Wie?	
Maßnahme	Häufigkeit	Produkt	EWZ / Konz.	Durchführung
 Hygienische Hände-desinfektion	VOR Arbeits-/Dienstbeginn. NACH Toilettenbesuch und Pausen. Kontakt mit Mensch und Materialien. Bei tatsächlicher wie fraglicher Kontamination der Hände mit erregershaltigen Materialien. Auch vor bzw. nach Benutzung von Handschuhen!	Sterillium Gel pure	30 Sek. gebrauchsfertig	Präparat in die trockene, hohle Hand geben, über die gesamte EWZ bis zu den Handgelenken einreiben und feucht halten.
 Händewaschung	Vor Arbeitsbeginn. Nach Toilettenbesuch. Bei Verschmutzung.	Baktolin foam CleanSafe, 1 l	gebrauchsfertig	Hände anfeuchten, Produkt entnehmen, aufschäumen, gründlich abspülen und mit Einmalhandtuch trocknen.
 Handschuhe	Je nach Arbeitsbereich: allergenarme, möglichst ungepuderte, flüssigkeits- bzw. chemikalien-dichte Schutzhandschuhe verwenden. Bei möglichem Kontakt mit erregershaltigem Material (Blut, Sekrete, Ausscheidungen). Bei allen Arbeiten mit Desinfektions- und Reinigungslösungen (Achtung: Handschuhstulpen umschlagen!). Bei Umgang mit Lebensmitteln.	Peha-Soft Nitrile Fino		Handschuhe stets mit vollständig trockenen Händen anziehen. Tragedauer nach Herstellerangaben beachten. Beschädigte bzw. von innen feuchte Handschuhe schnellstmöglich wechseln.
 Oberflächen im Lebensmittelbereich	Täglich. Nach Benutzung.	Bacillo 30 Sensitive Tissues	1 Min. gebrauchsfertig	Nach der Feucht-Wischmethode desinfizierend reinigen. Nicht nachtrocknen. Nach EWZ mit Trinkwasser nachspülen.
 Fußboden	Tägliche Unterhaltsreinigung. Bei Bedarf.	Dismofix G	manuelle Anwendung 0,50%	Flächen reinigen.

Möchten Sie einen individuell für Ihre Einrichtung erstellten Desinfektionsplan, können Sie sich hier für unser PUSH Hygiene registrieren: www.hartmann.de/healthplus

