


Bereich	Produkt	Vorgehensweise	Häufigkeit	Verantwortlich
<p><b>An Händen und Unterarmen dürfen während der Arbeit weder Schmuckstücke, Uhren noch Ringe getragen werden. Fingernägel müssen kurz und sauber sein. Nagellack und künstliche Fingernägel sind nicht gestattet.</b></p>				
 <b>Hygienische Händedesinfektion</b>	<b>C 20 Hände + Haut Desinfektion</b> 100 %, 30 Sek. Noroviren: 100 %, 60 Sek.	-Präparat auf die trockenen Hände geben. -Gründlich auf allen Hand- und Fingerflächen, einschl. Handgelenke verreiben. -Während der gesamten Einwirkzeit feuchthalten.	-Vor dem Anlegen von Pflastern, Wundverbänden etc. -Vor der Zubereitung von Essen -Vor der Essensausgabe -Nach Umgang mit kritischen Lebensmitteln wie Fisch, Fleisch, Geflügel, Ei -Vor Dienstbeginn, nach Pausen, Toilettenbesuch bzw. Dienstende -Nach Niesen/Husten/Naseputzen -Nach Beendigung von Reinigungs- oder Schmutzarbeiten	-Alle Mitarbeiter
<b>Händereinigung</b>	<b>C 45 Waschlotion</b> 100 %	-Waschlotion auf die angefeuchteten Hände geben, aufschäumen. Gründlich mit kaltem Wasser abspülen. -Mit Einmalhandtuch sorgfältig trocknen.	-Bei Bedarf -Bei Arbeitsbeginn und -ende	-Alle Mitarbeiter
<b>Händepflege</b>	<b>C 50 Pflegelotion</b> 100 %	-Pflegelotion in die sauberen, trockenen Hände einreiben. Handgelenke, Finger, Fingerzwischenräume, Fingerkuppen und Nagelfalze beachten.	-Nach dem Waschen und Trocknen -Bei individuellem Bedürfnis -Nach Arbeitsende	-Alle Mitarbeiter
<b>Hautschutz</b>	<b>C 60 Hautschutzschaum</b> 100 %	-Hautschutzschaum in die sauberen, trockenen Hände einreiben. Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerkuppen und Nagelfalze beachten.	-Vor Arbeitsbeginn -2 - 3 x täglich -Vor Feuchtarbeiten -Vor dem Tragen von Handschuhen -Nach dem Händewaschen	-Alle Mitarbeiter
<b>Schutzhandschuhe (Einmal-)</b>	<b>Medizinische Einmalhandschuhe aus Vinyl, Nitril etc.</b> Möglichst puderfrei Bedingt chemikalienbeständig	-Handschuhe über die trockenen Hände ziehen. -Handschuhe kurz und gezielt tragen.	-Bei Bedarf -Bei allgemeinen Küchenarbeiten -Bei kurzzeitigem Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln	-Alle Mitarbeiter
<b>Schutzhandschuhe (Mehrweg-)</b>	<b>Chemikalienschutzhandschuhe aus Nitril, Vinyl, Latex etc.</b>	-Handschuhe über trockenen Hände ziehen. -Handschuhe kurz und gezielt tragen. -Ggf. Baumwollhandschuhe unterziehen, vor allem bei längeren Tragezeiten. -Innenseite nach Benutzung möglichst desinfizieren und trocknen. -Handschuhe nicht mit anderen Personen gemeinsam nutzen. -Bei Arbeiten über Kopf Handschuhen umstülpen.	-Bei Bedarf -Beim Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmittel	-Alle Mitarbeiter

Anforderungen an den Waschplatz: leicht erreichbar, mit fließend Warm- und Kaltwasser, Direktspender für hautschonende Waschlotion, Händedesinfektionsmittel, geeignete Hautpflegemittel und Einmalhandtücher sowie Abwurfbehälter für Einmalhandtücher.

C 20 - Zusammensetzung: Arzneilich wirksame Bestandteile: 100 g Lösung enthalten 2-Propanol 63,1 g. Sonstige Bestandteile: Gereinigtes Wasser. Anwendungsgebiete: Hygienische und chirurgische Händedesinfektion, Hautdesinfektion vor einfachen Injektionen und Punktionen peripherer Gefäße, Hautdesinfektion vor Operationen und vor Punktionen von Gelenken, Desinfektion talgdrüsenreicher Haut, Kühllumschläge. Gegenanzeigen: C 20 ist nicht zur Desinfektion offener Wunden geeignet. Bei Überempfindlichkeit gegenüber einem der Inhaltsstoffe darf C 20 nicht angewendet werden. Nebenwirkungen: Bei Einreibungen der Haut mit C 20 können Rötungen und leichtes Brennen auftreten.

Vorsichtsmaßnahmen/Warnhinweise: Flüssigkeit und Dampf leicht entzündbar. Von Hitze/Funken/offener Flamme/heißen Oberflächen fernhalten. Nicht rauchen. Nur äußerlich anwenden. Kontakt mit den Augen vermeiden. Hinweise: Dicht verschlossen lagern. Arzneimittel für Kinder unzugänglich aufbewahren. Das Arzneimittel soll nach Ablauf des Verfalldatums nicht mehr angewendet werden. Pharmazeutischer Unternehmer und Hersteller: orochemie GmbH + Co. KG, Max-Planck-Str. 27, 70806 Kornwestheim.

Einrichtung:	Muster-Hautschutzplan für die Hauswirtschaft und	Küche	
Ersteller:	Prüfung:	Freigabe:	Evaluation am:
Datum: 03.07.2020	Datum	Datum	Datum