

Bereich	Produkt	Vorgehensweise	Häufigkeit	Verantwortlich
<p>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.</p>				
 Hygienische Händedesinfektion	C 20 Hände + Haut Desinfektion 100 %, 30 Sek. Noroviren: 100 %, 60 Sek.	<ul style="list-style-type: none"> -Präparat auf die trockenen Hände geben. -Gründlich auf allen Hand- und Fingerflächen, einschl. Handgelenke verreiben. -Während der gesamten Einwirkzeit feuchthalten. 	<ul style="list-style-type: none"> -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
Händereinigung	C 45 Waschlotion 100 %	<ul style="list-style-type: none"> -Waschlotion auf die angefeuchteten Hände geben, aufschäumen. Gründlich mit kaltem Wasser abspülen. -Mit Einmalhandtuch sorgfältig trocknen. 	<ul style="list-style-type: none"> -Bei Bedarf -Bei Arbeitsbeginn und -ende 	-Alle Mitarbeiter
Händepflege	C 50 Pflegelotion 100 %	<ul style="list-style-type: none"> -Pflegelotion in die sauberen, trockenen Hände einreiben. Handgelenke, Finger, Fingerzwischenräume, Fingerkuppen und Nagelfalze beachten. 	<ul style="list-style-type: none"> -Nach dem Waschen und Trocknen -Bei individuellem Bedürfnis -Nach Arbeitsende 	-Alle Mitarbeiter
Hautschutz	C 60 Hautschutzschaum 100 %	<ul style="list-style-type: none"> -Hautschutzschaum in die sauberen, trockenen Hände einreiben. Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerkuppen und Nagelfalze beachten. 	<ul style="list-style-type: none"> -Vor Feuchtarbeiten -Vor dem Tragen von Handschuhen 	-Alle Mitarbeiter
<p>Auf spannungslosen Zustand der Geräte achten!</p>				
 Arbeitsflächen, Theken, Transportwagen	orochemie® Schonreiniger 25-50 ml/10 l Wasser Bei hartnäckiger Verschmutzung höhere Dosierung	<ul style="list-style-type: none"> -Mit geeignetem Tuch feucht wischen. 	-1 x täglich	-Küchenpersonal
Siehe Bereich darüber	B 40 Schnelldesinfektion 100 %, 1 Min. (VAH) Noroviren: 100 %, 30 Sek. 100 %, 5 Min. (IHO-LMH)	<ul style="list-style-type: none"> -Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen. 	<ul style="list-style-type: none"> -Bei Bedarf -Nach Umgang mit kritischen Lebensmitteln (Fleisch, Geflügel, Fisch, Ei) 	-Wie oben
Siehe Bereich darüber	B 15 Wischdesinfektion 2 %, 5 Min. (VAH) 20° C, niedrige Belastung: 1 %, 15 Min. (IHO-LMH) 20° C, hohe Belastung: 2 %, 15 Min. (IHO-LMH) Volle Viruzidie: 2 %, 5 Min.	<ul style="list-style-type: none"> -Wie oben. -Lebensmittelberührende Flächen nach der Einwirkzeit gründlich mit Trinkwasser spülen. 	-Wie oben	-Wie oben
Aufschnittmaschine	orochemie® Universalreiniger eco 50 ml/10 l Wasser Bei hartnäckiger Verschmutzung 100 ml/10 l Wasser	<ul style="list-style-type: none"> -Mit geeignetem Tuch feucht wischen. -Lebensmittelberührende Flächen gründlich mit Trinkwasser spülen. 	-1 x täglich	-Küchenpersonal
Siehe Bereich darüber	B 40 Schnelldesinfektion 100 %, 1 Min. (VAH) Noroviren: 100 %, 30 Sek. 100 %, 5 Min. (IHO-LMH)	<ul style="list-style-type: none"> -Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen. 	-Bei Bedarf	-Wie oben
Siehe Bereich darüber	B 15 Desinfektionstücher 2 Min. (VAH) 15 Min. (IHO-LMH) Volle Viruzidie: 5 Min.	<ul style="list-style-type: none"> -Desinfektionstuch aus Flowpack entnehmen. -Wie oben -Gründlich mit Trinkwasser nachwischen. 	-Wie oben	-Wie oben
Lager- und Kühlräume, Kühlschränke	B 15 Wischdesinfektion 2 %, 5 Min. (VAH) 20° C, niedrige Belastung: 1 %, 15 Min. (IHO-LMH) 20° C, hohe Belastung: 2 %, 15 Min. (IHO-LMH) Volle Viruzidie: 2 %, 5 Min.	<ul style="list-style-type: none"> -Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen. -Lebensmittelberührende Flächen nach der Einwirkzeit gründlich mit Trinkwasser spülen. 	<ul style="list-style-type: none"> -Bei Bedarf -1 x wöchentlich 	-Küchenpersonal

Einrichtung:	Muster-Desinfektionsplan und Reinigungsplan	für die Küche	
Ersteller:	Prüfung:	Freigabe:	Evaluation am:
Datum: 25.02.2021	Datum	Datum	Datum

Bereich	Produkt	Vorgehensweise	Häufigkeit	Verantwortlich
Schneidebretter, Lebensmittelbehälter	B 40 Schnelldesinfektion 100 %, 1 Min. (VAH) Noroviren: 100 %, 30 Sek. 100 %, 5 Min. (IHO-LMH)	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen.	-1 x täglich -Nach Umgang mit kritischen Lebensmitteln (Fleisch, Geflügel, Fisch, Ei)	-Küchenpersonal
Schränke, Schubladen, Griffe	orochemie® Universalreiniger eco 50 ml/10 l Wasser Bei hartnäckiger Verschmutzung 100 ml/10 l Wasser	-Mit geeignetem Tuch feucht wischen. -Lebensmittelberührende Flächen gründlich mit Trinkwasser spülen.	-1 x täglich	-Küchenpersonal
Siehe Bereich darüber	B 40 Schnelldesinfektion 100 %, 1 Min. (VAH) Noroviren: 100 %, 30 Sek. 100 %, 5 Min. (IHO-LMH)	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen.	-Bei Bedarf	-Wie oben
Siehe Bereich darüber	B 15 Wischdesinfektion 2 %, 5 Min. (VAH) 20° C, niedrige Belastung: 1 %, 15 Min. (IHO-LMH) 20° C, hohe Belastung: 2 %, 15 Min. (IHO-LMH) Volle Viruzidie: 2 %, 5 Min.	-Wie oben. -Lebensmittelberührende Flächen nach der Einwirkzeit gründlich mit Trinkwasser spülen.	-Wie oben	-Wie oben
Waschbecken, Ausgüsse	B 15 Wischdesinfektion 2 %, 5 Min. (VAH) 20° C, niedrige Belastung: 1 %, 15 Min. (IHO-LMH) 20° C, hohe Belastung: 2 %, 15 Min. (IHO-LMH) Volle Viruzidie: 2 %, 5 Min.	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen.	-1 x täglich	-Küchenpersonal
Abfallbehälter	B 15 Wischdesinfektion 2 %, 5 Min. (VAH) 20° C, niedrige Belastung: 1 %, 15 Min. (IHO-LMH) 20° C, hohe Belastung: 2 %, 15 Min. (IHO-LMH) Volle Viruzidie: 2 %, 5 Min.	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen.	-Nach jeder Entleerung -1 x täglich	-Küchenpersonal
Siehe Bereich darüber	B 15 Desinfektionstücher 2 Min. (VAH) 15 Min. (IHO-LMH) Volle Viruzidie: 5 Min.	-Desinfektionstuch aus Flowpack entnehmen. -Wie oben	-Wie oben	-Wie oben
Wandfliesen	orochemie® Universalreiniger eco 50 ml/10 l Wasser Bei hartnäckiger Verschmutzung 100 ml/10 l Wasser	-Mit geeignetem Tuch feucht wischen. -Lebensmittelberührende Flächen gründlich mit Trinkwasser spülen.	-Bei Bedarf -1 x täglich	-Küchenpersonal -Reinigungspersonal
Siehe Bereich darüber	B 15 Wischdesinfektion 2 %, 5 Min. (VAH) 20° C, niedrige Belastung: 1 %, 15 Min. (IHO-LMH) 20° C, hohe Belastung: 2 %, 15 Min. (IHO-LMH) Volle Viruzidie: 2 %, 5 Min.	-Oberfläche mit Tuch gründlich benetzen, einwirken lassen.	-Bei Bedarf	-Wie oben
Siehe Bereich darüber	B 15 Desinfektionstücher 2 Min. (VAH) 15 Min. (IHO-LMH) Volle Viruzidie: 5 Min.	-Desinfektionstuch aus Flowpack entnehmen. -Wie oben	-Wie oben	-Wie oben
 Fußböden	orochemie® Schonreiniger 25-50 ml/10 l Wasser Bei hartnäckiger Verschmutzung höhere Dosierung	-Mit geeigneter Nass-Wisch-Methode reinigen. -Anwendung mittels Scheuersaugmaschine.	-Bei Bedarf -1 x täglich	-Küchenpersonal -Reinigungspersonal
Siehe Bereich darüber	B 15 Wischdesinfektion 2 %, 5 Min. (VAH) 20° C, niedrige Belastung: 1 %, 15 Min. (IHO-LMH) 20° C, hohe Belastung: 2 %, 15 Min. (IHO-LMH) Volle Viruzidie: 2 %, 5 Min.	-Mit geeigneter Nass-Wisch-Methode desinfizierend reinigen, einwirken lassen.	-Bei Bedarf	-Wie oben

Einrichtung:	Muster-Desinfektionsplan und Reinigungsplan	für die Küche	
Ersteller:	Prüfung:	Freigabe:	Evaluation am:
Datum: 25.02.2021	Datum	Datum	Datum

Regelmäßige Personalbelehrungen und schriftliche Dokumentation werden empfohlen.
 Bei Verwendung von Desinfektionsmitteln dürfen keine offenen Lebensmittel in der Nähe sein.
 Bei der Anwendung von Reinigern mit anionischen Tensiden und Desinfektionsmitteln im Wechsel kann es zu Verminderung der Reinigungs- bzw. Desinfektionswirkung kommen. Daher ist im Zweifelsfall zwischen beiden Schritten zu wässern.
 Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, nach der Desinfektion und Einwirkzeit gründlich mit Trinkwasser spülen.
 Dieser Desinfektionsplan ist vom Anwender dem jeweiligen Stand der Technik und internen Veränderungen anzupassen.
 Bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten sind geeignete Schutzhandschuhe zu tragen.
 Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.
 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, Kühlumschläge. 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-Desinfektionsplan und Reinigungsplan	für die Küche	
Ersteller:	Prüfung:	Freigabe:	Evaluation am:
Datum: 25.02.2021	Datum	Datum	Datum