

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

Inhaltsverzeichnis

1	Inhalt	3
1.1	Einführung	3
1.2	Ziele und Anforderungen	3
1.3	Hinweis zur Handhabung	3
1.4	Allgemeine Hinweise zum Hygienekonzept im Pandemiefall	4
2	Grundlagen der Hygiene, der Reinigung und des Arbeitsschutzes	5
2.1	So entsteht eine Infektionskrankheit	5
2.2	Übertragungswege einer Infektionskrankheit	6
2.2.1	direkte oder indirekte Kontaktübertragung	6
2.2.2	Tröpfchenübertragung	6
2.2.3	Übertragung durch die Atemluft	7
2.3	Verhaltensweisen bei Verdacht auf eine Infektionskrankheit	7
2.3.1	Hygienische Schutzmaßnahmen (Infobox)	7
2.3.2	Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter und Gäste während des betrieblichen Ablaufs	8
2.4	Reinigung von Flächen	10
2.4.1	Vier- Farb- Code- System	10
2.4.2	Falttechnik Reinigungstuch	11
2.4.3	Sprühmethode	12
2.5	Desinfektion von Flächen	12
2.5.1	Ablauf gezielte Desinfektion (wie z.B. Toiletten, Waschbecken, Touchflächen)	13
2.5.2	Ablauf gezielte Desinfektion bei groben infektiösen Verunreinigungen	13
2.5.3	Infektionsschutz-Box gemäß Empfehlung des IRHT	14
2.5.4	Herstellung einer Gebrauchslösung zur Desinfektion	15
2.6	Aufbewahrung, Lagerung und Umgang mit Reinigungsmitteln	16
2.6.1	Gefahrstoffe	16
2.6.2	Schutzmaßnahmen	17
2.6.3	Erste Hilfe bei Unfällen	18
3	Hygiene in der täglichen Praxis	19
3.2	Hinweise zur Auswahl der Desinfektionsmittel	20
3.3	Handschuhe	21
3.4	Hautschutz und Hautpflege	21

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

3.5	Wäschehygiene im Gastronomiebereich	21
3.6	Innenraumluf	22
3.7	Schimmelpilzbildung in sanitären Einheiten (bspw. öffentliche Toiletten)	22
3.8	Energiesparlampen	23
3.9	Abfall und Schädlingsbekämpfung	23
4	Hygiene und Reinigung in Pandemiezeiten, gegliedert nach Bereichen	23
4.2	Öffentliche Sanitärbereiche	23
4.3	Küche und Speiseraum	24
4.3.1	Lebensmittelhygiene	24
4.3.2	Personalhygiene - Hygieneregeln für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter	25
4.4	Gasträume/Restaurant	26
4.5	Sonstige Räume	26
4.6	Außenbereiche	26
4.7	Trinkwasser	26
5	Hilfe im Notfall	27
5.2	Erste Hilfe	27

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

1 Inhalt

1.1 Einführung

Gastronomie- und Hotelbetriebe sind laut Infektionsschutzgesetz (IfSG) verpflichtet individuelle Hygienekonzepte nach HACCP zu erstellen. Während Pandemie- Zeiten, wie derzeit die Corona-Pandemie ist das Konzept ergänzend zu den jeweils geltenden gesetzlichen Vorgaben und Verordnungen. Das Hygienekonzept beschreibt die festgelegten Verfahrensstandards und konkrete Maßnahmen zum Schutz der anvertrauten Mitarbeiter-/innen sowie der Gäste.

1.2 Ziele und Anforderungen

Der Hygieneplan dient dazu, das Risiko von Infektionen zu minimieren. Unter Berücksichtigung der baulichen und organisatorischen Gegebenheiten sowie gesetzlicher Vorschriften werden Standards für die einzelnen Bereiche entwickelt und dokumentiert.

Auf Basis des Hygieneplans wird das Personal regelmäßig geschult (gem. & 42/43 IfSG), vor Beginn der Beschäftigung und dann alle zwei Jahre. Dies ist schriftlich zu dokumentieren. Verantwortlich dafür ist der/die Betreiber-/in, gegebenenfalls unterstützt durch ein Hygieneteam.

Die im Hygieneordner beschriebenen Grundlagen sind mit fachlicher Expertise unter Berücksichtigung der rechtlichen Vorschriften entwickelt und dienen als Hilfestellung zur Erstellung von individualisierten Plänen. Die Pläne werden auf der Basis der örtlichen Begehung, der gesetzlichen Vorschriften, der Personalschulung sowie der definierten Maßnahmen umgesetzt.

Der Hygieneplan muss mindestens 1 x jährlich auf seine Aktualität und ggf. notwendige Veränderungen aufgrund neuer gesetzlicher Regelungen überprüft werden. Notwendig ist das z.B. auch bei Umstellung der Reinigungs- und Desinfektionsprodukte bzw. sonstigen Änderung des Reinigungsplans.

1.3 Hinweis zur Handhabung

Um Ihnen die Handhabung des Dokuments zu erleichtern, finden Sie insbesondere für den ersten und zweiten Inhaltsbereich eine Zuordnung von farbigen Elementen zur organisatorischen Ebene der

- Betreiber
- Leitung
- Service-/Küchen und/oder Reinigungskräfte

Die farbigen Elemente sind nach dem Ampelprinzip aufgebaut und unterstützen über die Formgebung auch Personen mit Farbschwäche.

■ To-do: Immer zu beachten | ▼ To-do: Im Ereignisfall | ● Information

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

- grün - Inhalte dienen der reinen „Information“
- ▼ gelb - im „Ereignisfall“ sind diese Hinweise zu beachten bzw. anzuwenden
- rot - diese Hinweise sind „immer“ zu beachten bzw. anzuwenden

1.4 Allgemeine Hinweise zum Hygienekonzept im Pandemiefall

Allgemein:

- Reinigungsmaßnahmen der für Gäste zugänglichen Flächen entsprechend der Reinigungs- und Hygienepläne
- Reinigungsmaßnahmen insbesondere in den sanitären Anlagen entsprechend der Reinigungs- und Hygienepläne
- Regelmäßige Kontrolle der Desinfektionsspender im Objekt (am Eingang, auf der Fläche, im Sanitärbereich). Auffüllen bei Bedarf
- Reinigung der Tische und ggf. Speisekarten etc. nach jedem Gästewechsel
- Gut sichtbare Hinweise/Beschilderung zur Einhaltung des Mindestabstandes
- Sperrung einzelner Sitzplätze und Begrenzung der Personenzahl in Räumlichkeiten zur Einhaltung des Mindestabstandes
- Gut sichtbare Hinweise/Beschilderung: Verpflichtung zum Tragen von einer medizinischen Mund-Nasen-Bedeckung
- Regelmäßiges Belüften der Räume, um die Aerosolanreicherung der Raumluft zu reduzieren. Unterstützend durchgehende Nutzung der vorhandenen mobilen Raumluftreinigungsgeräte
- Wartung und Reinigung der Raumluftreinigungsgeräte nach Herstelleranweisung
- Installation eines „Einbahnstraßen-Systems“ zur Reduktion von Begegnungen und Sicherung des Mindestabstandes
- Schlangenbildung von Gästen vor der Tür möglichst vermeiden und auf Abstände und ggf. Mund-Nasen-Bedeckung achten
- Begrüßung und Abholung der Gäste möglichst am Eingang
- Hinweis auf die im Hause geltenden Hygieneregeln, die Tragepflicht einer medizinischen Mund-Nasen-Bedeckung, sobald man den zugewiesenen Sitzplatz verlässt
Erläuterung des Wegesystems (z. B. Markierung am Boden, Pfeile o.ä.)
- Einfordern der Gästeregistrierung (alternativ auch am Tisch möglich) über die Luca-App oder alternativ Eintrag in die Anwesenheitsliste.
- Sammelgarderoben bleiben geschlossen, die eigene Garderobe verbleibt am Platz

Mitarbeiter:

- Alle Mitarbeiter tragen durchgängig eine medizinische Mund-Nasen-Bedeckung
- Personalhygiene und Händehygiene werden eingehalten.
- Die Reinigung und/oder Desinfektion des Sitzplatzes und der Gegenstände erfolgt vor Neuvergabe des Sitzplatzes bei Gästewechsel.
- Abstände zwischen Servicepersonal und Gast werden so weit wie möglich eingehalten
- Tablett, Besteck, Gläser, etc. werden in der Spülmaschine bei mindestens 60 Grad gereinigt.

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

- Der Abstand von 1,5 m zwischen den Gästen und dem Personal hinter der Theke ist sicherzustellen, es besteht Maskenpflicht, ggf. ist eine Plexiglaswand aufzustellen
- Tisch-Stuhl-Gäste-Abstand wird eingehalten, Sitzplätze werden entsprechend markiert
- Die Mitarbeiter tragen durchgehend eine medizinische Mund-Nasen-Bedeckung
- Es gelten die grundsätzlichen Hygieneregeln
- Laufflächen kennzeichnen / Tragen von medizinischer Mund-Nasen-Bedeckung von Gästen zu und vom Sitzplatz z.B. Gang auf die Toilette

Bezahlvorgang:

- Wenn möglich kontaktloses Bezahlen zu ermöglichen, EC-Karte, Apple Pay u.ä. bevorzugen
- Elektronische Geräte und Touchflächen nach jedem Gebrauch desinfizieren

Toiletten:

- Zugang wird über ein Wegesystem gekennzeichnet
- Tragen einer medizinischen Mund-Nasen-Bedeckung
- Falls die Abstände nicht eingehalten werden können ggf. Waschbecken und Urinale sperren und Personenzahl zum Zutritt beschränken: Ein Hinweis auf die maximal zulässige Personenzahl ist an der Eingangstür anzubringen
- Regelmäßige Kontrollen und Reinigung und/oder Desinfektion aller Touchflächen wie Toiletten, Urinale, Waschbecken, Handtuchspender und Türgriffe
- Verkürzung der Reinigungszyklen mit Aushang der Reinigungszeiten
- Aufstellen von Desinfektionsspendern

Verabschiedung des Gastes:

- Austragung aus Gastregistrierung Liste oder Luca-App
- Begleitung zur Tür, falls kein Wegesystem gekennzeichnet ist

Warenlieferung / externe Dienstleistung:

- ggf. jeden Betriebsfremden namentlich registrieren (mit Anwesenheits-Uhrzeiten)
- Wenn möglich Lieferung außerhalb der Räume abwickeln

2 Grundlagen der Hygiene, der Reinigung und des Arbeitsschutzes

2.1 So entsteht eine Infektionskrankheit

- Betreiber | ● Leitung | ● Service-/Küchen-/Reinigungskräfte

Bakterien, Pilze, Viren oder Parasiten sind Krankheitserreger, die Infektionen auslösen. Wenn Sie auftreten machen sie entweder immer krank (pathogen) oder nur gelegentlich (fakultativ pathogen). Über einen Übertragungsweg dringen sie in ein empfängliches Immunsystem ein und lösen die Infektion aus. Gefährdet sind vor allem Menschen mit einem schwach ausgebildeten Immunsystem, wie jüngere Kinder oder ältere Menschen.

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

2.2 Übertragungswege einer Infektionskrankheit

● Betreiber | ● Leitung | ● Service-/Küchen/-Reinigungskräfte

Der Erkrankung geht immer eine Infektion durch den Krankheitserreger voraus. Die Übertragungswege sind:

- die direkte oder indirekte Kontaktübertragung,
- die Tröpfchenübertragung und
- die luftgetragene (aerogene) Übertragung.

Einige Krankheitserreger können über mehrere Wege übertragen werden. Im Organismus angelangt vermehren sie sich und es zeigen sich die Symptome der Erkrankung wie z.B. Fieber, Kopfschmerzen, Übelkeit, Erbrechen, Durchfall oder Ausschlag. Den Zeitraum zwischen Infektion und Ausbruch der Krankheit nennt man Inkubationszeit. Die vom Immunsystem mobilisierten Abwehrstoffe können in vielen Fällen den Ausbruch der Krankheit verhindern oder das Ausmaß reduzieren.

2.2.1 direkte oder indirekte Kontaktübertragung

Überall dort, wo Menschen zusammen sind, kommt es häufig zu Kontaktübertragungen.

Die **direkte** Übertragung erfolgt über die körperliche Berührung und Übertragung von infektiösem Material (Auswurf, Stuhl, Urin, Eiter, Blut), meistens über die Hände.

Die **indirekte** Übertragung wird über keimhaltige Lebensmittel, verunreinigte Oberflächen, Hände oder Tiere (z.B. über Fliegen, Zecken) induziert.

Konsequente Hygienemaßnahmen wie gründliches Händewaschen und Säuberung häufig genutzter Oberflächen (sog. Touchflächen) sind der beste Schutz vor Infektionskrankheiten.

2.2.2 Tröpfchenübertragung

Flüssigkeit, die beim Husten, Niesen, Naseputzen oder Sprechen freigesetzt wird, ist ein weiterer Infektionsweg. Die Tröpfchen fliegen etwa 1 – 1,5 Meter weit und dringen über die Schleimhäute oder die Bindehaut in den Körper ein. Epidemien und Pandemien werden überwiegend durch Tröpfchen übertragen, Menschenansammlungen fördern diesen Übertragungsweg.

Keime können sich auch im Staub festsetzen und durch die Luft fliegend eingeatmet werden oder sich auf Oberflächen niederlassen. Bei der Reinigung sollte daher nicht gekehrt, sondern immer nebelfeucht gewischt werden.

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

2.2.3 Übertragung durch die Atemluft

Tröpfchenkerne können einige Zeit in der Luft schweben. Sie können jedoch nicht auffliegen und somit keine direkte Infektion durch die Luft auslösen. Eine indirekte Kontaktinfektion ist allerdings möglich.

2.3 Verhaltensweisen bei Verdacht auf eine Infektionskrankheit

● Betreiber | ⚠ Leitung | ⚠ Service-/Küchen/-Reinigungskräfte

Bitte beachten Sie im Falle einer Pandemie wie z.B. aktuell der Corona- Pandemie die jeweils ggf. gültigen zusätzlichen Hygieneverordnungen der Behörden und die Hinweise der Gesundheitsämter.

Wenn der Verdacht einer Infektionskrankheit (Symptome hierfür ist z.B. erhöhte Temperatur) in Ihrem Gastronomiebetrieb durch Ihr Personal oder eines Gastes besteht, sind besondere Hygienemaßnahmen zu ergreifen:

- Zuerst muss die betroffene Person sofort den Gastronomiebetrieb verlassen, der Person ist zu empfehlen sich ärztlichen Rat einzuholen und ggf. das Gesundheitsamt zu kontaktieren
- Sämtliche mögliche Kontaktflächen, die evtl. durch die Person kontaminiert sein können, müssen sofort gründlich desinfiziert werden.
- Daneben werden auch alle Räume großzügig gelüftet.

2.3.1 Hygienische Schutzmaßnahmen (Infobox)

Übertragungsweg	Hygienische Maßnahme
Direkter Kontakt von Mensch zu Mensch	Händehygiene
Indirekter Kontakt (z. B. über Oberflächen)	Flächenreinigung, ggf. -desinfektion, Händehygiene
Lebensmittel	Hände- und Personalhygiene, Desinfektion für Risikobereiche und -arbeiten
Tröpfchen	Händehygiene, Niesen in Ellenbeuge, Flächenreinigung
luftgetragen	Impfung, Tragen von medizinischen Masken

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

2.3.2 Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter und Gäste während des betrieblichen Ablaufs

Vor dem Betreten des Betriebs werde die Gäste wie folgt informiert:

- Eine Bewirtung nur möglich ist, wenn keine Krankheitssymptome eine akute Atemwegserkrankung, Fieber oder/und der Verlust des Geschmacksinns, vorhanden sind.
- Zutritt zum Betrieb erst nach einer gründlichen Handhygiene erfolgen darf. Die dafür erforderlichen Mittel, z.B. Handdesinfektionsmittel stehen immer in ausreichender Menge gut ersichtlich zur Verfügung.
- Dass, das abnehmen der gesetzlich vorgeschriebenen Mund- Nasen- Bedeckung nur am zugewiesenen Sitzplatz / Tisch erfolgen darf.
- Dass der Mindestabstand von 1,50 Meter zu anderen Gästen/Tischen eingehalten werden muss.
- Ausgenommen von den Abstandsregeln am Tisch sind Personenkreise für die die allgemeine Kontaktbeschränkung nicht gilt. (z. B. Personen eines Hausstandes)

Während der Bewirtung

- Die betrieblichen Abläufe werden so organisiert, dass der Kontakt mit dem Gast auf das mögliche Mindestmaß reduziert wird.
- Die Gäste werden vom Servicepersonal zum vorgesehenen Tische begleitet.
- Im Innenbereich sind grundsätzlich vorab Reservierungen erforderlich.
- Die Bewirtung der Gäste erfolgt ausschließlich an den zugewiesenen Tischen.
- Der Mindestabstand von Servicepersonal und Gästen von 1,50 Meter sollte immer eingehalten werden.
- Die Abstände der Tische im Innenbereich sind so zu gestalten, dass die Gäste während Ihres Besuchs (beim Platznehmen, beim Verlassen des Betriebs oder zum Toilettengang) den Abstand von 1,50 Meter zu anderen Gästen einhalten können. Ausgeschlossen hievon sind Personen für die die allgemeine Kontaktbeschränkung nicht gilt, hier greift immer die aktuelle Rechtslage.
- Das Mindestabstandsgebot von 1,50 Meter gilt für alle Bereiche, nicht nur für die Sitzplätze.
- Durch die Begrenzung der Gästeanzahl wird gewährleistet, dass die maximale Besucheranzahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird.
- Um den Mindestabstand von 1,50 Meter bei evtl. Warteschlangen oder Wartebereichen zu gewährleisten sind demensprechende Kennzeichnungen für Personal und Gäste leicht ersichtlich anzubringen.
- Um im Falle eines nachträglich gemeldeten positiven Corona Falls die Kontaktpersonenermittlung durch die zuständige Behörde gewährleisten zu können, wird von allen Gästen (1 Person eines Hausstandes) die Kontaktdaten, Name, Anschrift, Telefonnummer, E- Mail- Adresse) erhoben. Die Dokumentation hat unter Einhaltung des Datenschutzrechts (Art. 13 DSGVO) zu erfolgen. Die Daten sind so zu verwahren, dass Sie vor unrechtmäßigem Gebrauch und oder Veränderung durch Dritte geschützt sind und werden nach Ablauf eines Monats vernichtet.

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

- Der haptische (durch Berühren) Kontakt der Gäste zu Gegenständen wie Speisekarte, Serviettenhalte usw. wird auf das notwendigste reduziert. Solche Gegenstände werden nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt oder ausgetauscht.
- Buffets sind in offener Form nicht erlaubt, Sie sind allerdings als Bedienbuffets unter Einhaltung der örtlichen Hygienegegebenheiten aus der Gefährdungsbeurteilung anbietbar. Dabei ist sicherzustellen, das Geschirr und Besteck nicht von mehreren Personen berührt werden kann.
- Das Servicepersonal hat darauf zu achten, dass die Getränke und die Speisen ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast kommen.
- Das Servicepersonal trägt während der Bewirtung stets einen gesetzlich zugelassenen Mund- Nasen- Schutz.
- Die allgemeinen Hygieneregeln sind zudem bei der Annahme, der Einlagerung und der Verarbeitung von Lebensmittel zu beachten.
- Auch in der Küche wird zwischen den Mitarbeitern der Mindestabstand von 1,50 Meter eingehalten, sollte dies nicht möglich sein ist eine gesetzlich zugelassenen Mund- Nasen- Maske zu tragen.
- Der Mindestabstand zwischen den Mitarbeitern muss in allen Arbeitsbereichen eingehalten werden könne. Wenn dies in Einzelfällen nicht möglich ist, müssen die Mitarbeiter eine Mund- Nasen- Maske trage.
- Das Reinigen von Geschirr, Besteck und Gläsern erfolgt in einer Spülmaschine bei mindestens 65 Grad, das säubern mit der Hand muss so heiß wie möglich erfolgen.
- Alle benutzen Textilien werden täglich gemäß der Wäschehygiene desinfizierend gewaschen.
- Die Raumluft wird durch regelmäßiges Lüften sowie mittels Lüftungsanlagen mit entsprechender erhörter Frischluftzufuhr geregelt.
- Die Laufwege der Gäste sind nach den örtlichen Möglichkeiten geplant und vorgegeben.
- Sanitäre Anlagen werden in Abhängigkeit Ihrer Größe und Zugangsmöglichkeiten auf eine max. Personenanzahl begrenzt. Es wird ausreichend Handseife in Spendern, Einwegpapierhandtüchern, Toilettenpapier und Händedesinfektionsmittel bereitgestellt.
- Die sanitären Anlagen werden regelmäßig kontrolliert, Verbrauchsmaterialien aufgefüllt und die sog. „Touch- Flächen“ wie Türklinken und alle weiteren häufig berührten Oberflächen desinfiziert.
- Die Gäste werden im Toiletten- Bereich durch Aushang, auf das richtige Händewaschen sowie das Einhalten des Mindestabstands hingewiesen. Damit hier der Mindestabstand eingehalten werden kann sind evtl. Maßnahmen wie das Entfernen oder Sperren von WC- Becken, oder Urinalen erforderlich.
- In den Umkleidekabinen steht dem Personal ausreichend Platz zur Verfügung um die Arbeitskleidung von der Privaten mit ausreichend Abstand zu trennen.
- Die Arbeitskleidung wird täglich gewechselt und gemäß der Wäschehygiene gereinigt.

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

2.4 Reinigung von Flächen

● Betreiber | ● Leitung | ● Service-/Küchen/-Reinigungskräfte

Voraussetzung für ein Höchstmaß an Hygiene und Sauberkeit ist die regelmäßige und gründliche Reinigung:

Wir empfehlen bei einer Nutzung von 7 Tagen in der Woche eine Mindestreinigungshäufigkeit von

- Sanitärräume (Fußböden, Handwaschbecken, WC, Urinale, Türklinken) sind täglich zu reinigen.
- Waschbecken sind mit Papierhandtüchern und Seifenspender auszustatten und täglich zu reinigen.
- Umkleide- und Duschräume sind täglich zu reinigen.
- Tische, an denen die Mahlzeiten eingenommen werden, sind nach Verunreinigung und jeder Nutzung mit einem sauberen und feuchten Tuch zu reinigen.

Staubsauger verfügen idealerweise über einen HEPA-Schwebstofffilter. Nach Bedarf ist eine regelmäßige Grund- oder Intensivreinigung des gesamten Betriebs zu empfehlen.

Durch die feuchte Reinigung werden Schmutz und die darin enthaltenen Keime entfernt. Die trockene Reinigung führt lediglich zur Aufwirbelung des Staubs bzw. der enthaltenen Krankheitserreger und sollte daher vermieden werden.

Benutzte Mopps oder Wischtücher sind getrennt von den sauberen in einem möglichst trockenen Raum zu lagern und desinfizierend zu waschen. Mopps müssen nach der Verunreinigung mit Blut oder sonstigen Sekreten sofort ausgetauscht werden, sie dürfen nicht wieder in die Reinigungslösung eingetaucht werden.

Teppiche sollten mindestens einmal pro Jahr mit einem speziellen Reinigungsgerät feucht gesäubert werden (Sprüh-Extraktionsmethode).

2.4.1 Vier- Farb- Code- System

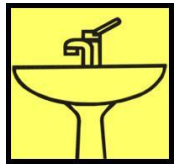
Um die Hygiene bei der Reinigung sicherzustellen, ist es sinnvoll und inzwischen Standard die Bereiche der Reinigung nach dem „Vier-Farb-Code-System“ zu unterteilen. Durch die Abgrenzung der Bereiche wird vermieden, dass z.B. Keime zwischen den einzelnen Bereichen „verschleppt“ werden. In den betreffenden Farben sind Eimer, Tücher, Reinigungsschwämme erhältlich.

Übrigens! Die Farbgebung in Reinigungschemikalien deutet lediglich auf einen Einsatzbereich hin. Im Gegensatz zu z.B. Tüchern und Schwämmen darf ein rot eingefärbter Sanitärreiniger auch im Küchenbereich zur Kalklösung verarbeitet werden. Wichtig ist hier allerdings die Reinigungstextilien der Farbe zu verwenden die diesem Bereich zugeteilt wurde. Folgende Farbeinteilung hat sich in der Praxis bewährt:

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES



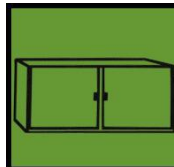
Rot:
für das WC, WC-Brille, Urinal und die Fliesen im umgebenden „Spritz-Bereich“



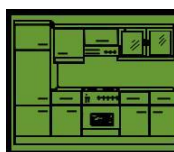
Gelb:
für den Sanitärbereich wie Waschbecken, Fliesen, Ablagen, Armaturen, Spiegel, Duschkabinen und Badewanne



Blau:
Einrichtungsgegenstände wie Tische, Schränke, Stühle, Regale, Heizkörper, Türen, Fensterbänke etc.



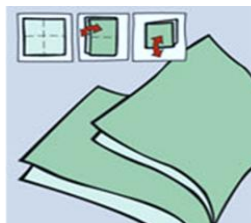
Grün:
Ist nicht fest belegt, wird aber häufig zur Desinfektion verwendet



**Oder:
Grün:**
Ist nicht fest belegt, wird aber häufig z.B. in Küchen verwendet

2.4.2 Faltechnik Reinigungstuch

- Bis zu 16 saubere Tuchflächen
- Optimale Nutzung des gesamten Reinigungstuches
- Kein Verteilen des Schmutzes und keine Keimverschleppung



GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

2.4.3 Sprühmethode

Sprühreinigung statt Eimer

- Ideal in Verbindung mit der Falttechnik für Reinigungstücher
- Keine Kontamination der „Reinigungslösung“ und damit keine Schmutzverteilung und Keimverschleppung auf Oberflächen
- Keine Eimer mit schmutzigem „Putzwasser“

Empfehlung:

- Immer indirekt Reinigen, d.h. Tuch durch Sprühen befeuchten und nicht die Oberfläche direkt
- Wichtig! Wenn möglich nur Schaumprühköpfe verwenden, da fein vernebelte Reinigungsmittel (Aerosole) eingeatmet werden können.



Verschmutzte Reinigungstücher dürfen nicht wieder in die Reinigungslösung eingetaucht werden, da sonst Keime verschleppt bzw. verteilt werden. Sie sind bei 90 Grad zu waschen und vollständig trocken zu lagern. Einmalhandtücher werden im Müllsack entsorgt. Verschmutztes Wasser wird in ein Ausgussbecken oder die Toilette geschüttet.

Für den Fall des Ausbruchs einer Infektion ist eine Ansprechperson im Hygieneplan zu benennen, die besondere Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen veranlassen kann, auch gegenüber einem Dienstleister.

2.5 Desinfektion von Flächen

● Betreiber | ● Leitung | ■ Service-/Küchen/-Reinigungskräfte

Das Übertragungsrisiko von Keimen auf Oberflächen ist im Gastraum relativ gering. Die Reinigung mit herkömmlichen Reinigungsmitteln reicht aus. Eine prophylaktische Flächendesinfektion von großen Flächen ist daher nicht notwendig. Lediglich die hygienisch relevanten Bereiche, sanitäre Anlagen und der Küchenbereich sollten mit geeigneten, zugelassenen Produkten (siehe Reinigungs- und Hygienepläne) gründlich gezielt desinfiziert werden. Herstelleranweisung beachten, ggf. mit ausreichend Trinkwasser nachwischen.

■ To-do: Immer zu beachten | ▼ To-do: Im Ereignisfall | ● Information

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

Eine gezielte Desinfektion muss stets nach Verunreinigung mit potentiellen Infektionsherden (z.B. Erbrochenes, Stuhl, Blut) durchgeführt werden.

2.5.1 Ablauf gezielte Desinfektion (wie z.B. Toiletten, Waschbecken, Touchflächen)

- Einmalschutzhandschuhe anziehen
- Desinfektionsmittel auf ein Tuch sprühen. Achtung Sprühnebel nicht Einatmen!
- Grobverschmutzung mit Einwegtuch / Flüssigkeitsabsorber aufnehmen
- Danach mit einem mit Desinfektionsmittel versehenen Wegwerftuch ggf. kontaminierte Flächen desinfizieren. ggf. vorgetränkte Fertigtücher verwenden
- Tücher sofort entsorgen
- Einmalschutzhandschuhe entsorgen
- Hände desinfizieren



Achtung: Alkoholische Mittel sind ggf. „Feuergefährlich“ und es besteht ggf. „Explosionsgefahr“
Daher bei der Flächendesinfektion nur max. 50 ml /m² verwenden!

2.5.2 Ablauf gezielte Desinfektion bei groben infektiösen Verunreinigungen

- Alle anderen Personen sofort aus dem Raum bringen, um das Einatmen von Erregern zu verhindern und anschließend den betroffenen/kontaminierten Bereich im Umkreis von 3 Metern sperren
- Persönliche Schutzausrüstung (Einweg-Personen-Schutzset) anlegen
- Körperflüssigkeiten mit Bindemittel bestreuen
- Körperflüssigkeiten mit anwendungsfertigem, schnell wirkendem, viruzidem Flächendesinfektionsspray im Umkreis von 3 Metern einsprühen (Einwirkzeit mind. 30 Sekunden)
- Zur Aufnahme von Körperflüssigkeiten die Einwegtücher nutzen und danach in den Entsorgungsbeutel packen
- Zur Desinfektion die betroffene/kontaminierte Fläche nochmals mit dem Flächendesinfektionsspray einsprühen
- Die Berührungsflächen im Umfeld mit den Einwegtüchern und Flächendesinfektionsmittel nachwischen und auch diese nach Benutzung in einen Entsorgungsbeutel packen. Den Entsorgungsbeutel gut mithilfe der integrierten Zugbänder verschließen. Diesen gefüllten Entsorgungsbeutel in einen zweiten Entsorgungsbeutel packen
- Einweg-Personen-Schutzset ablegen und in den zweiten Entsorgungsbeutel entsorgen
- Den mittels Zugbandes verschlossenen Entsorgungsbeutel in den Hausmüll entsorgen
- Hände aller Beteiligten mit dem beiliegenden Händedesinfektionsmittel desinfizieren

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

Hinweis: Dazu hat das IRHT die spezielle „Infektionsschutz-Box“ entwickelt, die alle dafür benötigten Materialien enthält.

2.5.3 Infektionsschutz-Box gemäß Empfehlung des IRHT

(übertrifft die Anforderungen der meisten Landes-Gesundheitsämter)

Die „Infektionsschutz-Box“ ist das Sofort-Schutzmaßnahmenpaket für Gastronomie und Hotelbetriebe bei Infektionskrankheiten, z. B. bei plötzlichem heftigem Erbrechen und/oder Verschmutzung mit Körperflüssigkeiten. Die beispielsweise hoch ansteckenden Noroviren werden in hoher Anzahl ausgeschieden. Das Personal muss sofort reagieren, die Flüssigkeiten entfernen und die Flächen desinfizieren. Nur so kann die Ausbreitungsfahrer der ansteckenden Erreger gebannt werden. In der Infektionsschutz-Box ist für den Anwender ein zertifiziertes Einweg-Personen-Schutzset gegen Noroviren und MRSA enthalten. Das Einweg-Personen-Schutzset enthält:

- Schutzkittel
- Mundschutz
- Kopfhaube
- Einweg-Schutzhandschuhe aus Nitril
- Überschuhe
- Schutzschürze
- Entsorgungsbeutel

Zur fachgerechten Beseitigung und Desinfektion der infektiösen Verunreinigung enthält die Infektionsschutz-Box folgende weitere Bestandteile:

- Bindemittel für flüssige, infektiöse Verunreinigungen
- Flächendesinfektionsspray
- Einwegtücher zur restlosen Aufnahme
- Einwegtücher / Flächendesinfektionsmittel zur Desinfektion für Berührungsflächen zur Anwendung im direkten Umfeld (z.B. Türklinken)
- Entsorgungsbeutel mit Zugband für den Infektionsmüll und das Einweg-Personen-Schutzset
- Händedesinfektionsmittel für alle beteiligten Personen

Das Flächendesinfektionsspray, die Desinfektionstücher und das Händedesinfektionsmittel sind anwendungsfertig, schnell wirkend und viruzid.

Zur sicheren Anwendung der Infektionsschutz-Box sorgen

- Verfahrensanweisung „Die 10 Notfall Schritte“
- Packliste
- Formular zur Nachbestellung

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

Sofern eine Infektion z.B. mit Noroviren nachgewiesen ist, sollten die in der Box befindlichen Flächendesinfektionsmittel auch für die regelmäßige Desinfektion von Flächen mit intensivem Handkontakt verwendet werden, wie z.B. Türklinken, Armaturen und Spültasten im Sanitärbereich oder auf Toilettensitzen. Für die Händedesinfektion sollte ebenfalls das Mittel aus der Infektionsschutz-Box verwendet werden.

2.5.4 Herstellung einer Gebrauchslösung zur Desinfektion

Liter Lösung	Konzentration der Anwendungslösung									
	0,25%	0,5%	0,75%	1,0%	1,5%	2,0%	2,5%	3%	4%	5%
1 Liter	2,5 ml	5 ml	7,5 ml	10 ml	15 ml	20 ml	25 ml	30 ml	40 ml	50 ml
2 Liter	5 ml	10 ml	15 ml	20 ml	30 ml	40 ml	50 ml	60 ml	80 ml	100 ml
2,5 Liter	6,25 ml	12,5 ml	18,75 ml	25 ml	37,5 ml	50 ml	62,5 ml	75 ml	100 ml	125 ml
3 Liter	7,5 ml	15 ml	22,5 ml	30 ml	45 ml	60 ml	75 ml	90 ml	120 ml	150 ml
4 Liter	10 ml	20 ml	30 ml	40 ml	60 ml	80 ml	100 ml	120 ml	160 ml	200 ml
5 Liter	12,5 ml	25 ml	37,5 ml	50 ml	75 ml	100 ml	125 ml	150 ml	200 ml	250 ml
8 Liter	20 ml	40 ml	60 ml	80 ml	120 ml	160 ml	200 ml	250 ml	300 ml	400 ml
10 Liter	25 ml	50 ml	75 ml	100 ml	150 ml	200 ml	250 ml	300 ml	400 ml	500 ml
20 Liter	50 ml	100 ml	150 ml	200 ml	300 ml	400 ml	500 ml	600 ml	800 ml	1000 ml
30 Liter	75 ml	150 ml	225 ml	300 ml	450 ml	600 ml	750 ml	900 ml	1200 ml	1500 ml

Anwendungshinweise:

10 Liter: 1%igen Anwendungslösung = 10 ml Desinfektionsmittel + 9,9 Liter Wasser

Wasser vorlegen. Dem Wasservolumen entsprechende Menge Desinfektionsmittelkonzentrat zu dosieren, kurz umrühren. Lösung ist sofort gebrauchsfertig. Gem. RKI- Empfehlung Desinfektionsmittellösungen arbeitstäglich wechseln. Standzeit einer unbelasteten Desinfektionsmittellösung bis zu 14 Tage. Die Lösung in sauberen, abgedeckten Gefäßen (Instrumentenwannen oder Vorratsgebinde) lagern.

- Schutzhandschuhe (z.B. Gummi oder Nitril) der Kategorie III verwenden
- Lösung mit kaltem Wasser ansetzen, um die Entstehung von Dämpfen zu vermeiden
- Grundsätzlich keine Reiniger und Desinfektionsmittel mischen, Herstelleranweisung beachten
- Zur Vermeidung von Fehlern in der Zubereitung am besten Fertiglösungen benutzen (kleine Portionsbeutel oder vorgetränkte Tücher)

Hinweis: Das Behältnis mit der angesetzten Lösung muss mit dem genauen Namen des Produkts, dem Verwendungszweck, dem Verdünnungsverhältnis sowie dem Datum des Anmischens/der ersten Öffnung gekennzeichnet sein.

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

Laut Gefahrgutverordnung sind Gefahrstoffe, die aus dem Originalbehälter in andere Behälter umgefüllt werden, gem. Original zu kennzeichnen.

2.6 Aufbewahrung, Lagerung und Umgang mit Reinigungsmitteln

● Betreiber | ● Leitung | ■ Service-/Küchen/-Reinigungskräfte

Im Alltag kommt man mit vielen Produkten in Berührung, die Inhaltsstoffe enthalten, welche die Gesundheit beeinträchtigen oder sogar schädigen können. Zum Schutz der Menschen sind die Hersteller verpflichtet, die Produkte gemäß Gesetzgebung auffällig zu kennzeichnen. Außerdem müssen ausführliche Informationen bereitgestellt werden.

Um Mitarbeiter-/innen zu schützen, ist bei der Auswahl der Wasch- und Reinigungsmittel, genau auf Gefährdungen zu achten, es sollten möglichst gefährdungsarme Produkte benutzt werden.

2.6.1 Gefahrstoffe

Gemäß der Gefahrstoffverordnung werden alle Stoffe und Stoffgemische als Gefahrstoffe eingeordnet, die einen oder mehrere der definierten Eigenschaften aufweist. Gefährlich sind Stoffe, die:

- Explosionsgefährlich
- Brandfördernd
- Hochentzündlich
- Leichtentzündlich
- Entzündlich
- Sehr giftig
- Giftig
- Gesundheitsschädlich
- Ätzend
- Reizend
- Sensibilisierend (allergieauslösend)
- Krebserzeugend
- Fortpflanzungsgefährdend
- Erbgutverändernd oder
- Umweltgefährlich sind.

Die Gesundheit des Menschen ist dann gefährdet, wenn er Gefahrstoffe durch Einatmen, Verschlucken oder durch die Haut aufnimmt.

Produkte mit gefährlichen Eigenschaften werden mit einer vorgeschriebenen, auffälligen Kennzeichnung versehen, die auf das Gefahrenpotential hinweist. Die wichtigsten neun europaweit geltenden Gefahrensymbole und deren Bezeichnungen sind:

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

<p>GHS 01 explodierende Bombe</p> 	<p>GHS 02 Flamme</p> 	<p>GHS 03 Flamme über Kreis</p> 
<p>GHS 04 Gasflasche</p> 	<p>GHS 05 Ätzwirkung</p> 	<p>GHS 05 Totenkopf</p> 
<p>GHS 07 Ausrufezeichen</p> 	<p>GHS 08 Gesundheitsgefahr</p> 	<p>GHS 09 Umwelt</p> 

Verschaffen Sie sich einen Überblick über die Produkte, die für die Reinigung benutzt werden. Informieren Sie sich vor Bestellung über Inhaltsstoffe auf den Etiketten bzw. über das Sicherheitsdatenblatt des Herstellers, das i.d.R. auf dessen Webseite eingestellt ist. Gegebenenfalls fordern Sie die Daten an. Das Datenblatt enthält alle relevanten Daten und Angaben zum Produkt und informiert über mögliche Gefahren, notwendige Schutzmaßnahmen, Erste-Hilfe-Maßnahmen und Entsorgungshinweise. Auch für nicht gekennzeichnete Produkte gibt es häufig detaillierte Informationen.

2.6.2 Schutzmaßnahmen

Angestellte, die mit Gefahrstoffen arbeiten, werden über die Kennzeichnung der Gefahrstoffe, Schutzmaßnahmen und der von den Produkten ausgehenden Risiken informiert. Die Unterweisung wird jedes Jahr erneut durchgeführt und dokumentiert.

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

Wichtig zur Aufbewahrung:

- Gefahrstoffe immer separat in Originalverpackung aufbewahren
- Niemals in Behälter umfüllen, die mit Lebensmittelverpackungen verwechselt werden könnten! Niemals in Behälter umfüllen, die nicht gekennzeichnet sind!
- Flaschen und Behälter nach Nutzung gut verschließen und unzugänglich für Unbefugte aufbewahren - am besten in einem verschließbaren Schrank oder einem speziellen Raum

Übersicht Reinigungs- und Hygienemaßnahmen

- Eine persönliche Schutzausrüstung ist ggf. erforderlich. Hierzu sind die Herstellervorgaben der eingesetzten Reinigungs- und Hygienematerialien zu beachten. (siehe beispielhafte Produktabbildung) Zu der persönlichen Schutzausrüstung gehören z.B. Schutzhandschuhe oder -Brillen
- Beim Umgang mit Gefahrstoffen niemals Essen und Trinken!
- Nach der Reinigung die Hände gründlich reinigen, ggf. desinfizieren und pflegen
- Bei der Arbeit mit lösungsmittelhaltigen Produkten den Raum lüften. Niemals bei offenem Feuer verwenden!

2.6.3 Erste Hilfe bei Unfällen

Abhängig von ihren Eigenschaften und bei unsachgemäßer Nutzung können Gefahrstoffe zu akuten Vergiftungen, Reizungen, Verätzungen oder Verbrennungen führen.

Je nach der eingeatmeten oder verschluckten Menge des Gefahrstoffs kommt es zu Übelkeit, Erbrechen, Schwindelgefühl, Husten, Bauch- oder Kopfschmerzen. Bei der Nutzung von einzelnen Schädlingsbekämpfungsmitteln kann es auch zu Vergiftungen über Hautkontakt kommen. Bei Verätzungen oder Reizungen der Haut, Hornhaut und Bindehaut der Augen sowie Schleimhäuten der Atemwege oder des Magen- und Darmtraktes treten je nach Menge mehr oder weniger starke Schmerzen auf.

Bei schweren Gefahrstoffunfällen

- Ist immer ein Notruf zu tätigen!
- Bis zum Eintreffen müssen Bewusstsein, Atmung und Puls kontrolliert werden.
- Bei Anzeichen einer eventuellen Vergiftung stets die Notfallkontaktperson informieren. Giftinformationszentren können rund um die Uhr telefonische ärztliche Beratung bieten.
- Bei Vergiftungen und Verätzungen Gefahrstoff und Packung aufbewahren. Kleiderbrand löschen, Fasern auf der Haut nicht entfernen!
- Bei Verschlucken stilles Wasser trinken lassen und sofort den Arzt aufsuchen. Keine Milch geben und kein Erbrechen auslösen!

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES



Bei leichteren Gefahrstoffunfällen:

- Hautreizungen mit viel Wasser spülen und ggf. Kleidung ausziehen.
- Bei Reizungen der Augen diese mit kaltem Wasser spülen und stets einen Augenarzt aufsuchen.
- Nach Einatmen an die frische Luft gehen und bei andauernden Beschwerden einen Arzt aufsuchen
- Bei leichten Verbrennungen die Haut mit Wasser kühlen, keimfrei abdecken und den Arzt aufsuchen, sowie die Notfallkontaktperson informieren.

3 Hygiene in der täglichen Praxis

3.1. Handhygiene

● Betreiber | ● Leitung | ■ Service-/Küchen/-Reinigungskräfte

Die Hände sind aufgrund des intensiven Kontaktes mit der Umwelt hauptsächliche Überträger von Infektionen. Entsprechend gehören das Händewaschen und die Händedesinfektion zu den wichtigsten Maßnahmen im Kampf gegen Krankheitserreger und deren Ausbreitung.

Das Händewaschen vermindert die Keimzahl auf den Händen. Hände müssen gewaschen werden, wenn sie verschmutzt sind, vor dem Essen, nach dem Naseputzen, nach Tierkontakt sowie nach dem Gang zur Toilette.

Das Personal muss zusätzlich vor Arbeitsbeginn, während des Kochens sowie vor der Essensausgabe die Hände waschen.

Mit der Händedesinfektion werden Krankheitserreger inaktiv, es kommt nicht mehr zu einer Übertragung von Krankheiten. Nur verschmutzte Hände müssen zusätzlich gewaschen werden. Die Händedesinfektion sollte durchgeführt werden,

- Wenn Pflaster oder Verbände angelegt werden
- Nach Erste-Hilfe-Maßnahmen
- Nach Kontakt mit Erbrochenem, Blut oder Sekreten
- Bei erhöhtem Auftreten von Beschwerden, die auf eine Infektion hinweisen

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

Eine gründliche Händedesinfektion erfolgt mit einer ausreichenden Menge an Desinfektionsmittel, bei der die Hautfläche vollständig für einen nach Herstellervorgabe vorgegebenen Zeitraum benetzt wird. Für eine gute Handhygiene ist darauf zu achten, dass die Fingernägel kurz geschnitten und nicht lackiert sind, sowie kein Schmuck an Händen oder am Handgelenk getragen wird.

Nach Küchenarbeiten müssen vor der Desinfektion die Hände gewaschen werden, um Fett und Verschmutzung zu entfernen. Die getrockneten Hände werden anschließend desinfiziert. Alternativ können in der Küche auch antimikrobiell wirksame Flüssigseifen verwendet werden, die Händewaschen und Händedesinfizieren in einem ermöglichen.

3.2 Hinweise zur Auswahl der Desinfektionsmittel

● Betreiber | ● Leitung | ■ Service-/Küchen/-Reinigungskräfte

Sogenannte unbehüllte Viren sind wesentliche Erreger von Durchfallerkrankungen sowie sonstiger Infektionsausbrüche. Sie sind gegenüber Infektionsmitteln weniger anfällig als Viren, die mit einer Hülle umgeben sind. Behüllte Viren sind nicht mehr infektiös, sobald die Hülle zerstört ist. Sie können leicht durch Desinfektionsmittel inaktiviert werden.

Für die **alltägliche Nutzung** werden Desinfektionsmittel empfohlen, die gegen Bakterien (bakterizid) und gegen behüllte Viren (begrenzt viruzid) wirksam sind (Wirkbereich A).

Bei der Auswahl der geeigneten Mittel kann man sich an den anerkannten EN-Normen, sowie der „Desinfektionsmittelliste des VAH“ (Verband für angewandte Hygiene e.V.) und der RKI Liste sowie der IHO Viruzide Liste (Industrieverband Hygiene und Oberflächenschutz) orientieren. Die gelisteten Produkte sind von unabhängiger Stelle auf ihre Wirksamkeit überprüft.

Bei einer Desinfektion, die durch das Gesundheitsamt angeordnet wird, dürfen nur Mittel der RKI Liste verwendet werden.

Diese Mittel erfassen auch unbehüllte Viren und sind zusätzlich bakterizid wirksam. Bei der Anwendung ist auf die Vorgabe der Gesundheitsämter und die Herstellervorgabe des verwendeten Produktes zu achten. Wir empfehlen aus diesen Gründen generell die Verwendung von viruziden Desinfektionsmitteln.

In der Bevorratung ist auf das Verfalldatum der Mittel zu achten, die innerhalb von ca. 6 Monaten an Wirksamkeit verlieren. Die Desinfektionsmittel dürfen nicht in andere Behältnisse umgefüllt werden.

Die Gefahrstoffverordnung schreibt vor, dass eine Betriebsanweisung erstellt wird und den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zur Verfügung steht. Informationen liefern die Sicherheitsdatenblätter der Hersteller.

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

3.3 Handschuhe

● Betreiber | ● Leitung | ■ Service-/Küchen/-Reinigungskräfte

Beim Kontakt mit wahrscheinlich erregerrhaltiger Materie wie Körperflüssigkeiten sind geeignete Einmalschutzhandschuhe zu verwenden. Nach der Nutzung der Handschuhe sollten die Hände vorbeugend stets hygienisch desinfiziert werden.

Für wirksamen Schutz bei Reinigungsarbeiten sollten immer Handschuhe der Kategorie III (hoher Schutz gegen mechanische und chemische Einwirkung) verwendet werden.

3.4 Hautschutz und Hautpflege

● Betreiber | ● Leitung | ■ Service-/Küche/-Reinigungskräfte

Gesunde Haut hat eine natürliche Barrierefunktion z.B. gegen eindringende Keime und sonstige Einflüsse. Um diese zu erhalten sollten die Hände geschützt und gepflegt werden. Pflegeprodukte schützen die Haut, Pflegemaßnahmen sollten vor Arbeitsbeginn, in den Pausen, nach der Arbeit und nach Bedarf angewendet werden. Aus hygienischen Gründen sind Cremes und Lotionen zu empfehlen, die in Tuben oder Spendern verpackt sind.

Sofern Pflegemittel für die Regeneration der Haut aufgrund der hautbelastenden Tätigkeiten notwendig sind, trägt der Arbeitgeber die Kosten (TRGS 401).

3.5 Wäschehygiene im Gastronomiebereich

● Betreiber | ● Leitung | ■ Service-/Küche/-Reinigungskräfte

Benutzte Tischwäsche, Küchenwäsche und Reinigungstextilien müssen bei 90 Grad oder bei 60 Grad in Kombination mit einem zugelassenen Desinfektionswaschmittel gereinigt werden. Dabei sind die Herstelleranweisungen der Waschmaschine und des Waschmittels zu beachten.

Reinigungs- und Küchentextilien können zusammen gewaschen werden, allerdings nur in gewerblich zugelassenen Maschinen. Nur diese gewährleisten zuverlässig die Temperausteuerung über 90 Grad sowie desinfizierende Waschverfahren. Serviceunternehmen bieten außerdem eine Chargendokumentation an.

Waschmaschinen gehören in einen separaten Raum in dem nicht mit Lebensmitteln umgegangen wird. Eine Keimübertragung über Schmutzwäsche muss ausgeschlossen sein.

Mindestwaschintervalle (Häufigkeit abhängig vom Verschmutzungsgrad) für:

Was?	Wie oft?
Reinigungstextilien	1 x täglich
Küchentextilien	1 x täglich
Tischwäsche	1 x täglich

■ To-do: Immer zu beachten | ▼ To-do: Im Ereignisfall | ● Information

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

Hinweis im Infektionsfall:

- Wenn Infektionen auftreten werden die Intervalle verkürzt.

Saubere Wäsche wird separat und geschützt beispielsweise in verschließbaren Schränken oder Boxen gelagert.

3.6 Innenraumluft

● Betreiber | ● Leitung | ■ Service-/Küchen/-Reinigungskräfte

Mitteleuropäer halten sich ca. 90 % ihrer Zeit in Häusern auf und atmen dabei 10 – 20 m³ Luft pro Tag ein. Das sind 12 – 14 kg an Masse, der Sauerstoffaustausch ist damit wesentlich höher als derjenige mit Lebensmitteln und Trinkwasser. Die dauerhafte Sicherung einer guten Luftqualität ist daher in gastronomischen Räumlichkeiten unerlässlich.

Regelmäßiges aktives Lüften ist also wichtig, mindestens alle 45 Minuten 2-5 Minuten Stoß- bzw. Querlüftung bei geöffnetem Fenster. In dieser Zeit tauscht sich Frischluft mit Raumluft aus, ohne die Gesamtwärme des Raumes zu senken.

Sofern es eine Klimaanlage oder ein Luftreinigungssystem, gibt müssen diese regelmäßig gewartet werden, damit sich keine schädlichen Stoffe einlagern können.

3.7 Schimmelpilzbildung in sanitären Einheiten (bspw. öffentliche Toiletten)

● Betreiber | ● Leitung | ■ Service-/Küchen/-Reinigungskräfte

Grundsätzlich sind Schimmelpilze nützliche Faktoren im natürlichen Kreislauf. Dort, wo sich ein feuchtes und nährstoffreiches Klima bildet, setzen sich Schimmelpilze fest und sind am Zersetzungsprozess von organischem Material beteiligt. Unerwünscht sind sie im Haus, da sich bei empfindlichen Personen und Asthmatikern Atemwegserkrankungen verstärken können. Bei einem hohen Schimmelpilzbefall in feuchten Räumen können auch Allergien gegen Sporen entwickelt werden.

Durch richtiges Heizen und Lüften wird regelmäßig Feuchtigkeit, die z.B. durch Duschen, Kochen oder Waschen entsteht, nach außen abgeführt und dem Wachstum der Schimmelpilze entgegengewirkt. Bei Auftreten von Schimmelpilzen ist schnellstmögliches Handeln erforderlich. Ebenso ist die verantwortliche Person zu informieren, ggf. ist eine beratende Service-/Küchen/-Reinigungskraft hinzuzuziehen.

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

3.8 Energiesparlampen

● Betreiber | ⚡ Leitung | ⚡ Service-/Küchen/-Reinigungskräfte

Energiesparlampen enthalten geringe Mengen (ca. 2 mg) von giftigem Quecksilber. Wenn die Lampen zerbrechen wird das Quecksilber in die Luft freigesetzt. Schäden für die Gesundheit sind aufgrund der geringen Menge nicht zu erwarten. Dennoch sollte man mit zerbrochenen Lampen vorsichtig wie folgt umgehen:

- Fenster sofort öffnen und lüften
- Ca. 15 Minuten den betroffenen Raum verlassen
- Heizung und Klimaanlage ausschalten
- Entsorgung und Reinigung bei geöffnetem Fenster erledigen
- Kein Aufwirbeln der Raumluft zulassen, keinen Besen, Handfeger oder Staubsauger benutzen
- geeignete Schutzhandschuhe anziehen und Glas in einem luftdicht verschließbaren Gefäß sammeln, kleinere Stücke mit Karton zusammenschieben, Splitter mit feuchten Tüchern bzw. Klebeband aufnehmen und ebenfalls im Gefäß sammeln
- Der Abfall muss in der entsprechenden Sammelstelle abgegeben werden
- Reinigungsutensilien und Schutzhandschuhe kommen in den Hausmüll

3.9 Abfall und Schädlingsbekämpfung

● Betreiber | ● Leitung | ■ Service-/Küchen/-Reinigungskräfte

Beachten Sie bitte die Mülltrennung der Gemeinde. Abfalleimer in der Küche sollten einen selbst verschließenden Deckel haben.

Die Behälter werden an jedem Arbeitstag geleert und ggf. gereinigt. Benutzte Papiertaschentücher werden über den Restmüll entsorgt, Mülltonnen im Außenbereich möglichst an einem geschützten Platz aufstellen.

Um einem Schädlingsbefall vorzubeugen sollten Lebensmittel geschützt aufbewahrt und Speisereste nur über dafür vorgesehene Behälter entsorgt werden. Fliegengitter hindern Schädlinge am Eindringen in Küchenräume.

Schädlingsbefall ist dem Verantwortlichen zu melden und ggf. durch einen Schädlingsbekämpfer zu beseitigen.

4 Hygiene und Reinigung in Pandemiezeiten, gegliedert nach Bereichen

4.2 Öffentliche Sanitärbereiche

● Betreiber | ● Leitung | ● Service-/Küchen/-Reinigungskräfte

Mit der richtigen Ausstattung und der überlegten Nutzung bekommt man die Hygiene in den Sanitärbereichen gut in den Griff. Folgende Dinge sind besonders zu beachten:

■ To-do: Immer zu beachten | ▼ To-do: Im Ereignisfall | ● Information

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

- Tägliche Reinigung- /Desinfektion der Toiletten, Urinale, Handwaschbecken, Umkleide- und Duschräume
- Einmalhandtücher nutzen, *niemals* Gemeinschaftshandtücher
- Flüssig- oder Schaumseife verwenden, *niemals* Stückseife
- Seifen- und Desinfektionsmittelspender sollten möglichst fest an der Wand und für jeden gut erreichbar installiert sein. Spender vor jeder Befüllung reinigen. Verwenden Sie möglichst geschlossene Nachfüllsysteme mit Einwegbehältern
- Zur Legionellenprophylaxe sollten die Perlatoren und regelmäßig alle zwei bis drei Monate gereinigt werden

4.3 Küche und Speiseraum

● Betreiber | ■ Leitung | ■ Service-/Küchen/-Reinigungskräfte

4.3.1 Lebensmittelhygiene

Für Lebensmittelhygiene, Überwachung und Beratung ist generell das Amt für Lebensmittelüberwachung und das Amt für Veterinärwesen verantwortlich. In Gastronomie- und Hotelbetrieben verantwortet die Leitung des Betriebs die Einhaltung der Küchenhygiene, ggf. unterstützt von eigenem Küchenpersonal. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln zu tun haben, werden gem. §42/43 IfSG geschult. Kontrollen und Schulungen müssen regelmäßig durchgeführt und dokumentiert werden.

Die Hygieneregeln müssen von allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern unbedingt eingehalten werden, denn Fehler führen häufig zu teilweise schweren Erkrankungen.

Wichtig: Im Übrigen haftet jeder, der Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt zivil- und strafrechtlich für einen einwandfreien Zustand. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit Krankheitssymptomen wie z.B. Übelkeit, Erbrechen und Fieber und allen ansteckenden Krankheiten erhalten Tätigkeitsverbot! Das gilt auch für diejenigen ohne Krankheitssymptome, die nachgewiesen Betreiber von Krankheitserregern wie Salmonellen, Shigellen u.a.m. sind.

Hygieneregeln in der Küche

- Die Küche ist stets sauber zu halten
- Alle Geräte und Oberflächen müssen unbeschädigt und sauber sein
- Alle benutzten Textilien werden täglich gemäß der Wäschehygiene desinfizierend gewaschen
- Das Geschirr wird bei mindestens 65 Grad C in der Spülmaschine gewaschen, das Säubern per Hand muss möglichst heiß erfolgen
- Das saubere Geschirr wird in geschlossenen Schränken aufbewahrt
- Der Mülleimer hat einen geeigneten Entsorgungssack, sowie einen Deckel und wird täglich geleert

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

Umgang mit Lebensmitteln

- Sauberkeit und genaue Qualitätskontrolle ist bei Fleisch und Wurstwaren, Fischen und Meeresfrüchten, Milch – und Milchprodukten, Speiseeis, mit Creme oder Sahne gefüllten Backwaren, Eier und Eierspeisen, Salate mit Marinaden oder Mayonnaise sowie rohe Sprossen und Keime notwendig, da diese Risikolebensmittel leicht verderben und sich Krankheitserreger schnell vermehren.
- Möglichst kein Roh-Ei verwenden (Salmonellengefahr); bei Verwendung ist die Rückstellung von Proben verpflichtend
- Lebensmittel ohne Verpackung werden in sauberen und für Lebensmittel geeigneten, verschließbaren Behältnissen gelagert
- Leicht verderbliche Lebensmittel kommen in den Kühlschrank
- Bei Kühlung und Aufbewahrung wird rohe Ware von zubereiteten Speisen getrennt aufbewahrt
- Tiefgekühlte Produkte nach Vorschrift zubereiten
- Keine Rohmilch ausgeben
- Warme Gerichte bis zur Abgabe heiß halten
- Fertige oder zubereitete Speisen sowie Geschirrinnenflächen nicht mit der Hand anfassen
- Tische, Tablett und sonstige Flächen nach Benutzung sorgfältig reinigen

4.3.2 Personalhygiene - Hygieneregeln für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

- Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die Lebensmittel zubereiten oder ausgeben achten auf saubere Arbeitskleidung und Hände. Die Haare sind bedeckt und ggf. nach hinten gebunden, Ringe und Armbänder werden abgelegt.
- Kleine Wunden an Händen und Armen werden hygienisch mit wasserabweisenden Pflastern abgeklebt oder durch Einmalschutzhandschuhe abgedeckt. Bei infizierten Wunden gilt Arbeitsverbot.
- Niemals auf Lebensmittel husten oder niesen!
- Eine gründliche Handhygiene ist immer bei der Zubereitung und auch zwischen den Arbeitsschritten notwendig. Getrocknet werden die Hände idealerweise mit Einmaltüchern, ggf. ist zu desinfizieren
- Bei Krankheitsverdacht oder Erkrankung sind Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Ihrem Vorgesetzten gegenüber meldepflichtig!
- Es gelten die Regeln des §§ 42 und 43 IfSG: notwendig ist eine Bescheinigung über die Teilnahme an einer Erstbelehrung durch das Gesundheitsamt oder einem beauftragten Arzt sowie die Erklärung, dass kein Tätigkeitsverbot vorliegt.
- Wer lediglich bis zu dreimal im Jahr Essen zubereitet oder austellt benötigt eine einfache schriftliche Belehrung, die alle zwei Jahre erneuert wird. Die Belehrungen sind schriftlich zu dokumentieren.

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

4.4 Gasträume/Restaurant

● Betreiber | ● Leitung | ■ Service-/Küchen/-Reinigungskräfte

Die Laufwege der Gäste und die Verweilflächen werden täglich gesaugt bzw. feucht gereinigt. Die Tischoberflächen sind nach jedem Gastwechsel gründlich zu reinigen ggf. wird die Tischwäsche gewechselt. Während Pandemiezeiten werden sämtliche „Touchflächen“ mindesten 2x täglich sowie haptische Gegenstände (z.B. Speisekarten), nach jedem Gastgebrauch gründlich desinfizierend gereinigt. Der Kassbereich, insbesondere die Kasseneroberfläche wird spätestens nach jedem Schichtwechsel desinfizierend gereinigt. Die Raumluft wird während Pandemiezeiten besonders sorgfältig überwacht und durch regelmäßiges Lüften sowie durch entsprechende Raumlüftungsanlagen getauscht. Hier sollten (während Pandemiezeiten) unbedingt Luftgütemessgeräte sowie Luftreiniger zum Einsatz kommen.

4.5 Sonstige Räume

● Betreiber | ● Leitung | ■ Service-/Küchen/-Reinigungskräfte

Da immerhin 80 % des Schmutzes von den Schuhsohlen ins Gebäude gelangen, ist es sinnvoll, im Eingangsbereich Schmutzfangmatten auszulegen. Die Matten werden täglich gesaugt, wöchentlich ausgeklopft und mehrmals jährlich gereinigt oder durch einen Dienstleister regelmäßig getauscht.

4.6 Außenbereiche

● Betreiber | ● Leitung | ■ Service-/Küchen/-Reinigungskräfte

Sofern im Außenbereich Selbstbedienung angeboten wird, ist während Pandemiezeiten auf einen Mindestabstand von 1,50 Meter zwischen den Kunden mittels entsprechender Kennzeichnungen zu achten.

4.7 Trinkwasser

● Betreiber | ● Leitung | ■ Service-/Küchen/-Reinigungskräfte

Trinkwasser aus dem Wasserhahn kommt aus der öffentlichen Wasserversorgung und entspricht einem hohen Qualitätsstandard. Es kann ohne Bedenken und ohne Abkochen direkt getrunken werden.

Nach dem Wochenende/Ruhetag sollte der Wasserhahn ca. 3 Minuten geöffnet werden, damit das in der Leitung befindliche Wasser abfließen und frisches Wasser nachfließen kann. Selten genutzte Wasserhähne und sonstige Armaturen sollten regelmäßig gespült werden, um stehendes Wasser und das Risiko von Legionellen Bildung zu vermeiden. Das Gesundheitsamt empfiehlt bei längerem Stillstand Kaltwasser an allen Zapfstellen solange ablaufen zu lassen, bis die Temperatur nicht weiter sinkt. Die Warmwasserleitungen werden ca. 2 bis 3 Minuten nach Erreichen der Höchsttemperatur gespült.

GRUNDLAGEN FÜR DEN HYGIENEPLAN IHRES GASTRONOMIEBETRIEBES

Legionellen sind Bakterien, die zu Infektionen führen können, wenn Sie eingeatmet werden und belastete Wassertröpfchen in die Lunge geraten. Legionellen siedeln sich in Warmwasserleitungen an und vermehren sich im Temperaturbereich ab 25 Grad Celsius. Das Kaltwasser sollte daher eine Temperatur unter 20 Grad haben, das Warmwasser mindestens 55 Grad. Vor allem Duschköpfe sind wegen der Aerosolbildung eine Gefahrenquelle: Vor allem Duschen, die nicht häufig genutzt werden, sollten regelmäßig durch Ablaufen lassen des Warmwassers für ca. 5 Minuten gereinigt werden.

5 Hilfe im Notfall

5.2 Erste Hilfe

● Betreiber | ● Leitung | ■ Service-/Küche/-Reinigungskräfte

Ein **verschießbarer Verbandkasten** (mindestens nach DIN 13157_C) muss in jeder Küche vorhanden sein. Der Verbandkasten ist mit einem weißen Kreuz auf grünem Grund klar gekennzeichnet.

Alle Notrufnummern sollten am Telefon und der Innentür des Verbandkastens angebracht sein. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter absolvieren alle zwei Jahre einen Erste-Hilfe-Kurs, sodass eine besonnene Hilfe im Notfall gewährleistet ist.

Die erforderliche Menge an Verbandkästen wird durch die Berufsgenossenschaft geregelt. Dort wird auf die Gefährdungsbeurteilung, der Betriebsgröße, den vorhandenen betrieblichen Gefahren sowie auf die Struktur des Betriebes und deren Organisation des betrieblichen Rettungswesens hingewiesen.

Anhand einer Inventarliste ist der Verbandkasten mindestens einmal jährlich auf Vollständigkeit und Verfallsdatum zu überprüfen. In einem Verbandbuch wird jede Behandlung dokumentiert. Sie sollten bei jeder Wundversorgung Einmalschutzhandschuhe anziehen und eine Händedesinfektion durchführen!

Urheberrecht- Copyright, by Institut für Reinigungs- und Hygienetechnik

Sämtliche Inhalte, Fotos, Texte und Grafiken sind urheberrechtlich geschützt. Sie dürfen ohne vorherige schriftliche Genehmigung weder ganz noch auszugsweise kopiert, verändert, vervielfältigt oder veröffentlicht werden. © Institut für Reinigungs- und Hygienetechnik