



Hygieneplan Cafeteria Chirurgie

was?	wann?	wie?	womit?	wer?
Händewaschen und Händedesinfektion	vor Arbeitsbeginn, nach Toilettenbesuch, nach jeder Pause, bei Wechsel zwischen unreinen und reinen Arbeiten	Hände mit Waschlotion einreiben, abspülen, mit Einmalhandtüchern abtrocknen; 3 ml (2 Hübe) Händedesinfektionsmittel 30 sek in die trockenen Hände einreiben	Waschlotion Sterillium® Spitacid® Mucasept A®	MitarbeiterInnen, Reinigungsdienst
Händepflege	mehrmals täglich	einreiben	Handcreme	MitarbeiterInnen Reinigungsdienst
Hände	während der Arbeit	Das Tragen von Schmuck an Händen und Armen ist nicht gestattet. Fingernägel müssen kurz, sauber und frei von Nagellack sein.		MitarbeiterInnen Reinigungsdienst
Haarschutz	vor Arbeitsbeginn	Haare sind zu verdecken	Haube, Schiffchen oder Kochmütze	MitarbeiterInnen Reinigungsdienst
Einmal- Handschuhe	vor direktem Kontakt mit Lebensmittel anlegen			MitarbeiterInnen
Gebäckzange	Beim Verkauf von Gebäck / Brötchen			MitarbeiterInnen
Berufskleidung	Wechsel täglich und sofort nach sichtbarer Verschmutzung			MitarbeiterInnen Reinigungsdienst
Verletzungen, eiternde Wunden an Händen und Armen	sofort	Verletzungen an den Händen müssen verbunden und geschützt werden	wasserun- durchlässiger Verband und Einmal- Handschuhe	MitarbeiterInnen Reinigungsdienst
Darmerkrankungen	sofort	Arzt aufsuchen		MitarbeiterInnen Reinigungsdienst
Husten und Niesen		vom Lebensmittel abwenden und Einmal- Papiertaschentuch verwenden		alle

Erstellt / geändert	Geprüft	Freigegeben
Am: 01.10.2004	Am: 01.10.2004	Am: 01.10.2004
Von: Desch-Ince	Von: Ebinger	Von: Zöllner