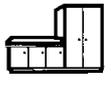


Desinfektionsplan

ABC Unternehmen		Abteilung XY			Stand: Datum
WAS? Maßnahmen	WANN? Häufigkeit	WOMIT?			WIE? Durchführung
		Präparat / Produkt	Konz.	EWZ	
 Hygienische Händedesinfektion	Vor Arbeitsbeginn. Nach Toilettenbesuch. Nach Pausen. Nach Kontakt mit Fleisch, Fisch und Geflügel. Nach Entsorgungs- und Reinigungsarbeiten	Sterillium - einreiben -	gebr.-fertig	30 Sek.	Präparat in die hohlen, trockenen Hände geben und gemäß Standard-Einreibungsmethode (EN 1500) über die gesamte Einwirkzeit hinweg bis zu den Handgelenken kräftig einreiben. Hände über die gesamte Einwirkzeit feucht halten.
 Spezieller Hautschutz	Vor einer die Haut belastenden Tätigkeit. Hautschutzprodukte sind kein Ersatz für Schutzhandschuhe!	Baktolan protect - einreiben -	gebr.-fertig		Produkt aus Spender oder Tube entnehmen und gründlich in die sauberen, trockenen Hände einreiben. Dabei mit dem Handrücken beginnen und besonders auf Fingerzwischenräume und Nagelbetten achten.
 Händereinigung	Nach Toilettenbesuch, Naseputzen. Bei Verschmutzung. Bei Bedarf. Nach der hyg. Händedesinfektion. Bei Wechsel des Arbeitsplatzes. Vorm Essenausteilen.	Baktolin - waschen -	gebr.-fertig		Hände mit Wasser anfeuchten, Produkt entnehmen und aufschäumen. Anschließend Hände gründlich abspülen und mit Einmalhandtuch trocknen.
 Händepflege	Nach einer die Haut belastenden Tätigkeit. Insbesondere vor Arbeitsbeginn, in Pausen und nach Arbeitsende.	Baktolan - einreiben -	gebr.-fertig		Creme oder Lotion auf den Handrücken geben, von dort gleichmäßig in beide Hände einmassieren. Pflegefilm einziehen lassen. Fingerzwischenräume und Nagelbetten beachten.
 Aufbereitung von Dosier- und Spenderpumpen	Bei jedem Flaschenwechsel.	Warmes Wasser			Zum Entfernen von Produktresten mit angefeuchtem Einmaltuch abwischen und durchspülen.
		Bacillo AF - wischen/spülen -	gebr.-fertig	5 Min.	Desinfektionsmittel durchspülen, einwirken lassen und Pumpe anschließend leer pumpen. Nicht nachwischen. Nach Trocknen einsetzen oder staubfrei lagern.
 Aufbereitung des Spendergehäuses	Bei jedem Flaschenwechsel.	Warmes Wasser			Zum Entfernen von Produktresten mit angefeuchtem Einmaltuch abwischen. Gehäuse- teil am Pumpenauslauf besonders beachten.
		Bacillo AF - wischen/sprühen -	gebr.-fertig	5 Min.	Mit einem mit Desinfektionsmittel befeuchteten Einmaltuch abwischen. Vollständig benetzen, nicht nachwischen. Unzugängliche Flächen einsprühen.
 Arbeitsflächen	1 x täglich und nach Benutzung.	Mikrobac food	0,5 %	1 Std. (DVG)	Alle Flächen sind mit einem mit Desinfektionsmittel angefeuchteten sauberen Tuch abwischen. Gleichmäßig benetzen. Nach EWZ mit Leitungswasser nachwischen (nur bei Mikrobac food).
		Bacillo AF	gebr.-fertig	30 Min.	
 Containerwagen	Nach Benutzung.	Mikrobac food - wischen -	0,5 %	1 Std. (DVG)	Alle Flächen sind mit einem mit Desinfektionsmittel angefeuchteten sauberen Tuch abwischen. Gleichmäßig benetzen. Nach EWZ mit Leitungswasser nachwischen.
 Regalsysteme	Tägliche Unterhaltsreinigung und bei Bedarf.	Mikrobac food - wischen -	0,5 %	1 Std. (DVG)	Alle Flächen sind mit einem mit Desinfektionsmittel angefeuchteten sauberen Tuch abwischen. Gleichmäßig benetzen. Nach EWZ mit Leitungswasser nachwischen.
 Waschbecken	Tägliche Unterhaltsreinigung und bei Bedarf.	Baccalin Sanitärreiniger	2,5 %	1 Std.	Von außen und innen gründlich mit einem mit Desinfektionsmittel angefeuchteten Tuch auswischen. Dabei immer von außen nach innen arbeiten.
 Abfluss	Tägliche Unterhaltsreinigung und bei Bedarf.	Baccalin	2,5 %	1 Std.	Mittels einer Bürste die Sielgitter desinfizierend reinigen. Ggf. alle abnehmbaren Einzelteile mit Flächen-Desinfektionsmittel desinfizieren.

Desinfektionsplan

ABC Unternehmen

Abteilung XY

Stand: Datum

WAS? Maßnahmen	WANN? Häufigkeit	WOMIT?			WIE? Durchführung
		Präparat / Produkt	Konz.	EWZ	
 Kühlschrank / Kühlanlage	Nach Abtauen. Bei Verschmutzung sofort.	Mikrobac food - wischen -	0,5 %	1 Std. (DVG)	Der Kühlschrank ist innen von oben nach unten desinfizierend zu reinigen. Gleichmäßig benetzen. Nach EWZ mit Leitungswasser nachwischen.
 Küchen- gerätschaften	Nach Benutzung.	Mikrobac food Bacillo AF	0,5 % gebr.- fertig	1 Std. (DVG) 30 Min.	Alle Flächen sind mit einem mit Desinfektionsmittel angefeuchteten sauberen Tuch abzuwischen. Gleichmäßig benetzen. Nach EWZ mit Leitungswasser nachwischen (nur bei Mikrobac food).
 Geschirr	Nach Verwendung.	Reinigungsmittel	gebr.- fertig		Manuelle Aufbereitung.
 Geschirrlaufband	Tägliche desinfizierende Unterhaltsreinigung und nach Gebrauch.	Mikrobac food - wischen -	0,5 %	1 Std. (DVG)	Desinfizierend reinigen. Nur mit ordnungsgemäß aufbereiteten Putzutensilien arbeiten.
 Brot- / Wurst- Schneidemaschine	Nach Benutzung.	Mikrobac food Bacillo AF	0,5 % gebr.- fertig	1 Std. (DVG) 30 Min.	Alle Flächen sind mit einem mit Desinfektionsmittel angefeuchteten sauberen Tuch abzuwischen. Gleichmäßig benetzen. Nach EWZ mit Leitungswasser nachwischen (nur bei Mikrobac food).
 Fläche (allgemein)	Tägliche Unterhaltsreinigung. Nach jeder Benutzung.	Mikrobac food - wischen -	0,5 %	1 Std. (DVG)	Flächen nass wischen, gleichmäßig benetzen. Abtrocknen lassen.
 Berufs- / Schutz- / Bereichskleidung	Täglicher Wechsel und nach Verschmutzung.				Wäscheaufbereitung zuführen.