



Infektionsschutzkonzept für den Mensabetrieb

Bereich: Schulmensen Bad Oldesloe

Unser/e Ansprechpartnerin zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Janine Irentschiuk in Zusammenarbeit mit der Fachfirma ECOLAB

[Tel. / E-Mail: mensa.crew@web.de](mailto:mena.crew@web.de)

Frau Irentschiuk ist zuständig für die Einhaltung der Regelungen sowie die Erstellung aller Dokumentationslisten.

Sämtliche Dienstanweisungen und Hygienelisten werden objektspezifisch, in Ordner angelegt und vor Ort, zur ständigen Einsicht, hinterlegt.

Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort
 2. Begrifflichkeiten
Definition „Desinfektion“
 3. Desinfektionsplan
 4. Hygienische Händedesinfektion
 5. Reinigung der Arbeitsflächen
 6. Reinigung der Arbeitsutensilien- und Geräte
 7. Umgang mit Lebensmitteln
 8. Dokumentation
 9. Vermeidung und Schutz von Infektionskrankheiten
 10. Arbeitsschutzmaßnahmen
 11. Hygienische Grundregeln
- Hygiene
Unfallschutz

1. Vorwort

Der vorliegende Hygieneplan dient als Instrument der Qualitätssicherung für die Hygiene und gibt in seiner jeweils gültigen Fassung einen für alle Mitarbeiter verbindlichen Standard vor.

2. Begrifflichkeiten

Definition "Desinfektion"

Aufgabe der Desinfektion ist die Abtötung bzw. irreversible Inaktivierung von krankheitserregenden Keimen an und in kontaminierten Objekten. Sie dient der Unterbrechung von Infektionsketten. Die sogenannte laufende Desinfektion bezweckt die Verbreitung von Krankheitserregern während der Produktion von Lebensmitteln, einzuschränken. Die laufende Desinfektion erstreckt sich auf alle Objekte, die mit Lebensmitteln arbeiten.

3. Desinfektionsplan

Was?	Wann?	Wie?	Womit? Mittel	Wie lange?
Hände, hygienisch	vor Dienstbeginn nach Toilettengängen vor und nach jeder Pause nach Dienstende	3ml in die trockenen Hände geben, zwischen Finger und Finger- zwischen- räumen verreiben, Trocknungs- prozess	Sterilium Skinman complete	Einwirkzeit nach Hersteller- angaben
Hände waschen	bei Dienstbeginn bei Wechsel der Arbeits- bereiche nach Toilettengängen vor und nach jeder Pause nach Dienstende	gründlich waschen mit Finger- kuppen Seifenreste entfernen Trocknung mit Einmal- papier	Flüssigseife Seraman sensitiv	Abhängig vom Verschmutz- ungsgrad, bis sie sauber sind
Arbeitsgeräte	nach Gebrauch nach sichtbarer Verunreinigung	thermische Reinigung Flächen- desinfektion	Tempraturen kontrollieren Solid mega Sirafan Speed	Einwirkzeit nach Hersteller- angaben
Arbeitsutensilien	nach jedem Gebrauch	thermische Reinigung	Tempraturen kontrollieren Solid mega	Abhängig vom Verschmutz- ungsgrad, bis sie sauber sind
Flächendesinfektion	vor Arbeitsbeginn nach Zubereitung von Fleischprodukten nach Arbeitsende	durch mit getränktem Einmaltuch entfernen	Desifor - AF	Einwirkzeit nach Hersteller- angaben

Was?	
Einmalhandschuhe	Vor Tätigkeiten, bei denen Verschmutzungen zu erwarten sind, z.B. bei Kontakt mit Fleischprodukten, Fetten oder ähnlichem werden Einmalhandschuhe angezogen.
Latexhandschuhe	Im Umgang von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln oder hautschädigenden Stoffen sind Latexhandschuhe anzulegen.
Schutzbrille	Im Umgang von reizenden Reinigungsmitteln oder hautschädigenden Stoffen ist eine Schutzbrille anzulegen.
Isolierungsmaßnahmen	um eine Verbreitung von Krankheitskeimen zu verhindern um Mitarbeiter und Gäste vor Infektionen zu schützen Infektiöse Mitarbeiter dürfen erst infektionsfrei zur Arbeit erscheinen, Nachweis erforderlich
Vorgehen bei Pandemien	Zusätzlich erarbeitetes Hygienekonzept. Der Übertragungsweg von Gästen über den Mitarbeiter zu anderen Gästen ist zu unterbrechen. Zu empfehlen ist eine gute Körperhygiene sowie sorgfältiges Händewaschen.

4. Hygienische Händedesinfektion

Mit Krankheitserregern kontaminierte Flächen oder Utensilien nicht mit bloßen Händen berühren, sondern keimdichte Handschuhe tragen.

Alternativ Hilfsmaterialien wie Zangen oder ähnliches nutzen.

Verunreinigte Hände sind umgehend zu säubern und zu desinfizieren

Hände mit 3ml Desinfektionsmittel benetzen und verteilen, sorgfältig die Fingerkuppen, Nagelfalze und Zwischenbereiche desinfizieren.

Einwirkzeiten laut Herstellerangaben beachten, erst dann weiter vorgehen.

Bei einer erhöhten Verunreinigung der Hände mit Ausscheidung (Z.B. Blut) erst eine gründliche Reinigung vornehmen, dann Desinfektion der Hände, dann Reinigung der Hände, dann nochmal desinfizieren.

5. Reinigung und Desinfektion

Alle Arbeitsflächen werden, vor bzw. nach jedem neuen Arbeitsschritt, mit einem Flächendesinfektionsmittel gereinigt.

Dieses Reinigungsmittel ist nach Herstellerangaben in einen sauberen Eimer zu füllen, so dass die gesamte Fläche mit einem getränktem Einmaltuch benetzt wird. Nach etwa 3 Minuten Trocknungszeit ist die Fläche wieder keimfrei und zu benutzen.

6. Reinigung der Arbeitsutensilien und Geräte

Mit allen Arbeitsutensilien- und geräten hat ein sorgsamer Umgang zu erfolgen. Diese sind nach Dienstanweisung zu reinigen. Glatte Flächen werden mit dem Flächendesinfektionsmittel gereinigt. Siehe Desinfektionsplan! Schneideflächen werden im stillen, klarem Wasser gereinigt.

7. Umgang mit Lebensmitteln

Alle Lebensmittel werden sorgsam bei der Anlieferung auf Qualität geprüft. Ausschließlich bei einer positiven Annahme der Ware erfolgt eine Weiterverarbeitung. Gekühlte Lebensmittel werden nur mit Temperaturnachweisen entgegengenommen. Somit wird das Unterbrechen der Kühlkette verhindert. Anschließend erfolgt die vorschriftsmäßige Verräumung der Ware.

Tiefgefrorene Ware in das Tiefkühlhaus (-18°)
Gekühlte Ware in das Kühlhaus (4-6°)
Trockenware in die vorgesehenen Räumlichkeiten
(Trennung von Reinigungs- und Lebensmittelwaren)

Die Weiterverarbeitung von Lebensmitteln erfolgt ausschließlich nach einer Sicht und Geruchsprobe. Alle Temperaturen, der heiß zubereiteten Komponenten werden dokumentiert. Die Temperaturvorgaben sind einzuhalten!

8. Dokumentation

Angebrochene Lebensmittel sowie angebrochene Reinigungsmittel müssen bei Anbruch gekennzeichnet werden. Lebensmittelhaltbarkeit nach Öffnung der Produkte ist einzuhalten. Reinigungsmittel müssen nach Anbruch innerhalb eines halben Jahres verbraucht werden. Ansonsten verringert sich die Wirksamkeit des Produktes.

Die Kontrolle, aller Anweisungen, erfolgt zum Teil mehrmals am Tag, durch das Führen von Hygienelisten. Für alle Bereiche wurden Hygienelisten angefertigt, welche eine Selbstkontrolle erleichtern. Diese sind nach Einweisung zu führen. Sämtliche Listen, zur Dokumentation der Hygiene, wurden objektspezifisch angelegt und werden, vor Ort, in einem Ordner hinterlegt.

9. Vermeidung und Schutz von Infektionskrankheiten

Alle Mitarbeiter sind verpflichtet zur Vorlage sowie Aushändigung (Kopie) des Gesundheitszeugnis.

Sämtliche Vorschriften dienen ausschließlich dazu, Infektionsketten zu unterbinden oder einzudämmen.

Kommt es zu einer meldepflichtigen Infektion innerhalb des Betriebes ist umgehend das ortsansässige Gesundheitsamt zu informieren.

Im Falle einer Pandemie werden zusätzliche, objektspezifische Hygienekonzepte erstellt und zur Einsicht aufbewahrt und gewährt.

10. Arbeitsschutzmaßnahmen

Was?	Wann? / Wie
Händedesinfektion	Die Hände regelmäßig desinfizieren.
Handschuhe tragen	Bei Kontakt mit Reinigungsmitteln und Kontakt mit offenen Wunden
Scharfe/spitze Gegenstände	Diese sind in sicheren Schubladen aufzubewahren. Die Reinigung erfolgt im stillem, sichtbarem Wasser.
Arbeitsgeräte	Werden unter Einhaltung der Sicherheitseinweisung vorsichtig gesäubert. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass Flüssigkeiten nie
Geschirr	Die Reinigung erfolgt in einer thermischen Spülmaschine.
Wäsche	Wird täglich zur Reinigung mit nachHause genommen.
Dienstkleidung tragen	Vor und nach demDienst ist die Kleidung zu wechseln. Das Arbeiten erfolgt ausschließlich mit vorgeschriebener Arbeitskleidung. Im Kochbereich ist auf Hitze- Brühschutz zu achten. Im gesamten Objekt wird rutschfestes Schuhwerk getragen.
Kleidung für objektfremde Personen	Einmalkleidung wird zur Verfügung gestellt.
Abfälle	Diese werden getrennt entsorgt.
Sicherheitsdatenblätter	Diese sind vor Ort aufzubewahren und bei Bedarf vorzuzeigen.

Zur Kontaktaufnahme der Rettungsstelle muß bei der Nutzung des internen Telefons die 0 vorab gewählt werden.

Polizei	0110
Feuerwehr	0112
Rettungsdienst	0112

11. Hygienische Grundregeln

Hygiene

- a) Mitarbeiter sollen keine Arbeitsutensilien in den Taschen bei sich tragen.
- b) Wann sind die Hände zu waschen?

bei Dienstbeginn
vor und nach Toilettengängen
nach Wechseln des Arbeitsbereiches / bei Auslieferungen
vor und nach jeder Pause
zwischen verschiedenen Produktionen von Lebensmitteln
nach Husten, Schnäuzen und Niesen
bei sichtbaren Verschmutzungen
vor der Speisenausgabe
nach Dienstende

- c) Wann sind die Hände zu desinfizieren?

bei Dienstbeginn
nach jedem Toilettengang
nach jeder Auslieferung
nach jeder Pause
nach Kontamination von Infektionsherden
nach Husten, Schnäuzen und Niesen
vor der Speisenausgabe
nach jeder Müllentsorgung
nach Dienstende

- d) Einmalhandschuhe und Latexhandschuhe werden den Mitarbeitern zur Verfügung gestellt.
- e) Der Betreiber stellt Einmalschürzen für die Arbeit im Spülbereich zur Verfügung.

Unfallschutz

- a) Bei Arbeitsbeginn sind Schmuck, Ringe, Armreifen, lange Ohrringe und Armbanduhren abzulegen.
- b) Die Fingernägel sollten gepflegt und kurz geschnitten sowie unlackiert sein.
- c) Langes Haar darf nur bis Schulterlänge offen getragen werden, ansonsten ist es während der Dienstzeit zusammen- bzw. zurückzubinden.
- d) Die Mitarbeiter müssen festes, geschlossenes und rutschfestes Schuhwerk tragen.
- e) Die Mitarbeiter sollten Hilfsmittel, wie hitzebeständige Tücher, zum Tragen von heißen Behältern nutzen. Beim Heben ist insbesondere darauf zu achten, nicht mit gebeugtem Rücken zu arbeiten. Bei zu schweren Behältern ist eine zweite Mitarbeiterin zur Unterstützung zu holen.
- f) Spitze, scharfe und zerbrechliche Gegenstände dürfen nur in durchstichsicheren, verschleißeren Behältern entsorgt werden.
Bei zerbrochenen Gegenständen wird ein Kehrblech zum Aufnehmen verwendet.
Auch das Säubern erfolgt in klarem Wasser, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
- g) Bei Verletzungen ist grundsätzlich eine Unfallanzeige im Verbandsbuch zu dokumentieren.
- h) Sollten Mitarbeiter von einer ansteckenden Krankheit betroffen sein, ist dieses unbedingt dem Betreiber oder der Objektleitung mitzuteilen.
- i) Alle Verletzungen und Unfälle sind immer dem Betreiber oder der Objektleitung mitzuteilen.
- j) Wenn Geräte reperaturbedürftig sind müssen unbedingt die Hausmeister informiert werden, um eine Reparatur veranlassen zu können.
- k) Alle Sicherheitsdatenblätter werden im Objekt hinterlegt.

Bei Mißbrauch von Reinigungsmitteln:

Die Sicherheitsdatenblätter müssen, im Falle eines Unfalls, dem Rettungssanitäter ausgehändigt werden.

1. Hilfe- Maßnahmen erfolgen nach Einsicht der Sicherheitsdatenblätter. Dieses ist abhängig vom jeweiligen Produkt welches zum Unfall geführt hat.

- l) Der Hygieneplan und die Unfallverhütungsvorschriften sind im jeweiligen Objekt einzusehen.
- m) Sicherheitsrelevante Mängel sind unverzüglich dem Betreiber oder der Objektleitung zu melden.

Erstellt von: Janine Irentschiuk

am: Bad Oldesloe, den 20.06.2020

Unterschrift:

Hinweis: Die Inhalte dieses Konzeptes sind aus mehreren Quellen zusammengefasst und wurden von mir, Janine Irentschiuk (Objektleitung), modifiziert.