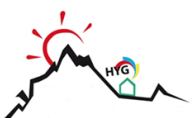


Hygieneplan Berghütten

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Händehygiene	vor Beginn der Tätigkeit in der Küche	Hände waschen, Desinfektion, mind. 30 sec	geeignetem Händedesinfektionsmittel	Mitarbeiter Küche
WC	1 x tägl., bei hoher Auslastung häufiger	Reinigung mit separaten Putzlappen	WC-Reiniger für öffentliche Toiletten	Mitarbeiter, Kleidungswechsel vor Küchentätigkeit
Böden	Haupträume 1x tägl., Nebenräume alle 2 Tage	wenn möglich feucht wischen, sonst fegen/saugen	Bodenreiniger	Mitarbeiter
Müllentsorgung	mindestens 1 x tägl. oder bei Bedarf	geeignete Lagermedien	Sachgerechte Lagerung, keinesfalls zusammen mit Lebensmitteln	Mitarbeiter
Oberflächen, Möbel	Tischplatten o.ä. 1 x tägl. oder bei Bedarf	feucht wischen	geeignete Reinigungsmittel	Mitarbeiter
Sanitärbereiche	Sanitärbereiche 1 x tägl. oder bei Bedarf	feucht wischen	geeignete Reinigungsmittel	Mitarbeiter
Küche	1x tägl., nach Ende des Küchenbetriebs	feucht wischen	geeignete Reinigungsmittel, Vorsicht wegen Lebensmitteln	Mitarbeiter Küche
Aufenthalts- und Speiseräume	1x tägl.	wenn möglich feucht wischen, sonst fegen/saugen	geeignete Reinigungsmittel	Mitarbeiter
Bettenlager	1x tägl.	wenn möglich feucht wischen, sonst fegen/saugen	geeignete Reinigungsmittel	Mitarbeiter
Bettzeug	Hüttenschlafsäcke (Hüttenordnung!), Decken 1x pro Saison oder bei Bedarf	wenn möglich Waschmaschine; Reinigung	geeignete Waschmittel	Mitarbeiter
<u>Besondere Lagen</u>	gehäuftes Auftreten von Erkrankungen	Algorithmus Ausbruchsmanagement	Algorithmus Ausbruchsmanagement	Hüttenwirt/in, Mitarbeiter



Gesundheitsamt _____; Telefon _____