

	Qualitätsmanagement – Handbuch BBS Wissen – Abteilung Hauswirtschaft	HSB
	Hygienepläne und Standards	FK hw 09.04.2024

Hygienepläne für die BBS Wissen Abteilung Hauswirtschaft

	Erstellt:	Änderung:	Geprüft:	Freigegeben:	Seite
Datum:					
Unterschrift					

	Qualitätsmanagement – Handbuch BBS Wissen – Abteilung Hauswirtschaft	HSB
	Hygienepläne und Standards	FK hw 09.04.2024

Allgemeine Hinweise für Lehrer/Innen und Schüler/Innen

- Schmuckstücke, Armbanduhren: Dürfen beim Arbeiten nicht getragen werden.
- Berufsbekleidung: Muss vor dem fachpraktischen Unterricht angelegt und nach dem Unterrichtsschluss abgelegt werden.
- Schutzhandschuhe:
 - Dünnwandige und flüssigkeitsdichte Handschuhe sind bei
 - lackierten Fingernägeln
 - Umgang mit Frischfleisch zu tragen.
 - Feste und flüssigkeitsdichte Handschuhe sind beim Umgang mit
 - Desinfektions – und Reinigungsmitteln zu tragen.
- Desinfektionsmaßnahmen:
 - Das Desinfizieren von Arbeitsflächen soll nur nach dem Umgang mit Fleisch, Fisch, Eiern und anderen „gefährlichen“ Lebensmitteln erfolgen.

	Erstellt:	Änderung:	Geprüft:	Freigegeben:	Seite
Datum:					
Unterschrift					

	Qualitätsmanagement – Handbuch BBS Wissen – Abteilung Hauswirtschaft	HSB
	Hygienepläne und Standards	FK hw 09.04.2024

Standards im Bereich Textilpflege

Reiner Bereich

- ✓ **Arbeitskleidung anlegen**
 - **Sauberer Vorbinder / Überwurf in blau**
- ✓ **Hände gründlich waschen und ggf. desinfizieren**
- ✓ **Arbeitsflächen zum Legen vor Gebrauch reinigen**
- ✓ **Textilien so wenig wie möglich anfassen**
- ✓ **Textilien, die Kontakt mit dem Boden hatten, nochmals waschen**
- ✓ **Nur weiße Wäschekörbe benutzen**
- ✓ **Weiße Wäschekörbe nach Benutzung reinigen, einmal wöchentlich desinfizieren**
- ✓ **Geräte und Maschinen vor Gebrauch auf Sauberkeit kontrollieren**
- ✓ **Nach Kontakt mit unreinen Gegenständen Hände erneut waschen und desinfizieren**

	Erstellt:	Änderung:	Geprüft:	Freigegeben:	Seite
Datum:					
Unterschrift					

	Qualitätsmanagement – Handbuch BBS Wissen – Abteilung Hauswirtschaft	HSB
	Hygienepläne und Standards	FK hw 09.04.2024

- ✓ **Weißer Wäschekörbe regelmäßig vor dem Ineinander stellen auf Sauberkeit kontrollieren**
- ✓ **Bei Einrichtung des Bügelarbeitsplatzes Fußboden auf Sauberkeit kontrollieren und ggf. staubbindend wischen**
- ✓ **Mopp - Bezüge nur in der Mopp - Waschmaschine waschen.**

	Erstellt:	Änderung:	Geprüft:	Freigegeben:	Seite
Datum:					
Unterschrift					

	Qualitätsmanagement – Handbuch BBS Wissen – Abteilung Hauswirtschaft	HSB
	Hygienepläne und Standards	FK hw 09.04.2024

Standards im Bereich Textilpflege

Unreiner Bereich

- ✓ **Hände gründlich waschen**
- ✓ **Arbeitskleidung für den unreinen Bereich anlegen (Schürze/Kittel (Im roten kleinen Korb) sowie Handschuhe)**
- ✓ **Nur rote Wäschekörbe für Schmutzwäsche benutzen**
- ✓ **Nach Gebrauch rote Wäschekörbe desinfizieren**
- ✓ **Sammelsortiersystem benutzen**
 - **Sortierung nach Küchenwäsche, Arbeitskleidung, Bunte Tischwäsche, weiße Tischwäsche, Wischmopps usw.**
- ✓ **Nasse Wäsche, die nicht direkt gewaschen werden kann, auf den Wäscheständer hängen**

	Erstellt:	Änderung:	Geprüft:	Freigegeben:	Seite
Datum:					
Unterschrift					

	Qualitätsmanagement – Handbuch BBS Wissen – Abteilung Hauswirtschaft	HSB
	Hygienepläne und Standards	FK hw 09.04.2024

- ✓ **Wischmopps, die nicht direkt gewaschen werden können, über den entsprechenden Wäschesammelbehälter hängen**
- ✓ **Nach Kontakt mit unreinen Gegenständen Hände erneut waschen und desinfizieren**
- ✓ **Die „Mopp-Waschmaschine“ kann auch für „normale“ Wäsche genutzt werden (weitere Programme ...)**
- ✓ **Nach einem Waschgang mit Wischbezügen bitte das Reinigungsprogramm laufen lassen.**

	Erstellt:	Änderung:	Geprüft:	Freigegeben:	Seite
Datum:					
Unterschrift					

	Qualitätsmanagement – Handbuch BBS Wissen – Abteilung Hauswirtschaft	HSB
	Hygienepläne und Standards	FK hw 09.04.2024

Standards im Bereich Küche

- Arbeitskleidung: Kittel mit Ärmeln oder T-Shirt mit Ärmeln und Vorbinder, Kopfbedeckung, Haare zusammengebunden, Schmuck entfernen, Unterarm sollte frei sein, geeignetes Schuhwerk
- Nutzung von Einmal-Handschuhen nur beim Umgang mit Lebensmitteln, die nicht mehr gegart werden oder ein Hygienierisiko darstellen.
- Hände waschen mit Flüssigseife und Einmalhandschuhen; Desinfektion ggf. nur beim Umgang mit Lebensmitteln, die ein Hygienierisiko darstellen.
- Unreinen und reinen Bereich trennen, Wechsel der Arbeitsmaterialien.
- Farbliche Kennzeichnung der Reinigungstücher sollte beachtet werden:
 - Gelb für Spülarbeiten
 - Blau für die Küche
 - Grün für Speiseraum
 - Rot für Abfallbehälter
- Verarbeitete Lebensmittel müssen abgedeckt werden.
- Kühlpflichtige Lebensmittel müssen gekühlt/zwischengekühlt werden.
- Grundsätzlich sollten alle Lebensmittel im Kühlschrank abgedeckt werden, bei längerer Lagerdauer sollten die Produkte gekennzeichnet werden.
- Möglichst nur abgekühlte Speisen in den Kühlschrank stellen.
- Gefriergut sollte sachgemäß verpackt und beschriftet werden.
- An der Kochstelle sind Ablagevorrichtungen für Arbeitsmittel zu nutzen.
- Abfall wird getrennt.
- Topfdurchmesser sollte mit der Größe des Kochfeldes übereinstimmen.
- Nutzen von geeigneten Arbeitsmitteln bei der Zubereitung der Speisen (z.B. Kochlöffel zum Rühren)
- Wenn es möglich und sinnvoll ist, Geräte einsetzen.
- Wenn nicht mehr als zwei Personen in der Küche arbeiten, sollten die Lebensmittel, die genutzt werden, auf einem Servierwagen platziert werden.
- Portioniergeräte (Portionierkellen, Messbecher, Waage, ...) nutzen.
- Standards für Vorbereitungsarbeiten sollen entsprechend der Informationen aus dem Buch „Hauswirtschaftlich handeln – Küche und Service“ Baur/Hoffmann/Neitzert Köln Bildungsverlag EINS ISBN 3-427-17007-1, S. 54f Vorbereitungsarbeiten von Obst, Gemüse und Salat

	Erstellt:	Änderung:	Geprüft:	Freigegeben:	Seite
Datum:					
Unterschrift					

	Qualitätsmanagement – Handbuch BBS Wissen – Abteilung Hauswirtschaft	HSB
	Hygienepläne und Standards	FK hw 09.04.2024

- Standards für „Einsatz von Bindemitteln“ sollen entsprechend der Informationen aus dem Buch „Hauswirtschaftlich handeln – Küche und Service“ Baur/Hoffmann/Neitzert Köln Bildungsverlag EINS ISBN 3-427-17007-1, S. 99f
- Standards für die „Portionierung von Speisen“ entsprechend der Informationen aus dem Buch „Hauswirtschaftlich handeln – Küche und Service“ Baur/Hoffmann/Neitzert Köln Bildungsverlag EINS ISBN 3-427-17007-1, S. 148ff
- ...

	Erstellt:	Änderung:	Geprüft:	Freigegeben:	Seite
Datum:					
Unterschrift					

	Qualitätsmanagement – Handbuch BBS Wissen – Abteilung Hauswirtschaft	HSB
	Hygienepläne und Standards	FK hw 09.04.2024

Hygieneplan im Bereich Hauswirtschaft

Reinigung von Räumen (Speiseräume 329 und 221, Konferenzraum 419, Erste-Hilfe-Zimmer, Besucherzimmer 416a, Umkleideräume der Küchen 330/326 und 221)

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Hygienische Händedesinfektion	Zu Beginn und nach Abschluss der Arbeiten; nach jeder Kontamination	unverdünnt in die Hände einreiben, kein Wasser!	Alkoholisches Händedesinfektionsmittel Bode Sterillium® Händedesinfektionsmittel	Schüler/Innen /Azubis und Fachlehrer/Innen
Händereinigung	Nach Verschmutzung; nach Arbeitsunterbrechung	Präparate wie Flüssigseife in die Hände geben und unter Wasserzugabe waschen	pH-neutrale Flüssigseife Frosch Pflegeseife - Hautschonende Reinigung	Schüler/Innen /Azubis und Fachlehrer/Innen
Schutz und Pflege	regelmäßig vor, während und nach der Arbeit	nach dem Waschen in den getrockneten Händen verreiben	Pflegelotion ECOLAB Epicare 7 Pflegelotion	Schüler/Innen /Azubis und Fachlehrer/Innen
Griffbereiche an Türen sowie Türklinken	Bei jeder UR	desinfizieren, Einwirkzeit 1 Minute, nicht nachwischen	Mit alkoholischen Tüchern zur Schnelldesinfektion B. Braun Meliseptol® HBV Desinfektionstücher	Schüler/Innen /Azubis
Griffe an Schränken	Bei jeder UR	desinfizieren, Einwirkzeit 1 Minute, nicht nachwischen	Mit alkoholischen Tüchern zur Schnelldesinfektion B. Braun Meliseptol® HBV Desinfektionstücher	Schüler/Innen /Azubis
Lichtschalter	Bei jeder UR	desinfizieren, Einwirkzeit 1 Minute, nicht nachwischen	Mit alkoholischen Tüchern zur Schnelldesinfektion B. Braun Meliseptol® HBV Desinfektionstücher	Schüler/Innen /Azubis
Oberflächen von Inventar	Bei jeder SR,UR	feucht reinigen	Allzweckreiniger Frosch Neutral Reiniger ph-neutral 24 ml/5 l	Schüler/Innen /Azubis

	Erstellt:	Änderung:	Geprüft:	Freigegeben:	Seite
Datum:					
Unterschrift					

	Qualitätsmanagement – Handbuch BBS Wissen – Abteilung Hauswirtschaft	HSB
	Hygienepläne und Standards	FK hw 09.04.2024

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Fußboden	Bei jeder SR	Staubbindendes Reinigen	Ölgetränkte Reinigungstücher und Breitwischgerät Floorstar Staubbinde- Bodentücher Viskose imprägniert 1 je nach Verschmutzung 1 Tuch pro Raum	Schüler/Innen /Azubis
	Bei jeder UR	Feuchtreinigung	Neutralreiniger Frosch Neutral Reiniger ph-neutral 24 ml/5 l	Schüler/Innen /Azubis

	Erstellt:	Änderung:	Geprüft:	Freigegeben:	Seite
Datum:					
Unterschrift					

	Qualitätsmanagement – Handbuch BBS Wissen – Abteilung Hauswirtschaft	HSB
	Hygienepläne und Standards	FK hw 09.04.2024

Hygieneplan im Bereich Hauswirtschaft

Reinigung im Bereich Textilpflege – Raum 113

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Hygienische Händedesinfektion	Zu Beginn und nach Abschluss der Arbeiten; nach jeder Kontamination	unverdünnt in die Hände einreiben, kein Wasser!	Alkoholisches Händedesinfektionsmittel Bode Sterillium® Händedesinfektionsmittel	Schüler/Innen /Azubis und Fachlehrer/Innen
Händereinigung	Nach Verschmutzung; nach Arbeitsunterbrechung	Präparate wie Flüssigseife in die Hände geben und unter Wasserzugabe waschen	pH-neutrale Flüssigseife Frosch Pflegeseife - Hautschonende Reinigung	Schüler/Innen /Azubis und Fachlehrer/Innen
Schutz und Pflege	regelmäßig vor, während und nach der Arbeit	nach dem Waschen in den getrockneten Händen verreiben	Pflegelotion ECOLAB Epicare 7 Pflegelotion	Schüler/Innen /Azubis und Fachlehrer/Innen
Griffbereiche an Türen sowie Türklinken	Bei jeder UR	desinfizieren, Einwirkzeit 1 Minute, nicht nachwischen	Mit alkoholischen Tüchern zur Schnell-desinfektion B. Braun Meliseptol® HBV Desinfektionstücher	Schüler/Innen /Azubis
Griffe an Schränken	Bei jeder UR	desinfizieren, Einwirkzeit 1 Minute, nicht nachwischen	Mit alkoholischen Tüchern zur Schnell-desinfektion B. Braun Meliseptol® HBV Desinfektionstücher	Schüler/Innen /Azubis
Lichtschalter	Bei jeder UR	desinfizieren, Einwirkzeit 1 Minute, nicht nachwischen	Mit alkoholischen Tüchern zur Schnell-desinfektion B. Braun Meliseptol® HBV Desinfektionstücher	Schüler/Innen /Azubis
Oberflächen von Kojen	Bei jeder SR,UR	feucht reinigen	Allzweckreiniger Frosch Neutral Reiniger ph-neutral 24 ml/5 l	Schüler/Innen /Azubis
Rote Wäschekörbe zum Sammeln von Schmutzwäsche	Nach jedem Gebrauch	desinfizieren	Desinfektionstücher B. Braun Meliseptol® HBV Desinfektionstücher	Schüler/Innen /Azubis

	Erstellt:	Änderung:	Geprüft:	Freigegeben:	Seite
Datum:					
Unterschrift					

	Qualitätsmanagement – Handbuch BBS Wissen – Abteilung Hauswirtschaft	HSB
	Hygienepläne und Standards	FK hw 09.04.2024

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Waschen der Schmutzwäschesäcke, Arbeitskleidung, Küchenwäsche und Bettwäsche	Nach jedem Gebrauch	Waschen bei 60 ° C	Vollwaschmittel Desinfektionswaschmittel „Eltra“ von Ecolab	Schüler/Innen /Azubis
Fußboden	Bei jeder UR	Einstufiges Reinigungs- verfahren	Fussbodenreiniger Frosch Neutral Reiniger ph-neutral 24 ml/5 l	Reinigungsfirma bzw. Schüler/Innen /Azubis

Hygieneplan im Bereich Hauswirtschaft

Reinigung im Bereich Textilpflege – Raum 110 reiner Bereich

	Erstellt:	Änderung:	Geprüft:	Freigegeben:	Seite
Datum:					
Unterschrift					

	Qualitätsmanagement – Handbuch BBS Wissen – Abteilung Hauswirtschaft	HSB
	Hygienepläne und Standards	FK hw 09.04.2024

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Hygienische Händedesinfektion	Zu Beginn und nach Abschluss der Arbeiten; nach jeder Kontamination	unverdünnt in die Hände einreiben, kein Wasser!	Alkoholisches Händedesinfektionsmittel Bode Sterillium® Händedesinfektionsmittel	Schüler/Innen /Azubis und Fachlehrer/Innen
Händereinigung	Nach Verschmutzung; nach Arbeitsunterbrechung	Präparate wie Flüssigseife in die Hände geben und unter Wasserzugabe waschen	pH-neutrale Flüssigseife Frosch Pflegeseife - Hautschonende Reinigung	Schüler/Innen /Azubis und Fachlehrer/Innen
Schutz und Pflege	regelmäßig vor, während und nach der Arbeit	nach dem Waschen in den getrockneten Händen verreiben	Pflegelotion ECOLAB Epicare 7 Pflegelotion	Schüler/Innen /Azubis und Fachlehrer/Innen
Griffbereiche an Türen sowie Türklinken	Bei jeder UR	desinfizieren, Einwirkzeit 1 Minute, nicht nachwischen	Mit alkoholischen Tüchern zur Schnell-desinfektion B. Braun Meliseptol® HBV Desinfektionstücher	Schüler/Innen /Azubis
Griffe an Schränken	Bei jeder UR	desinfizieren, Einwirkzeit 1 Minute, nicht nachwischen	Mit alkoholischen Tüchern zur Schnell-desinfektion B. Braun Meliseptol® HBV Desinfektionstücher	Schüler/Innen /Azubis
Lichtschalter	Bei jeder UR	desinfizieren, Einwirkzeit 1 Minute, nicht nachwischen	Mit alkoholischen Tüchern zur Schnell-desinfektion B. Braun Meliseptol® HBV Desinfektionstücher	Schüler/Innen /Azubis
Oberflächen von Legetischen	Vor jedem Gebrauch	feucht reinigen	Allzweckreiniger Frosch Neutral Reiniger ph-neutral 24 ml/5 l	Schüler/Innen /Azubis
Weißes Wäschekörbe zum Sammeln von sauberer Wäsche	Nach jedem Gebrauch	desinfizieren	Desinfektionstücher	Schüler/Innen /Azubis

	Erstellt:	Änderung:	Geprüft:	Freigegeben:	Seite
Datum:					
Unterschrift					

	Qualitätsmanagement – Handbuch BBS Wissen – Abteilung Hauswirtschaft	HSB
	Hygienepläne und Standards	FK hw 09.04.2024

			B. Braun Meliseptol® HBV Desinfektionstücher	
Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Reinigung des Fußbodenbereichs unter Bügelbrettern	Vor jedem Einsatz	Staubbindendes Verfahren	Ölgetränkte Reinigungstücher und Breitwischgerät Floorstar Staubbinde-Bodentücher Viskose imprägniert 1 je nach Verschmutzung 1 Tuch pro Raum	Schüler/Innen /Azubis
Fußboden	Bei jeder UR	Einstufiges Reinigungsverfahren	Fussbodenreiniger Frosch Neutral Reiniger ph-neutral 24 ml/5 l	Reinigungsfirma bzw. Schüler/Innen /Azubis

	Erstellt:	Änderung:	Geprüft:	Freigegeben:	Seite
Datum:					
Unterschrift					

	Qualitätsmanagement – Handbuch BBS Wissen – Abteilung Hauswirtschaft	HSB
	Hygienepläne und Standards	FK hw 09.04.2024

Hygieneplan im Bereich Hauswirtschaft

Reinigung im Bereich Küche – Räume 326,330 und 221

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Hygienische Händedesinfektion	Zu Beginn und nach Abschluss der Arbeiten; nach jeder Kontamination	unverdünnt in die Hände einreiben, kein Wasser!	Alkoholisches Händedesinfektionsmittel Bode Sterillium® Händedesinfektionsmittel	Schüler/Innen /Azubis und Fachlehrer/Innen
Händereinigung	Nach Verschmutzung; nach Arbeitsunterbrechung	Präparate wie Flüssigseife in die Hände geben und unter Wasserzugabe waschen	pH-neutrale Flüssigseife Frosch Pflegeseife - Hautschonende Reinigung	Schüler/Innen /Azubis und Fachlehrer/Innen
Schutz und Pflege	regelmäßig vor, während und nach der Arbeit	nach dem Waschen in den getrockneten Händen verreiben	Pflegelotion ECOLAB Epicare 7 Pflegelotion	Schüler/Innen /Azubis und Fachlehrer/Innen
Griffbereiche an Türen sowie Türklinken	Bei jeder UR	desinfizieren, Einwirkzeit 1 Minute, nicht nachwischen	Mit alkoholischen Tüchern zur Schnelldesinfektion B. Braun Meliseptol® HBV Desinfektionstücher	Schüler/Innen /Azubis
Griffe an Schränken	Bei jeder UR	desinfizieren, Einwirkzeit 1 Minute, nicht nachwischen	Mit alkoholischen Tüchern zur Schnelldesinfektion B. Braun Meliseptol® HBV Desinfektionstücher	Schüler/Innen /Azubis
Lichtschalter	Bei jeder UR	desinfizieren, Einwirkzeit 1 Minute, nicht nachwischen	Mit alkoholischen Tüchern zur Schnelldesinfektion B. Braun Meliseptol® HBV Desinfektionstücher	Schüler/Innen /Azubis

	Erstellt:	Änderung:	Geprüft:	Freigegeben:	Seite
Datum:					
Unterschrift					

	Qualitätsmanagement – Handbuch BBS Wissen – Abteilung Hauswirtschaft	HSB
	Hygienepläne und Standards	FK hw 09.04.2024

Arbeitsflächen – Nutzung mit nicht infektionsgefährdende n LM	Vor und nach jedem Gebrauch mit nicht infektionsgefährde nden Lebensmitteln	feucht reinigen	Allzweckreiniger Frosch Spülmittel	Schüler/Innen /Azubis
Arbeitsflächen - Nutzung mit infektionsgefährdende n LM wie Geflügel, Hackfleisch, Eier usw.	Vor und nach jedem Gebrauch mit nicht infektionsgefährde nden Lebensmitteln	desinfizieren, Einwirkzeit 1 Minute, nicht nachwischen	Desinfektionsreiniger Dr. Becher Schnelldesinfektion Desinfektion von Flächen, Geräten und Maschinen	Schüler/Innen /Azubis
Rote Schneidebretter	Nach jedem Einsatz	desinfizieren,	Desinfektionsreiniger Dr. Becher Schnelldesinfektion Desinfektion von Flächen, Geräten und Maschinen	Schüler/Innen /Azubis
grüne und blaue Schneidebretter	Nach jedem Einsatz	feucht vorreinigen – danach Reinigung in der Spülmaschine	Allzweckreiniger Frosch Spülmittel	Schüler/Innen /Azubis
Arbeitsgeräte	Nach jedem Einsatz	feucht reinigen und in der Spülmaschine	Allzweckreiniger Frosch Spülmittel	Schüler/Innen/Azubi s
Raumluft	Während der Verarbeitung	Lüften mit Fenster sowie Einschalten der Abzugshauben nach Bedarf	Fenster öffnen	Fachlehrer/Innen
Kühlschränke	Nach Verschmutzung und 1 x pro Woche UR sowie vor den Ferien GR	Desinfizieren und feucht reinigen,	Desinfektionsreiniger Dr. Becher Schnelldesinfektion Desinfektion von Flächen, Geräten und Essigreinigerlösung Frosch Essigreiniger	Schüler/Innen/Azubi s
TK-Schränke	Nach Verschmutzung und 1 x pro Woche UR sowie vor den Ferien GR	Desinfizieren und feucht reinigen,	Desinfektionsreiniger Dr. Becher Schnelldesinfektion Desinfektion von Flächen, Geräten und Essigreinigerlösung Frosch Essigreiniger	Schüler/Innen/Azubi s
Küchenzeile mit Einbaugeräten	vor den Ferien	feuchte Reinigung	Allzweckreiniger Frosch Spülmittel sowie Putzstein	Schüler/Innen/Azubi s

	Erstellt:	Änderung:	Geprüft:	Freigegeben:	Seite
Datum:					
Unterschrift					

	Qualitätsmanagement – Handbuch BBS Wissen – Abteilung Hauswirtschaft	HSB
	Hygienepläne und Standards	FK hw 09.04.2024

			Dr. Beckmann Putzstein mit praktischen 2- Phasen Schwamm	
Kachelwände	vor den Ferien	feuchte Reinigung	Allzweckreiniger Frosch Spülmittel	Schüler/Innen/Azubi s
Abfallbehälter braun-Kompost gelb – Plastik blau – Papier Grau - Restmüll	Nach jedem Kochtag nach Abschluss der Arbeiten	Sammeln, zur normalen Entsorgungs- station geben und Behälter reinigen	Allzweckreiniger Frosch Spülmittel sowie Desinfektionsreiniger Dr. Becher Schnelldesinfektion Desinfektion von Flächen, Geräten und Maschinen	Schüler/Innen/Azubi s
Fußboden	Nach Verschmutzung & Arbeitsschluss,	Feuchtreinigung	Bodenreiniger	Schüler/Innen sowie Reinigungsfirma

	Erstellt:	Änderung:	Geprüft:	Freigegeben:	Seite
Datum:					
Unterschrift					

	Qualitätsmanagement – Handbuch BBS Wissen – Abteilung Hauswirtschaft	HSB
	Hygienepläne und Standards	FK hw 09.04.2024

Hygieneplan im Bereich Hauswirtschaft

Textilpflege – Räume 113 und 1114-4.1.3

1. Schmutzwäschebereich

- 1.1. Sammeln der Schmutzwäsche in roten Wäschekörben in den Fachpraxisräumen. Nur rote, desinfizierte Wäschekörbe werden verwendet.
 - 1.1.1. Betriebsanweisung: B. Braun Meliseptol® HBV Desinfektionstücher
- 1.2. Transport in Raum 113 – unreiner Bereich
- 1.3. Sortieren und Vorbereiten der Schmutzwäsche
 - 1.3.1. Einsatz von Schutzhandschuhen sowie Schutzkleidung
 - 1.3.2. Einsortieren in die entsprechenden Wäschesäcke nach Pflegekennzeichnung, Waschbehandlung) bzw. Textilart und Farbe, sowie nach Verschmutzungsgrad
 - 1.3.3. Desinfektion des benutzten roten Wäschekorbs
- 1.4. Lagern der Schmutzwäsche
 - 1.4.1. Schmutzwäsche muss trocken gelagert werden - nasse Wäsche muss vor dem Wochenende auf Wäscheständern im unreinen Bereich aufgehängt werden.
- 1.5. Waschen der Schmutzwäsche
 - 1.5.1. Waschbare Arbeitskleidung, Küchenwäsche und Bettwäsche
 - Waschbehandlung $\geq 60^{\circ}\text{C}$:
 - Desinfizierende Waschverfahren nach RAL 992/2
 - Einsatz von Desinfektionswaschmittel „Eltra“ von Ecolab
 - Betriebsanweisung im Anhang
 - 1.5.2. Waschbare Tischwäsche
 - Normales Waschverfahren $\geq 60^{\circ}\text{C}$
 - Spee Megaperls® Waschmittel

Arbeitsplätze

- Die Arbeitsplätze im Schmutzwäsche-Bereich müssen zweckmäßig und übersichtlich eingerichtet sein, einen rationellen Ablauf ermöglichen sowie Ordnung und Sauberkeit erkennen lassen.
- Arbeitsflächen sind stets vor Gebrauch im reinen Bereich zu desinfizieren
 - Einsatz von B. Braun Meliseptol® HBV Desinfektionstücher
- Böden vor Einrichtung der Bügelarbeitsplätze mit staubbindendem Verfahren reinigen

	Erstellt:	Änderung:	Geprüft:	Freigegeben:	Seite
Datum:					
Unterschrift					

	Qualitätsmanagement – Handbuch BBS Wissen – Abteilung Hauswirtschaft	HSB
	Hygienepläne und Standards	FK hw 09.04.2024

Aktualisierter Hygieneplan Corona

Als Ergänzung der unten aufgeführten Maßnahmen (vgl. Hygieneplan der BBS Wissen) gelten folgende Punkte:

1. Bei der Zubereitung von Lebensmitteln sollen die allgemeinen Hygieneregeln wie regelmäßiges Händewaschen und die Hygieneregeln beachtet werden. Eine Übertragung des Virus über kontaminierte Lebensmittel ist unwahrscheinlich.
2. Viren sind sehr hitzeempfindlich. Das Infektionsrisiko durch das Erhitzen von Lebensmitteln kann zusätzlich weiter verringert werden.
3. Besteck, Geschirr bzw. Kochgeräte und andere Utensilien sollten nicht von mehreren Personen gemeinsam verwendet werden bzw. vor Weitergabe gründlich abgewaschen werden.
4. Der Arbeitsplatz sollte vor Benutzung durch eine andere Person ebenfalls gründlich gereinigt werden.
5. Schülerinnen und Schüler dürfen Speisen gemeinsam zubereiten, soweit dies aus pädagogisch-didaktischen Gründen erforderlich ist.
6. Schülerinnen und Schüler können gemeinsam im Rahmen des Unterrichts zubereitete Speisen einnehmen, sofern die anderen Vorgaben dieses Hygieneplans eingehalten werden.

Vorgaben zur Verteilung der Arbeitsplätze in den Zubereitungsküchen:

- Eine Koje ist mit maximal 2 Personen zu besetzen. Die Arbeitsplätze sollen entsprechend der Abstandsregeln eingenommen werden.

Vorgaben zur gemeinsamen Essenseinnahme:

- In den Speiseräumen der BBS Wissen stehen jeweils 6 Tische je Raum zur Verfügung. (Speiseraum von 221, 326 und 330)
- Jeweils 1 Schüler*in soll an einem Tisch sitzen.
- Die Tische sollen entsprechend der Abstandsregeln auseinander stehen.
- Die medizinischen Masken sollen nur zur Essenseinnahme abgenommen werden.
- In den Speiseräumen der Küchen 326 und 330 können, bei fehlender Trennwand, 12 Personen an 12 Tischen das Essen einnehmen.
- Falls die Schülerzahl die zugelassene Zahl überschreitet, muss das Essen wechselnd eingenommen werden.

	Erstellt:	Änderung:	Geprüft:	Freigegeben:	Seite
Datum:					
Unterschrift					