

## Hygieneplan für die Lehrküche an den allgemein bildenden Pflichtschulen in TIROL

### Händewaschen vor Beginn der Tätigkeiten!

Was	Wann	Womit*	Wie	Wer
Arbeitsflächen, Spülbecken, Waschbecken	nach Benutzung <sup>1</sup> täglich und bei Verunreinigung	Reinigungsmittel Desinfektionsreiniger Flächendesinfektionsmittel	feucht wischen	LehrerInl/SchülerInnen
Töpfe, Geschirr, Besteck	nach Benutzung	Geschirrspülmittel	manuelles Spülen oder Spül- maschine benutzen	LehrerIn/SchülerInnen
Kühlschrank	alle 2 - 4 Wochen	Reinigungsmittel	feucht wischen	LehrerIn/SchülerInnen
Gefrierschrank, Gefriertruhe	nach Bedarf , mind. 1 x Jahr	Reinigungsmittel	feucht wischen	LehrerIn/SchülerInnen
Vorratshaltung	monatlich	Reinigungsmittel	feucht wischen	LehrerIn/SchülerInnen
<b>Türklinken, Fenstergriffe, Schalter, Möbelgriffe</b>	<b>bei Verschmutzung sofort, sonst wöchentlich</b>	<b>Reinigungsmittel</b>	<b>feucht wischen</b>	<b>Reinigungspersonal</b>
Fußboden	Nach jedem EH - Unterricht <b>täglich und bei Verunreinigung</b>	Besen <b>Reinigungsmittel</b>	Trockenreinigung <b>feucht wischen</b>	LehrerIn/SchülerInnen <b>Reinigungspersonal</b>
<b>Wände, Türen, Möbel, Fensterbänke</b>	<b>regelmäßig nach Bedarf, mindes- tens jedoch 1 - 2x jährlich</b>	<b>Reinigungs-/Pflegemittel</b>	<b>feucht abwischen</b>	<b>Reinigungspersonal</b>
Grill- u. Backgeräte, <b>Dunstabzugshaube</b>	nach Benutzung <b>nach Benutzung</b>	Reinigungsmittel <b>Reinigungsmittel</b>	feucht wischen <b>feucht abwischen</b>	LehrerIn/SchülerInnen <b>Reinigungspersonal</b>
<b>Geschirrtücher, Reinigungstücher</b>	<b>arbeitstäglich</b>	<b>Waschmaschine</b>	<b>Kochwäsche, staubgeschützt aufbewahren</b>	<b>schulautonom zu regeln</b>

**Hinweis:** Es sind Einmal-Reinigungstücher oder zur Wiederverwendung geeignete Reinigungstücher zu verwenden, die jedoch desinfizierend gewaschen werden (Kochen als Waschverfahren empfohlen!) müssen. Die Reinigung ist nur mit sauberen Tüchern auszuführen.

\* Hier sind die Handelsnamen und die Endkonzentrationen der verwendeten Reinigungsmittel einzelnen aufzuführen. <sup>1</sup> nach Umgang mit bestimmten Lebensmitteln (z. B. Geflügel, Eier, ungewaschener Salat usw., die mit krankmachenden Keimen behaftet sein können) sind die Arbeitsflächen gründlich mit Desinfektionsreiniger zu behandeln und anschließend mit Wasser, welches Trinkwasserqualität haben muss, ausreichend nach zu wischen.

**Die Abfallentsorgung muss arbeitstäglich erfolgen!**

In Zusammenarbeit mit der Landessanitätsdirektion Tirol erstellt, Stand September 2015

Quelle: [http://www.gesundheitsamt-bw.de/sitecollectiondocuments/40\\_service\\_publicationen/musterhygieneplan\\_schulen.pdf](http://www.gesundheitsamt-bw.de/sitecollectiondocuments/40_service_publicationen/musterhygieneplan_schulen.pdf)