orochemie

Muster-Hautschutzplan für die Hauswirtschaft und Küche

Bereich	Produkt	Vorgehensweise	Häufigkeit	Verantwortlich
An Händen und Unterarmen dürfen während der Arbeit weder Schmuckstücke, Uhren noch Ringe getragen werden. Fingernägel müssen kurz und sauber sein. Nagellack und künstliche Fingernägel sind nicht gestattet.				
 **Hygienische Händedesinfektion**	**C 22 Händedesinfektion*** 100 %, 30 Sek.	-Präparat auf die trockenen Hände geben. -Gründlich auf allen Hand- und Fingerflächen, einschl. Handgelenke verreiben. -Während der gesamten Einwirkzeit feuchthalten. -Bei groben Verschmutzungen: Zellstofftuch mit Händedesinfektionsmittel tränken und die Verschmutzungen vorab entfernen.	-Vor dem Anlegen von Pflastern, Wundverbänden etc. -Vor der Zubereitung von Essen -Vor der Essensausgabe -Nach Umgang mit kritischen Lebensmitteln wie Fisch, Fleisch, Geflügel, Ei -Vor Dienstbeginn, nach Pausen, Toilettenbesuch bzw. Dienstende -Nach Niesen/Husten/Naseputzen -Nach Beendigung von Reinigungs- oder Schmutzarbeiten	-Alle Mitarbeiter
 **Händereinigung**	**C 45 Waschlotion** 100 %	-Waschlotion auf die angefeuchteten Hände geben, aufschäumen. Gründlich mit kaltem Wasser abspülen. -Mit Einmalhandtuch sorgfältig trocknen.	-Bei Bedarf -Bei Arbeitsbeginn und -ende	-Alle Mitarbeiter
 **Händepflege**	**C 50 Pflegelotion** 100 %	-Pflegelotion in die sauberen, trockenen Hände einreiben. Handgelenke, Finger, Fingerzwischenräume, Fingerkuppen und Nagelfalze beachten.	-Nach dem Waschen und Trocknen -Bei individuellem Bedürfnis -Nach Arbeitsende	-Alle Mitarbeiter
 **Hautschutz**	**C 65 Hautschutzcreme** 100 %	-Hautschutzcreme in die sauberen, trockenen Hände einreiben. Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerkuppen und Nagelfalze beachten.	-Vor Arbeitsbeginn -2 - 3 x täglich -Vor Feuchtarbeiten -Vor dem Tragen von Handschuhen -Nach dem Händewaschen	-Alle Mitarbeiter
Schutzhandschuhe (Einmal-)	**Medizinische Einmalhandschuhe aus Vinyl, Nitril etc.** Möglichst puderfrei Bedingt chemikalienbeständig	-Handschuhe über die trockenen Hände ziehen. -Handschuhe kurz und gezielt tragen.	-Bei Bedarf -Bei allgemeinen Küchenarbeiten -Bei kurzzeitigem Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln	-Alle Mitarbeiter
Schutzhandschuhe (Mehrweg-)	**Chemikalienschutzhandschuhe aus Nitril, Vinyl, Latex etc.**	-Handschuhe über trockenen Hände ziehen. -Handschuhe kurz und gezielt tragen. -Ggf. Baumwollhandschuhe unterziehen, vor allem bei längeren Tragezeiten. -Innenseite nach Benutzung möglichst desinfizieren und trocknen. -Handschuhe nicht mit anderen Personen gemeinsam nutzen. -Bei Arbeiten über Kopf Handschuhenden umstülpen.	-Bei Bedarf -Beim Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmittel	-Alle Mitarbeiter

Anforderungen an den Waschplatz: leicht erreichbar, mit fließend Warm- und Kaltwasser, Direktspender für hautschonende Waschlotion, Händedesinfektionsmittel, geeignete Hautpflegemittel und Einmalhandtücher sowie Abwurfbehälter für Einmalhandtücher.
*Desinfektionsmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformationen lesen.