



Vorsorge- und Hygienemassnahmen im Gästebereich von Hotels & Restaurants bei pandemischer Grippe und Norovirus

Geltungsbereich:

Empfangsbereich und Gästebereich in Hotels, Buffets und Gaststuben in Restaurants sowie sanitäre Anlagen.

Personal:

Krankes Personal oder Personen mit entsprechenden Krankheits-, bzw. Grippesymptomen sollen zu Hause bleiben und sich gemäss den Empfehlungen des Arztes oder des BAG verhalten.

Hände regelmässig und gründlich mit Handseife (z.B. Gojo deluxe lotion) und warmem Wasser reinigen. Danach mit alkoholischer Desinfektionslösung (z.B. Gojo Purell Typen) desinfizieren. Die empfohlenen Einwirkzeiten sind einzuhalten. Sollte keine Möglichkeit zum regelmässigen Händewaschen vorhanden sein, muss ein alkoholisches Desinfektionsmittel bereitstehen. Händeschütteln wenn möglich vermeiden. Im Gespräch mit Kunden wenn möglich den Abstand von einem Meter einhalten. Bei Reinigungsarbeiten immer Schutzhandschuhe tragen.

Reinigung von Gläsern, Geschirr und Besteck in Buffet-Waschautomaten:

Achten Sie darauf, dass genügend Waschmittel vorhanden ist und die Waschmitteldosierung sowie die Waschmechanik funktionieren (saubere Wasch- und Spüldüsen). Die Waschtanktemperatur sollte ca. 60°C und die Spültemperatur mind. 80°C betragen. Bei hoher Schmutzbelastung muss die Waschlösung mehrmals täglich gewechselt werden.

Reinigung und Desinfektion von Kontaktflächen:

(z.B. Tische, Buffets, Tablare, Türgriffe, Tastaturen, Handläufe, Bedienelemente usw.)

Kontaktflächen regelmässig mit einer geeigneten Reinigungslösung (z.B. Relaroom glas, Techno spray) mit einem frischen Reinigungstuch reinigen. Zur Desinfektion von Oberflächen sollte Relaclean 300 oder Relaclean 350/GH74, bzw. bei Norovirusinfektion Relaroom noropan angewendet werden. Die empfohlenen Dosierungen und Einwirkzeiten sind einzuhalten. Das Reinigungsintervall sollte erhöht werden. Bei der Verwendung von alkoholischen Desinfektionsmitteln (z.B. Relaclean 350 oder GH 74) sollte auf die Materialverträglichkeit geachtet werden (Polycarbonate und Farbdruke können angegriffen werden).

Bodenreinigung:

Reinigungstechnik der Böden wie bisher. Die Reinigungslösung muss beim Wechsel von Bereichen ausgewechselt werden. Das Reinigungsintervall in stark frequentierten Bereichen sollte erhöht werden. Kontaminierte Böden mit Relaclean 300 oder Relaroom noropan reinigen und desinfizieren.

Sanitäre Anlagen:

Reinigungstechnik wie bisher. Reinigungsintervalle sollte erhöht werden und die Reinigung und Desinfektion der kritischen Bereiche (z.B. Türgriffe, Papierhalter, Armaturen, WC-Brillen usw.) in der Toilette muss sehr gründlich durchgeführt werden. Kontaminierte Böden oder Oberflächen mit Relaclean 300 desinfizieren. Kleinere Oberflächen können auch mit einem alkoholischen Desinfektionsmittel wie Relaclean 350 oder GH74 desinfiziert werden. Bei Norovirusinfektion sollte mit Relaroom noropan desinfiziert werden. Regelmässige Kontrollen durchführen und Papierhandtuch- und Seifenspender auffüllen.

Allgemein:

Reinigungs- und Mikrofasertücher, Mopps und Lappen usw. beim Wechsel der Bereiche tauschen und täglich mit einem geeigneten Desinfektions-Waschprogramm waschen.

Keine Selbstbedienung in kalten, warmen Buffet. Speisen müssen abgepackt und portioniert aus der Küche bereitgestellt werden.

Weitere Dokumente:

Richtiges Händewaschen, Hygiene-CD, Reinigungsanweisungen

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Kundenzentrum: Tel. 061/415 90 90 / Fax 061/415 92 22

Mail: hygiene@vanbaerle.ch

Webseite: www.vanbaerle.ch

Links: Bundesamt für Gesundheit
www.bag.admin.ch

Hinweis:

Die in diesem Merkblatt aufgeführten Angaben basieren auf dem derzeitigen Stand unserer Kenntnisse.
 Letzte Bearbeitung: 19.01.2011 sd