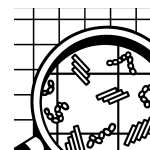


Öffentliche Bereiche von Spitälern und Pflegeheimen



Vorsorgemassnahmen betreffend Influenza A/H1N1

Geltungsbereich:

Für Personen und Bereiche welche öffentlich für Besucher, Gäste und Patienten zugänglich sind.

Personal:

Krankes Personal oder Personen mit Grippe-symptomen sollen zu Hause bleiben und sich gemäss den Empfehlungen 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.

Im Bereich des Eingangs sollte eine Desinfektionsstation (z.B. Pumpspender Gojo Purell) eingerichtet werden. Händeschütteln wenn möglich vermeiden. 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 funktioniert und Waschmechanik funktioniert (saubere Wasch- und Spüldüsen). Die Waschtanktemperatur/en sollte/n ca. 60°C und die Spültemperatur mind. 80°C betragen. Bei hoher Schmutzbelastung muss die Waschflotte 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 Reinigung und Desinfektion von Oberflächen sollte Relaclean 300 angewendet werden. Die empfohlenen Dosierungen und Einwirkzeiten sind einzuhalten. Das Reinigungsintervall sollte erhöht 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.

Sanitäre Anlagen:

Reinigungstechnik wie bisher. Das Reinigungsintervall 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. Regelmässige Kontrollen durchführen und Papierhandtuch- und Seifenspenders auffüllen.

Allgemein:

Reinigungs- und Mikrofaser-tücher, Mopps und Lappen usw. beim Wechsel der Bereiche tauschen und täglich waschen Gegebenenfalls Farb- oder Hygienekonzepte einhalten.

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 Adresse: hygiene@vanbaerle.ch

Links: Bundesamt für Gesundheit (www.bag.admin.ch), (www.pandemia.ch)
Gastro-suisse: (www.gastro-suisse.ch)

Hinweis Die in diesem Merkblatt aufgeführten Angaben basieren auf dem derzeitigen Stand unserer Kenntnisse.

Letzte Bearbeitung: 10.08.2009 sd