

HYGIENELEITFADEN FÜR BETRIEBE



Arbeitgeber sind für die **Sauberkeit** und **Hygiene** in Arbeitsstätten **verantwortlich**. Dies umfasst im Rahmen der Betriebshygiene sämtliche Arbeitsplätze, Sanitärräume, Kantinen und Teeküchen sowie die Personahygiene. Der SETON Hygieneleitfaden informiert Sie über die wichtigsten Hygieneregeln und Standards:

- **Reinigung & Desinfektion**
- **Schädlingsbekämpfung**
- **Schulung und Verhalten der Mitarbeiter**
- **Kennzeichnung**

Ergänzt wird der Leitfaden um einen Reinigungsplan und eine praktische Hygiene-Checkliste. **Zur Umsetzung betrieblicher Hygienemaßnahmen bietet SETON die passenden Produkte für Ihr Unternehmen.**

SETON-Hygieneleitfaden

1. Reinigung & Desinfektion

Regelmäßige Reinigung und Desinfektion¹ müssen geplant und ordnungsgemäß durchgeführt werden. Dafür ist es nötig, festzulegen: Was gereinigt wird; wann gereinigt wird; in welchen Abständen gereinigt wird; wann desinfiziert wird; in welchen Abständen desinfiziert wird und wer reinigt und desinfiziert. Daher ist es sinnvoll, Klassen zu definieren, in welchen Perioden Hygienemaßnahmen ergriffen werden sollten, bspw.:

1. Zu reinigen/desinfizieren nach Benutzung,
2. Täglich zu reinigen/desinfizieren,
3. Wöchentlich zu reinigen/desinfizieren,
4. Monatlich zu reinigen/desinfizieren,
5. Alle drei Monate zu reinigen/desinfizieren,

Mit solchen Klassen lassen sich Hygienestandards für sämtliche Betriebsbereiche definieren, bspw.

Für Kantinen und Teeküchen:

Was?	Reinigung	Desinfektion
(benutzte) Arbeitsplatten/ -thecken/-tische	Nach Benutzung	Täglich
(benutzte) Küchengeräte/ Schneidwerkzeuge, -bretter u.ä.	Nach Benutzung	Täglich
(unbenutzte) Arbeitsplatten/-the- cken/-tische	Täglich	Wöchentlich
(unbenutzte) Küchengeräte, Schneidwerkzeuge, -bretter, u.ä.	Täglich	Wöchentlich
Böden, Waschbecken, Ausgüsse, u.ä.	Täglich	Wöchentlich
Kühlschränke	Wöchentlich	Vierteljährlich
Gefrierschränke oder -räume	Vierteljährlich	

Für Sanitärräume:

Was?	Reinigung	Desinfektion
Toiletten, Waschbecken	Täglich	Wöchentlich
Türen, Böden, Wände	Täglich	Wöchentlich

Sind solche Reinigungsstandards definiert (Muster im Anhang) lassen sich konkrete Reinigungspläne erarbeiten, die auch zur Dokumentation der Reinigung dienen.

¹Mehr Informationen zur Reinigung und Desinfektion:
http://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_zu_lebensmittelhygiene_reinigung_und_desinfektion.pdf

Reinigungsplan für: _____

Monat: _____

Gereinigt wurde:	Von:	Am:	Zusätzlich desinfiziert:	Unterschrift

Was gilt im Besonderen?

Abhängig davon, in welcher Branche Ihr Unternehmen tätig ist und wo es seinen Sitz hat, bestehen **unterschiedliche rechtliche Rahmenbedingungen**. Eine Übersicht über für alle Betriebe und Organisationen einheitliche Hygienemaßnahmen gibt es nicht. Dennoch sind wichtige Elemente betrieblicher Hygiene zu beachten:

- Je häufiger etwas berührt wird, desto größer ist die Wahrscheinlichkeit, dass es mit möglichen Krankheitserregern belastet ist. Deswegen gilt: **Standards** sollten den **Gegebenheiten angemessen sein**. So sollte sich die Häufigkeit der Reinigung von bspw. Türklinken oder Handläufen an der Intensität ihrer Keimbelastung orientieren.
- Bestimmte Bereiche sind stärker betroffen als andere. **Sanitärräume** oder **Kantinen** und **Teeküchen** müssen **besonders gereinigt** werden.
- Der Umgang mit einigen **Gegenständen** kann **stärkere Gesundheitsgefahren** nach sich ziehen. So sollten bspw. **Schneidbretter** oder **Messer**, die bei der Speisenzubereitung verwendet werden, **häufiger gereinigt** werden.

Darüber hinaus gilt:



- Achten Sie auf die **Vorschriften für Ihre Branche** und Tätigkeitsbereich: In der Verwaltung sind andere Hygienemaßnahmen angebracht als in der Produktion.
- Beachten Sie ebenso regionale, nationale oder europäische Rechtsvorschriften. Für das **Gastgewerbe**, das **Gesundheitswesen**², die **Lebensmittelverarbeitung** und andere Bereiche gelten **konkrete Vorschriften**. Ist dies nicht der Fall, so greifen die **Arbeitsschutzvorschriften**³ zum Schutz der Beschäftigten.
- Orientieren Sie Ihre Reinigungsmaßnahmen an den Gegebenheiten. Gehen Sie mögliche Keimherde durch und definieren Sie konkrete Maßnahmen. Auch hier handelt es sich um eine Gefährdung, die es im Rahmen einer Gefährdungsbeurteilung einzustufen gilt.⁴

²Beispiel: TRBA 250 „Biologische Arbeitsstoffe im Gesundheitswesen und in der Wohlfahrtspflege

³Beispiel: Deutsche Arbeitsstättenverordnung ArbStättV §4 (2)

⁴Beispiel: Deutsches Arbeitsschutzgesetz § 5



Richtig Reinigen & Desinfizieren

So geht's:

- Überlassen Sie Reinigungsarbeiten geschultem Fachpersonal
- Definieren Sie den Ablauf und die Ausführung eigenorganisierter Reinigungsarbeiten, z.B. für Teeküchen
- Durch die Ausstattung mit professionellen Reinigungsmitteln und -geräten verbessern Sie das Ergebnis und ermöglichen sicheres und effizientes Arbeiten
- Putzmittel sollten stets ausreichend zur Verfügung stehen, Lappen und Schwämme sind regelmäßig auszutauschen
- Stellen Sie angemessene Schutzausrüstung zur Verfügung

Sicherheit bei Reinigungsarbeiten⁵:

Während Ordnung und Sauberkeit die Sicherheit erhöhen, sind Reinigungskräfte vielfach Gefahren und Risiken ausgesetzt, die häufig zu gesundheitlichen Beschwerden führen. Die Ursachen dieser Beschwerden stammen aus dem Kontakt mit reizenden Substanzen im Umgang mit chemischen und biologischen Reinigungsmitteln oder durch Muskel- und Skeletterkrankungen. Die einseitigen und wiederholten Bewegungsabläufe bei Putz- und Reinigungsarbeiten können zu langfristigen Schäden an Hals, Wirbelsäule und Schultern führen.

Solche Beschwerden lassen sich reduzieren, indem Arbeitsmittel verwendet werden, die auf die ergonomischen Bedürfnisse der Beschäftigten ausgelegt sind. Beispiele für derartige Arbeitsmittel sind Flachmopps, die sich mit einer Teleskopstange auf die richtige Größe einstellen lassen oder Schutzhandschuhe, welche die Hände wirksam vor Chemikalien schützen.

⁵ Weitere Informationen: <https://osha.europa.eu/de/tools-and-publications/publications/factsheets/86/view>



2. Schutz vor Schädlingen

In jedem Betrieb gehört der Schutz vor Schädlingen zum unverzichtbaren Teil der Hygiene. Sowohl zum Schutz der Mitarbeiter, vielmehr aber zum Schutz und der Aufrechterhaltung des Betriebsziels müssen Maßnahmen zum Schutz vor bestimmten Tieren ergriffen werden.

Um welche **Schädlinge** es sich handelt und welche Maßnahmen dabei ergriffen werden dürfen bzw. müssen, ist von der Branche abhängig. Typische Schädlinge sind etwa:

- Die **Pharaoameise** wird von Blut und Eiter, aber auch zum Beispiel von zuckerhaltigen Schutzgelen rund um Kabel angelockt. Sie gehört daher vor allem auch aufgrund ihrer geringen Größe zu den problematischsten Schädlingen **im Gesundheitswesen**.
- **Schmeißfliegen**, die durch ihren Stoffwechsel und insbesondere durch den Transport von Erregern Nahrungsmittel kontaminieren, sind einer der wesentlichen Schädlinge in der **Nahrungsmittelindustrie**.
- Ebenso können **Ratten** und **Mäuse** gerade dort, wo Nahrungsmittel bevorratet werden, diese kontaminieren. Sie sind daher ebenfalls in der **Nahrungsmittelindustrie**, in der **Landwirtschaft** und in der **Gastronomie** als Schädlinge anzusehen.
- Überall wo Stoffe produziert oder bevorratet werden, verursacht die **Kleidermotte** Schäden. Es gilt sich daher, insbesondere in der **Bekleidungsindustrie** und dem **Einzelhandel**, davor zu schützen.

Ebenso gibt es keine grundsätzlichen Vorschriften zur Schädlingsbekämpfung. Vielmehr orientieren auch diese sich im Wesentlichen an den Hygienevorschriften für einzelne Branchen.

Herauszuheben ist allerdings die **Verordnung Nr. 852/2004** des EU-Parlaments über Lebensmittelhygiene. Diese schreibt in einem ihrer Anhänge vor, dass

„*Kontaminationen durch Tiere und Schädlinge so weit wie möglich vorzubeugen*“, sowie eine gründliche Schädlingsbekämpfung vorzunehmen sei.

Maßnahmen gegen Schädlinge



Insektenfallen

Gegen fliegende Insekten eignen sich vor allem Fallen, die durch Pheromone oder besonderes Licht die Insekten anlocken. Dadurch werden sie von Orten, die sie kontaminieren könnten, ferngehalten und schnell beseitigt.

Andere Fallen

Ratten, Mäuse und andere Schädner lassen sich am einfachsten durch **klassische Mäusefallen** beseitigen. Für die klassischen Schlagfallen haben sich Nüsse, Rosinen, Schokolade oder Mehl, traditionell bzw. sprichwörtlich auch Speck oder Käse als Köder bewährt. Aber auch eine Vielzahl anderer Fallenkonstruktionen eignen sich für den Schutz vor Schädneren.

Gifte

Die häufigste Wahl ist die Vergiftung durch **Pestizide**. Gerade in der **Landwirtschaft** wird zumeist darauf zurückgegriffen. Mittlerweile gibt es auch viele Pestizide, die für den Menschen keine schädlichen Nebenwirkungen haben.

Viele Schädlinge lassen sich hingegen nur durch **Fressgifte** beseitigen. Besonders **Ameisen** oder andere staatenbildende Insekten können fast nur durch Fressgifte beseitigt werden, da bei einer unmittelbaren Vergiftung durch Pestizide die getöteten Tiere schnell ersetzt werden.

Biologische Schädlingsbekämpfung

Viele Tiere haben **natürliche Fressfeinde**, mit deren Hilfe sie sich beseitigen lassen. Ein klassisches Beispiel ist die jahrhundertealte Domestikation der Katze zum Schutz vor Ratten und Mäusen. Modernere Beispiele sind der Einsatz von **Florfliegen** zum **Schutz** vor **Milben und Flöhen**.

Konsequente Sauberkeit und Abriegelung

Nicht unerwähnt bleiben sollte die **wirksamste Prävention** gegen Schädlinge: **Sauberkeit** und **Abriegelung** von Bereichen vor der Kontamination mit Insekten, bspw. durch Hygienebarrieren und ähnliches.

3. Schulung und Verhalten der Mitarbeiter

Zu einem hygienischen Arbeitsplatz gehört aber die auch Personalhygiene, d.h. ein angemessenes Verhalten der Beschäftigten. Deswegen zählt es zu den Pflichten eines Arbeitgebers, seine Beschäftigten zu hygienischem Verhalten anzuhalten. Unabhängig von der Branche gelten zentrale Verhaltensweisen:



Richtiges und regelmäßiges Händewaschen:

Als Orientierung gilt: **20-30 Sekunden Händewaschen**. Unter Verwendung eines üblichen hautschonenden Handwaschmittels die Hände gründlich abspülen und anschließend abtrocknen mit Einweg-Papier-Handtüchern, Handtuchautomaten, die alle 5 Sekunden ein unbeutztes Textilhandtuchstück freigeben oder einem Warmlufttrockner.

Nicht in die Hand husten oder niesen:

Beim Husten sollte **nicht in die Hand** gehustet werden, um die weitere Verteilung von Keimen zu vermeiden. Sicherer ist es in Richtung des **Ellenbogens** zu husten. Ähnliches gilt für das Niesen. Trotz allem gilt: Wenn eine ansteckende Krankheit diagnostiziert wird, sollten Mitarbeiter zu Hause bleiben.

Verzehr von Speisen und Getränken:

Beim Umgang mit **Gefahrstoffen** und der **Bedienung von Maschinen** sind die **Sicherheitsvorschriften** zum Verzehr von Speisen und Getränken zu beachten. Auch an Bildschirmarbeitsplätzen sollten keine warmen Speisen konsumiert werden.



Darüber hinaus gilt:

- Überlegen Sie, welche Hygienemaßnahmen für Ihr Unternehmen angemessen sind. Gehen Sie ähnlich wie bei den Reinigungsarbeiten vor und definieren Sie im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften Standards für Ihr Unternehmen. Nutzen Sie ggf. die Möglichkeit einer Betriebsvereinbarung, um dieses Verhalten durchzusetzen.
- **Schulen** Sie Ihre **Mitarbeiter regelmäßig**, um sie an die angemessenen Maßnahmen zu erinnern.
- Stellen Sie **professionelle Hygieneausstattung** bereit – hierzu zählen Seifenspender, Desinfektionsmittelspender, Papierhandtücher etc.

4. Kennzeichnung

Eine ergänzende Methode Hygienemaßnahmen im Bewusstsein Ihrer Mitarbeiter zu verankern, sind Schilder, die auf das richtige Verhalten hinweisen.

Hygiene gegen Viren



Hände regelmäßig mit Seife waschen.



Hände vom Gesicht fernhalten.



In den Ärmel husten. Gesicht von anderen Personen abwenden.



Regelmäßig lüften.

Bringen Sie in Ihren Sanitärräumen und Teeküchen entsprechende **Hygiene-Hinweisschilder** an.



Restmüll

Neben den Umweltmaßnahmen dient die Abfalltrennung auch der Hygiene. Zur fachgerechten Umsetzung der betrieblichen Abfalltrennung gehört eine aussagekräftige **Recycling-Kennzeichnung**.

Hygienehinweis



Hände bitte gründlich waschen

Schilder dienen auch in anderen Bereichen dazu, Mitarbeiter immer an entsprechende Hygienemaßnahmen zu erinnern. Die gebräuchlichen Normen und Vorschriften enthalten eine Vielzahl von **Gebotsschildern zu Hygienemaßnahmen**, so z.B. das Waschen der Hände, das Tragen eines Mundschutzes, das Tragen eines Haarnetzes, u.v.a.



Essen und Trinken verboten

Zur Sicherheit der Mitarbeiter sowie zur Hygiene und Sauberkeit können auch **Verbote**, wie z.B. des Verzehrs von Speisen und Getränken, bestehen - die entsprechend zu kennzeichnen sind.



Sämtliche Hygienemaßnahmen, Reinigungspläne und Checklisten sollten dokumentiert und für jeden Mitarbeiter zugänglich sein. Zur Dokumentation und Information regelmäßiger Hygienemaßnahmen und Zuständigkeiten sind **Aushänge und Sichttafeln** besonders praktisch.



5. Sonstiges

Für viele Unternehmen gelten besondere Regeln, bspw.:

Temperaturkontrollen und Hygiene in der Lebensmittelverarbeitung:

Alle Unternehmen, die mit der Verarbeitung von Lebensmitteln zu tun haben, müssen dafür Sorge tragen, dass die Lebensmittel bei der Aufbewahrung Temperaturgrenzen einhalten. Die maßgeblichen Regeln für Temperaturkontrollen und Hygienemaßnahmen sind in der **EG-Verordnung 852/2004** festgeschrieben. Die Verordnung fordert von allen Unternehmen die Entwicklung eines HACCP-Konzeptes zur Hygiene. Inwieweit das Kantinen und Gaststätten betrifft muss im Einzelnen geprüft werden. Gesundheitsämter bieten hier Hilfestellung an.

Persönliche Schutzausrüstung/Arbeitskleidung

Besonders in Branchen, in denen Kontakt zu Lebensmitteln besteht, etwa in der Lebensmittelverarbeitung, in Gaststätten, aber auch in Kantinen ist **PSA zur Sicherstellung der Hygiene nötig**. Für das Unternehmen ergeben sich drei Verpflichtungen: 1. Die Bereitstellung adäquater Arbeitskleidung, 2. Die Schulung der Mitarbeiter, wie die Arbeitskleidung (insbesondere bei PSA und Hygieneschutzkleidung) richtig angelegt werden muss, 3. Durchzusetzen, dass die Arbeitskleidung auch genutzt wird.

SETON Checkliste Hygiene

Reinigung & Desinfektion

1. Es gibt in meinem Unternehmen klar definierte Reinigungsstandards:

Nein Teilweise Überwiegend Durchgängig

2. Zur Erstellung der Standards wurden potentielle Hygienegefahren einzeln durchgegangen:

Nein Teilweise Überwiegend Durchgängig

3. Allgemeine Hygienevorschriften sind bekannt und wurden auch ggf. in die Standards integriert:

Nein Teilweise Überwiegend Durchgängig

4. Die Reinigungsstandards finden sich auch in den Reinigungsplänen wieder:

Nein Teilweise Überwiegend Durchgängig

Schulung und Verhalten der Mitarbeiter

5. Es gibt klare Hygienestandards für das Verhalten aller Mitarbeiter:

Nein Teilweise Überwiegend Durchgängig

6. Die Hygienevorschriften sind bekannt und fließen auch in die Verhaltensstandards für Mitarbeiter ein:

Nein Teilweise Überwiegend Durchgängig

7. Jeder Mitarbeiter wird regelmäßig (durch Schulungen o.ä.) auf diese Standards hingewiesen:

Nein Teilweise Überwiegend Durchgängig

8. Das Unternehmen weist (bspw. durch Schilder) auf korrektes Verhalten hin:

Nein Teilweise Überwiegend Durchgängig

Sonstiges

9. Den Mitarbeitern in sensiblen Bereichen wird geeignete Arbeitskleidung zur Verfügung gestellt:

Nein Teilweise Überwiegend Durchgängig







10. Branchenabhängige Hygienevorschriften werden eingehalten:

Nein Teilweise Überwiegend Durchgängig

11. Es werden geeignete Maßnahmen gegen Ungeziefer ergriffen:

Nein Teilweise Überwiegend Durchgängig

SETON-Hygieneplan

Was?	Wann	Wie	Womit	Wer
<p>Hände desinfizieren (Wandspendegerät)</p>  <p>z. B. Art.-Nr. 639101 und 639102</p>	<p>Nach infektionssensiblen Tätigkeiten - wirksam gegen Pilze und Bakterien</p>	<p>Ca. 3 ml Desinfektionslösung in den Händen verreiben, mindestens 3 Sekunden einwirken lassen</p>	<p>Händedesinfektionsmittel aus Spender</p>	<p>Alle Beschäftigten</p>
<p>Händewaschen-Schild</p>  <p>z. B. Art.-Nr. 6124015018</p>	<p>Bei sichtbaren oder spürbaren Verschmutzungen, vor und nach dem Essen, nach dem Rauchen und zur Einhaltung von Sicherheitsvorschriften</p>	<p>Einseifen, gründlich abspülen und abtrocknen</p>	<p>pH-neutrale Seife aus Spender</p>	<p>Alle Beschäftigten</p>
<p>Hände reinigen (Seifenschaumspender)</p>  <p>z. B. Art.-Nr. 419905</p>	<p>Vor jedem Händewaschen</p>	<p>Seifenschaum gut zwischen den Händen verteilen (Fingerzwischenräume, Kuppen und Handgelenke beachten)</p>	<p>Seifen- und Seifenschaumspender</p>	<p>Alle Beschäftigten</p>
<p>Einmalhandschuhe</p>  <p>z. B. Art.-Nr. 585401</p>	<p>Bei der Zubereitung von Essen, aber auch bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten</p>	<p>Nur mit trockenen, sauberen Händen Einmalhandschuhe benutzen</p>	<p>Latex- oder Vinylhandschuhe, ggf. Haushalthandschuhe</p>	<p>Insbesondere Lebensmittelverarbeitende und Reinigungspersonal</p>
<p>Fußböden & Oberflächen</p>  <p>z. B. Art.-Nr. 519803</p>	<p>Reinigung täglich und bei Bedarf, ggf. zur Vorbeugung von Infektionen</p>	<p>Einmalhandschuhe anlegen, feucht wischen</p>	<p>Mit Nasswischwagen, Mopp-Presse, Flachmoppsystem und entsprechendem Reinigungsmittel</p>	<p>Insbesondere Reinigungspersonal</p>
<p>Abfälle entsorgen (Abfall-Säcke)</p>  <p>z. B. Art.-Nr. 353201</p>	<p>Entsorgung von Sanitärabfällen - täglich und bei Bedarf</p>	<p>Innerhalb der Einrichtung in sicher verschlossenen Behältnissen bis zum Abfallsammelplatz</p>	<p>Einwegsäcke mit ausreichender Stabilität</p>	<p>Insbesondere Reinigungspersonal</p>

Hygieneplan

Firma: _____

Verantwortlich: _____

Was?	Wann	Wie	Womit	Wer
<p>Hände desinfizieren (Wandspendegerät)</p> 				
<p>Hände- waschen-Schild</p> 				
<p>Hände reinigen (Seifenschaumspender)</p> 				
<p>Einmalhandschuhe</p> 				
<p>Fußböden & Oberflächen</p> 				
<p>Abfälle entsorgen (Abfall-Säcke)</p> 				

Anhang: Muster für Reinigungsstandards

Bereich: _____

Was?	Reinigung	Desinfektion

Bereich: _____

Was?	Reinigung	Desinfektion

Anhang: Muster für Reinigungsstandards

Sonstiges: _____

Was?	Reinigung	Desinfektion

Diese Übersicht soll – als Service von SETON – nur erste Hinweise geben und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl sie mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden. Durch Normänderungen kann es zu abweichenden Anpassungen der Abbildungen kommen. Dieser Leitfaden wurde der deutschen Gesetzgebung entsprechend erstellt und kann für die Länder Österreich und Schweiz abweichen.

Stand Februar 2019

BRADY GmbH · SETON Division

Brady-Straße 1 · D-63329 Egelsbach
Tel. 06103 / 75 98 - 0 · Fax 06103 / 75 98 - 49
www.seton.de · info@seton.de
Bank of America N.A., Frankfurt
IBAN: DE42 5001 0900 0018 1540 10
BIC: BOFADEFX
USt-IdNr. DE 113584213

BRADY GmbH · SETON Division

Auslieferungslager Thayngen
Bietingerstrasse 98 · CH-8240 Thayngen
Tel. 0800 / 55 23 96 · Fax 0800 / 55 23 95
www.seton.ch · info@seton.ch
Bank of America N.A., Zürich
IBAN: CH63 0872 6000 0505 2701 4
BIC: BOFACH2X
USt-IdNr. CHE-113.857.849

BRADY GmbH · SETON Division

Auslieferungslager Linz
Prinz-Eugen-Straße 33 · A-4020 Linz
Tel. 0800 / 29 59 88 · Fax 0800 / 29 59 87
www.seton.at · info@seton.at
Bank of America N.A., Frankfurt
IBAN: DE42 5001 0900 0018 1540 10
BIC: BOFADEFX
USt-IdNr. ATU 37703204

AG Offenbach
HRB 32127
Geschäftsführer:
Matthias Epp
J. Michael Nauman
Aaron J. Pearce
WEEE-Reg.-Nr.
DE 60078280