

Hygiene- und Reinigungsplan für die Schulküchen der APS in der Steiermark

Vor Arbeitsbeginn, nach Schmutzarbeiten und nach jeder Toilettenbenutzung sind die Hände gründlich mit Warmwasser und Flüssigseife zu reinigen. Zum Trocknen der Hände sind Einmalhandtücher zu verwenden.

Was	Wann	Wie	Womit	Wer
Arbeitsflächen, Spülbecken, Waschbecken	Täglich nach Benutzung und bei Verunreinigung	Feucht wischen	Haushaltsreiniger	EH-Gruppe
	1 x im Monat	Desinfektionsreiniger auftragen, Hinweisschilder aufstellen	Desinfektionsreiniger, Flächendesinfektionslösung	Reinigungspersonal + Dokumentation
Töpfe, Essgeschirr, Besteck, etc.	Nach Benutzung	Manuell abwaschen oder Geschirrspülmaschine	Geschirrspülmittel	EH-Gruppe
Kühlschrank	1 x im Monat	Feucht wischen	Haushaltsreiniger	EH-Gruppe u. Dokumentation durch Lehrer/in
Kochfelder, Kochmulden, Back- und Grillgeräte	Nach Benutzung	Feucht wischen	Haushaltsreiniger	EH-Gruppe
	Nach Bedarf, mind. 1 x im Jahr	Gründliche Reinigung	Geeignete Reinigungsmittel	Reinigungspersonal
Gefrierschrank, Gefriertruhe	Nach Bedarf, mind. 1 x im Jahr	Feucht wischen	Haushaltsreiniger	EH-Gruppe
Vorratsschränke	Nach Bedarf, mind. 1 x im Jahr	Feucht wischen	Haushaltsreiniger	EH-Gruppe
Fußboden	Nach jedem EH- Unterricht	Trockenreinigung	Besen	EH-Gruppe
	Täglich nach Benutzung	Feucht wischen	Geeignete Reinigungsmittel	Reinigungspersonal + Dokument.
Türklinen, Schalter, Fenstergriffe, Fensterbänke, Dunstabzüge	Bei Verschmutzung sofort, sonst wöchentlich	Feucht wischen	Geeignete Reinigungsmittel	Reinigungspersonal
Wände, Türen, Fenster, Möbel	Bei starker Verunreinigung, mind. 2 x jährlich	Feucht wischen	Geeignete Reinigungsmittel	Reinigungspersonal
Abfalleimer	Täglich nach Benutzung	Entleeren und Reinigung	Geeignete Reinigungsmittel	Reinigungspersonal bzw. schulautonome Lösung
Reinigungsutensilien: (Schwämme, Schwammtücher), Geschirrtücher	Täglich nach Verwendung oder Einmal-Reinigungstücher	Waschmaschine	Kochwäsche (staubgeschützte Aufbewahrung)	Schulautonome Lösung
Schädlingsbekämpfung (Tierische Schädlinge: Lebensmittelmotten, Mäuse,...)	Vorbeugend	Aufstellen von Fallen in Vorratskästen oder Vorratsräumen und regelmäßige Kontrolle	Pheromonfallen für Lebensmittelmotten und Mäuse	EH-Lehrerin Reinigungspersonal
Ameisen	Bei Befall	Lock- und Streufallen	Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen nicht auf LM gelangen	EH-Lehrerin Reinigungspersonal