

Cremare Tierkrematorien GmbH

### Personalhygiene

| Was  | Wann  | Wie  | Womit  | Wer                            |
|--|---|--|--|--------------------------------|
| Hygienische Händedesinfektion                  | nach Kontakt mit kontaminiertem Material<br>nach Toilettenbenutzung | Die Hände des Personals sind das wichtigste Übertragungsvehikel von Krankheitserregern. Deshalb gehört die Händehygiene zu den wichtigsten Maßnahmen zur Verhütung von Krankenhausinfektionen. Das alkohol. Präparat über sämtliche Bereiche der trockenen Hände unter besonderer Berücksichtigung der Innen- und Außenflächen einschl. Handgelenke, Flächen zwischen den Fingern, Fingerspitzen, Nagelfalze und Daumen einreiben und für die Dauer der Einwirkzeit feucht halten.                     | desmanol® pure<br>  | Personal                       |
| Händedesinfektion bei sichtbarer Kontamination | bei Kontamination   | Händewaschungen sind auf das notwendige Minimum zu beschränken, weil diese im Unterschied zur Händedesinfektion durch ein ausgeprägtes Irritationspotential charakterisiert sind und ihr Einfluss auf die Prävention von NI zu vernachlässigen ist [Kat. IB].<br>Eine Ausnahme bildet die Entfernung von gegen alkoholische HDM unempfindlichen Krankheitserregern wie C. difficile, Helminthen oder Protozoen.<br><br><i>Gem. RKI KRINKO Händehygiene in Einrichtungen des Gesundheitswesens 2016</i> | desmanol® pure<br><br>sensiva® wash lotion<br> | Personal                       |
| Händewaschung                                  | vor Arbeitsbeginn<br>nach Verschmutz.<br>nach Arbeitsende           | Entnahme der Waschlotion aus Wandspender.<br>Gründlich abspülen. Mit Einmal-Handtüchern abtrocknen.  | sensiva® wash lotion<br>  | Personal                       |
| Hautschutz und Hautpflege                      | mehrmals täglich<br>in Arbeitspausen bzw. nach der Arbeit           | Hautpflegemittel in die Haut einmassieren.<br>Hautpflegemittel aus einem von allen Beschäftigten gemeinsam benutzten Behälter ohne Dosiereinrichtungen sind ungeeignet. Geeignet sind z.B. Tuben, Direktspender.   | siehe Hautschutzplan   | Personal                       |
| Berufskleidung                                 |   | Die Arbeitsstätte wird ausschließlich in privater Kleidung betreten und verlassen.<br>Die Privatkleidung ist getrennt von der Berufskleidung aufzubewahren.<br><br>Nach Arbeitsende ist im Sinne des erforderlichen Personalschutzes nach Ablegen der Berufskleidung vor Anlegen der Privatkleidung eine Händedesinfektion erforderlich.<br><br>Ausgenommen sind reine Büroarbeitsplätze.  |  | Personal                       |
| Schuhe   | nach Verschmutzung  | Keine Straßenschuhe tragen. Geeignete Berufs- oder Arbeitsschuhe anziehen.<br><br>Abwischen mit Desinfektionsmittellösung.<br><br>Ausgenommen sind reine Büroarbeitsplätze.  | mikrozyd® sensitive wipes (120 er)<br>  | Personal<br>Reinigungspersonal |

Cremare Tierkrematorien GmbH

### Personalhygiene

| Was   | Wann   | Wie  | Womit  | Wer                            |
|---|--|--|--|--------------------------------|
| Schutzkleidung, Schürzen  | bei Arbeiten, bei denen mit einer Kontamination zu rechnen ist<br>bei Bedarf | Bei bestimmten Arbeiten über der Berufskleidung tragen.  |  | Personal<br>Reinigungspersonal |
| Einmalhandschuhe  |  | Handschuhe sind zu tragen: bei allen Tätigkeiten, bei denen ein Kontakt mit Blut, Blutbestandteilen, Körperflüssigkeiten oder Ausscheidungen zu erwarten ist.<br>Nach Gebrauch die Einmalhandschuhe sofort abwerfen.<br>Das Tragen von Einmalhandschuhen entbindet nicht von der Pflicht zur hyg. Händedesinfektion.   |  | Alle Mitarbeiter               |
| Schutzhandschuhe  | bei Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten<br>bei Entsorgungsarbeiten         | Der Handschuh muss chemikalienbeständig gemäß EN 374 sein, wobei die Prüfung der sog. Durchbruchzeit von 30 min (Schutzindex Klasse 2) mindestens einen Alkohol einschließen soll. Vom Hersteller der Handschuhe und vom Hersteller des Händedesinfektionsmittels darf es keine Angaben geben, die einer Desinfizierbarkeit des Handschuhs entgegenstehen.       | terratin® protect<br> | Personal<br>Reinigungspersonal |
| Mund-Nasenschutz, ggf. Schutzbrille, Feinstaubmasken FFP-2 Masken |  | sind zu tragen, wenn mit Aerosolbildung oder Verspritzen von Blut, Körperflüssigkeiten oder Ausscheidungen zu rechnen ist.   |  | Personal                       |
| Haare   |  | Lange Haare zusammenbinden und evtl. hochstecken.<br><br>Ausgenommen sind reine Büroarbeitsplätze.   |  | Personal                       |
| Fingernägel   |  | Fingernägel müssen kurz und rund geschnitten sein.<br>Die Fingernägel dürfen wegen der Gefahr einer Handschuhperforation die Fingerkuppe nicht überragen.<br>Nagellack und künstliche Fingernägel sind nicht zulässig.<br><br>Ausgenommen sind reine Büroarbeitsplätze.  |  | Alle Mitarbeiter               |
| Schmuck   | vor Arbeitsbeginn  | Ablegen. Das Tragen von Ringen an Händen ist während des Dienstes nicht gestattet.<br><br>"Bei Tätigkeiten, die eine hygienische Händedesinfektion erfordern, dürfen an Händen z.B. keine Schmuckstücke, Ringe, einschließlich Eheringe getragen werden."<br><br>Ausgenommen sind reine Büroarbeitsplätze.   |  | Personal<br>Reinigungspersonal |
| Hinweise Personal   |  | Die Beschäftigten müssen vor dem Betreten ihres Aufenthaltsraumes, insbesondere ihres Speiseraumes, die getragene Schutzkleidung ablegen.<br><br>In Arbeitsbereichen mit erhöhter Infektionsgefährdung ist Essen, Trinken und Rauchen nicht erlaubt. Essen ist generell nur in den Aufenthaltsräumen gestattet.<br><br>Ausgenommen sind reine Büroarbeitsplätze. |  | Personal                       |

Cremare Tierkrematorien GmbH

### Personalhygiene

| Was                   | Wann              | Wie  | Womit | Wer              |
|-----------------------|-------------------|--|-------|------------------|
| Schulung Händehygiene | mind. jährlich 1x | Zur Gewährleistung der Compliance der Händehygiene ist mindestens jährlich (und zeitnah bei Hinweisen auf Probleme in diesem Bereich) eine Schulung aller Mitarbeiter zu den Indikationen der Händedesinfektion in Verbindung mit einem Training z. B. mit fluoreszierendem Farbstoff im HDM zu gewährleisten [Kat. IB]. |       | Alle Mitarbeiter |

Cremare Tierkrematorien GmbH

### Inventar und Fläche

| Was   | Wann                                       | Wie                       | Womit  | Wer                            |
|---|--|---------------------------|--|--------------------------------|
| Arbeitsflächen, Waage, Einfuhr etc.                 | tägl. 1x und bei sichtbarer Kontamination  | Desinfizierend abwischen. | antifect® extra<br>1 % - 5 Min.<br>   | Personal<br>Reinigungspersonal |
| Alle Wasserverträglichen Oberflächen im Krematorium | bei Bedarf                                 | Desinfizierend abwischen. | mikrozid® sensitive wipes (120 er)<br>gebrauchsfertig - 1 Min.<br><br>terralin® protect<br>2 % - 15 Min.<br>   | Reinigungspersonal             |
| Schränke Innenfläche                                | bei Bedarf<br>monatlich 1 x                | Desinfizierend abwischen. | mikrozid® sensitive wipes (120 er)<br>gebrauchsfertig - 1 Min.<br><br>terralin® protect<br>2 % - 15 Min.<br> | Personal                       |
| Kühlräume, Wannen                                   | monatlich 1 x<br>nach Kontamination        | Desinfizierend abwischen. | antifect® extra<br>1 % - 5 Min.<br>   | Personal<br>Reinigungspersonal |
| Bestattungsfahrzeug-Laderaum                        | nach Transport von Verstorbenen            | Desinfizierend reinigen.  | antifect® extra<br>1 % - 5 Min.<br>   | Personal                       |
| Zu-/ Abluftgitter                                   | alle 6 Monate Wartung<br>bei Verschmutzung | Desinfizierend abwischen. | terralin® protect<br>2 % - 15 Min.<br>  | Techn. Personal                |

Cremare Tierkrematorien GmbH

### Inventar und Fläche

| Was   | Wann                         | Wie  | Womit   | Wer                            |
|---|------------------------------|--|---|--------------------------------|
| Versorgungs-/ Entsorgungscontainer                        | bei Bedarf<br>nach Benutzung | Desinfizierend abwischen.  | terralin® protect<br>2 % - 15 Min.<br>   | Personal<br>Reinigungspersonal |
| Abfallbehälter  | täglich 1 x<br>bei Bedarf    | Abfallbehälter leeren.<br>Desinfizierend abwischen. Neue Abfalltüte einlegen.        | mikrozyd® sensitive<br>wipes (120 er)<br>gebrauchsfertig - 1 Min.<br><br>terralin® protect<br>2 % - 15 Min.<br>   | Reinigungspersonal<br>Personal |
| Sanitäranlagen,<br>Waschbecken, Toiletten etc.<br>Fenster | täglich 1 x<br>bei Bedarf    | Desinfizierend reinigen.<br>Siehe Leistungsverzeichnis.<br>Desinfizierend abwischen. | antifect® S<br>0,5 %<br><br>Glasreiniger<br>gebrauchsfertig<br><br>terralin® protect<br> | Reinigungspersonal<br>Personal |
| Wandfliesen   | bei Bedarf                   | Desinfizierend abwischen.  | terralin® protect<br>2 % - 15 Min.<br>   | Reinigungspersonal             |
| Fußböden - Routinemäßige<br>Desinfektion                  | bei Bedarf<br>auf Anweisung  | Desinfizierend abwischen.  | terralin® protect<br>2 % - 15 Min.<br>   | Reinigungspersonal             |

Cremare Tierkrematorien GmbH

### Inventar und Fläche

| Was  | Wann | Wie  | Womit  | Wer                |
|--|------|--|--|--------------------|
| Fußböden - Gezielte Desinfektion (Schlussdesinfektion) |      | Bei Ausbruchssituationen oder bei Auftreten von infektiösen Erregern, ist eine Schlussdesinfektion mit Mitteln deren Wirksamkeit gutachterlich belegt sind, durchzuführen (siehe VAH-Liste, RKI, IHO etc.).<br>Siehe Desinfektionsplan Clostridioides difficile<br>Siehe Desinfektionsplan Hämorrhagisches Fieber<br>Siehe Desinfektionsplan MRGN<br>Siehe Desinfektionsplan Noroviren<br>Siehe Desinfektionsplan MRSA | antifect® extra<br>1 % - 5 Min.<br> | Reinigungspersonal |

### Schlussbemerkung

| Was   | Wann | Wie   | Womit | Wer              |
|---|------|---|-------|------------------|
| Durchführung von Flächendesinfektionsmaßnahmen        |      | <p>"(1) Arbeitnehmer, die mit Feuchtarbeiten beschäftigt werden, müssen anhand der Betriebsanweisung über die auftretenden Gefahren sowie über die Schutzmaßnahmen unterwiesen werden. Die Unterweisungen müssen vor der Beschäftigung und danach mindestens einmal jährlich mündlich und arbeitsplatzbezogen erfolgen. Inhalt und Zeitpunkt der Unterweisung sind schriftlich festzuhalten und von den Unterwiesenen durch Unterschrift zu bestätigen (§14 GefStoffV).</p> <p>(2) Unterweisungen in bezug auf Feuchtarbeit sind arbeitsplatz- und tätigkeitsbezogene mündliche Informationen über hautgefährdende Tätigkeiten über das richtige Verhalten bei Feuchtarbeit.</p> <p>(3) Über die mindestens einmal jährlich erfolgende Unterweisung hinaus hat der Arbeitgeber die sachgemäße Anwendung von Schutz-, Reinigungs- und Pflegemaßnahmen zu überwachen.</p> <p>(4) der Arbeitgeber sollte die Beschäftigten dazu auffordern, ihn auf betriebsspezifische Gefahren für die Haut hinzuweisen und Schutzmaßnahmen vorzuschlagen."</p> <p><i>TRGS 401 Gefährdung durch Hautkontakt - Ermittlung, Beurteilung, Maßnahmen</i></p> |       |                  |
| Hinweise zur alkohol. Schnelldesinfektion von Flächen |      | <p>"Es bietet sich an, alkoholische Desinfektionsmittel in der Flächendesinfektion nur zu verwenden, wenn eine schnellwirkende Desinfektion notwendig ist oder ein Ersatzverfahren/-mittel nicht zur Verfügung steht."</p> <p>Die zu desinfizierenden Flächen sind gezielt zu behandeln. Ungezieltes Versprühen alkoholischer Desinfektionsmittel ist unzulässig.<br/>Satt aufbringen, dass ein sichtbarer Feuchtfilm verbleibt, nicht nachwischen. Einwirkzeit beachten.</p> <p><i>BGR 206, 4.6.2.4.2, Desinfektionsarbeiten im Gesundheitsdienst</i></p>  |       | Alle Mitarbeiter |

### Schlussbemerkung

| Was   | Wann | Wie  | Womit | Wer              |
|---|------|--|-------|------------------|
| Hinweise zum Umgang mit Desinfektionsmitteln                      |      | <p>Es gelten die Berufsgenossenschaftlichen Regeln für Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit TRBA 250 und BGR 206 sowie Technische Regeln für Gefahrstoffe.</p> <p>Die Mitarbeiter müssen regelmäßig unterwiesen werden:<br/>           -gemäß Hygieneplan TRBA 250, BGR 206, IfSG und RKI Rili<br/>           -gemäß GefStoffV §14 und TRGS 555<br/>           -gemäß BGR A 1 Grundsätze der Prävention</p> <p>Grundsätzlich sind bei manueller Arbeit mit Desinfektionsmittellösungen geeignete Handschuhe zu tragen. Gem. TRBA 250 - 4.2.8 Unterpunkt 2</p> <p>Für die Herstellung der Desinfektionsmittellösung kein heißes Wasser verwenden.<br/>           Zuerst das Wasser einfüllen, dann Desinfektionsmittel-Konzentrat hinzugeben.<br/>           Desinfektionsmittel nicht mit anderen Desinfektionsmitteln, auch nicht mit neutralen Reinigungs- oder Scheuermitteln mischen.<br/>           Gegebenenfalls kann nach Absprache mit dem Hersteller ein Reinigungs- oder Pflegeadditiv zugesetzt werden.</p> <p>Schmutzbelastete Desinfektionsmittellösung muss gewechselt werden.<br/>           Stets frische Reinigungsutensilien verwenden.</p> |       | Alle Mitarbeiter |
| Vorschriftmäßigkeit der Dosierung von Desinfektionsmittellösungen |      | <p>Die Konzentration der angesetzten Desinfektionslösung muss genau eingehalten werden. Unterdosierungen beeinträchtigen die Wirkung. Überdosierungen verursachen unnötige Kosten sowie evtl. Materialschäden und Hautirritationen.<br/>           Um exakte Dosierung zu gewährleisten, Dosierhilfen verwenden: Dosiergeräte, Messbecher, Pumpen.</p>   |       | Alle Mitarbeiter |
| Abkürzungen   |      | <p>BGR = Berufsgenossenschaftliche Regeln<br/>           BGV = Berufsgenossenschaftliche Vorschriften<br/>           EN = EuroNorm<br/>           GefStoffV = Gefahrstoffverordnung<br/>           IfSG = Infektionsschutzgesetz<br/>           HACCP = Gefahrenanalyse u. Kontrolle kritischer Punkte - u. zwar auf allen Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und des Verkaufs von Lebensmitteln<br/>           Kat. = Kategorie (gemäß RKI Rili)<br/>           LFGB = Gesetz zur Neuordnung des Lebensmittel- und des Futtermittelrechts<br/>           MPG = Medizinproduktegesetz<br/>           MPBetreibV = Medizinprodukte-Betreiber-Verordnung<br/>           MPSV = Medizinprod.-Sicherheitsplan Verordnung<br/>           RKI Rili = Robert Koch-Institut Richtlinie für Krankenhaushygiene und Infektionsprävention<br/>           TRBA = Technische Regel für Biologische Arbeitsstoffe<br/>           TRGS = Technische Regel für Gefahrstoffe<br/>           Verordnung EG = Verordnung des Europ. Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene</p>                   |       |                  |

Cremare Tierkrematorien GmbH

### Schlussbemerkung

| Was                  | Wann | Wie                                  | Womit | Wer |
|----------------------|------|--------------------------------------|-------|-----|
| Freigabe Hygieneplan |      | Freigabe Datum:<br><br>Unterschrift: |       |     |

## Checkliste für Fahrzeug \_\_\_\_\_

KW: \_\_\_\_\_

geprüft:  Hauptverantwortliche Person Vor- und Nachname: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

| Vor Abfahrt  | Mo | Di | Mi | Do | Fr | Sa | So |
|--|----|----|----|----|----|----|----|
| Bei Ankunft Hände desinfizieren:<br>Jeder Kollege trägt sein Kürzel in die Spalte ein! |    |    |    |    |    |    |    |
| Übernahmecheck<br>- wurde das Auto am Vortag gereinigt und aufgefüllt?                 |    |    |    |    |    |    |    |
| Rückkehr   |    |    |    |    |    |    |    |
| Waage nach Gebrauch reinigen   |    |    |    |    |    |    |    |
| Wannen ausspülen, desinfizieren und abtrocknen   |    |    |    |    |    |    |    |
| Ladefläche desinfizieren   |    |    |    |    |    |    |    |
| Oberflächen in Fahrerkabine desinfizieren  |    |    |    |    |    |    |    |
| Auto auf Sauberkeit überprüfen   |    |    |    |    |    |    |    |
|  |    |    |    |    |    |    |    |

# Checkliste für Hygiene- und Technikbereich

KW: \_\_\_\_\_

geprüft:  Hauptverantwortliche Person Vor- und Nachname: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

| täglich  | Mo | Di | Mi | Do | Fr | Sa |
|--|----|----|----|----|----|----|
| Bei Ankunft Hände desinfizieren:<br>Jeder Kollege trägt sein Kürzel in die Spalte ein! |    |    |    |    |    |    |
| Kühlhaus sauber? Flecken wegwischen  |    |    |    |    |    |    |
| Einfuhrwagen und Hubwagen komplett sauber?<br>Flecken wegwischen                       |    |    |    |    |    |    |
| Waschbecken und Arbeitsflächen reinigen  |    |    |    |    |    |    |
| Arbeitsmaterialien (Schermaschine, Scheren)<br>reinigen                                |    |    |    |    |    |    |
| Desinfektion Scanner, Tastatur, Mobiltelefon,<br>Lichtschalter, Klinken                |    |    |    |    |    |    |
| Kühlhaus Temperaturüberwachung 1   |    |    |    |    |    |    |
| Kühlhaus Temperaturüberwachung 2   |    |    |    |    |    |    |
| Kühlhaus Temperaturüberwachung 3   |    |    |    |    |    |    |
| Waage zum Abschluss des Tages reinigen und<br>desinfizieren                            |    |    |    |    |    |    |
| <b>Wöchentlich plus nach Bedarf</b>  |    |    |    |    |    |    |
| Boden im Kühlhaus und Anlieferung wischen  |    |    |    |    |    |    |
| Regal im Kühlhaus wischen  |    |    |    |    |    |    |
| Boden wischen  |    |    |    |    |    |    |
|  |    |    |    |    |    |    |
|  |    |    |    |    |    |    |

# Checkliste für Tierbestattungsservice

KW: \_\_\_\_\_

geprüft:  Hauptverantwortliche Person Vor- und Nachname: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

| Täglich   | Mo | Di | Mi | Do | Fr | Sa |  |
|---|----|----|----|----|----|----|--|
| Bei Ankunft Hände desinfizieren:<br>Jeder Kollege trägt sein Kürzel in die Spalte ein!                                    |    |    |    |    |    |    |  |
| Empfang und Abschiedsraum kontrollieren und vorbereiten   |    |    |    |    |    |    |  |
| Flyerhalter auffüllen und Urnenkataloge checken   |    |    |    |    |    |    |  |
| Toilette kontrollieren  |    |    |    |    |    |    |  |
| Desinfektion Toilettenbrille  |    |    |    |    |    |    |  |
| Desinfektion Klinken, Telefon, Tastatur,<br>Lichtschalter, EC-Gerät<br>Jeder Kollege trägt sein Kürzel in die Spalte ein! |    |    |    |    |    |    |  |
| Temperatur Kühlung eintragen  |    |    |    |    |    |    |  |
| Briefkasten leeren  |    |    |    |    |    |    |  |
| Küchenbereich reinigen  |    |    |    |    |    |    |  |
| Mülleimer leeren:<br>- Anmeldung<br>- Toilette<br>- Abschiedsräume  |    |    |    |    |    |    |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Wöchentlich plus nach Bedarf</b>      |  |  |  |  |  |  |  |
| Böden wischen                            |  |  |  |  |  |  |  |
| Flächen im Lagerraum reinigen            |  |  |  |  |  |  |  |
| Türrahmen und Schrankwände kontrollieren |  |  |  |  |  |  |  |
| Saugen                                   |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Monatlich plus nach Bedarf</b>        |  |  |  |  |  |  |  |
| Fenster putzen                           |  |  |  |  |  |  |  |
| Heizkörper abwischen                     |  |  |  |  |  |  |  |
| Regale im Lagerraum abwischen            |  |  |  |  |  |  |  |
| Briefkasten und Klingel abwischen        |  |  |  |  |  |  |  |
| Kühltruhe reinigen                       |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>allgemein</b>                         |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Cremare Tierkrematorien GmbH

|  | Was   | Wann  | Wie   | Womit  | Wer                            |
|--|---|---|---|--|--------------------------------|
|    | Hygienische Händedesinfektion                     | nach Kontamination<br>nach Tätigkeitsende                   | Das alkohol. Präparat über sämtliche Bereiche der trockenen Hände unter besonderer Berücksichtigung der Innen- und Außenflächen einschl. Handgelenke, Flächen zwischen den Fingern, Fingerspitzen, Nagelfalze und Daumen einreiben und für die Dauer der Einwirkzeit feucht halten. | desmanol® care<br>gebrauchsfertig - 30 Sek.<br>   | Personal<br>Besucher           |
|    | Abschiedswagen                                    | nach Benutzung  | Desinfizierend abwischen.   | mikrozid® sensitive wipes (120er)<br><br>terralin® protect<br> | Personal                       |
|    | Regale  | bei Bedarf  | Desinfizierend abwischen.   | mikrozid® sensitive wipes (120er)<br>   | Personal                       |
|    | alle wasserträglichen Oberflächen und Gegenstände | vor Arbeitsbeginn<br>nach Verschmutzung<br>nach Arbeitsende | Desinfizierend abwischen.   | mikrozid® sensitive wipes (120er)<br><br>terralin® protect<br> | Personal<br>Reinigungspersonal |
|   | Fußböden - Routinemäßige Desinfektion             | nach Benutzung<br>bei Bedarf<br>monatlich 1 x               | Nass-Wisch-Methode bzw. desinfizierend reinigen.<br><i>Gem. RKI Rili 2.1</i>  | terralin® protect<br>2 % - 15 Min.<br>   | Reinigungspersonal             |
|  | Abfallbehälter                                    | täglich 1 x<br>bei Bedarf                                   | Abfallbehälter leeren.<br>Desinfizierend abwischen. Neue Abfalltüte einlegen.   | mikrozid® sensitive wipes (120er)<br>   | Reinigungspersonal<br>Personal |

## Schädlingsbekämpfungsplan / Überprüfung 2023 Januar bis April

| Überprüfung am: | Keinen Befall festgestellt: | Befall wurde festgestellt: | Eingeleitete Maßnahme: | Kürzel |
|-----------------|-----------------------------|----------------------------|------------------------|--------|
| KW 1            |                             |                            |                        |        |
| KW 2            |                             |                            |                        |        |
| KW 3            |                             |                            |                        |        |
| KW 4            |                             |                            |                        |        |
| KW 5            |                             |                            |                        |        |
| KW 6            |                             |                            |                        |        |
| KW 7            |                             |                            |                        |        |
| KW 8            |                             |                            |                        |        |
| KW 9            |                             |                            |                        |        |
| KW 10           |                             |                            |                        |        |
| KW 11           |                             |                            |                        |        |
| KW 12           |                             |                            |                        |        |
| KW 13           |                             |                            |                        |        |
| KW 14           |                             |                            |                        |        |
| KW 15           |                             |                            |                        |        |
| KW 16           |                             |                            |                        |        |
| KW 17           |                             |                            |                        |        |
| KW 18           |                             |                            |                        |        |

### Bei Abweichung getroffene Maßnahmen:

|  |                           |                             |                           |                                    |                                   |
|--|---------------------------|-----------------------------|---------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| A: Informationen an den Verantwortlichen | B: Lagerbereich gereinigt | C: Schlagfallen aufgestellt | D: Klebefallen angebracht | E: befallene Lebensmittel entsorgt | F: Schädlingsbekämpfer beauftragt |
|--|---------------------------|-----------------------------|---------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|

