Checkliste

Reinigung und Desinfektion in Zeiten von COVID-19

Sauberkeit hatte für Gastgeber und Gäste schon immer oberste Priorität. Aber aktuell ist sie noch wichtiger, um die Ausbreitung von Infektionen zu verringern. Es ist möglich, dass sich Menschen mit COVID-19 infizieren, indem sie eine kontaminierte Oberfläche berühren. Auf einigen Oberflächen kann das Virus zudem mehrere Stunden oder sogar Tage überleben. Deshalb ist es wichtig, Oberflächen, die häufig berührt werden, zu reinigen und zu desinfizieren, insbesondere zwischen Aufenthalten.

Die folgende Reinigungs-Checkliste basiert auf den **Empfehlungen der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung** und dem **aktuellen Leitfaden für Arbeitsschutz der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe**. Nutzen Sie gerne unsere Checkliste zur Reinigung oder als Richtlinie für Ihr Reinigungspersonal.

HYGIENE & REINIGUNGSEMPFEHLUNGEN

- [ ] **Lüften Sie alle Zimmer vor der Reinigung.** Lassen Sie mindestens 20 Minuten lang Frischluft in Ihr Ferienobjekt. Lassen Sie, falls möglich alle Fenster während des gesamten Reinigungsvorgangs geöffnet.
- [ ] **Waschen Sie Ihre Hände gründlich vor und nach jeder Reinigung.** Verwenden Sie dazu Seife und Wasser. Gründliches Händewaschen dauert 20 bis 30 Sekunden. Wenn das nicht möglich ist, nutzen Sie bitte ein Handdesinfektionsmittel (VAH gelistet) mit mindestens 60% Alkohol.
- [ ] **Verwenden Sie Einweghandschuhe.** Diese sind so auszuziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Die Hände sind anschließend zu waschen bzw. zu desinfizieren.
- [ ] **Achten Sie darauf, einen Vorrat an Papiertüchern, Desinfektionstüchern und anderen Einweg-Reinigungsmitteln vorzuhalten.**

Hinweis:

Es empfiehlt sich die Aufstellung eines Reinigungs- und Lüftungsplans. Bei natürlicher Lüftung ist der erforderliche Luftwechsel durch ausreichend häufiges Stoßlüften zu realisieren. Wenn möglich sollte ein Ferienobjekt durch entsprechende Arbeitsorganisation immer vom gleichen Reinigungspersonal (im Idealfall alleine) betreten werden.

Checkliste

Reinigung und Desinfektion in Zeiten von COVID-19

HYGIENE & REINIGUNGSEMPFEHLUNGEN

Bei einer **Reinigung mit wiederverwendbaren Produkten**:

- **Wechseln Sie Putzlappen häufig** und **waschen Sie diese bei mindestens 60°C.**
- Lassen Sie **Putztücher** luftig aufgehängt und auch Utensilien wie einen Mop nach Gebrauch **schnell trocknen**, da sich Bakterien in feuchter Umgebung besonders gut vermehren.
- Für die einzelnen Bereiche (Toilette, Küche) sollten unbedingt **verschiedene Wischlappen verwendet** werden, um eine evtl. Weiterverbreitung der Erreger über die Flächen zu vermeiden.

Erst reinigen dann desinfizieren. Eine Desinfektion ersetzt keine Reinigung mit Seife oder Reinigungsmittel und Wasser, um Schmutz, Keime und Verunreinigungen zu entfernen. Unter Desinfektion versteht man die Verwendung von Chemikalien wie Bleichmittel oder Alkohol, um Keime abzutöten. Die Kombination aus beidem ist die beste Möglichkeit, die Ausbreitung von Infektionen einzudämmen.

Verwenden Sie das richtige Desinfektionsmittel und achten Sie auf eine ordnungsgemäße Anwendung:

- **Beachten Sie die empfohlenen Einwirkzeiten.** Die Einwirkzeit ist die Zeitdauer, die benötigt wird, um mindestens 99,999 Prozent der Bakterien, 99,99% der Pilze und 99,9% der Viren abzutöten oder zu inaktivieren.
- Um eine **Unterdosierung zu vermeiden** und die Gefahr von Verätzungen beim Verdünnen von Desinfektionsmitteln zu verhindern, sollten Produkte ausgewählt werden, die direkt verwendet werden können (ready for use).
- Achten Sie auf das **Haltbarkeitsdatum Ihrer Vorräte.**

Hinweis:

Ein wichtiges Qualitätsmerkmal für wirksame Desinfektionsmittel ist der Hinweis „VAH-zertifiziert“ oder „VAH-gelistet“. Um Coronaviren zu töten, reicht die niedrigste Variante, also „begrenzt viruzid“. Viele Mittel, die man im Laden kaufen kann, reichen dafür aus.

Checkliste

Reinigung und Desinfektion in Zeiten von COVID-19

HYGIENE & REINIGUNGSEMPFEHLUNGEN

- [ ] **Desinfizieren Sie insbesondere Oberflächen, die häufig vom Gast berührt werden.** Lichtschalter, Türklinken, Fernbedienungen, Eingabetastatur für den PIN-Code zur Türöffnung und Armaturen sind nur einige der Bereiche, die Sie desinfizieren sollten. (siehe beigefügte Checkliste.)

- [ ] **Waschen Sie Bettwäsche, Matratzenbezüge, Handtücher, Badetücher etc. bei mindestens 60°C mit einem bleichmittelhaltigen Vollwaschmittel (wenn möglich).** Vergessen Sie nicht Ihre Handschuhe bei dem Waschvorgang. Zusätzliche Hygienespüler sind nicht notwendig. Damit sich in der Waschmaschine kein Biofilm mit angesiedelten Mikroorganismen bildet, sollte die Maschine etwa einmal pro Woche im Heißwaschgang bei mindestens 60°C laufen.

- [ ] **Reinigen und desinfizieren Sie die Waschkörbe und -behälter.**
  Verwenden Sie, wenn möglich einen Überzug, den Sie in der Waschmaschine waschen können.

- [ ] **Reinigen Sie Geschirr, Besteck und Küchenutensilien mit möglichst warmem Wasser und reichlich Spülmittel oder in der Spülmaschine bei mindestens 60°C.**
  Spülbürsten sollten Sie regelmäßig in der Spülmaschine reinigen und nach jedem Aufenthalt wieder ersetzen. Schwämme sind aus hygienischen Gründen weniger gut geeignet.

- [ ] **Leeren Sie den Staubsauger nach jeder Reinigung.**
  Desinfizieren Sie den Staubsauger und andere Reinigungsgeräte wie den Geschirrspüler und die Waschmaschine.

Hinweis:

Denken Sie an ausreichend Schutzkleidung (Masken, Einweghandschuhe etc.) für Ihre Angestellten (Empfangspersonal, Reinigungspersonal, Hausmeister, Verwaltungsmitarbeiter). Betreten Sie nicht das Feriendomizil, wenn es von Gästen bewohnt wird. Planen Sie u.U. mehr Zeit für die Reinigung ein.

Checkliste

Reinigung und Desinfektion in Zeiten von COVID-19

Was Sie reinigen und desinfizieren sollten:

Hinweis:

Achten Sie besonders auf Oberflächen, die häufig vom Gast berührt werden.

ALLGEMEINES

- [ ] Türknöpfe
- [ ] Ventilator-und Lampenketten
- [ ] Müll-und Recyclingbehälter
- [ ] Haartrockner
- [ ] Bügelbretter und Bügeleisen
- [ ] Schlüssel, Eingabetastatur für PIN-Codes
- [ ] Lichtschalter
- [ ] Geländer
- [ ] Fernbedienungen
- [ ] Tischplatten
- [ ] Thermostate
- [ ] Fensterbänke und -griffe

KÜCHE

- [ ] Küchengeräte: Kaffeemaschine, Backofen, Schnellkochtopf, Toaster usw.
- [ ] Schrankgriffe
- [ ] Salz-und Pfefferstreuer, häufig verwendete Gewürzstreuer
- [ ] Stühle mit fester Rückenlehne
- [ ] Spülbecken und Arbeitsflächen
- [ ] nicht für die Spülmaschine geeignetes Geschirr

SCHLAFZIMMER

- [ ] Kleiderbügel und Gepäckablagen
- [ ] Nachttische

BADEZIMMER

- [ ] Sanitäranlagen: Dusche, Badewanne, WC, Waschbecken
- [ ] Armaturen
- [ ] Duschvorhänge und -türen
- [ ] Shampoo, Haarspülung, Duschgel und Seifenspender

Checkliste

Reinigung und Desinfektion in Zeiten von COVID-19

REINIGUNGSGERÄTE

- [ ] Geschirrspüler
- [ ] Staubsauger
- [ ] Waschmaschinen und Trockner

SONSTIGES

- [ ] Sportgeräte wie Fahhräder, Surfbretter
- [ ] Bücher, DVDs, Tablets, Bildschirm, Telefon
- [ ] Spielesammlungen

KINDERAUSSTATTUNG

- [ ] Hochstühle
- [ ] Kinderbetten, Laufställe, Türschutz
- [ ] Spielzeug

NOTIZEN

(bitte eintragen)

- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]

Hinweis:

Alle Gegenstände, die nicht unbedingt benötigt werden, sollten Sie entfernen. Auch auf den frischen Obstkorb zur Begrüßung sollten Sie in diesen Zeiten besser verzichten. Sollten Sie ein gastronomisches Angebot haben, beachten Sie hier unbedingt die geltenden Vorschriften zur Lebensmittelhygiene. Ein professionelles HACCP-Konzept ist für alle Unternehmen, die Lebensmittel produzieren, verarbeiten oder vertreiben, laut Lebensmittelhygiene-Verordnung gesetzlich verpflichtend.

Die Vorschläge und die Checkliste sind unverbindlich und erheben keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit. Einzelne Maßnahmen mögen für einzelne Gastgeber zu oberflächlich, unangemessen oder sogar ungeeignet sein. Letztendlich können und müssen Sicherheits- und Hygienekonzepte individuell entschieden, angepasst oder ergänzt werden. Der Gastgeber entscheidet und verantwortet, was in seinem Ferienobjekt/Betrieb passt (unter Einhaltung allgemein geltender Vorschriften).

Wir haben den Inhalt dieses Ratgebers nach bestem Wissen erstellt, übernehmen jedoch keine Verantwortung für Fehler, Ungenauigkeiten, Auslassungen oder eine etwaige Inkonsistenz.

© **Copyright 2020 resido GmbH**