

Hygienecheckliste – Allgemein

Ziel: Sicherstellung einer wirksamen Basishygiene

Empfohlene Häufigkeit: alle 3 Monate

Mängel sind unter „Bemerkungen“ zu dokumentieren!

Datum der Prüfung:

Ort der Prüfung:

Prüfbereich	O.K.	nicht O.K.	Bemerkungen
1 Betriebshygiene – Räume			
1.1. Zustand von Decken, Wänden, Fußböden und Fenstern			
1.2 Be- und Entlüftung			
1.3 Beleuchtung			
1.4 Abfallentsorgung			
1.5 Gerätefunktionsfähigkeit/ Zustand der Arbeitsgeräte			
1.6 Zustand der Einrichtungsgegenstände			
1.7 Reinigungs- und Desinfektion			
2 Personalhygiene			
2.1 Tragen sauberer Arbeitskleidung und Kopfbedeckung			
2.2 Kein Schmuck vorhanden			
2.3 Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Einweghandtücher für Hände vorhanden			

Prüfbereich	O.K.	nicht	Bemerkungen
		O.K.	
2.4 Gesundheitlicher Zustand des Personals			
2.5 Belehrungen des Personals nach §§ 42 und 43 Infektionsschutzgesetz			
3 Sanitärhygiene			
3.1 Zustand der Handwaschbecken/Warm- und Kaltwasser vorhanden			
3.2 Zustand der Personaltoiletten/ Baulich und Sauberkeit			
3.3 Zustand der Umkleieräume und Spinde/Baulich und Sauberkeit			
3.4 Spender für Reinigungs- und Desinfektionsmittel (Dosieranlagen) gefüllt			
3.5 Funktionsfähigkeit der Be- und Entlüftung/Beleuchtung			

Prüfung durchgeführt: (Datum)
 Verantwortlicher:..... Unterschrift:

Geprüft durch die Leitung:(Datum)
 Verantwortlicher:..... Unterschrift: