

## Übersicht / Register Anhang:

### 1. Gesetzliche Grundlagen

- Liste gesetzlicher Grundlage

### 2. Aushänge

- Merkblatt Händehygiene
- BGW Hautschutz- & Händehygieneplan Hauswirtschaft / Reinigung
- BGW Hautschutz- & Händehygieneplan Kita
- BGW Hautschutz- & Händehygieneplan Leichte Sprache Küche
- BGW Hautschutz- & Händehygieneplan Leichte Sprache Reinigung

### 3. Checklisten

- Schädlingsbefall
- Gefahrenanalyse angelieferte Speisen
- Checkliste mitgebrachter Lebensmittel
- Trinkwasserentnahmestelle
- Trinkwasserhygiene
- Seifen- / Desinfektionsmittelpender Aufbereitung
- **Reinigungspläne: Beispiele und Vorlage**
- Reinigungsplan Vorlage mit 4 Beispielen
- Checkliste Kontrolle Reinigung / Desinfektion
- **Temperaturchecklisten:**
- Anlieferung Mittagessen kalte Speisen & warme Speisen
- Anlieferung kalter Lebensmittel
- Kühlschrank / TK Dokumentation

### 4. Formulare

- Merkblatt IFSG Paragraph 34-35 Eltern
- § 43 Einverständnis mitgebrachte Speisen
- Unterweisung Hygieneplan
- Unterweisung IFSG Paragraph 35 Einzelpersonen und Gruppen
- Unterweisung IFSG Paragraph 43 Einzelpersonen und Gruppen

### 5. Anlagen zu Hygiene Sonderthemen

- Umgang mit heißen Speisen in der Kita / UK Nord
- Exkurs Biostoffverordnung (geregelt im Arbeitsschutz)
- Raumluf
- Erste Hilfe (geregelt im Arbeitsschutz)
- Standards Reinigungsfirmen
- Hamburger Kopflausrückmeldebogen Eltern & Meldebogen Kita
- Kopflausinfo Hamburg
- Vorschläge für von Eltern mitgebrachten Speisen