

1. Individualhygiene

Auch in den Unterkünften ist die Privatsphäre der Gäste soweit als möglich zu respektieren, zumal der Hygienebegriff aufgrund von kulturellen und anderen persönlichen Gewohnheiten unterschiedlich verstanden wird.

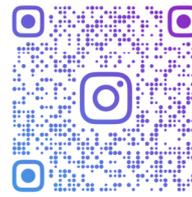
Grundsätzlich hat jeder Hotelgast für die persönliche Hygiene selbst zu sorgen. Dennoch sollten die Regeln der Hygiene in allen Bereichen (s. Punkt 2) berücksichtigt werden.

2. Hygiene in den Gemeinschaftsbereichen

- Die Bereiche sind sauber und ordentlich zu halten. Verunreinigungen sind sofort zu beseitigen.
- Mit der Ausstattung (z.B. Möbel, genutzte technische Ausstattung) ist sorgsam umzugehen und bei Verunreinigung sofort zu reinigen.
- Teppichböden sind regelmäßig zu staubsaugen (z.B. 1x wöchentlich). In längeren Zeitabständen sowie bei starker Verschmutzung ist eine Grundreinigung vorzunehmen.
- Hartfußböden sind regelmäßig zu fegen (z.B. 2x wöchentlich) und bei starker Verschmutzung feucht zu wischen. Rutschgefahr durch Pfützenbildung ist zu vermeiden.
- Der Müll ist in Tüten und Behältern mit Deckel zu sammeln und regelmäßig (z.B. täglich) zu entsorgen.
- Die Zimmer sind mehrmals täglich zu lüften (Quer- oder Stoßlüftung).
- Für Reinigungs- und Desinfektionsmittel ist ein abschließbarer Aufbewahrungsort (Schrank oder Raum) vorzusehen.
- Mit Blut- oder mit anderen Körperausscheidungen kontaminierte Flächen müssen sofort desinfiziert werden. Dazu wird die Kontamination mit einem Desinfektionsmittel getränkten Tuch aufgenommen und beseitigt. Anschließend wird die Fläche wischdesinfiziert. Dabei sind Einmalhandschuhe zu tragen und nach deren Ausziehen eine Händedesinfektion durchzuführen. Das verwendete Desinfektionsmittel sollte VAH-gelistet sein.

3. Hygiene in den Sanitärbereichen

- Für den Toilettengang ist die Toilette zu benutzen.
- Es sind Einmalhandtücher bereit gestellt.
- Handwaschbecken sind mit Flüssigseifenspendern ausgestattet.
- In den Damentoiletten sind Tüten und verschließbare Abfallbehälter für Damen-Hygieneartikel bereitgestellt.
- Waschbecken, Duschen, Toiletten (WC-Sitzflächen, Zieh- und Drückhebel) sowie die Fußböden werden regelmäßig (z.B. täglich) und bei starker Verschmutzung sofort gereinigt. Ggf. muss bei beobachteten Hygienemängeln die Reinigungsfrequenz erhöht werden.



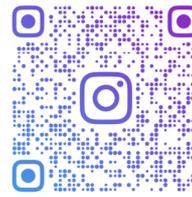
4. Wäschehygiene

- Bettwäsche sollte unabhängig von den verschiedenen Bettwäschekonzepten bei Verunreinigungen gewechselt werden Handtücher sind regelmäßig zu Wechseln.

5. Lebensmittelhygiene genutzten Küchen

Für gewerblich genutzte Küchen gelten alle speziellen Anforderungen nach §§ 42 und 43 des IfSG, die Lebensmittelhygieneverordnung und andere rechtliche Bestimmungen, die mit dem Amt für Lebensmittelüberwachung abgestimmt wurde.

- Der Müll ist in geschlossenen Behältern zu sammeln und täglich zu entsorgen.
- Die Küche ist sauber und ordentlich zu halten. Verunreinigungen sind sofort zu beseitigen.
- Der Fußboden ist bei Verunreinigung sofort und sonst täglich zu reinigen.
- Die Lebensmittel müssen sachgemäß verpackt (z.B. in verschlossenen Behältern) und gelagert (Schrank oder Kühlschrank) sowie gekennzeichnet (z.B. Mindesthaltbarkeitsdatum) werden.
- Rohe und gegarte Lebensmittel sollten getrennt voneinander gelagert werden.
- Die Kühlschränke sind regelmäßig (2x wöchentlich) auf abgelaufene und verdorbene Lebensmittel zu kontrollieren, die zu entsorgen sind.
- Ein gut zu verschließender Abfallcontainer ist nicht in unmittelbarer Nähe der Küche aufzustellen, um keine Schädlinge anzulocken.



Pro-Messe-Hotel Hannover
Münchener Straße 1A - 30880 Hannover-Laatzten

Maßnahmen bei Infektionshäufungen und Meldepflicht

- Bei Ausbrüchen muss die sofortige Information des zuständigen Gesundheitsamtes zur Abstimmung der erforderlichen Infektionsschutz- Maßnahmen erfolgen.

8. Wichtige Kontaktadressen

Die Notrufnummern sollten offen ausgehängt werden:

- Polizei: 110
- Notruf: 112
- Giftnotrufzentrale: Giftinformationszentrum Nord, Göttingen 0551 – 19240
- Gesundheitsamt: Hannover