



Alles im Reinen

Grundwissen Haus- und Textilpflege

2. Auflage

VERLAG EUROPA-LEHRMITTEL · Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG
Düsseldorfstraße 23 · 42781 Haan-Gruiten

Europa-Nr.: 61355

Autorin:

Ruth Wiora

Verlagslektorat:

Anke Horst

Bildbearbeitung:

Zeichenbüro des Verlags Europa-Lehrmittel, Ostfildern
Agathe Schmid-König, Rimbach

2. Auflage 2019

Druck 5 4 3 2

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Behebung von Druckfehlern untereinander unverändert sind.

ISBN 978-3-8085-6184-3

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

© 2019 by Verlag Europa-Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten

<http://www.europa-lehrmittel.de>

Umschlaggestaltung: zweiband.media, 10587 Berlin

Umschlagfoto: ©nexusseven - stock.adobe.com

Layout und Satz: e.s.n Agentur für Werbung GmbH, 40549 Düsseldorf

Druck: M. P. Media-Print Informationstechnologie GmbH, 33100 Paderborn

Vorwort

Der vorliegende Titel **Alles im Reinen – Grundwissen Haus- und Textilpflege** richtet sich an Jugendliche in der Berufsvorbereitung, die sich auf eine Ausbildung im Bereich Hauswirtschaft vorbereiten, sowie an Schüler der 1-jährigen Berufsfachschule Hauswirtschaft.

Die Inhalte vermitteln praxisnah und leicht verständlich das Grundwissen zum Thema Textil- und Hausreinigung. Dabei wird sowohl auf die Vorgehensweise und die Geräte im Privathaushalt, als auch auf die in Großhaushalten eingegangen.

Die Schüler und Schülerinnen sollen ihre eigenen Fähigkeiten erkennen und ihre **Kompetenzen** weiterentwickeln, um so aktiv ihre berufliche Zukunft mitgestalten zu können.

Die zahlreichen **Bilder** machen das Buch zu einem leicht zu verstehenden Begleiter für die Ausbildung und die berufliche Praxis. Fallbeispiele, sowohl im Teil Hauspflege als auch im Teil Textilpflege, verbinden Theorie und Praxis.

Ein übersichtliches **Layout**, viele **Abbildungen** und **Übersichten** erleichtern die Arbeit mit dem Buch und erlauben ein eigenständiges Arbeiten ebenso wie die vielen **Aufgabenstellungen** für Theorie bzw. Praxis. Fachbegriffe werden erläutert; **Merksätze**, **Tipps** und **Aufgaben** runden die Kapitel ab.

Innerhalb der Texte wird von der Hauswirtschafterin gesprochen. Die weibliche Form wurde bewusst gewählt, weil der größte Anteil der Auszubildenden weiblich ist. Wir bitten die männlichen Auszubildenden hierfür um Verständnis.

Neu in der 2. Auflage

Der Titel wurde grundlegend überarbeitet und aktualisiert. Ergänzt wurden Tipps zum Thema „Nachhaltigkeit“. Hier werden Tipps zum umweltfreundlichen Reinigen gegeben.

Wir wünschen allen Leserinnen und Lesern viel Freude und Erfolg mit diesem Buch.

Kritische Hinweise und Vorschläge, die der Weiterentwicklung des Buches dienen, nehmen wir dankbar entgegen. Gerne per E-Mail an: **lektorat@europa-lehrmittel.de**.

Im Winter 2018/19

Autorin und Verlag



Inhalt Hauspflege

1 Hauswirtschaft.....	8	8.4 Holzfußböden.....	72
2 Tätigkeitsfelder.....	9	9 Polstermöbel.....	75
3 Fachkunde.....	10	10 Betten.....	76
3.1 Ergonomische Grundsätze.....	10	10.1 Aufgaben und Fachbegriffe.....	77
3.2 Tagesleistungskurve.....	13	11 Pflanzenpflege.....	78
3.3 Persönlicher Arbeitsschutz.....	14	11.1 Licht.....	78
3.4 Unfallarten.....	16	11.2 Gießwasser.....	79
3.5 Schutz- und Prüfzeichen.....	19	11.3 Temperatur.....	80
3.6 Hilfe im Gefahrenfall.....	20	11.4 Dünger.....	80
3.7 Hygiene am Arbeitsplatz.....	21	11.5 Umtopfen.....	80
4 Grundwissen Reinigung.....	24	11.6 Hydrokultur.....	83
4.1 Schmutz.....	24	11.7 Kübel- und Balkonpflanzen.....	84
4.2 Reinigung – allgemein.....	25	11.8 Schnittblumenpflege.....	86
4.3 Dosiersysteme.....	30	12 Fallstudien und Reinigungsaufgaben.....	87
4.4 Fachgerechter Umgang mit Reinigern.....	30	12.1 Geschirrspülen von Hand.....	87
5 Arbeitsmittel und Reinigungsgeräte.....	32	12.2 Geschirrspülen mit der Maschine.....	89
5.1 Reinigungstextilien.....	32	12.3 Reinigung von Elektrokleingeräten.....	92
5.2 Reinigungsgeräte – mechanisch.....	34	12.4 Herdreinigung.....	94
5.3 Reinigungsgeräte – elektrisch.....	38	12.5 Reinigung von Backofen, Mikrowelle und Convectomat/Kombidämpfer.....	96
5.4 Quattro-System (Vier-Farben-System).....	41	12.6 Reinigung von Kühlgeräten.....	98
6 Reinigungsmethoden.....	42	12.7 Reinigung von Gefriergeräten.....	99
6.1 Trockenreinigung.....	42	12.8 Reinigung von Haushaltsspülmaschinen.....	100
6.2 Feuchtreinigung.....	43	12.9 Reinigung von Gewerbespülmaschinen.....	101
7 Materialkunde.....	45	12.10 Reinigung einer Dunstabzugshaube.....	102
7.1 Keramische Erzeugnisse.....	45	12.11 Reinigung eines Vorratsschranks oder Trockenlagers.....	103
7.2 Glas.....	49	12.12 Reinigung eines Kühlschranks.....	104
7.3 Holz.....	53	12.13 Reinigung von Türen.....	105
7.4 Besen und Bürsten.....	54	12.14 Reinigung von Fenstern.....	106
7.5 Korbwaren.....	55	12.15 Reinigung von Wohnräumen.....	107
7.6 Leder.....	56	12.16 Reinigung eines Sanitärraums.....	112
7.7 Kunststoffe.....	57	12.17 Reinigung von Leder.....	114
7.8 Metalle.....	59	12.18 Abfallbeseitigung.....	116
8 Fußbodenbeläge.....	67		
8.1 Textile Bodenbeläge.....	67		
8.2 Elastische Bodenbeläge.....	70		
8.3 Steinfußböden.....	72		



Inhalt Textilpflege

1 Textilien im Haushalt.....	118	6.7 Pflege der Mangelgeräte	163
1.1 Textilarten	118	6.8 Aufgaben und Fachbegriffe	163
1.2 Gebrauchseigenschaften.....	119	7 Vorbereitung der Wäsche zum Bügeln.....	164
1.3 Textilkennzeichnung	120	7.1 Sortieren der Bügelwäsche.....	164
2 Fasern.....	121	7.2 Anfeuchten der Wäsche	165
2.1 Naturfasern	122	7.3 Bügeln der Wäsche	167
2.2 Chemiefasern	129	7.4 Legen der gebügelten Wäschestücke.....	169
3 Sammeln und Vorbereiten		8 Kennzeichnen der Wäsche	172
der Schmutzwäsche	131	9 Arbeiten zur Werterhaltung der Wäsche.....	173
3.1 Aufbewahren von Schmutzwäsche	131	9.1 Ausbürsten	173
3.2 Sortieren von Schmutzwäsche	132	9.2 Lüften.....	173
3.3 Kontrollieren von Schmutzwäsche	134	9.3 Aufdämpfen	173
3.4 Vorbehandeln von Schmutzwäsche.....	135	9.4 Entfernen von Knötchen (Pillings)	173
3.5 Aufgaben und Fachbegriffe	135	10 Fleckentfernung.....	174
4 Waschen von Textilien.....	136	10.1 Allgemeine Regeln zur	
4.1 Haushaltswaschmaschine.....	136	Fleckentfernung	174
4.2 Waschmaschine für den		10.2 Altbewährte	
hauswirtschaftlichen Großbetrieb.....	140	Fleckentfernungsmittel	174
4.3 Aufgaben.....	140	10.3 Aufgaben und Fachbegriffe	175
4.4 Waschfaktoren	141	11 Fallstudien.....	176
4.5 Waschhilfsmittel.....	147	11.1 Waschen von Gardinen.....	176
4.6 Nachbehandlungsmittel	148	11.2 Bügeln eines T-Shirts.....	178
4.7 Umweltbewusstes Waschen.....	149	11.3 Bügeln einer Latzschürze.....	179
4.8 Wäscheschäden.....	149	11.4 Bügeln eines Hemdes.....	180
4.9 Handwäsche	150	11.5 Bügeln einer Hose ohne Bügelfalte	181
4.10 Entwässerungsgeräte.....	150	11.6 Aufdämpfen einer Hose	
5 Trocknen von Wäsche	151	mit Bügelfalte	182
5.1 Trocknen durch Umgebungsluft.....	151	11.7 Aufgaben.....	183
5.2 Maschinelle Trocknung	153	12 Wäschevergabe an die	
5.3 Aufgaben und Fachbegriffe	156	chemische Reinigung	183
6 Bügeln der Wäsche	157		
6.1 Bügelgeräte	158	Sachwortverzeichnis.....	184
6.2 Bügeltische.....	160	Bildquellenverzeichnis.....	189
6.3 Heimbügler	161		
6.4 Heißmangel – Muldenmangel	161		
6.5 Bügelpressen	162		
6.6 Finisher.....	162		



HAUSPFLEGE



1 Hauswirtschaft

Hauswirtschaft, wie sie im Privathaushalt, aber auch im Großhaushalt stattfindet, ist ein großes und vielschichtiges Arbeitsgebiet. Die hauswirtschaftlichen Versorgungs- und Betreuungsleistungen werden nicht einfach nur erbracht, sie werden:

- **geplant**
z. B. der Einkauf
- **ausgeführt**
z. B. die Zubereitung des Essens
- **kontrolliert**
z. B. die Reinigungskontrolle
- **ausgewertet**
z. B. das Ergebnis einer Teamarbeit

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen gibt es sowohl im Privathaushalt, in sozialen Einrichtungen als auch in gewerblichen Dienstleistungsunternehmen wie z. B. einer Autobahnraststätte. Arbeitskräfte in diesen Betrieben sind, wie auch die Arbeitskräfte in Privathaushalten, Dienstleister und haben täglich mit Menschen zu tun.

Die Fachkräfte „leisten“ einen Dienst, d. h. sie versorgen, betreuen, organisieren und unterstützen. Der persönliche Kontakt und die Kundenzufriedenheit haben in einem Dienstleistungsunternehmen einen hohen Stellenwert.

Eine hauswirtschaftliche Fachkraft kann in diesen Einrichtungen tätig sein:

- Kindergarten und Kindertagesstätte
- Ganztagschule
- Wohnheim für Jugendliche
- Mensa (Bild 1)
- Tagungshaus (Bild 2)
- Krankenhaus
- Senioren- und Pflegeheim
- Kurklinik
- Ambulante Sozialstation
- Großfamilienhaushalt
- Betriebskantine
- Haushalte in landwirtschaftlichen Bereichen



Bild 1: Schulmensa



Aufgabe

- 1) Teilen Sie Ihre Klasse in Arbeitsteams ein. Jedes Team ermittelt, welche der oben genannten Einrichtungen in Ihrer Stadt, Ihrer Gemeinde oder im Umkreis von etwa 30 km zu finden sind. Notieren Sie die Anschriften, Telefonnummern und Web-Adressen der Institutionen: Diese könnten potenzielle Praktikums- oder Arbeitgeber werden.
- 2) Erstellen Sie ein Kurzprofil einer dieser Einrichtungen als Plakat; nutzen Sie als Informationsquelle die Webseiten der Einrichtung.



Bild 2: Eingangsbereich eines Tagungshauses



2 Tätigkeitsfelder

Fachkunde ist die Voraussetzung für effektives und zielstrebiges Arbeiten. Dieses Buch enthält die Fachkunde für die Bereiche Hausarbeit und Textilpflege.

Hierzu benötigt man Wissen über das Material des zu reinigenden Gegenstandes, denn jedes Material muss mit speziellen Reinigungsmitteln und Reinigungsgeräten sauber gemacht werden. Daher sind die genaue Kenntnis und die richtige Dosierung des ausgewählten Reinigungsmittels wichtig. Außerdem muss das Reinigungsgerät bzw. das Reinigungstextil ausgewählt werden (Bild 1).

Die *Reinigung* und die *Pflege* von unterschiedlichen Räumen im hauswirtschaftlichen Großbetrieb, wie Wohn- und Schlafräume (Bild 2), Sanitär- und Wirtschaftsräume, Küche, Kühl- und Lagerräume, gehören zum Arbeitsbereich. Die Reinigung der Verkehrswege (Flur, Treppenhaus und Eingangsbereich) gehört ebenfalls zum Aufgabengebiet einer hauswirtschaftlichen Fachkraft.

Beim Reinigungsvorgang sind *Arbeitshaltung*, *Arbeitskleidung* und *Arbeitshygiene* zu beachten.

Wird die *Wäsche* des Großhaushaltes nicht an eine Wäscherei (Bild 3) gegeben, sind von der hauswirtschaftlichen Fachkraft zusätzlich folgende Tätigkeiten zu erledigen:



Bild 1: Reinigungsmittel und -geräte zum Abwaschen



Bild 2: Typisches Mehrbettzimmer in einer Jugendherberge

- Kennzeichnen der Bewohnerwäsche,
- fachgerechter Umgang mit der Bewohnerwäsche,
- Wäsche waschen,
- Wäsche trocknen und
- Wäsche schrankfertigmachen.



Bild 3: Großwäscherei



3 Fachkunde

3.1 Ergonomische Grundsätze

„Ergonomie“ ist ein Begriff aus der Arbeitswissenschaft.

Ergonomie (griechisch)

Arbeitswissenschaft: Disziplin, die sich mit der Anpassung der Arbeit(sbedingungen) an die Eigenschaften des menschlichen Organismus beschäftigt.

Tätigkeiten im Haushalt stellen hohe Anforderungen an die ausführenden Personen. Körperliche Leistungsfähigkeit und Arbeitszeit sind nicht beliebig zu steigern, deshalb kann ein gut organisierter, auf den jeweiligen Arbeitenden zugeschnittener Arbeitsplatz zu einem zufriedenstellenden Arbeitsergebnis beitragen.

Im Dienstleistungsbereich der Reinigung und Raumpflege gibt es keinen individuell auf die Körpermaße abgestimmten Arbeitsplatz.

3.1.1 Arbeitshaltung

Im Reinigungsbereich wird in wechselnden Höhen – vom Boden über Waschbecken und Regale bis zur Decke – gearbeitet. Arbeiten unterhalb der Knie- und oberhalb der Schulterhöhe sind sehr kraftraubend und können die Leistungsfähigkeit beeinträchtigen.

Reinigungsarbeiten sind immer mit Muskeinsatz verbunden. Eine einseitige Belastung von Muskeln

und Gelenken führt schnell zu Ermüdungserscheinungen und einem schlechteren Arbeitsergebnis. Daher ist es wichtig, sich gleich die richtige Haltung anzugewöhnen (Bild 1, 2 und 3, siehe auch Abschnitt 3.1.6).



Bild 1: Arbeiten am Boden

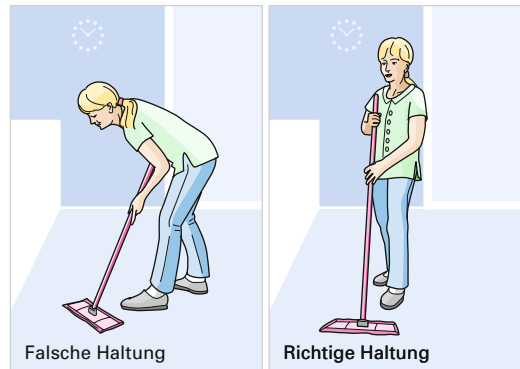


Bild 2: Länge der Arbeitsgeräte



Bild 3: Richtige Körperhaltung bei Reinigungsarbeiten



3.1.2 Greifraum

Als **Greifraum** wird die Fläche bezeichnet, die während des Arbeitens mit beiden Armen erreicht werden kann.

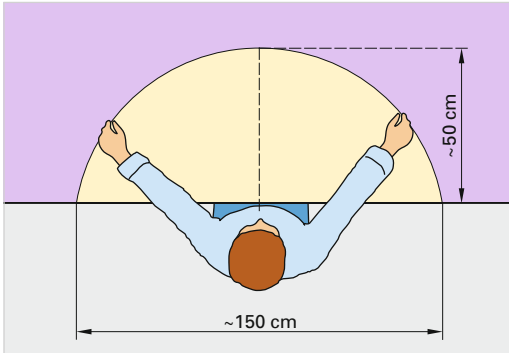


Bild 1: Äußerer Greifraum

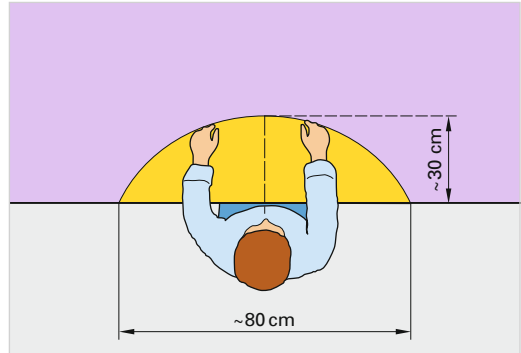


Bild 2: Innerer Greifraum

Arbeitsmittel, die bei einem Arbeitsvorgang selten benötigt werden, werden im **äußeren Greifraum** angeordnet (Bild 1). Dieser Raum wird mit ausgestrecktem Arm erreicht.

Häufiger benötigte Arbeitsmittel sind im **inneren Greifraum** zu platzieren und lassen sich mit angewinkelten Armen erreichen (Bild 2).

Der **vertikale Greifraum** ist in vier Zonen aufgeteilt (Bild 3):

- **Reckzone**
- **Sichtzone**
- **Griffzone**
- **Bückzone**

Arbeitsgeräte und Gegenstände, die häufig gebraucht werden, werden in der Griff- und Sichtzone abgestellt; in der Küche wären das z. B. Kaffeetassen im Oberschrank oder das Besteck in der Schublade unter der Arbeitsplatte.

In der Reck- oder Bückzone werden Arbeitsmaterialien eingeordnet, die seltener gebraucht werden, z. B. Gläser in der Reckzone oder Putzmittel in der Bückzone.

Durch die Anordnung der Möbel ist die Nutzung des Greifraumes oft schon vorgegeben, und es bestehen wenige Variationsmöglichkeiten.

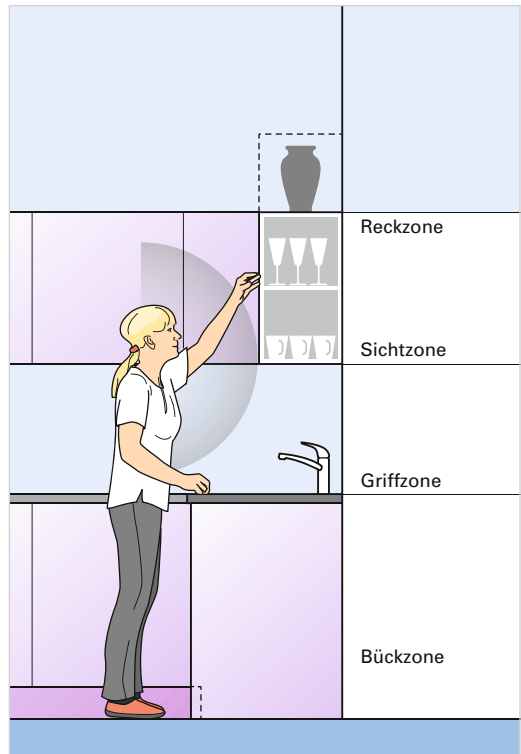


Bild 3: Küchenzeile im Längsschnitt
Vertikaler Greifraum



3.1.3 Arbeitserleichterungen

- Verrichten Sie möglichst viele Arbeiten im Sitzen. Die Beine sollten dabei bequem auf dem Boden stehen und nicht zu stark angewinkelt sein (Bild 1).
- Benutzen Sie bei längeren Arbeiten im Stehen eine Stehhilfe; sie entlastet die Wirbelsäule und die Beinmuskulatur (Bild 2).
- Bei Arbeiten, die im Stehen durchgeführt werden, sollten Sie den Rücken gerade halten. Die Schultern sollten nicht nach vorn fallen; die Beine sind leicht angewinkelt.
- Die richtige Arbeitshöhe für Arbeiten im Stehen beträgt 85 bis 90 cm über dem Boden oder eine Handbreit unter dem hängenden angewinkelten Ellbogen.
- **Wichtig:** Geräte mit Stiel haben dann die richtige Länge, wenn der Stiel Ihnen, vom Boden ausgehend, bis zur Nasenspitze reicht.
- Beim Anheben schwerer Lasten zuerst in die Hocke gehen, dann bücken (Bild 3).
- Beim Wäscheaufhängen den Wäschekorb auf einen Hocker stellen.

3.1.4 Beleuchtung

Schlechte Lichtverhältnisse am Arbeitsplatz beeinflussen die Konzentration.

Ist kein Tageslicht vorhanden, sollte die Lichtquelle beim Arbeiten hell genug sein, damit Sie alles sehen können und nicht müde werden. Das Licht sollte von vorne oder von links kommen (gilt bei Rechtshändern). Zu grelles Licht führt allerdings ebenfalls zu Ermüdungserscheinungen. Wärmere Gelbtonlampen sind weißen Leuchtmitteln vorzuziehen (Bild 4).



Bild 4: Richtige Arbeitsbeleuchtung



Bild 1: Arbeiten im Sitzen

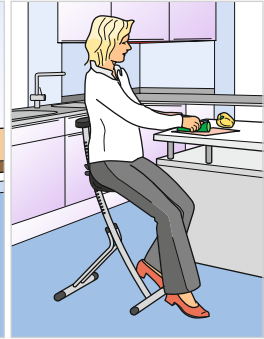


Bild 2: Stehhilfe bei längeren Arbeiten

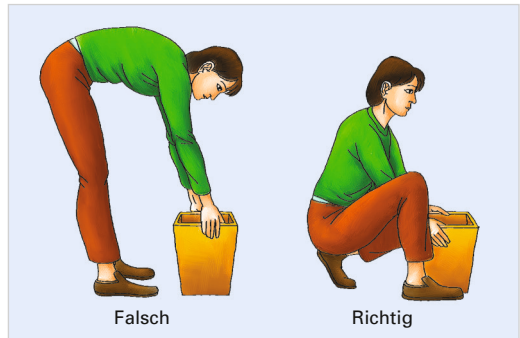


Bild 3: Anheben schwerer Lasten

3.1.5 Raumklima

Arbeiten Sie in einem überheizten Raum – mehr als 21 °C – kann es schnell zu Ermüdungserscheinungen kommen. Zu kalte Räume können später Erkältungskrankheiten hervorrufen. Während der Arbeit mit Reinigungsmitteln ist für eine ausreichende Raumbelüftung oder Frischluftzufuhr zu sorgen: Öffnen Sie bei diesen Arbeiten ein Fenster (Bild 5)!



Bild 5: Frischluftzufuhr beim Reinigen



3.1.6 Arbeitsbewegungen

Bei Tätigkeiten im Haushalt, ganz gleich ob Privat- oder Großhaushalt, werden die meisten Tätigkeiten mit Armen, Händen und Fingern ausgeführt.

Werden etwa beim Kartoffelschälen nur Hände und Finger gebraucht, sind beim Bügeln oder beim Reinigen von großen Arbeitsflächen die gesamte Schulterregion und deren Muskelapparat betroffen. Durch eine einseitige Belastung bestimmter Körperregionen über einen längeren Zeitraum kann es schnell zu Ermüdungserscheinungen und späteren Schmerzen kommen. Diesen Belastungserscheinungen kann durch a) die richtige Haltung (siehe Abschnitt 3.1.1) und b) ein Abwechseln der Tätigkeiten vorgebeugt werden.

Durch die Wiederholung von Arbeitsabläufen können Arbeitsbewegungen trainiert werden. Die Arbeitsgeschwindigkeit ist so zu gestalten, dass das Arbeitstempo über einen längeren Zeitraum durchgehalten werden kann.

Durch überlegtes und gut geplantes Arbeiten wird der Ermüdung vorgebeugt und auch Zeit eingespart.

3.2 Tagesleistungskurve

Die Tagesleistungskurve des Menschen, auch Tagesrhythmik genannt, bezieht sich auf den 24-Stunden-Tag und bleibt dank der inneren Uhr unverändert (Bild 1).

Während eines Tages ist der Mensch zu unterschiedlichen Zeiten unterschiedlich leistungsfähig. Die körperliche und auch geistige Leistungsfähigkeit hängt aber nicht nur von der Tageszeit, sondern auch von Umgebungseinflüssen wie z. B. dem Wetter ab.

Die Tagesleistungskurve ist individuell ausgeprägt. Es gibt sogenannte Abendmenschen, auch „Eulen“ genannt. Sie sind morgens nicht sofort hellwach, können aber nachts lange leistungsfähig sein. Die zweite Ausprägung bezeichnet man als Morgenmenschen oder „Lerchen“. Sie sind bei Sonnenaufgang schon leistungsbereit.

Regeln für das überlegte Arbeiten:

- Von oben nach unten arbeiten.
- Von innen nach außen reinigen.
- Gleichartige Arbeiten zusammen erledigen.
- Arbeitsrichtung beachten – von rechts nach links arbeiten.
- Waagrechtes Arbeiten, z. B. beim Fenster putzen, ist leichter, als senkrecht zu reiben.
- Arbeitsmittel für einen Arbeitsschritt zu Beginn der Tätigkeit bereitlegen, um Wege zu sparen.
- Arbeitsmittel und -geräte so anordnen, dass ein reibungsloser Arbeitsablauf ermöglicht wird (kein Übergreifen / über Kreuz arbeiten).
- Arbeitsmittel in der Reihenfolge ihres Einsatzes anordnen.
- Mit beiden Händen den neuen Arbeitsgang beginnen; der Wechsel zur Arbeitshand vollzieht sich automatisch.
- Abrupte Bewegungen sind zu vermeiden.
- Zwischen dynamischer Arbeit (= Bewegung) und statischer Arbeit (= Haltearbeit) abwechseln.
- Durch überlegtes Handeln Wege sparen.

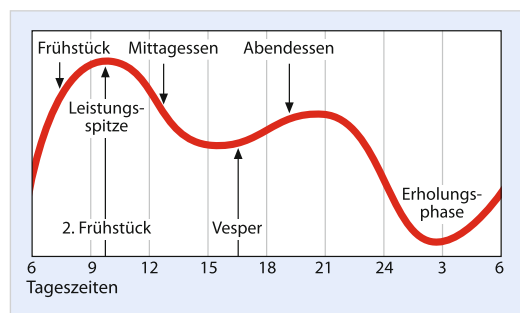


Bild 1: Tagesleistungskurve



3.3 Persönlicher Arbeitsschutz

Die *Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten* gibt Empfehlungen zur Erhaltung und Steigerung des persönlichen Arbeitsschutzes. Dazu gehören u.a. die Arbeitskleidung, Arbeitsschuhe und die Schutzausrüstung (Bild 1).

3.3.1 Arbeitskleidung

Reinigungsarbeiten werden nicht in Straßenkleidung durchgeführt. Eine zweckmäßige Arbeitskleidung hilft, Unfälle zu vermeiden und Infektionen bei Reinigungsarbeiten im Sanitärbereich vorzubeugen. Moderne und saubere Arbeitskleidung trägt zum Imagegewinn bei und kann die persönliche Leistungsfähigkeit steigern (Bild 2).

Qualitätsmerkmale einer guten Arbeitskleidung:

Gute Passform: Die Kleidung darf nicht einengen, nicht zu weit oder zu kurz sein, keine abstehenden Taschen oder Knöpfe haben.

Zu weite oder zu lange Ärmel, Gürtel und Bänder sind zu vermeiden.

Hautfreundlicher Stoff: Er muss saugfähig, atmungsaktiv, schmutzabweisend und für starke Beanspruchung geeignet sein.

Pflegeleicht: Die Wäsche muss bei mindestens 60 °C zu waschen und großwäschereitauglich sein, außerdem leicht zu bügeln und zu desinfizieren.

Zerrissene oder verfärbte Arbeitskleidung muss aussortiert werden, denn die Arbeitskleidung soll nach außen immer gepflegt wirken.



Bild 1: Arbeitskleidung in der Küche



Bild 2: Arbeitskleidung bei Reinigungsarbeiten

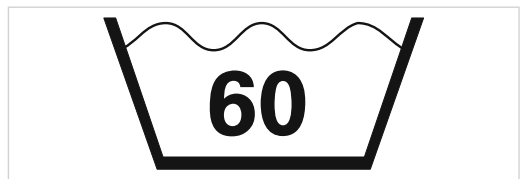


Bild 3: Arbeitskleidung bei mind. 60 °C waschen



Bild 4: Personalumkleideraum



Merken

Beachten Sie diese Bekleidungs Vorschriften:

- Tragen Sie Ihre Arbeitskleidung nicht außerhalb des Betriebs.
- Achten Sie darauf, dass die Schutzkleidung Ihre private Bekleidung vollständig überdeckt.
- Bewahren Sie die Straßen- und die Arbeitskleidung nicht im selben Schrank auf.

- Ziehen Sie sich in den dafür vorgesehenen Räumen um (Bild 4).
- Tragen Sie bei der Arbeit in Kühlräumen Thermobekleidung.
- Persönliches Zubehör wie Hand- oder Einkaufstaschen darf nicht in die Arbeitsräume mitgebracht werden. Die Berufsbekleidung ist mindestens dreimal wöchentlich zu wechseln.



3.3.2 Arbeitsschuhe

Stürze, Ausrutschen oder Stolpern können durch falsches Schuhwerk hervorgerufen werden. Die Anbieter von zweckmäßiger Berufsbekleidung haben auch ein breites Sortiment an Schuhen für unterschiedliche Arbeitsbereiche im Haushalt.

Diese Kriterien sind an einen guten Arbeitsschuh zu stellen (Bild 1):

- Eine gute Passform durch die richtige Größe und Weite
- Ein anatomisch geformtes Fußbett
- Sicherer Halt bei offenen Schuhen durch einen verstellbaren Fersenriemen
- Ein geschlossener Zehenbereich
- Eine rutschfeste Sohle
- Geringe Absatzhöhe
- Oberleder und Decksohle sollten aus atmungsaktivem Material sein.

3.3.3 Schutzausrüstung

Handschuhe können sowohl die Hände als auch das Arbeitsprodukt schützen. Sie verbessern die Hygiene im jeweiligen Arbeitsbereich. Es ist sicherzustellen, dass die Handschuhe für den jeweiligen Gebrauch geeignet sind, z. B. im Umgang mit aggressiven Reinigungsmitteln (Bild 2).

Einmalhandschuhe sollten bei einem Bereichswechsel, z. B. von der Bad- zur Zimmerreinigung, immer gewechselt werden. Die Handschuhe können ebenso wie Hände mit kontaminierten Flächen in Berührung kommen, Mikroorganismen aufnehmen und für deren Verbreitung sorgen, da sie während des Einsatzes perforieren (= undicht werden) und die hygienische Sicherheit damit nicht mehr gegeben ist. Durch perforierte oder gerissene Einmalhandschuhe kann sich auch der Träger mit Bakterien infizieren.

Werden Einmalhandschuhe während des Tages über einen längeren Zeitraum getragen, so sind sie ebenso wie die Hände beim Arbeitsplatzwechsel zu desinfizieren. In einigen Reinigungsbereichen, z. B. bei der Sanitärraumreinigung, wird zum Schutz der Mitarbeiter vor Infektionen und aus hygienischen Gründen ein *Mundschutz* getragen.

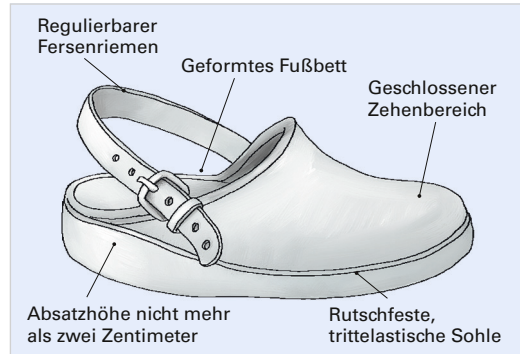


Bild 1: Sicherer Arbeitsschuh



Wichtig

Überprüfen Sie Ihre Arbeitsschuhe nach den oben beschriebenen Kriterien!



Bild 2: Materialien für Schutzhandschuhe



3.4 Unfallarten

Die Süddeutsche Zeitung berichtete im Dezember 2009 über Unfälle im Haushalt:

„Kabel und Putzeimer werden zu Stolperfallen, instabile Leitern führen zu folgenschweren Stürzen, unsachgemäß ausgeführte Reparaturen enden mit Stromschlägen.

Die Folgen sind dramatisch: Im Jahr 2006 sind nach der Zählung des Statistischen Bundesamtes (destatis) 6455 Menschen bei häuslichen Unfällen ums Leben gekommen. Das sind mehr als im gleichen Zeitraum im Straßenverkehr ... Während die Zahl der Verkehrstoten kontinuierlich sinkt, steigt die Zahl der Todesopfer im häuslichen Bereich stetig an.

Das lässt das Sprichwort ‚Zu Hause sterben die Leute‘ in einem ganz neuen Licht erscheinen.“

Die Unfallarten haben ein saisonales Muster:

Besonders in der Weihnachtszeit häufen sich Wohnungsbrände z.B. durch Kerzen oder Fettbrände (Bild 1). Im Sommer sind dagegen vermehrt Grillunfälle und Verletzungen bei der Gartenarbeit zu verzeichnen.



Bild 1: Fettbrand

3.4.1 Stürze

Stürze sind die häufigste Unfallart im Haushalt und im hauswirtschaftlichen Großbetrieb.

- Das Stehen auf einem Stuhl soll vermieden werden (Bild 2). Verwenden Sie zum Arbeiten in Höhen eine Sicherheitsleiter (Bild 3). Sichern Sie diese im geöffneten Zustand.
- Geriffelte breite Tritte und ein Bügel zum Festhalten sorgen für eine gute Standfestigkeit.
- Eine Ablage für das Werkzeug, ein Haken für den Wassereimer und rutschfeste Gummikappen am Rohrende geben Sicherheit.
- Die Leiter ist kippstabil aufzustellen.
- Für Arbeiten in geringerer Höhe kann ein Tritthocker verwendet werden (Bild 4).

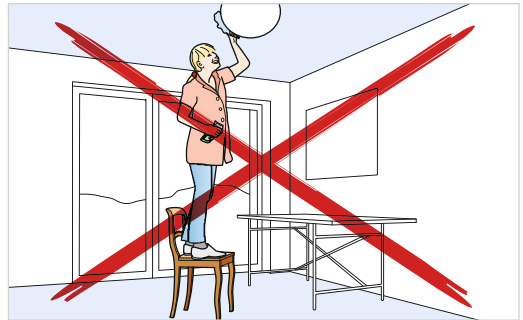


Bild 2: Verboten



Merken

Stürze können durch Stolperfallen verursacht werden. Dazu zählen: herumliegende Kabel und Haushaltsutensilien, offene Schranktüren, herausgezogene Schubladen und zugestellte Verkehrswege.



Bild 3: Arbeiten auf einer Sicherheitsleiter



Bild 4: Arbeiten mit einem Tritthocker



3.4.2 Verbrennungen – Verbrühungen

Verbrennungen und Verbrühungen sind sehr schmerzhaft Verletzungen. Die Wunden heilen meist langsam und bilden dann unschöne Vernarbungen.

Durch unsachgemäßen Umgang mit brennendem Fett oder offenem Feuer kann sowohl das Material als auch der Mensch großen Schaden nehmen (Bild 1).

Verbrennungen können bei der Arbeit an der Friteuse, am Elektro- oder Gasherd und am Bügeleisen entstehen.

Heiße Flüssigkeiten oder Dämpfe verursachen Verbrühungen, z. B. wenn zu heißes Wasser in einem Putzeimer verwendet wird (Bild 2).



Merken

Fettbrände nie mit Wasser löschen! Mit einer Löschdecke oder einem Topfdeckel das Feuer ersticken!

3.4.3 Schnittwunden

Schnittwunden können durch umsichtigen Umgang mit Schneidwerkzeugen wie Messer, Schere oder Mixer vermieden werden. Messer in einem Messerblock (Bild 3) oder an einem Magnetband sicher aufbewahren und nicht herumliegen lassen (Bild 4). Schutzvorrichtungen, z. B. an der Aufschnittmaschine, dürfen nicht entfernt werden, um schneller arbeiten zu können.



Merken

Beschädigtes Porzellan oder Trinkgläser sofort entsorgen.

3.4.4 Vergiftungen

Vergiftungen werden durch Einatmen oder Einnehmen giftiger Substanzen hervorgerufen. Reinigungsmittel können durch Kontakt mit Wasser ätzende Gase produzieren, die die Atemwege reizen (Bild 5). Bei einem Hautkontakt verursachen sie Hautrötungen oder Verätzungen.



Merken

- Sanitärreiniger nie miteinander mischen.
- Die Dosierungsanleitungen auf den Reinigerflaschen beachten.
- Keine Reinigungsmittel in Getränkeflaschen aufbewahren.



Bild 1: Verbrennungs- und Brandgefahr



Bild 2: Verbrühung durch heißes Wasser



Bild 3: Sachgemäße Lagerung von Schneidwerkzeugen



Bild 4: Unsachgemäße Lagerung von Schneidwerkzeugen



Bild 5: Verätzungen durch Reinigerdämpfe



3.4.5 Verletzungen durch elektrische Geräte

Der Einsatz von defekten elektrischen Geräten kann lebensbedrohlich werden. Lose Drähte am Stecker, beschädigte Isolierungen am Kabel (Bild 1) oder unsachgemäße Handhabung, z. B. bei der Reinigung, führen unter Umständen zu Stromschlägen, bei denen es zu Herzkammerflimmern kommen kann. Bei der Reinigung von elektrischen Geräten darf keine Feuchtigkeit in das Geräteinnere gelangen.

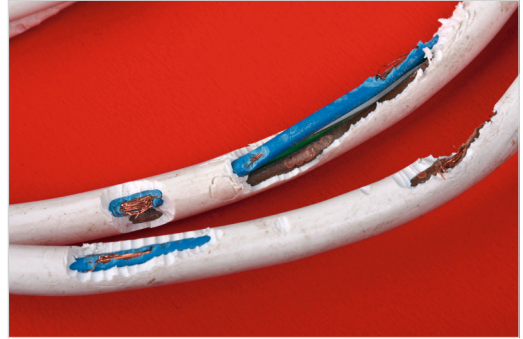


Bild 1: Gefahrenquelle

3.4.6 Vermeiden von Unfällen



Merken

- Zum Arbeiten in großen Höhen immer Leiter oder Tritthocker verwenden, denn Stühle können zur gefährlichen Alternative werden.
- Bei Fußbodenreinigungsarbeiten Warnschilder aufstellen, damit niemand ausrutscht.
- Keine Stühle in Verkehrswege stellen.
- Einen Fettbrand mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke, nie mit Wasser ersticken.
- Dampfgargeräte langsam öffnen.
- Garflüssigkeiten immer von sich weg abgießen; verschüttete Flüssigkeit sofort aufwischen.
- Beim Arbeiten mit Reinigungsmitteln das Fenster öffnen; Reiniger nicht mischen.
- Bei der Arbeit mit aggressiven Reinigern Handschuhe tragen.
- Das Kabel am Stecker aus der Steckdose ziehen. Hände gut abtrocknen, bevor Sie elektrische Geräte berühren.
- Keine Stromkabel quer über Gänge legen. Vor der Reinigung eines Elektrogerätes den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Ein defektes elektrisches Gerät nicht selbst reparieren.
- Nie ein fallendes Messer auffangen.

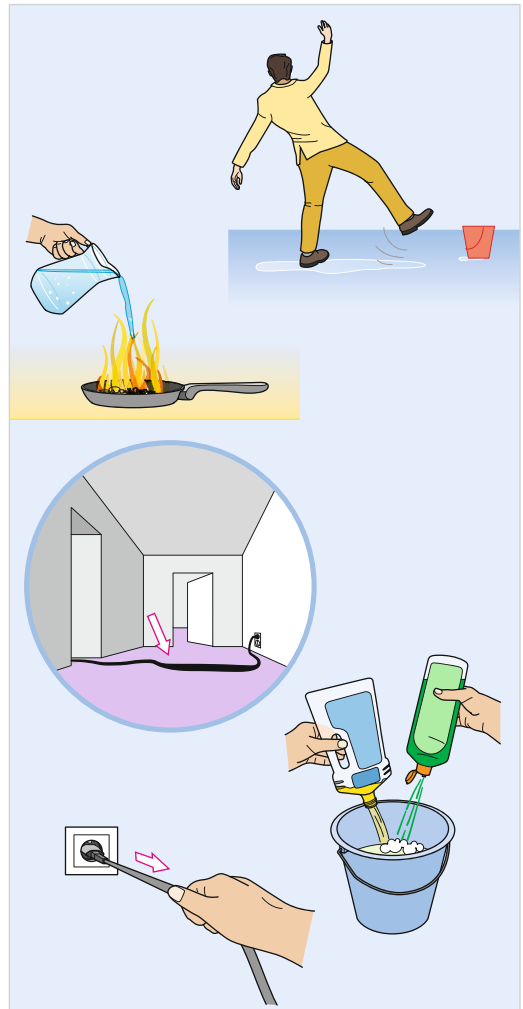


Bild 2: Gefahrensituationen im Haushalt



3.5 Schutz- und Prüfzeichen

Wird ein elektrisches Gerät, z. B. ein Staubsauger, oder auch ein neues Reinigungsmittel für Fußböden, im Haushalt oder im Betrieb neu eingeführt, muss unbedingt die Gebrauchsanweisung gelesen bzw. müssen die Herstellerangaben für die Dosierung beachtet werden.

Bei elektrischen Geräten befindet sich auf der Geräterückseite oder auf der Unterseite ein Typenschild. Geräte mit diesem Aufkleber können ihrem Zweck entsprechend eingesetzt werden. Auf den

Typenschildern der Elektrogeräte findet sich ein Prüfzeichen (GS-Zeichen), das für geprüfte Sicherheit steht (Bild 1).



Bild 1: GS-Zeichen

Verbotszeichen		Gefahrsymbole nach Globally Harmonized System (GHS)	
Symbol	Bedeutung	Symbol	Bedeutung
	Rauchen verboten		Warnung vor feuergefährlichen Stoffen
	Mit Wasser löschen verboten		Warnung vor giftigen Stoffen
	Rauchen, offenes Licht und Feuer verboten		Warnung vor ätzenden Stoffen
Gebotszeichen		Rettungszeichen	
Symbol	Bedeutung	Symbol	Bedeutung
	Schutzhufe benutzen		Erste Hilfe
	Gehörschutz benutzen		Krankentrage
	Augenschutz benutzen		Rettungsweg mit Richtungsangabe
Brandschutzzeichen			
Symbol	Bedeutung	Symbol	Bedeutung
	Feuerlöschgerät		Löschschlauch

Bild 2: Sicherheitskennzeichen und Gefahrsymbole

Auf Reinigern, Desinfektionsmitteln oder auch an den Wänden in öffentlichen Gebäuden finden sich **Sicherheitszeichen** (Bild 2). Sie sind international und helfen im Gefahrenfall oder dienen zu Unfallverhütung (= hinweisender Unfallschutz). Diese Zeichen gibt es als Tafeln, Markierungen oder beleuchtete Kästen. Bestes Beispiel ist hier das Zeichen „Notausgang“, das in Gebäuden immer beleuchtet sein muss.



3.6 Hilfe im Gefahrenfall

Im Gefahrenfall kann schnelle und effektive Hilfe Menschenleben retten. Die Maßnahmen der Ersten Hilfe greifen wie Kettenglieder ineinander.

Sofortmaßnahmen



Wichtig

Lebenswichtige Telefonnummern

- Polizei
- Feuerwehr
- Ärztlicher Notdienst
- Giftzentrale
- Notdienst der Apotheken
- Hausarzt
- Stadtwerke
- Gesundheitsamt



Aufgabe

Recherchieren Sie diese lebenswichtigen Telefonnummern in Ihrem Wohnort oder näherer Umgebung. Notieren Sie die Nummern in Ihren Unterlagen.



Bild 1: Beispiele für Hilfsorganisationen



Wichtig

Das sollten Sie im Gefahrenfall tun:

- Ruhe bewahren
- Sofortmaßnahmen einleiten: den Verletzten aus der Gefahrenzone bringen
- Rettungsstelle anrufen – dabei die „5 Ws“ beachten:
 - Wo?** Nennung des Unfallortes
 - Was?** Kurze Beschreibung des Unfallhergangs
 - Wie viele Personen?** Zahl der Verletzten angeben
 - Welche Verletzungen?** Art der Verletzung angeben, damit unter Umständen Spezialisten angefordert werden können
 - Wer ruft an?** Angaben zur eigenen Person machen
- Warten auf Rückfragen! Erst auflegen, wenn das Gespräch von der Leitstelle beendet wurde.
- Wundversorgung mit Erste-Hilfe-Kasten
- Person in die stabile Seitenlage bringen
- Den Verletzten vor Unterkühlung schützen
- Dem Rettungsdienst nicht im Weg stehen!