

Einsatzbereiche, in denen WT- Armaturen nicht von Hand zu betätigen sein dürfen:

Im medizinischen Bereich:

- In Arbeitsbereichen mit erhöhter Infektionsgefährdung müssen an Händewaschplätzen Wasch-Armaturen installiert sein, die **ohne Berührung** mit der Hand benutzt werden können.
- Gemeint sind alle betreffenden Bereiche, z.B. in Krankenhäuser, med. Laboratorien, Arztpraxen, Heilpraxen, Sektionsräumen, Fachpraxen, Rettungs- und Krankentransporte, OP-Räumen.
- **Bestimmung:**
- UVV VBG 103, April 1986, Berufsgenossenschaft für Gesundheitsdienst und Wohlfahrtspflege. Zuständig ist der Hygieniker des Krankenhauses. Im allg. sollte man den zuständigen Hygieniker schon in der Planungsphase mit einbeziehen.

In fleischverarbeitenden Betrieben:

- In größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes sind in ausreichender Anzahl Einrichtungen zur Reinigung und Desinfektion der Hände mit heißem Wasser einzusetzen, die **nicht von Hand zu betätigen** sein dürfen.
- Dies gilt z.B. für alle Schlachthöfe, Zerlegungs- und Verarbeitungsbetriebe sowie Fleischabteilungen mit Frischfleisch, Metzgereien, fleischverarbeitende Industrie.
- Zuständig ist der Veterinär vor Ort.
- **Bestimmung:**
- Fleischhygiene-Verordnung FIHV vom 30.10.1986
- EG-Richtlinie 73 A für Fleischerzeugnisse (Bundesanzeiger vom 02.04.1979)
- Hinweise der ARGEVET (Arbeitsgemeinschaft der leitenden Veterinärbeamten der Länder) vom 22.01.1981
- Bekanntmachung der Anforderungen für die Zulassung von Betrieben (Bundesanzeiger 94 a) vom 21.05.1987

In milchverarbeitenden Betrieben:

- In Räumen, in denen Milch behandelt wird, müssen in größtmöglicher Nähe des Arbeitsplatzes und in ausreichender Anzahl Einrichtungen zum Waschen der Hände vorhanden sein, die **nicht von Hand** betätigt werden dürfen.
- Angesprochen sind Molkereien, Käsereien, Milchsammelstellen, Be- und Verarbeitungsbetriebe von Molkereiprodukten.

- **Bestimmung:**
- Verordnung über Hygiene- und Qualitätsanforderungen an die Gewinnung, die Behandlung und das Inverkehrbringen von Milch (Milchverordnung)
- EG- Richtlinie 85/397/EWG des Rates vom 05.08.1985 (Milch-Hygiene-Richtlinie)

In gewerblichen Küchen:

- Um die Übertragung von Krankheiten zu verhindern, sind die Armaturen der Waschanlagen so auszuführen, dass sie nicht von Hand, sondern z.B. **elektronisch** zu bedienen sind.
- Dies gilt für alle Groß- und gewerbliche Küchen.
- **Bestimmung:**
- Bundesgesundheitsblatt, Sonderdruck vom 09.12.1977, Hygieneanforderungen im Küchenbereich zur Verhütung übertragbarer Krankheiten.

In Bundeswehreinrichtungen:

- Waschtische in Truppenküchen müssen mit **berührungslos gesteuerten Armaturen** ausgestattet sein.
- **Bestimmung:**
- Baufachliche Richtlinie für die Durchführung von Baumaßnahmen der Bundeswehr. Teil: Wirtschaftsgebäude vom 11.12.1986.

Auf Autobahnraststätten:

- Im öffentlichen WC- Bereich von Raststättenvorräumen sind Waschtische grundsätzlich mit elektronischen Armaturen auszustatten.
- **Bestimmung:**
- Einführung durch den Bundesminister für Verkehr, aufgesetzt durch die Gesellschaft für Nebenbetriebe der Bundesautobahnen mbH (GFN).