Stützpunktfeuerwehr

Patrik Wayandt Leiter Prävention

Bruechstrasse 7 8706 Meilen

Tel 044 925 90 00 Fax 044 925 90 09 pwayandt@meilen.zh www.feuerwehr-meilen.ch

4 Massnahmen bei Notfällen

Behelf zur Erstelleung von Checklisten

- **LEPTITIE SEINSTEIN UND UP** Erarbeiten von Checklisten und Unterlagen für den Notfall
- **♣** Ab dem Zeitpunkt: Wo alle Personen in Sicherheit sind
- 🖶 Ab dem Zeitpunkt: Wo Rettungskräfte vor Ort sind

Einleitung:

Zu nachfolgenden Themen empfehlen wir eine Checkliste zu erstellen. Diese Checkliste hat nicht erste Priorität und ersetzt nicht die ersten Notfallmassnahmen!

Die Checkliste soll vielmehr in einem zweiten Schritt, wenn alle Personen in Sicherheit und die Rettungskräfte vor Ort sind, helfen, rasch Struktur zu erlangen und allfällige weiterführende Massnahmen zu tätigen. Diese Liste ist nicht abschliessend.

Aufgebote

Müssen weitere Aufgebote gemacht werden? Entsprechende Kontakt / Verbindungsliste vorgängig erstellen

- SIBE
- Geschäftsleitung
- Techniker
- Ärzte
- Personal

Informationen

Intern:

Intern macht es Sinn rasch zu informieren, was passiert ist und wie das weitere Vorgehen geplant ist.

Klar definieren wer Informationen abgibt!

Wer muss informiert werden?

- Personal
- Patienten
- Weitere Betriebszweige etc.

Extern:

Müssen weitere Stellen informiert werden?

Informationen müssen abgesprochen und klar definiert sein!

- Eltern
- Medien?

Räumlichkeiten

Müssen Ersatzräumlichkeiten Bezogen werden?

- Notunterkünfte vorgängig definieren
- Ersatzräumlichkeiten vorgängig definieren Verbindungen und Kontakte festhalten

Hotline

Muss / Soll eine Hotline eingerichtet werden? Wenn Hotline vorhanden, mit Personal besetzen.

Informationen, müssen abgesprochen und klar definiert sein!

- Hotline erstellen
- Hotline besetzen
- Aussagen definieren

Kontakte Ansprechpartner

Kontakte und Verbindungen zu Ansprechpartner sicherstellen. Kontakte schriftlich festhalten.

Organisation / Name / Telefon

- Polizei
- Feuerwehr
- Rettungsdienst
- Werke
- Behörden

Verpflegung

- Ist die Küche funktionstüchtig?
- Muss Verpflegung organisiert werden?
- Können die Essräume benutz werden?