

CATERING.

# HYGIENEKONZEPT 2020



DEINspeisesalon

# TECHNISCHE MASSNAHMEN

Produktion nach höchsten hygienischen HACCP-Standards, regelmäßig von Institut Fresenius kontrolliert.

Abstände zwischen den Arbeitsplätzen sind auf mind. 1,50 m vergrößert – Kenntlichmachung/Abgrenzung von Stehflächen durch farbiges Klebeband

Bereitstellung ausreichender Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher, Händedesinfektionsmittel für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Stündliche Reinigung aller Oberflächen, z.B. Arbeitsflächen, Tische, Türklinken

Hygienische Reinigung der Arbeitskleidung durch eine Spezialfirma, klare Trennung von Schwarz-/Weiß-Wäsche.

Anzahl der Personen bei Benutzung der Aufzüge wird so begrenzt, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können.

Kontrolle von regelmäßiger Wartung und Reinigung der Lüftungsanlage durch Spezialfirma - regelmäßiger Tausch der Aerosolfilter.

Alle Arbeitsbereiche werden regelmäßig und großzügig belüftet.

Individuelle Betriebsanweisung und Gefährdungsbeurteilung in Zusammenarbeit mit der BGN auf Grundlage der CoronaSchuVo.

<b>Betriebsanweisung</b>	
Nummer: _____ Verantwortlich: _____ Arbeitsbereich: _____ Tätigkeit: Alle Tätigkeiten mit Kontakt zu Kollegen bzw. zu Kunden und Gästen	
	
Biologischer Stoff	
Coronavirus SARS-CoV-2	
Gefahren für Mensch und Umwelt	
	Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) wird von Mensch zu Mensch durch Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 verursacht. Das Virus wird hauptsächlich durch Tröpfchen über die Luft (Tröpfcheninfektion) oder durch Aerosole (Tröpfchenkerne < 5 µm) übertragen. Eine Übertragung über kontaminierte Oberflächen ist nicht ausgeschlossen.
Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln	
  	<b>Folgende Maßnahmen sind von allen Mitarbeitenden einzuhalten:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Mindestabstand von 1,5 m zu anderen Personen ist einzuhalten. Ist dies nicht möglich, muss eine Mund-Nase-Bedeckung getragen werden.</li> <li>• Körperkontakte wie Händeschütteln sind zu vermeiden.</li> <li>• Die Hände sind regelmäßig und sorgfältig zu waschen. Dabei werden die Hände mit fließendem Wasser und Seife für mindestens 20 Sekunden bis zum Handgelenk sorgfältig gewaschen. Die Seifenreste sind sorgfältig von den Händen zu spülen. Anschließend werden die Hände mit Einweg-Papierhandtüchern abgetrocknet.</li> <li>• Wenn keine Möglichkeit zum Waschen der Hände besteht, sind Hände-Desinfektionsmittel zu benutzen.</li> <li>• Die Hände sind aus dem Gesicht fernzuhalten.</li> <li>• Husten und Niesen hat in ein Taschentuch oder in die Armeugen zu erfolgen.</li> <li>• Arbeits- und Sozialräume sind regelmäßig zu lüften.</li> <li>• Oberflächen (Kassentisch, Kartenlesegerät etc.) sind regelmäßig zu reinigen.</li> <li>• Beschäftigte mit einem erhöhten Risiko können sich arbeitsmedizinisch beraten lassen. Ansprechpartner / Betriebsarzt: _____</li> </ul>
Verhalten im Gefahrfall und Erste Hilfe	
	Mitarbeiter mit Erkältungssymptomen bzw. Anzeichen wie Fieber, Atemwegsproblemen, trockenem Husten, Störung des Geschmacks- und Geruchssinns bleiben zu Hause und nehmen zwecks Abklärung der Symptome telefonisch Kontakt zu ihrem Hausarzt auf. Treten die beschriebenen Symptome während der Arbeitszeit auf, ist die Tätigkeit umgehend zu beenden, weitere Kontakte zu anderen Personen (Kollegen, Kunden) sind strikt zu vermeiden. Nach Information des Vorgesetzten ist in diesem Fall ebenfalls Kontakt zum Arzt aufzunehmen. Personen, die persönlichen Kontakt zu einer Person hatten, bei der SARS-CoV-2 nachgewiesen wurde, setzen sich unverzüglich mit dem zuständigen Gesundheitsamt in Verbindung.
Sachgerechte Entsorgung	
	Abfälle wie Papierhandtücher und Mund-Nase-Bedeckungen zur Einmalbenutzung sind der Restmüllverarbeitung möglichst in flüssigkeitsdichten Behältnissen zuzuführen. Wiederverwendbare Mund-Nase-Bedeckungen („Community-Masken“) sind in geeigneter Form zu reinigen (vorzugsweise bei 60°C zu waschen)
Datum: _____	
Nächster Überprüfungstermin: _____	Unterschrift Unternehmer/Geschäftsleitung: _____

# ORGANISATORISCHE MASSNAHMEN

Es gibt einen betrieblichen Pandemieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachtsfälle abzuklären und bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können.

Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum reduziert. Die Personen werden über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes unterwiesen. Der Zutritt und das Verlassen werden dokumentiert. Dies betrifft Personen, die Getränke und Waren anliefern oder Reparaturen, Wartungen und Prüfungen durchführen.

Bereitstellung von kontaktlosen Handdesinfektionsspendern für den Check-in der Mitarbeiter.

Arbeitsbeginn, Pausen und Arbeitszeitende werden zeitlich so gestaffelt, dass die Sozialräume nacheinander genutzt werden können.

Geeignete Schichtplanung verhindert Kontakt bei Übergabe oder Check-in.

Zusätzlich eingesetztes Personal zur Reinigung und Desinfektion der Materialien, Oberflächen, Türklinken und Arbeitsgeräte während der Produktion und auch bei der Durchführung des Events.

Der DEINspeisesalon-Sicherheitsbeauftragte für COVID-19 erstellt für jedes Event eine individuelle und tagesaktuelle Gefährdungsbeurteilung und überwacht die Einhaltung der Maßnahmen vor Ort.

# PERSONENBEZOGENEN MASSNAHMEN

Erfassung und vorübergehende Speicherung der Daten aller Mitarbeiter von DEINspeisesalon während der Produktion und an Veranstaltungstagen zur Sicherstellung der Nachvollziehbarkeit von Infektionsketten.

Alle Beschäftigten werden im Vorfeld in sämtliche Maßnahmen, Verhaltensregeln und Corona-Schutzmaßnahmen (inkl. aller Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkältungssymptomen“ etc.) unterwiesen.

Des Weiteren erfolgt im Vorfeld eine Ergänzung zur Mitarbeiterschulung nach § 4 Lebensmittelverordnung und nach § 43 Infektionsschutzgesetz.

Beim Check-in der Mitarbeiter wird an Veranstaltungstagen durch den verantwortlichen DEINspeisesalon-Beauftragten für COVID-19 kontaktlos die Körpertemperatur gemessen und dokumentiert.

Hier erfolgt auch eine erste Einschätzung zu Erkältungssymptomen, Husten, Atembeschwerden oder Schnupfen.

Allen Mitarbeitern wird empfohlen die Corona-Warn-App der Bundesregierung zu nutzen.

