

Datum: _____

Checkliste: Schutzkonzept Küche (Covid-19-Prävention)

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
Grundvoraussetzungen					
1	Implementierung aller aktuellen hygienischen Verordnungen und aktuellen hygienischen Vorgaben in das vorhandene Hygiene- und HACCP-Konzept				
2	Information an alle Mitarbeiter wann Wiedereröffnungsphase beginnt				
3	Bildung eines Krisenteams				
4	Festlegung Aufgaben Krisenteam				
5	Hauptverantwortliche generell und pro Schicht benennen				
6	Überarbeitung und Anpassung der betriebseigenen HACCP-Kontrolllisten				
7	Notwendige Verfahrens- und Arbeitsanweisungen erstellen				
8	Beschaffung Schutzausrüstung und -kleidung nach entsprechender rechtlicher oder behördlicher Vorgabe				
Mitarbeiter/innen					
9	Verhaltensmaßnahmen nach möglicher Erkrankung eines Mitarbeiters oder Bewohners festlegen. Verwendung der Corona-App empfehlen.				
10	Dienstpläne erstellen und feste Teams bilden (kein Tausch möglich)				
11	Arbeitsprozesse an Abstandsregelungen anpassen, ggf. Posten zusammenlegen, Arbeitsschritte überdenken				
12	Überprüfung Mitarbeiter/innen, ob alle notwendigen Belehrungen und Schulungen absolviert wurden oder welche noch notwendig sind				
13	Schulung der Mitarbeiter/innen zu allen neuen Regelungen und Durchführung einer Ergänzungbelehrung laut IfSG, inkl. Dokumentation				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
14	Meetingkultur implementieren, Besprechungen ansetzen				
15	Pausenzeiten & Pausenort festlegen, Abstandsregeln einhalten, Kontakte minimieren				
16	Verhaltensmaßnahmen Mitarbeiter/innen festlegen (Personalhygiene, Abstandsregelungen, Schutzausrüstung und Dienstkleidung)				
17	Zutrittsregelungen anpassen (Lieferanten, Techniker, Pflegepersonal etc.)				
18	Schulung der Mitarbeiter zu allen Neuerungen				
19	Mitarbeiter/innen-Toiletten mit Desinfektionsmittel, Flüssigseife und Einweghandtüchern ausstatten				
Angebotsgestaltung, Beschaffung und Produktion					
20	Überarbeitung Speisenkonzept (keine Buffets, Angebotsvielfalt reduzieren, leicht produzierbare Gerichte ohne großen Beratungsbedarf verwenden)				
21	Beschaffungskonzept anpassen, Umstellung auf Zulieferung				
22	Regeln für die Warenannahme festlegen (Lieferzeiten, Abstand halten)				
23	Lieferanten informieren und Bestellungen koordinieren				
24	Lagerregeln anpassen: Abstandsregelung und gleichzeitiges Betreten nur durch eine Person				
25	Anordnung Arbeitstische und Posten anpassen (z. B. 1,5 Meter Abstand – max. 2 Personen pro Bereich/Tisch – kleine Küchen nur mit einer Person betreiben)				
26	Regeln für Abstand, Arbeitstische und Posten anpassen, gelten auch für Arbeiten im Ausgabebereich (z. B. Cookingstation)				
27	Einhaltung Hygiene- und Abstandsregeln bei Kommisionierung				
28	Zusammenarbeit mit Service/Ausgabepersonal regeln (möglichst kein direkter Kontakt, Abstandsregeln einhalten)				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
Reinigung & Desinfektion, Spülen und Entsorgung					
29	Abstandsregeln bei der Reinigung und Desinfektion definieren. Diese erfolgt laut DIN-Norm oder Hygieneleitlinie				
30	Reinigungs- und Desinfektionsplan vorhanden und aktualisiert. Mitarbeiter/innen sind geschult.				
31	Abstandsregeln beim Spülen definieren, ggf. eine bestimmte Person zum Spülen einteilen				
32	Wegeregeln für Geschirrspülküche einplanen				
33	Tablets nach jeder Benutzung spülen				
34	Trennung sauberes und schmutziges Geschirr sicherstellen				
35	Abstandsregeln bei der Entsorgung				
Speisesaal					
36	Händedesinfektionsmittelspender am Eingang aufstellen				
37	Tischordnung an Mindestabstand anpassen/Personenzahl pro Tisch auf 2 begrenzen				
38	Erfassung der Tischgäste pro Mahlzeit festlegen				
39	Keinerlei Tischschmuck und Menagen auf die Tische stellen				
40	Auf Tischwäsche verzichten				
41	Keine Selbstbedienungsangebote anbieten				
42	Vor jeder Mahlzeit und während der Ausgaben regelmäßig lüften				
43	Ggf. Öffnungszeiten verlängern und den neuen Gegebenheiten anpassen				
44	Schlangenbildung vermeiden				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
45	Tische und Stuhllehnen nach jeder Belegung desinfizierend reinigen				
Technik und Räume					
46	Klimanlage und Lüftungsanlage prüfen und ggfs. warten lassen				
47	Stoßlüften. Ggfs. Lüftungsplan erstellen und regelmäßig bei geöffnetem Fenster arbeiten				
48	Alle Wasserhähne mindestens 15 Minuten laufen lassen				
49	"Kühl- und TK-Zellen reinigen und technischer Funktionscheck. Achtung: Kühlzellen müssen vor erster Lieferung notwendige Kühltemperaturen erreicht haben."				
50	Lagerräume reinigen und bestücken – MHD Kontrolle bei eingelagerten Lebensmitteln und Getränken				
51	Gesamte Küchen- und Produktionsräume reinigen				
52	Ggfs. zusätzliche oder vorhandene Handwaschbecken aktivieren und auf Vollständigkeit der Mittel prüfen				
53	Notwendige Mittel und Gerätschaften für Reinigung und Desinfektion bereitstellen und Vorräte prüfen				
54	Aufzugsnutzungsregeln und Reinigungsplan Display festlegen				
Erfolgskontrolle					
55	Regelmäßige Information und Austausch mit anderen Bereichen				
56	Ständige Anpassung an aktuelle Corona-Verordnungen				
57	Anpassung und Kontrolle der Dokumentation				
62	Regelmäßige Evaluierung				

Haben Sie Fragen oder Unterstützungbedarf? Dann wenden Sie sich gerne per E-Mail an Heike.Michels@chefsculinar.de

Wiedervorlage am:

Unterschrift Geschäftsführer