

10 Schritte zum Schutz vor einer Covid-19-Infektion

Grundlage sind die aktuellen **wissenschaftlichen Erkenntnisse**, die Veröffentlichungen des **Robert-Koch-Institutes** und des **Bundesinstitutes für Risikobewertung**, der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard des **Bundesarbeitsministeriums** und der Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung der **Berufsgenossenschaft BGN**.

Übertragungswege

Das Robert-Koch-Institut sieht als Hauptübertragungsweg eine **Tröpfcheninfektion** durch Aerosole. Beim Husten und Niesen entstehen größere Tröpfchen, die rascher zu Boden sinken und nicht mehr eingeatmet werden können. Beim Atmen und Sprechen, aber noch weitaus mehr beim Singen und Schreien werden kleine Aerosole ausgeschieden, die sich länger in der Luft halten und dort zu Konzentrationen ansammeln können, die beim Einatmen zu einer Infektion führen können. Der längere Aufenthalt in kleinen, schlecht oder nicht belüfteten Räumen gilt als eine der Hauptursachen für eine Infektion mit Coronaviren. Die Hauptursache für eine Ansteckung ist eine Virenansammlung in der Raumluft.

Nach Auffassung des Bundesinstituts für Risikobewertung gibt es derzeit keine Belege für eine Übertragung des Virus durch Kontakt zu kontaminierten Gegenständen oder über kontaminierten Oberflächen.

Auch gibt es derzeit keine Fälle, bei denen nachgewiesen ist, dass sich Menschen über den **Verzehr kontaminierter Lebensmittel** mit dem neuartigen Coronavirus infiziert haben.

Deshalb wurde bei der Erstellung dieses Konzeptes auf folgende Prioritäten geachtet, die sich aus den aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ergeben.

- 1. Vermeidung von Tröpfcheninfektion durch Einhaltung von Abstandsregeln und Verwenden von Schutzausrüstungen sowie Einhaltung besonderer Schutzmaßnahmen.**
- 2. Vermeiden von Schmierinfektion durch Einhaltung bestimmter Hygienemaßnahmen.**

10-Punkte-Katalog

	Erledigt
1. Bilden Sie ein Corona-Team oder legen Sie eine/n Corona-Beauftragte/n fest.	<input type="checkbox"/>
2. Legen Sie die Verantwortlichkeiten fest: Wer macht was, wie, wann (inklusive Dokumentation).	<input type="checkbox"/>
3. Setzen Sie die aktuellen amtlichen Vorgaben Ihrer Corona-Länder-Verordnung um:	<input checked="" type="checkbox"/>
a) Mindestabstand – in allen Bereichen für Mitarbeiter und Bewohner/Gäste mind. 1,5 Meter (Laufwege, Arbeitsplätze, Sitzplätze/Tische)	<input type="checkbox"/>
b) Ist dies nicht möglich (enge Wege/wenig Platz), ist ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Zudem bieten sich ggfs. Abtrennungen/Plexiglasscheiben an.	<input type="checkbox"/>
c) Je nach Bundesland die verschiedenen Mundschutzvorgaben prüfen und einhalten	<input type="checkbox"/>
d) Registrierung der Tischgäste unter Berücksichtigung datenrechtlicher Vorgaben organisieren, z. B. in Papierform oder digital/per App	<input type="checkbox"/>
e) Vorgeschriebene Hygienevorgaben umsetzen	<input type="checkbox"/>
f) Notwendige Aushänge anfertigen und verteilen	<input type="checkbox"/>
g) Ausreichende Händedesinfektionsspender positionieren	<input type="checkbox"/>
h) Speisenangebotsvarianten (z. B. Wegfall von Buffets) an Länder VO anpassen	<input type="checkbox"/>
4. Betrieblichen Pandemie/Hygieneplan erstellen (siehe Musterplan CHEFS CULINAR/BGN/RKI)	<input type="checkbox"/>
5. Gefährdungsbeurteilungen in Bezug auf Corona erstellen (siehe BGN – Leitfaden)	<input type="checkbox"/>
6. Vorhandenes HACCP-Konzept an die aktuell coronabedingten Vorgaben anpassen:	<input checked="" type="checkbox"/>
a) Neue Reinigungs- und Desinfektionsintervalle	<input type="checkbox"/>
b) Evtl. neue Desinfektionsmittel aufnehmen	<input type="checkbox"/>
c) Dokumentationslisten anpassen (Mittel/Intervalle/Vorgänge)	<input type="checkbox"/>
7. Unterweisung der Mitarbeiter/innen über neue und veränderte Verhaltensregeln und Maßnahmen inklusive Dokumentation der Unterweisung.	<input type="checkbox"/>
8. Speisenangebot und Kommunikation anpassen:	<input checked="" type="checkbox"/>
a) Speisenangebot evtl. verkleinern, gesundheitsfördernde Speisen ins Angebot aufnehmen, wenn erlaubt wieder Buffet anbieten	<input type="checkbox"/>
b) Mehrere Mahlzeiten auf dem Zimmer anbieten oder die Anzahl der To-go Artikel erhöhen	<input type="checkbox"/>
c) Pausenzeiten anpassen und evtl. Öffnungszeiten verlängern	<input type="checkbox"/>
d) Bringeservice erweitern	<input type="checkbox"/>
e) Kommunikationskanäle erweitern (App, Internet; Flyer)	<input type="checkbox"/>
f) Bewohner und Angehörige ausführlich über die Maßnahmen informieren (z. B. durch Plakate und Flyer)	<input type="checkbox"/>
g) Mitarbeiter/innen schulen über Umgang mit Gästen und Covid-19	<input type="checkbox"/>
9. Leitlinien für den Infektions- oder Erkrankungsfall festlegen	<input checked="" type="checkbox"/>
a) Erkrankung von Bewohnern/Patienten/Kunden	<input type="checkbox"/>
b) Bei Erkrankung von Angestellten	<input type="checkbox"/>
c) Vorbereitung auf Kontrollen im Betrieb (Gesundheitsamt, Gewerbeaufsichtsamt, Veterinäramt, Ordnungsamt, BGN usw.)	<input type="checkbox"/>
10. Regelmäßige Überarbeitung und Aktualisierung des Covid-19-Konzeptes planen	<input type="checkbox"/>

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