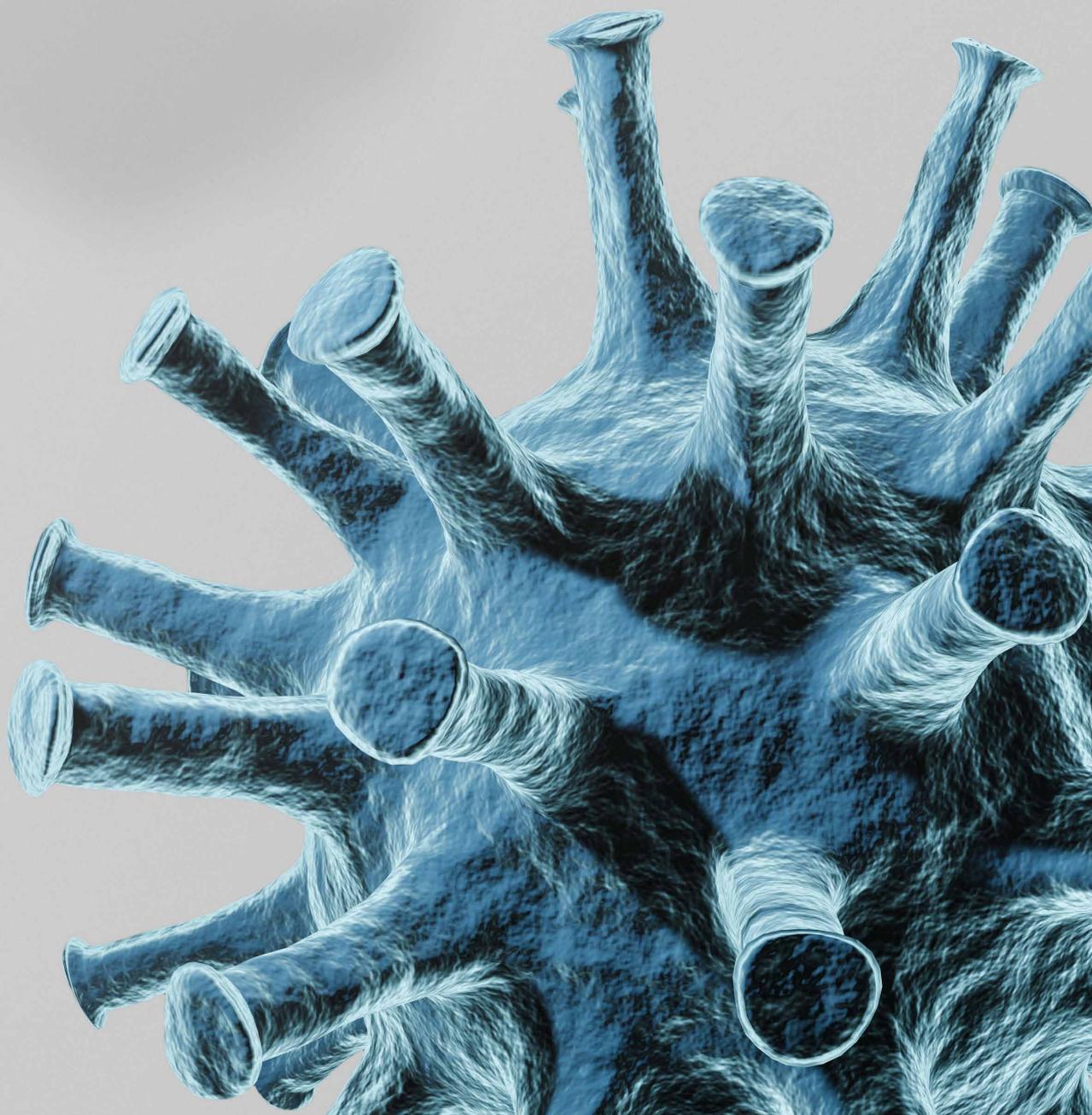


PRAXIS

HYGIENEHANDBUCH FÜR DIE GEMEINSCHAFTS-
VERPFLEGUNG IM CAREBEREICH

Schutzmaßnahmen

gegen Covid-19



Inhalt

Anlagen	2
Verweis auf mitgeltende Unterlagen	2
Vorwort	3
A. Grundsätzliches	4
A.1. Übertragungswege	5
A.2. Risikogruppen	6
A.3. Grundregeln für verantwortliches Handeln	7
B. Hygieneanforderungen im öffentlichen Bereich	10
B.1. Eingang und Verkehrswege	11
B.2. Aufzüge	12
B.3. Öffentliche Toiletten	13
C. Mitarbeiterhygiene	14
D. Hygieneanforderungen in Küche und Lagerbereich	20
E. Hygieneanforderungen bei der Kommissionierung	24
F. Hygieneanforderungen in den Restaurantbereichen	26
F.1. Speisesaal/Wohnbereichsspeisesäle	27
F.2. Cafeteria	30
F.3. Außengastronomie	33
G. Hygieneanforderungen in Satellitenküchen auf Stationen und Wohnbereichen	34
H. Hygieneanforderungen in Konferenzen, Schulungen und Seminaren	38
Arbeitsgruppe und Ansprechpartner	40

Anlagen

(siehe Downloadbereich bei www.chefsculinar.de)

- Checkliste „Schutzkonzept Küche“
- Checkliste „Wiedereröffnung Wohnbereichsküchen“
- Merkblatt „10 Schritte zum Schutz vor Covid-19-Infektionen“
- Vorlage „Hausinternes Schutz- und Hygienekonzept Covid-19-Virus“

Verweis auf mitgeltende Unterlagen

- Aktuelle Rechtslage in dem jeweiligen Bundesland (die meisten Bundesländer haben eine ländereigene Corona-Verordnung erlassen)
- SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales vom 16.04.2020
- SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel der Arbeitsschutzausschüsse beim BMAS (Bundesministerium für Arbeit und Soziales) vom 10.08.2020
- SARS-CoV-2 Steckbrief zur Coronavirus-Krankheit-2019 (COVID-19), Robert-Koch-Institut (26.06.2020, wird laufend aktualisiert)
- Kann das neuartige Coronavirus über Lebensmittel und Gegenstände übertragen werden? Bundesinstitut für Risikobewertung (29.06.2020, wird laufend aktualisiert)
- BfR (Bundesforschungsinstitut für Risikobewertung)
- Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards für das Gastgewerbe, BGN 22.04.2020
- Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen, Lambertus Verlag 2009 (Neue Auflage für 2020 in Vorbereitung)
- Lüftungstechnische Maßnahmen – Ausbreitung des Corona-Virus vermeiden (BGN 05.06.2020)
- Trinkwasserinstallation – Stilllegung und Wiederinbetriebnahme (BGN 27.05.2020)
- Wiederinbetriebnahme Getränkeschankanlagen (DGUV 07.05.2020)

Vorwort

Dieses Handbuch wurde von einem CHEFS CULINAR Expertenteam unterschiedlicher Qualifikationen erarbeitet und beinhaltet eine Reihe von möglichen Schutzmaßnahmen für Betriebe der sozialen Gemeinschaftsverpflegung und der Betriebsgastronomie. Ziel ist der Gesundheitsschutz von Patienten, Bewohnern, Tischgästen und Mitarbeiter/innen.

Das Handbuch soll den Verantwortlichen in der aktuellen Pandemie-Phase die Möglichkeit bieten, ihre GV-Betriebe so zu organisieren, dass Schutzmaßnahmen greifen. Das Ziel muss sein, durch eine strenge Einhaltung der empfohlenen Schutzmaßnahmen ein höchstmögliches Vertrauen bei allen Beteiligten zu erreichen und die wirtschaftliche Existenz zu sichern. Die Rahmenbedingungen sind bestimmt von wissenschaftlichen Erkenntnissen, Zahlen zur Infektionsentwicklung und gesetzlichen Regelungen. Die betrieblichen Schutzmaßnahmen müssen also laufend angepasst werden.

A.

Grundsätzliches

A.1. Übertragungswege

Die Einschätzung durch 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 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.

Nach Einschätzung des Bundesinstituts für Risikobewertung gibt es derzeit keine Belege für eine Übertragung des Virus durch Kontakt zu kontaminierten Gegenständen oder über kontaminierten Oberflächen. Eine **Schmierinfektion** ist bisher nicht festgestellt worden. Studien der Universität Bonn haben auf Oberflächen keine Viruskonzentrationen gefunden, die in der Lage gewesen wären, andere Menschen zu infizieren.

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

Deshalb wurde bei der Erstellung dieses Konzeptes auf folgende Prioritäten geachtet, welche in unterschiedlichen Farben kenntlich gemacht wurden:

Legende: Prioritäten der Schutzmaßnahmen gegen Covid-19

1. Vermeidung von Tröpfcheninfektion durch Einhaltung von Abstandsregeln und Verwenden von Schutzausrüstungen sowie Einhaltung besonderer Schutzmaßnahmen. **Prio 1**
2. Vermeiden von Schmierinfektion durch Einhaltung bestimmter Hygienemaßnahmen. **Prio 2**
3. Einhaltung einer Basishygiene, die allgemein üblich ist und z. B. in der „Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in sozialen Einrichtungen“ formuliert wurde. **Prio 3**

¹ https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Steckbrief.html

² https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html

A.2. Risikogruppen

Zwei Aspekte haben sich im Lauf der Zeit herauskristallisiert, die entscheiden, ob Menschen erkranken und die Erkrankung einen schweren Verlauf nimmt:

1. Beschaffenheit der Immunabwehr
2. Bestimmte Vorerkrankungen

Das Robert-Koch-Institut sieht aktuell folgende Personen im Fokus, wenn es um Risikogruppen geht:

- Ältere Personen (86 % der in Deutschland an COVID-19 Verstorbenen waren 70 Jahre alt oder älter, der Altersdurchschnitt liegt bei 82 Jahren)
- Raucher
- Stark adipöse Menschen
- Personen mit bestimmten Vorerkrankungen (ohne Rangfolge):
 - des Herz-Kreislauf-Systems (z. B. koronare Herzerkrankung und Bluthochdruck)
 - chronische Lungenerkrankungen (z. B. COPD)
 - chronische Lebererkrankungen
 - Patienten mit Diabetes mellitus (Zuckerkrankheit)
 - Patienten mit einer Krebserkrankung
 - Patienten mit geschwächtem Immunsystem (z. B. aufgrund einer Erkrankung, die mit einer Immunschwäche einhergeht oder durch die regelmäßige Einnahme von Medikamenten, die die Immunabwehr beeinflussen und herabsetzen können, wie z. B. Cortison)

Das bedeutet, dass die Verantwortlichen in sozialen Einrichtungen besondere Schutzmaßnahmen für diese Personengruppen definieren sollten.

Eine Erkrankung von Menschen ohne Risikoerkrankungen oder von Kleinkindern und jungen Menschen ist deswegen aber nicht ausgeschlossen. Die Vorsichtsmaßnahmen dienen dem Schutz aller Personengruppen unabhängig von Alter, Geschlecht und tatsächlichem Allgemeinzustand.

A.3. Grundregeln für verantwortliches Handeln

Ein verantwortliches Handeln bedarf folgender Grundregeln:

- **Verantwortlichkeiten:** Die Verantwortlichkeiten für die Umsetzung der speziellen Schutzmaßnahmen zu Covid-19 sind für den Gesamtbetrieb sowie für jeden Funktionsbereich festgelegt.
- **Projektteam:** Bilden eines Projektteams, welches in Absprache mit der Geschäftsführung oder der Einrichtungsleitung für die Koordination, Aktualisierung, Umsetzung und Kontrolle der Corona-Maßnahmen verantwortlich ist.
- **Hygienekonzept:** Auf Basis der aktuellen Rechtslage, behördlicher Auflagen, aktueller Informationen des Robert-Koch-Institutes, des Bundesinstitutes für Risikobewertung, neuester wissenschaftlicher Erkenntnisse, der „Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen“ und dieses Handbuches ist ein betriebseigenes Covid-19-Konzept zu erstellen und regelmäßig anzupassen.
Dabei ist es notwendig, dass unterschiedliche betriebliche Gegebenheiten berücksichtigt und vorhandene Möglichkeiten genutzt werden.
- **Dienstplangestaltung:** Durch Bildung von separaten Teams können die kollegialen Kontakte auf weniger Personen konzentriert werden, wodurch die Infektionsgefahr verringert wird. Außerdem kommt es im Falle einer Infektion eines/r einzelnen Mitarbeiters/in nicht zum Ausfall des gesamten Teams.
- **Notfallkonzept:** Erstellung eines Notfallkonzeptes oder Überarbeitung des vorhandenen Notfallkonzeptes mit Festlegung von Maßnahmen, falls beschäftigte Mitarbeiter/innen positiv getestet werden bzw. an Covid-19 erkranken. Die Kontaktaufnahme mit dem Gesundheitsamt muss unbedingt enthalten sein.
- **Regelwerk:** Erstellung von entsprechend notwendigen, einfachen und praxistauglichen Arbeitsanweisungen, z. B. zum Thema Abstände, Händehygiene, Berufskleidung, gemäß den Empfehlungen des EU-Leitfadens „PRP und HACCP“ (PRP = Prerequisite Programs – sww. Basis-hygiene – ausführliche Informationen siehe <https://www.chefsculinar.de/neuer-eu-leitfaden-zu-prp-und-haccp-29764.htm>).

- **Schulung:**
 - Erstellung eines regelmäßig angepassten Unterweisungskonzeptes
 - Durchführung einer Erstschulung (inkl. Aktualisierung der IfSG-Folgebelehrung) sowie laufenden Auffrischungen. Dabei werden Änderungen des Infektionsschutzgesetzes zeitnah berücksichtigt
 - Dokumentation aller Schulungsmaßnahmen
- **Aufsichtspflicht:** Die Verantwortlichen kontrollieren konsequent im Rahmen ihrer Aufsichtspflichten die Einhaltung des Regelwerkes, z. B. durch eigene Beobachtungen, regelmäßige Rundgänge (ggf. mit spezieller Checkliste) oder Gespräche. Verstöße seitens der Mitarbeiter/innen werden konsequent angesprochen und sanktioniert. Den Mitarbeiter/innen muss die Wichtigkeit, Verbindlichkeit und Notwendigkeit der Regeln klargemacht werden.
- **Vertrauensbildende Maßnahmen:** Es ist zu erwarten, dass viele Menschen verunsichert sind. Aus diesem Grund ist es wichtig, mit verschiedenen Maßnahmen für Vertrauen zu werben. Nach der Devise „Information schafft Vertrauen“ bieten sich folgende Wege an:
 - Informationsposter
 - Tischaufsteller für Speisesäle und Cafeterien
 - Zertifikate von externen Prüfungen
 - Homepage
 - Social Media
 - E-Mail-Kontakt
 - Persönliche Gespräche

Die Informationen müssen klar und kompetent übermittelt werden. Ein guter persönlicher Kontakt bietet den interessierten Personen die Möglichkeit, Fragen stellen zu können. Die entsprechenden Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sollten speziell dazu geschult werden.

- **Teambildende Maßnahmen:** Das Schutzkonzept wird nur funktionieren, wenn es von den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen aller Betriebsbereiche mitgetragen wird. Die Erfahrungen während der Corona-Pandemie haben viele Menschen in Deutschland zum Umdenken gebracht. Deswegen kann damit gerechnet werden, dass die Mehrheit des Teams einsichtig sein wird. Uneinsichtige Personen sollten gezielt angesprochen und sensibilisiert werden, erforderlichenfalls sind arbeitsrechtliche Maßnahmen nötig.

Ein sensibler Umgang mit den Bedürfnissen und Belangen einzelner Mitarbeiter/innen hilft, dass die Schutzmaßnahmen insgesamt besser funktionieren. Das können Dienst- oder Pausenzeiten sein, die Ausstattung mit Schutzausrüstungen sowie auch Fragen rund um den Weg von und zum Betrieb. Auch das Angebot eines Parkplatzes für Mitarbeiter/innen kann sinnvoll sein, wenn diese nicht die öffentlichen Verkehrsmittel nutzen möchten.

Durch laufende Besprechungen können folgende Effekte erzielt werden:

- Sensibilisierung und Motivation der Mitarbeiter/Innen
- Nutzung der Ideen von Mitarbeitern/innen
- Check der notwendigen Corona-Maßnahmen
- Klärung was zur weiteren Umsetzung benötigt wird
- Klärung offener Fragen

Das erhöht insgesamt die Akzeptanz der Maßnahmen.



B.

Hygieneanforderungen im öffentlichen Bereich

Dieses Kapitel betrifft nicht den allgemeinen öffentlichen Bereich, sondern Umgebungsbereiche von Küche und Cafeterien/Speisesäle/Kantinen.

B.1. Eingang und Verkehrswege

Prio 1

- Der **Mindestabstand** von 1,5 Metern zwischen Personen ist einzuhalten. Mindestabstände können mit entsprechenden Markierungstreifen dargestellt werden.
- Es muss geklärt sein, ob ein **Mund-Nasen-Schutz** auf den Verkehrswegen vorgeschrieben oder nur empfohlen wird.
- Eine gute **Be- und Entlüftung** im Eingangsbereich und den Verkehrswegen verringert die Ansammlung von Viren in der Raumluft.
- Bei allen Personen, die Cafeteria/Speisesaal/Kantine aufsuchen, werden die vollständigen **Kontaktdaten der Besucher** erfasst. Dies kann in einer Besucherliste oder digital erfolgen. In der Besucherliste tragen die Besucher ihren Namen, Anschrift und Telefonnummer sowie die Uhrzeit des Besuches ein. Dabei ist die Corona-Verordnung des jeweiligen Bundeslandes zu beachten.
- Besuchern wird eine Möglichkeit geboten, sich die **Hände zu desinfizieren**.
- **Verhaltensregeln (z. B. Plakate)** gut sichtbar anbringen. Diese können unter anderen folgende Aspekte beinhalten:
 - „Bitte betreten Sie unser Haus nicht, wenn sie an **Krankheitssymptomen** wie Fieber, trockenen Husten oder Atemwegsproblemen leiden.“
 - „Im gesamten Haus ist das Tragen von **Mund-Nasen-Schutz** Pflicht!“
 - „Bitte achten Sie auf eine gute **Händehygiene**.“
 - „Bitte achten Sie im gesamten Haus auf die Einhaltung von **Abstandsregeln**“.
 - „Alle Besucher werden gebeten, sich am Empfang zu registrieren. Ohne **Registrierung** ist ein Besuch unseres Hauses nicht möglich.“
 - „Sollten Sie **Fragen** haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/innen. Bitte folgen Sie deren Hinweisen, sie dienen nur zum Schutz Ihrer Gesundheit und der Gesundheit anderer Personen.“

- In Ergänzung zu den bestehenden Hygieneregeln und dem bestehenden Reinigungs- und Desinfektionsplan werden **Kontaktflächen**, wie z. B. Lichtschalter, Türklinken, Handläufe etc. häufiger **desinfiziert**. Die Verantwortlichen legen die Häufigkeit in Abhängigkeit von der individuellen Situation fest, z. B. zweimal täglich. **Prio 2**
- Um eine Kontamination von Türgriffen zu vermeiden, ist es hilfreich, **Eingangstüren und Zwischentüren** während der Öffnungszeit geöffnet zu lassen. Dies sorgt gleichzeitig für eine bessere Belüftung.
- **Aushänge**, Flyer und Broschüren sind auf die notwendigen Dinge zu reduzieren.
- **Kugelschreiber** zum Eintragen in die Besucherlisten und die **Kontaktstellen** an der Registrierung (z. B. Pult) werden regelmäßig desinfiziert.

B.2. Aufzüge

- Es gelten Regeln für die Nutzung von **Aufzügen**: **Prio 1**
 - Die **Personenzahl** ist je nach Größe des Aufzuges auf eine bestimmte Personenzahl begrenzt.
 - Im Aufzug ist zwingend ein **Mund-Nasen-Schutz** zu tragen.
 - Existieren **mehrere Aufzüge**, können sie bestimmten Personengruppen vorbehalten sein (z. B. Mitarbeiter/innen oder Bewohnern/Patienten).
- **Ansammlungen vor Aufzügen** sollten vermieden werden bzw. sind nur unter Einhaltung von Abstandsregeln (z. B. durch Markierungen) akzeptierbar.
- **Verhaltensregeln (z. B. Plakate)** sollten im bzw. vor dem Aufzug gut sichtbar angebracht werden. Diese Aushänge für die Aufzüge beinhalten die max. Personenzahl je Aufzugfahrt, die Vorgabe zum Mund-Nasen-Schutz und den Hinweis „Bitte benutzen Sie nach Möglichkeit unser Treppenhaus.“
- In Ergänzung zu den bestehenden Hygieneregeln und dem bestehenden Reinigungs- und Desinfektionsplan werden **Kontaktflächen**, wie z. B. Lichtschalter, Fahrstuhldisplays etc. in bzw. vor den Aufzügen häufiger **desinfiziert**. Die Verantwortlichen legen die Häufigkeit in Abhängigkeit von der individuellen Situation fest, z. B. zweimal täglich. **Prio 2**

B.3. Öffentliche Toiletten

- Die **Lüftung** ist in den Toiletten die wichtigste Maßnahme, um Virensammlungen in der Raumluft zu verringern. Die Lüftung muss eingeschaltet sein und wenn keine Lüftung vorhanden ist, muss durch geöffnete Fenster für eine Luftzirkulation gesorgt werden. **Prio 1**
- Besonders in kleinen, schlecht belüfteten Toiletten ist ein **Mund-Nasen-Schutz** zu tragen.
- Die Begrenzung auf eine **max. Personenzahl** kann helfen, Abstandsregel einzuhalten. Die genaue Personenzahl ist abhängig von der Größe der Toiletten-Anlage.
- Die Nutzung der **Urinale** sollte je nach räumlichen Gegebenheiten so organisiert werden, dass Abstandsregelungen eingehalten werden können. Gegebenenfalls sind manche Urinale zu sperren.
- Neben **Handwaschseife** stehen auch Mittel zur **Händedesinfektion** bereit. **Prio 2**
- Zum **Abtrocknen der Hände** sind bevorzugt Papiereinwegtücher zu verwenden. Elektrische Händetrockner oder mehrfach verwendbare Stoffhandtücher sind zu vermeiden.
- **Türklinken und Armaturen** sind regelmäßig zu desinfizieren.
- Die Art und Häufigkeit der **Reinigung** der sanitären Anlagen erfolgt gemäß Reinigungs- und Desinfektionsplan (ggfs. mit erhöhter Frequenz). Die in der Gefährdungsbeurteilung vorgesehene Schutzausrüstung ist ggf. um einen Mund-Nasen-Schutz zu erweitern. **Prio 3**
- In einem **Aushang** sind alle durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen mit Unterschrift der Reinigungskraft gut sichtbar angebracht.

C.

Mitarbeiterhygiene

Die Mitarbeiterhygiene umfasst alle Maßnahmen seitens der Mitarbeiter/innen zur Verringerung von Infektionsgefahren durch Bakterien und Viren. Grundlage aller Hygienemaßnahmen bildet der betriebseigene Hygiene- und HACCP-Standard, der um Maßnahmen zu Covid-19 erweitert wird. Der Ernst der Lage und die festgelegten Hygienemaßnahmen sollten den Mitarbeitern/innen nachhaltig vermittelt werden. Eine Akzeptanz der Mitarbeiter/innen erfolgt dann, wenn ihnen die Wichtigkeit ihres Handelns bewusst wird.

Die Verantwortlichen überwachen die Einhaltung der verschärften Regeln der Mitarbeiterhygiene und verfolgen und sanktionieren Verstöße konsequent. Wiederholtes Nichteinhalten kann zur Folge haben, dass der/die Mitarbeiter/in nicht eingesetzt werden kann. **Vorgesetzte, die wiederholte Regelverstöße nicht abstellen, begehen einen Verstoß gegen ihre Aufsichtspflicht und können wegen stillschweigender Duldung verantwortlich gemacht werden.**

- Die regelmäßige Durchführung von regelmäßigen **Temperatur-screenings** vor Dienstbeginn bietet die Möglichkeit, infizierte Personen leichter ausfindig zu machen und die weitere Ausbreitung von Covid-19 zu verhindern. Vor allem jene Mitarbeiter/innen, die direkten Kontakt mit Risikogruppen haben, unterziehen sich täglich einer Messung der Körpertemperatur. Die Teilnahme an solchen Tests wird dokumentiert.
- Die regelmäßige Teilnahme an **Schnelltests** bietet die Möglichkeit, infizierte Personen ausfindig zu machen und die weitere Ausbreitung von Covid-19 zu verhindern. Vor allem jene Mitarbeiter/innen, die direkten Kontakt mit Risikogruppen haben, unterziehen sich regelmäßig einem Corona-Schnelltest. Die Teilnahme an solchen Tests wird dokumentiert.
- Den Mitarbeiter/innen wird die Nutzung der offiziellen **Corona-App*** empfohlen. Diese leistet einen wichtigen Beitrag, Infektionsketten frühzeitig zu erkennen und die Ausbreitung von Covid-19 zu verhindern. Nutzer/innen dieser App werden nach Kontakt mit Coronakranken informiert, bevor sie selbst Krankheitsanzeichen entwickelt haben. Mitarbeiter/innen informieren ihre Vorgesetzten, wenn sie Kontakt mit Coronakranken hatten, auch wenn sie selbst keine Krankheitssymptome zeigen.
- **Erkrankungen** wie Fieber in Verbindung mit trockenem Husten und Halsschmerzen sind sofort der Betriebsleitung zu melden. Bei Krankheitssymptomen ist das Erscheinen am Arbeitsplatz untersagt. Eine entsprechende Krankmeldung hat nach den gesetzlichen Vorgaben zu erfolgen. Die Krankmeldung erfolgt telefonisch.

Prio 1

* Offizielle App des Bundesgesundheitsministeriums seit Juni 2020

- **Risikogruppen:** Mitarbeiter/innen mit bestimmten Risikofaktoren werden nach den aktuellen Arbeitsschutzbestimmungen freigestellt oder ggfs. in Bereiche eingeteilt, wo kein Kontakt mit Bewohnern/Patienten und Besuchern zustande kommt.
- **Urlaub ohne Impfschutz:** Nach Rückkehr aus Urlaubsgebieten, in denen ansteckende Infektionskrankheiten wie Hepatitis oder andere ansteckende Krankheiten verbreitet sind oder nach einer eigenen Erkrankung während des Urlaubs, ist die Betriebsleitung zu informieren. Dies gilt auch nach Rückkehr aus Corona-Hotspots außerhalb Deutschlands. Hier muss ein Schnelltest durchgeführt werden. Aktuelle Länderregelung beachten.

Mitarbeiter/innen, die in Deutschland in Gebieten mit Hotspots (siehe dazu das Dashboard auf der Seite <https://corona.rki.de>) Urlaub machen, müssen vor Arbeitsaufnahme einen Schnelltest machen.
- **Begrüßung:** Die kollegiale Begrüßung erfolgt ausnahmslos kontaktlos. Händeschütteln oder Umarmungen sind nicht erlaubt.
- **Umkleiden:** In den Umkleiden muss der Abstand zwischen den einzelnen Mitarbeiter/innen eingehalten werden. Wenn dies nicht möglich ist, müssen sich die Mitarbeiter/innen zeitlich versetzt umkleiden. Auf eine gute Belüftung der Umkleiden ist zu achten.
- **Mund- & Nasenabdeckung:**
 - Liegen keine behördlichen Vorgaben vor, legen die Unternehmer/innen durch eine **eigene Risikobewertung** fest, in welchen Bereichen die Mitarbeiter/innen einen Mund-Nasen-Schutz tragen.
 - Eine **Ausnahme** zum Tragen des Mund-Nase-Schutzes kann bestehen, wenn die Person alleine tätig ist.
 - Belange der Mitarbeiter/innen über die **Art der Abdeckung** sind mit einzubeziehen.
 - Empfohlen werden **Einwegmasken** oder bei mind. 60°C waschbare Stoffmasken, sogenannte **Community-Masken**. Solche Masken können dazu beitragen, einen Vireneintrag in die Raumluft zu verringern, bieten aber keinen Eigenschutz vor einer Ansteckung.
 - **Face Shields** (Plexiglasvisiere) bieten weder einen Eigenschutz, noch verhindern sie einen Vireneintrag in die Raumluft. Sie können deshalb nur in Verbindung mit einer Einweg- oder einer Community-Maske verwendet werden.

Prio 1

- Bei einer **Durchfeuchtung** verlieren die Masken ihre Schutzwirkung. Sie müssen daher je nach Durchfeuchtung gewechselt werden. Ein **Wechsel** muss also regelmäßig (z. B. alle 2 Stunden) oder nach Durchfeuchtung erfolgen.
- Durch das lange Tragen von Masken muss mit einer **höheren Belastung** für die Mitarbeiter/innen gerechnet werden. Betroffene Personen brauchen häufiger Pausen, ein Aufenthalt an der frischen Luft ist empfehlenswert.
- Ein **korrekter Sitz** der Mund-Nase-Masken ist unerlässlich, beim **Wechsel** sollten nur die Schlaufen angefasst werden. Nach dem Wechsel ist eine Händehygiene durchzuführen.
- Eine ordnungsgemäße **Entsorgung** der Masken ist durchzuführen. Der Abwurf erfolgt in verschlossenen Abfallbehältern. Die Entsorgung erfolgt nach vorhandenem Müllkonzept.
- **Raucherpausen** dürfen nicht in beliebigen Gruppen erfolgen, sondern nur einzeln oder in Kleingruppen unter Einhaltung von Abständen! Erforderlichenfalls ist ein Pausenplan zu erstellen.
- **Pausenregelung:**
 - Die Einnahme von Mitarbeiteressen ist nur in den dafür vorgesehenen Bereichen gestattet.
 - Die Pausenräume bzw. der Kantinenbereich sollten je nach Raumgröße von einer begrenzten Personenzahl gleichzeitig betreten werden. Eine Durchmischung von Teams ist zu vermeiden. Ein Pausenplan kann helfen, die Pausenzeiten entsprechend zu organisieren. Pausenzeiten sind nötigenfalls auszudehnen.
 - Abstandsregelungen sind einzuhalten und Schlangenbildung ist zu vermeiden.
 - Auf Buffets, insbesondere zur Selbstbedienung (z. B. Salatbuffet) oder Suppenstationen wird verzichtet. Stattdessen werden alle Komponenten als Tellergerichte angeboten.

Prio 2

- Es gibt eine begrenzte Getränkeauswahl in Flaschenform, Warmgetränke (Tee und Kaffee) werden von Küchen- oder Kantinenmitarbeiter/innen zubereitet und ausgeschrieben/ausgegeben.
- Tablett, Besteckkörbe und Servietten liegen nicht frei aus. Die Mitarbeiter/innen aus Küche, Cafeteria oder Service bereiten ein Tablett mit Besteck und Serviette (ggf. ist das Besteck mit der Serviette gewickelt) vor.
- Kontaktloses Bezahlen wird empfohlen.

Prio 2

- Sowohl vor der Essensausgabe als auch nach der Einnahme der Mahlzeiten sind die Hände entsprechend zu waschen und desinfizieren. Die dafür notwendigen Mittel stehen im Raum bereit.
- In Ergänzung zu den bestehenden Hygieneregeln und dem bestehenden Reinigungs- und Desinfektionsplan werden **Kontaktflächen**, wie z. B. Lichtschalter, Tische etc. häufiger **desinfiziert**. Die Verantwortlichen legen die Häufigkeit in Abhängigkeit von der individuellen Situation fest, z. B. nach jeder Pause.
- **Mitarbeiterkleidung:** Privatkleidung am Arbeitsplatz ist tabu. Die Arbeitskleidung muss sauber sein, regelmäßig gewechselt und als Wäsche hygienisch aufbereitet sein. Die Arbeitskleidung wird nur im Betrieb getragen und gemäß DIN 10524 „Arbeitskleidung in Lebensmittelbetrieben“ oder dem RAL-Gütezeichen „992-3 Wäsche aus Lebensmittelbetrieben“ aufbereitet. Am Küchenarbeitsplatz ist eine Kopfbedeckung zu tragen.
- **Arbeitsmaterialien:** Gerätschaften (z. B. Messer, Schneidebretter etc.) sollten möglichst nicht untereinander ausgetauscht werden. Hierzu können Mitarbeiter/innen oder Posten jeweils mit den notwendigen Arbeitsmaterialien ausgestattet werden. Die jeweiligen Mitarbeiter/Innen sind für die Reinigung und Desinfektion ihrer Arbeitsmaterialien verantwortlich.
- **Hust- und Nies-Etikette:** Damit Bakterien und Viren nicht über kleine Tröpfchen aus Speichel oder Nasensekret in Speisen gelangen, müssen sich Mitarbeiter/innen beim Niesen oder Husten von den Lebensmitteln abwenden. Es werden Papiertaschentücher zum Nase putzen verwendet. Diese werden sofort nach Gebrauch abgeworfen und in einem verschließbaren Abfallbehälter entsorgt. Danach werden die Hände gewaschen oder desinfiziert.
- **Körperhygiene:** Die Mitarbeiter/innen halten ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit ein, dazu zählen tägliches Waschen und Duschen sowie eine gute Mundhygiene.
- **Fingernägel** sind möglichst kurz zu halten. Nagellack und aufgeklebte Elemente sind nicht erlaubt. Das Tragen von künstlichen Fingernägeln ist verboten. Vor dem Arbeitsbeginn muss eine gründliche Handhygiene befolgt werden.
- **Schmuck:** Jeglicher Schmuck (auch Eheringe), Uhren und Piercings (im sichtbaren Bereich) sind vor Arbeitsbeginn abzulegen.

Prio 3

- Prio 3
 • **Händehygiene:** Die Händehygiene ist im Reinigungs- und Desinfektionsplan oder im Hautschutzplan geregelt und besteht aus dem Reinigen der Hände und dem Desinfizieren der Hände. Die Mitarbeiter/innen sind entsprechend geschult und achten im Betrieb auf die Einhaltung dieser Regel.
- Das Tragen von **Einmalhandschuhen** wird nach neueren Erkenntnissen kritisch gesehen. Einmalhandschuhe werden häufig zu lange getragen, dadurch verschmutzt die Oberfläche der Handschuhe und Bakterien sowie Viren können übertragen werden.
- Prio 1
 • **Toilettenbenutzung:**
 - Je nach Raumgröße können die Toiletten von einer **begrenzten Personenzahl** gleichzeitig genutzt werden, z. B. durch maximal zwei Mitarbeiter/innen. Die Abstandsregel gilt auch hier.
 - Für eine gute **Lüftung** muss gesorgt sein (Lüftungsanlage oder Lüftung über geöffnete Fenster).
- Prio 2
 - In Ergänzung zu den bestehenden Hygieneregeln und dem bestehenden Reinigungs- und Desinfektionsplan werden **Kontaktflächen**, wie z. B. Lichtschalter, Türgriffe, Spender etc. häufiger **desinfiziert**. Die Verantwortlichen legen die Häufigkeit in Abhängigkeit von der individuellen Situation fest, z. B. zweimal täglich.
- Prio 3
 - Um eine Kontamination der Speisen zu vermeiden, ist nach einem Toilettengang die vorgegebene desinfizierende **Händehygiene** einzuhalten. Es werden nur Einmalhandtücher eingesetzt.

D.

Hygieneanforderungen in Küche und Lagerbereich

- Prio 1
 • **Angebotsgestaltung:** Kleiner gehaltenes, bedarfsgerechtes und bedürfnisorientiertes Speisenangebot unter Anpassung des Convenience-Einsatzes und ggf. Minimierung der Menülinien. Damit können folgende Effekte erzielt werden:
 - Die Gerichte sind einfacher und mit weniger Mitarbeitereinsatz zu produzieren.
 - Abstandsregeln können in der Küche besser eingehalten werden. Jeder baut seinen Posten auf und ist dafür verantwortlich. Ggf. können auch Posten zusammengelegt werden
 - Der Lagerbestand wird auf weniger Produkte minimiert und die Gefahr von Verderb wird verringert.
 - Tischgäste in den Speisesälen und Wohnbereichen und die Gäste in der Cafeteria benötigen weniger Beratung zu den Gerichten und können sich leichter entscheiden. Dadurch wird der Kontakt zwischen Service und Gästen verkürzt.
- **Beschaffung und Warenannahme:** Lebensmittel werden über den Zustellgroßhandel angeliefert, die Anzahl der Lieferanten wird minimiert, dadurch wird der Kontakt der Küchenmitarbeiter/innen mit anderen Menschen reduziert. Die Bestellung erfolgt vorzugsweise nur telefonisch oder auf digitale Weise. Bei der Übergabe werden Abstands- und Hygieneregeln eingehalten. Das Betreten des Küchenbereiches erfolgt nach Vorgaben des Hauses.
- **Lagerbereich:** Große Betriebe können mit einem Lageristen arbeiten. In kleineren Betrieben gibt es die Regel, dass die Lagerräume nur von einer Person gleichzeitig betreten werden. Müssen mehrere Mitarbeiter/innen einen Lagerraum betreten, hat dies hintereinander zu erfolgen.
- **Küche:**
 - Die Personenzahl in der Küche ist auf das notwendige Minimum zu reduzieren (siehe auch Angebotsgestaltung). In den Küchen ist auf eine strikte Postentrennung zu achten.
 - Eine gute Be- und Entlüftung reduziert Virenansammlungen in der Raumluft.
- Prio 2
 - Arbeitsmaterialien sollten posten- bzw. mitarbeiterbezogen eingesetzt werden (siehe Kapitel C).
- Prio 1
 • **Spülen:** Beim Geschirrspülen gelten die Abstandsregeln. Erforderlichenfalls wird das Geschirrspülen durch dafür eingeteilte Mitarbeiter/innen durchgeführt.

- Auf eine strikte Trennung zwischen sauberem und schmutzigem Geschirr ist zu achten. Eine Rekontamination von sauberem Geschirr ist zu vermeiden. **Prio 2**
- **Geschirr:** Bei einem Covid-19-Ausbruch kann das Geschirr in geschlossenen Behältern zur Küche transportiert und in der Geschirrspülmaschine im Standard-Verfahren gespült werden.
- **Entsorgung:** Die Entsorgung erfolgt gemäß der Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen. Abstandsregeln sind auch hier einzuhalten, sodass die Verbringung von Abfällen in den Außenbereich nur von dafür festgelegten Personen erledigt wird. **Prio 1**
- **Reinigung:** Die Reinigung und Desinfektion erfolgt gemäß Reinigungs- und Desinfektionsplan. Die Mitarbeiter/innen sind entsprechend geschult und achten im Betrieb auf die Einhaltung dieser Regel. **Prio 3**



E.

Hygieneanforderungen bei der Kommissionierung

Unter Kommissionierung ist die Bereitstellung der Speisen nach der Produktion und vor dem Transport zu verstehen. Sie erfolgt in der Regel in Kliniken unmittelbar nach der Bandportionierung für die einzelnen Stationen. In Senioreneinrichtungen und Einrichtungen für Menschen mit Behinderung werden die Speisen entweder in Wärmewagen oder in Großgebinden zum Weitertransport bereitgestellt.

- Der **Mindestabstand** von 1,5 Metern zwischen Personen ist einzuhalten. Mindestabstände können mit entsprechenden Markierungstreifen dargestellt werden.
- Es muss geklärt sein, ob ein **Mund-Nasen-Schutz** im Übergabebereich vorgeschrieben oder nur empfohlen wird.
- Bei der Übergabe der bereitgestellten Speisen sollte nach Möglichkeit **kein direkter** Kontakt zu Mitarbeitern/innen anderer Bereiche (z. B. Hol- und Bringedienst, Haustechnik, Stations- bzw. Wohnbereichspersonal) erfolgen. Gegebenenfalls muss der Übergabeort neu definiert werden. Zutritt in die Großküche ist für das Personal anderer Bereiche nicht gestattet. Auch für den weiteren Transport der Speisen gelten die aktuellen Hygieneregeln.

Prio 1

F.

Hygieneanforderungen in den Restaurantbereichen

F.1. Speisesaal/Wohnbereichsspeisesäle

Prio 1

- Je nach aktueller Lage kann es erforderlich sein, dass die **zentralen Speisesäle und Wohnbereichsspeisesäle geschlossen** werden, um eine Verbreitung von Covid-19 in der Einrichtung zu verhindern. Hier ist eine Grundsatzentscheidung seitens der Geschäftsführung oder der Heimleitung in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt notwendig.
- Sollen die Speisesäle oder Wohnbereichsspeisesäle **wieder geöffnet** werden, ist es im Vorfeld nötig zu überprüfen, inwieweit Voraussetzungen, wie z. B. Abstandsregeln eingehalten werden können. Zum Schutz der Tischgäste sind spezifische Maßnahmen zu definieren und umzusetzen. Beachten Sie hierbei bitte Ihr hauseigenes Pandemiekonzept und die Corona-Verordnung Ihres Bundeslandes.
- Personen, die an **Covid-19-Symptomen leiden**, dürfen Speisesäle nicht betreten.
- Die Tischgäste haben bis zum Erreichen des zugewiesenen Sitzplatzes einen **Mund-Nasen-Schutz** zu tragen.
- Der **Abstand** zwischen den Gästen ist der Platzkapazität entsprechend anzupassen.
- Durch eine gute **Belüftung** wird die Virenansammlung in der Raumluft deutlich verringert.
 - **Morgens** bei Dienstbeginn und vor und **nach jeder Mahlzeit** sind die Räume ausreichend zu durchlüften.
 - Nach Möglichkeit sind die Fenster, Terrassentüren usw. auch **während der Verpflegung** der Tischgäste geöffnet zu lassen.
- Ein weiteres Ziel könnte eine **eingeschränkte Verweildauer sein**. Dies könnte z. B. durch verlängerte Speisezeiten und kleinere Gruppengrößen erreicht werden.
- Auch könnte man z. B. die wochenweise **abwechselnde Nutzung** von Speiseräumen und Bewohnerzimmern im Wechsel festlegen.
- Folgende **Regeln** können beispielsweise getroffen werden:
 - Zwischen den Gästen muss mindestens 1,5 Meter **Abstand** sein.
 - Auch bei schwacher Frequenz sind die Raum- und Tischkapazitäten so zu nutzen, dass die Abstände eingehalten werden.
 - **Beschränkung der Gästezahlen** pro Tisch je nach rechtlicher oder behördlicher Vorgabe. Fehlt eine solche, dann empfehlen wir eine Beschränkung auf 2 Gäste pro Tisch.

- Die Anwesenheit der Tischgäste wird pro Mahlzeit **dokumentiert**.
- **Veranstaltungen**, Spielenachmittage etc. können ggfs. in Kleingruppen und individuell gestaltet unter Wahrung der Abstandsregeln angeboten werden.
- Das Servicepersonal achtet auf die **Einhaltung der Regeln** und weist freundlich daraufhin.
- Auf **Tischwäsche und Menagen** wird verzichtet
- Der **Abstand** vom Servicepersonal zu den Tischgästen kann mit folgenden Maßnahmen gesteuert werden
 - Einsatz von Servierwagen und Tablett beim Servieren und Abräumen
 - Minimierung von Small-Talk
- Die **Hust- und Nies-Etikette** ist vom Personal einzuhalten.
- Steuerung der **Gäströme/Anzahl der Tischgäste**
 - Persönliche Begrüßungen der Gäste durch **Umarmungen** und **Handschlag** sind untersagt. Positive Körpersprache und freundliche verbale Ansprache sind einzusetzen.
 - **Menschenansammlungen** und Schlangenbildungen vor den Eingangstüren sind zu vermeiden.
 - In Absprache mit den Wohnbereichen und dem Hol- und Bringedienst werden die Abläufe so gesteuert, dass die **Tischgäste zeitversetzt** kommen und gehen.
- **Mahlzeiten/Angebot**
 - Auf das Angebot von **Selbstbedienungs-Buffets** wird vorerst verzichtet. Stattdessen werden die Mahlzeiten am Tisch serviert.
 - **Getränkespender** werden vorerst abgestellt. Die Trinkversorgung wird durch wiederholtes Nachfragen und Bereitstellen am Tisch sichergestellt.
- **Kommunikation/Verweildauer**
 - Um die **Kontaktdauer** zwischen den Tischgästen und den Mitarbeitern möglichst kurz zu gestalten wird empfohlen, das **Speisenangebot** zu reduzieren (siehe Kap. D).
 - Das **Getränkeangebot** sollte aus den gleichen Gründen angepasst werden.
 - Zur Verringerung von Kontakten unter den Mitarbeitern/innen ist die Bildung von **festen Teams** und einer klaren **Aufgabenverteilung** sinnvoll.

- Das **Vorlegen/Zerkleinern** von Speisen am Tisch wird auf ein Minimum reduziert oder im Vorfeld erledigt.
- Auch nach Beendigung der Mahlzeiten sind Abstände einzuhalten und es ist für eine gute Lüftung zu sorgen.

Prio 1

- Das Tragen von privater **Kleidung** ist im Service nicht gestattet. Stattdessen wird professionelle Servicekleidung (die nach RAL aufbereitet werden kann) verwendet. Alternativ können auch Einmalschürzen eingesetzt werden.
- Am Eingangsbereich zu den Speisesälen stehen **Händedesinfektionsmittelspender** bereit.
- Die Tische und die Armlehnen von Stühlen werden nach jeder Nutzung **desinfizierend gereinigt**. Dies ist vor allem bei mehrfacher Nutzung. Bestehende Arbeitsanweisungen sollten dahingehend geändert werden. Eine Nachweisdokumentation ist sinnvoll.
- In Ergänzung zu den bestehenden Hygieneregeln und dem bestehenden Reinigungs- und Desinfektionsplan werden **Kontaktflächen**, wie z. B. Lichtschalter, Türgriffe, Spender etc. häufiger **desinfiziert**. Die Verantwortlichen legen die Häufigkeit in Abhängigkeit von der individuellen Situation fest, z. B. zweimal täglich.

Prio 2



F.2. Cafeteria

Prio 1

- **Registrierung:** Alle Personen, die die Cafeteria aufsuchen, werden registriert, um Infektionsfälle nachverfolgen und die weitere Ausbreitung stoppen zu können. Dies kann in einer Besucherliste oder digital erfolgen. Dabei ist die Corona-Verordnung des jeweiligen Bundeslandes zu beachten.
 - Bei **externen Gästen** werden Namen, Anschrift und Telefonnummer sowie die Uhrzeit des Besuches erfasst.
 - Von **Bewohner/innen** und **Patienten/innen** werden nur die Namen und die Uhrzeiten des Besuches dokumentiert.
- Personen, die an **Covid-19-Symptomen** leiden, dürfen die Cafeteria nicht betreten.
- Aushänge und Hinweise sind gut sichtbar angebracht.
- **Wegeführung:** Um Kreuzungen von Personen beim Betreten und Verlassen der Cafeteria und auf Wegen zu den Tischen zu vermeiden, können Wegesysteme (z. B. durch Markierungen) ausgewiesen werden.
- Durch eine gute natürliche oder künstliche **Belüftung** wird die Virensammlung in der Raumluft deutlich verringert.
- **Beschränkung der Gästezahlen** pro Tisch je nach rechtlicher oder behördlicher Vorgabe. Fehlt eine solche, dann empfehlen wir eine Beschränkung auf 2 Gäste pro Tisch bzw. 4 Personen pro Familientisch.
- Der **Abstand zwischen den Gästen** (mind. 1,5 Meter, je nach Bundesland auch bis zu 2 Meter) muss gewährleistet sein. Die Platzkapazität der Cafeteria ist entsprechend anzupassen. Auch bei schwacher Frequenz sind die Raum- und Tischkapazitäten so zu nutzen, dass die Abstände eingehalten werden.
- Der **Abstand vom Servicepersonal zu den Tischgästen** kann mit folgenden Maßnahmen gesteuert werden:
 - Einsatz von Servierwagen und Tablettts beim Servieren und Abräumen
 - Minimierung von Small-Talk
 - Vor Theken ist auch auf die Einhaltung von Abständen zu sorgen (z. B. durch Abstandshalter oder Anbringen von Markierungen)
- Ein weiteres Ziel ist eine eingeschränkte **Verweildauer**. Dies könnte z. B. durch eine entsprechende Zeitplanung oder eine definierte Verweildauer erreicht werden.



- **Mund-Nasen-Schutz:**

Prio 1

- **Mitarbeiter/innen** tragen einen Mund-Nasen-Schutz. Diese sind ausreichend häufig zu wechseln (siehe Kap. C).
- Gäste tragen bis zum Erreichen des Tisches einen Mund-Nasen-Schutz (je Coronaverordnung des Bundeslandes).
- Die **Hust- und Nies-Etikette** ist vom Personal einzuhalten.
- **Tischaufsteller** können genutzt werden, um die Gäste freundlich auf die Regeln hinzuweisen.
- Den Gästen wird auf einem Tischaufsteller die Nutzung der offiziellen **Corona-App*** empfohlen. Diese leistet einen wichtigen Beitrag, Infektionsketten frühzeitig zu erkennen. Teilnehmer dieser App werden nach Kontakt mit Coronakranken informiert, bevor sie selbst Krankheitsanzeichen entwickelt haben.

* Offizielle App des Bundesgesundheitsministeriums seit Juni 2020

Prio 1

- Steuerung der **Gäströme**
 - Persönliche Begrüßungen der Gäste durch Umarmungen und Handschlag sind untersagt. Positive Körpersprache und freundliche verbale Ansprache sind einzusetzen.
 - **Menschenansammlungen** und Schlangenbildungen sind zu vermeiden.
 - Die **Anzahl der Gäste** wird durch spezielle Kontrollsysteme begrenzt, z. B. durch Aushändigung von Plastikchips, die bei der Verabschiedung wieder zurückgegeben und gereinigt werden. Die Anzahl der ausgegebenen Chips bestimmt die Anzahl der Gäste.
- **Gästekontakt**
 - Um die **Kontaktdauer** zwischen dem Gast und dem Service möglichst kurz zu halten wird empfohlen, das Speisenangebot zu reduzieren und eine übersichtliche, informative Speisekarte vorzuhalten, damit sich die Gäste schneller und leichter entscheiden können.
 - Das **Getränkangebot** sollte ebenfalls angepasst werden. Das Angebot wird auf ein reduziertes Angebot von Flaschenware beschränkt.
 - Zur Verringerung von Kontakten ist die Bildung von **festen Teams** und einer klaren Aufgabenverteilung sinnvoll.
 - Auf Buffets, insbesondere zur Selbstbedienung (z. B. Salatbuffet), Plattenservice und angereicherte Beilagen wird verzichtet. Stattdessen werden alle Komponenten im Tellerservice angeboten.

Prio 2

- Statt mehrseitigen **Speisen- und Getränkekarten** zum Blättern sollten laminierte Karten (mit Vorder- und Rückseite), Tafeln an der Wand sowie digitale Medien zum Download oder zur Ansicht auf dem Smartphone oder Tablet genutzt werden. Laminierte Speisekarten Tischaufsteller sind regelmäßig zu desinfizieren.
- **Besteck** wird in eine Serviette eingewickelt auf das Tablett gelegt bzw. dem Gast ausgehändigt.
- Es wird empfohlen, auf **Menagen** zu verzichten und diese nur auf Nachfrage der Gäste zu reichen und nach Gebrauch umgehend vom Service zu desinfizieren.
- Salz, Pfeffer, Zucker und ähnliches werden als **Portionsware** gereicht
- Es wird empfohlen, **Tageszeitungen** nicht mehr zur mehrfachen Verwendung anzubieten. Diese können stattdessen verkauft werden.

- **Bezahlung:** Nach Möglichkeit sollte auf Barzahlung verzichtet werden, stattdessen können die verschiedenen Möglichkeiten von kontaktlosen Zahlungsmöglichkeiten genutzt werden. **Prio 2**
- In Ergänzung zu den bestehenden Hygieneregeln und dem bestehenden Reinigungs- und Desinfektionsplan werden **Kontaktflächen**, wie z. B. Tische, Armlehnen von Stühlen, Lichtschalter, Türgriffe etc. häufiger **desinfiziert**. Die Verantwortlichen legen jeweils die Häufigkeit in Abhängigkeit von der individuellen Situation fest, z. B. zweimal täglich oder bei Tischen und Stühlen nach jedem Tischgast.
- Direkt nach dem Abräumen eines Tisches, also dem Kontakt mit Geschirr, Gläsern und Besteck der Gäste ist es ratsam, dass das Servicepersonal eine **Händehygiene** durchführt.

F.3. Außergastronomie

Für die Außergastronomie gelten im Wesentlichen die gleichen Regeln wie in der Cafeteria. Lediglich die Lüftungsvorgaben entfallen. **Prio 1**

- Die **Platzkapazitäten** werden je nach rechtlicher oder behördlicher Vorgabe geregelt. Fehlt eine solche, dann empfehlen wir, die Platzkapazitäten so zu gestalten, dass der geforderte Mindestabstand von mind. 1,50 Meter zwischen Personen eingehalten wird
- Eine **Ansammlung** von Menschen ist zu begrenzen, **Abstandsregeln** sind einzuhalten.
- Tablett, Besteckkörbe und Servietten liegen nicht frei aus. Die Gäste erhalten von den Mitarbeiter/innen ein Tablett mit Besteck und Serviette (ggf. ist das Besteck mit der Serviette gewickelt) **Prio 2**
- Bier und Softgetränke sollten nach Möglichkeit nicht gezapft, sondern in Flaschen angeboten werden.

G.

Hygieneanforderungen in Satellitenküchen auf Stationen und Wohnbereichen

- Persönliche **Begrüßungen** durch Umarmungen und Handschlag sind untersagt.
- Bei der **Begegnung mit Tischgästen/Bewohnern und Bewohnerinnen** ist nach Möglichkeit der Mindestabstand einzuhalten und je nach Ländervorgabe ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen.
- **Abstandsvorgaben** zwischen den einzelnen Sitzplätzen und Tischen sowie der Arbeitsflächen des Personals sind festzulegen, zu markieren und einzuhalten.
- Die **Dienstplanung** berücksichtigt, dass Mitarbeiter/innen im Wohnbereichsdienst bestimmte Wohnbereiche oder bestimmten Zimmerkontingenten zugewiesen werden.
- Die **Pausenzeiten** werden so definiert, dass Grüppchenbildungen und die Durchmischung von Teams vermieden werden.
- **Husten und Niesen** erfolgt bei den Mitarbeitern/innen ausschließlich in die Armbeuge, um die Verbreitung von Tröpfchen zu vermeiden.
- **Lüftung:**
 - Zusätzlich zum bestehenden Hygienestandard wird bei **Dienstbeginn** beim Betreten der Stations- bzw. Wohnbereichsküche als erstes ausgiebig gelüftet. Dies ist strikt einzuhalten, weil dadurch möglicherweise bestehende Virenansammlungen entfernt werden.
 - **Untertags** wird die Stations- bzw. Wohnbereichsküche in regelmäßigen Abständen (mind. stündlich) ausgiebig gelüftet.
 - Für das Lüften sollte eine kleine **Arbeitsanweisung** aushängen.
- **Gemeinsames Kochen in der Wohngruppe:**
 - Es ist eine **Grundsatzentscheidung** seitens der Geschäftsführung oder der Heimleitung in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt notwendig, ob und in welcher Form ein gemeinsames Kochen angeboten wird.
 - Ein gemeinsames Kochen ist nur möglich, wenn ein separates **Covid-19-Konzept** vorliegt.
 - Eine **Analyse** der Räumlichkeiten und der technischen Ausstattung ist die Grundlage für ein Konzept.
 - Je nach Raumgröße ist die **Personenzahl** zu begrenzen.
 - Die **Abstandsregeln** sind einzuhalten, z. B. durch die Aufteilung in Arbeitsplätze.
 - Ebenso kann die **Dauer** der Mitarbeit begrenzt werden.

- Es muss geklärt sein, ob für Bewohner/innen ein **Mund-Nasen-Schutz** beim gemeinsamen Kochen vorgeschrieben oder nur empfohlen wird. Dabei ist der Allgemeinzustand, die Raumgröße und die Personenzahl bei der Entscheidung zu berücksichtigen.
- Für eine gute **Lüftung** muss gesorgt sein (Lüftungsanlage oder Lüftung über geöffnete Fenster).
- Auch beim **Verzehr** der Mahlzeiten sind Abstandsregeln einzuhalten. Sollte die Raumgröße nicht ausreichen, dann muss die Personenzahl reduziert werden, z. B. durch Verzehr in kleinen Gruppen hintereinander oder in den Bewohnerzimmern.

Prio 1

- Auf das gemeinsame Kochen von Speisen, die nicht erhitzt werden sollte verzichtet werden.

Prio 2

- **Zimmerservice:**

Prio 1

- Es ist eine **Grundsatzentscheidung** seitens der Geschäftsführung oder der Heimleitung in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt über die Verantwortlichkeiten und Zuständigkeiten notwendig.
- Von allen Personen muss bei Betreten der Zimmer ein **Mund-Nasen-Schutz** getragen werden.
- Im **Infektionsfall** sollten die Zimmer nicht mehr von Personen aus dem Bereich der Wohnküchen betreten werden.
- Alle weiteren Maßnahmen haben in enger **Abstimmung mit der Pflege** und unter Berücksichtigung des hauseigenen Pandemiekonzeptes zu erfolgen.

- In Ergänzung zu den bestehenden Hygieneregeln und dem bestehenden Reinigungs- und Desinfektionsplan werden **Kontaktflächen** in den Wohnbereichsküchen, wie z. B. Esstische, Stuhllehnen, Lichtschalter, Türklinken, Handläufe, Fernbedienungen etc. täglich mehrmals desinfiziert.
- **Menagen und Tischschmuck** sind zu entfernen.
- Die Mitarbeiter/innen haben auf eine ordnungsgemäße **Kleidung** zu achten und wechseln ihre Berufs- und Schutzkleidung mindestens täglich.

Prio 2

- Allgemeine Hygienestandards in der Hauswirtschaft sind einzuhalten, z. B.
 - Farbsystem im Reinigungskonzept
 - Ausreichender Wechsel der Reinigungstücher
 - Trennung von sauberer und schmutziger Wäsche
 - Umgang mit Reinigungstextilien und Putzmitteln

Prio 3



H.

Hygieneanforderungen
in Konferenzen, Schulungen
und Seminaren

- **Registrierung:** Alle Personen, die an Konferenzen, Schulungen und Seminaren teilnehmen, werden registriert, um Infektionsfälle nachverfolgen und die weitere Ausbreitung stoppen zu können. Dabei ist die Corona-Verordnung des jeweiligen Bundeslandes zu beachten.
 - Bei **externen Besuchern** werden Namen, Anschrift und Telefonnummer sowie die Uhrzeit und Dauer des Termins erfasst.
 - Von **Mitarbeiter/innen** werden nur die Namen und die Dauer des Termins dokumentiert.
- Tagungen, Konferenzen und Meetings werden je nach rechtlicher oder behördlicher Vorgabe geregelt. Fehlt eine solche, dann empfehlen wir eine **Begrenzung der Personenzahl** in Abhängigkeit von den Raumgrößen.
- Die **Dauer der Veranstaltung** und die Häufigkeit der Pausen hängt von der Raumgröße und vor allem von der Frischluftzufuhr ab.
- Die **Bestuhlung** der Räume (z. B. Parlamentarisch, U-Form, Block, Stuhlkreis) ist so zu vollziehen, dass ein Mindestabstand von mind. 1,5 Meter zwischen Personen eingehalten werden kann. Die reguläre Maximalbelegung je Raum ist dahingehend zu reduzieren.
- **Equipment** wie Stifte, Moderationskarten, Flaschenöffner etc. sollten möglichst nur individuell je Teilnehmer/in zur Verfügung gestellt werden. Eine unkontrollierte gemeinsame Nutzung ist zu vermeiden.
- Es muss geklärt sein, ob ein **Mund-Nasen-Schutz** während der Veranstaltung vorgeschrieben oder nur empfohlen wird. Bis zum Erreichen der Sitzplätze sollten die Teilnehmer/innen einen Mund-Nasen-Schutz tragen.
- **Bufett und Selbstbedienungseinrichtungen** (z. B. Kaffeestation) werden nicht angeboten. Das Angebot von Speisen und Getränken sollte angepasst werden. Speisen (z. B. belegte Brötchen) und Getränke (Kaffee und Mineralwasser) werden für jede/n Teilnehmer/in am Sitzplatz serviert.
- Bei Bestuhlung **ohne Tische** (Stuhlkreis, parlamentarisch) werden Speisen und Getränke an separaten Tischen oder ggfs. in einem anderen Raum unter Einhaltung von Abständen und Vermeidung von Gruppenbildung eingenommen.
- Die **Pausenzeiten** sind so zu organisieren, dass einzelne Veranstaltungen zeitlich versetzt in die Pause gehen.

Arbeitsgruppe und Ansprechpartner

Das vorliegende Dokument „PRAXIS – Hygienehandbuch für die Gemeinschaftsverpflegung im Carebereich“ wurde durch eine Arbeitsgruppe der Firma CHEFS CULINAR erstellt.



Martina Walter-Kunkel

Diätassistentin, Köchin,
Fachdiätassistentin Vollwerternährung UGB,
Hygienefachkraft



Stefan Vornehm

Diplom-Oecotrophologe,
Qualitätsmanager und -auditor DGQ/EOQ,
Sicherheitsbeauftragter BGN

Für weitere Fragen stehen Ihnen die Experten gerne unter folgenden Kontaktdaten zur Verfügung:



CHEFS CULINAR

Software und Consulting GmbH & Co. KG

Holtumsweg 26
47652 Weeze

Tel.: 02837 80350

E-Mail: heike.michels@chefsculinar.de