

Hausinternes Schutz- und Hygienekonzept Covid-19-Virus

Einrichtung:

Ihr Logo.
Zum Upload bitte klicken.

Zum Schutz unserer Tischgäste/Kunden und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19-Virus verpflichten wir uns die folgenden Infektionsschutzvorgaben und Hygieneregeln einzuhalten.

Der/die Verantwortlichen/Ansprechpartner zum Infektions- bzw. Hygieneschutz in unserer Einrichtung ist/sind

Name:

Tel.:

E-Mail:

Die Angaben beziehen sich immer auf die aktuelle Corona-VO des Bundeslandes und werden fortlaufend angepasst. Die aufgeführten Maßnahmen werden zusätzlich oder zur Verbesserung der bereits in den hausinternen Hygienemaßnahmen festgehaltenen Arbeitsschritten festgelegt und durchgeführt.

Folgende Maßnahmen gewährleisten wir:

- Wir stellen in allen notwendigen Bereichen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher.
- Kann der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden, sind Mund-Nasen-Bedeckungen zu tragen.
- Wir stellen den Mitarbeitern Mund-Nasen-Bedeckungen zur Verfügung.
- Wir sorgen für eine ausreichende natürliche/künstliche Be- und Entlüftung.
- Personen mit Atemwegs-Symptomen (sofern nicht vom Arzt z. B. abgeklärte Erkältung) dürfen das Klinik/Betriebsgelände den Speisesaal/das Café nicht betreten.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z. B. bei Fieber).
- Im Falle eines Infektionsgeschehens greifen die Vorgaben aus dem Pandemiekonzept.

1. Folgende Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 Metern sind bei uns vorgegeben

2. Bereitstellung und Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen und persönliche Schutzausrüstung (PSA)

3. Folgendes Verfahren mit Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle haben wir festgelegt

Hausintern festgelegte zusätzliche Schutzmaßnahmen:

4. Maßnahmen zur Be- und Entlüftung von Produktions- und Aufenthaltsräumen

5. Vorgaben zur Personalhygiene

6. Zum Einhalten der Händehygiene

7. Zutritt und Reglementierung des Mitarbeiter- , Besucher- und Kundenverkehrs

8. Vorgaben zur Gestaltung der Arbeitsplätze in folgenden Bereichen
Küche:

Speisesäle:

Wohnbereichsküchen:

Büros:

9. Durchführung von Besprechungen, Meetings und ggfs. Dienstreisen

10. Regelungen zur Arbeitszeit- und Pausengestaltung

11. Gestaltung des Zutritts betriebsfremder Personen wie
z. B. Lieferanten, Handwerker, Besucher zu Arbeitsstätten und
Betriebsgelände

12. Benutzung und Sauberhaltung von Sanitärräume, Kantinen und Pausenräumen

13. Durchführung und Häufigkeit von aktuellen Unterweisungen der Mitarbeiter/Innen und aktive Kommunikation

14. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

15. Regelungen im Falle einer Infektion durch Personal oder Kunden

Vorlage erstellt durch CHEFS CULINAR, unter anderem auf Basis der verschiedenen Corona-Verordnungen der einzelnen Bundesländer sowie des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales.

Keine Gewähr auf Vollständigkeit.

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

Ort, Datum

Unterschrift – Inhaber/in, Geschäftsführer/in