

Hygieneplan Gastronomie

Zuständigkeiten

Hygienebeauftragte*r im Betrieb:

Leitung der Einrichtung:

Allgemeines

Ersterstellung des Hygieneplans am:

Basierend auf der Coronaschutzverordnung gültig von bis:

Letzte Aktualisierung am:

Intervall der Aktualisierung:

Erstunterweisung/Letzte Unterweisung der Mitarbeitenden am:

Intervall der Unterweisung:

Stichprobenartige Kontrolle: täglich (Uhrzeit? Wer?)

Unveränderliche Parameter

Anzahl an verfügbaren Tischen:

Maximal zulässige Personenzahl:

Weitere diesem Hygieneplan zugehörige Dokumente:



Prozesse und Bereiche

- 1. Ausreichende Informationen über Verhaltenshinweisen und Hygienemaßnahmen** (Welche? Wo?)
- 2. Maßnahmen zur Steuerung von Warteschlangen vor sowie in stark frequentierten Bereichen in der Einrichtung** (Wie? Wo?
Bitte auch den seitlichen Abstand beachten; Maßnahmen zur Vermeidung von überlangen Warteschlangen in der Einrichtung z.B. vor Tagungsräumen, gastronomischen Angeboten etc.)
- 3. Maßnahmen zur Steuerung des Zutritts; Reservierungen, Kundenplatzierung, etc.** (Wie? Kontrolle durch wen (bitte benennen)?)
- 4. Maßnahmen zur Rückverfolgbarkeit der Kunden** (Wie? Durch wen?
Wie erfolgt die datenschutzkonforme Speicherung/Vernichtung?)
- 5. Maßnahmen zur Händehygiene für Kunden** (Wo? Verwendete Mittel?
Kontrolle des Bedarfs? Anleitung durch wen?)

Verwendetes Mittel mit Angabe des Wirkungsbereichs:

Verteilung von Seifen- oder Desinfektionsmittelpender an folgenden Stellen:

6. Weitere Maßnahmen zum Einhalten des Mindestabstandes, wie zum Beispiel physische Barrieren etc. (Welche? Wo?)

7. Maßnahmen zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes

Bei Besuchern/Kunden (z.B. Hinweise, Kontrolle, ggf. Bereitstellung von Ersatz)

Bei Mitarbeitenden (Bereitstellung von Masken durch den Arbeitgeber: welche Masken werden wie häufig bereitgestellt?)

Wie häufig/wann erfolgt ein Wechsel von Masken der Mitarbeitenden?

8. Maßnahmen zu Durchlüftung (Wie? Lüftungsintervall? Wer?)

Bei Raumluftechnischer Anlage

Anteil Frischluftzufuhr:

Letzte Wartung am:

Intervall der Wartung:

Letzte erfolgte Wartung am:

9. Sanitäre Anlagen

Maßnahmen zur Steuerung des Zutritts/Einhaltung des Mindestabstandes (Wie? Maximale Personenanzahl?)

Angebotene Hygieneartikel (z.B. Einmalhandtücher, verwendetes Händereinigungsmittel, verwendetes Händedesinfektionsmittel, Kontrollintervalle auf Sauberkeit und Bedarf)

Maßnahmen zur Durchlüftung in sanitären Anlagen

10. Maßnahmen zur Vermeidung von Flächenkontakten (Wie? Kontrolle? Durch wen?)

11. Maßnahmen zur allgemeinen Reinigung, siehe auch Reinigungsplan (Wer reinigt was, wie häufig, mit welchem Mittel?)

- Kontaktflächen
- Fußböden
- Sanitäre Anlagen
- Abfallentsorgung

Bei Reinigung durch externes Unternehmen

Name:

Externer Ansprechpartner:

Vertraglich vereinbarte Reinigungsleistungen:

Zusätzliche Maßnahmen insbesondere im Bereich der Gastronomie

- 12. Erstellen einer Raumskizze, aus der die Tischanordnung und Bewegungsflächen mit Abstand hervorgehen**

- 13. Maßnahmen zur Reinigung von Genussmitteln (z.B. Shishapfeifen) und anderen Angeboten (z.B. Kegelbahn) (Welche? Wer? Wann? Wie? Womit?)**

- 14. Weitere Maßnahmen bei Veranstaltungen neben dem allgemeinen gastronomischen Betrieb? (Welche? Wer? Wann? Wie oder womit?)**

- 15. Maßnahmen zur Geschirraufbereitung (Wer? Wann? Wie? Womit?)**

- 16. Maßnahmen zum Wechsel von Textilien und zur Wäscheaufbereitung (Wer? Wann? Wie? Womit?)**

- 17. Maßnahmen bei Werkzeugen/Arbeitsgeräten (sowohl personengebunden als auch nicht personengebunden) (Welche Geräte werden wann, durch wen, womit wie gereinigt?)**

18. Maßnahmen zur allgemeinen Abfallentsorgung (Wer? Wann? Wie? Womit?)

19. Maßnahmen zur Händehygiene (Händedesinfektions- bzw. Händereinigungsmittel sowie Hautschutzmittel) für Mitarbeitende (Welche Mittel werden, wo bereitgehalten und wie oft benutzt?)

Verwendete Mittel mit Angabe des Wirkungsbereichs:

20. Maßnahmen zur Arbeitszeitumstrukturierung (z.B. feste Teamzusammensetzung, Schichtsysteme, entzerrte Arbeitszeiten zur Entlastung von Personalumkleiden etc.)

21. Umstellung von Arbeitsabläufen bei einzelnen Serviceleistungen bzw. Hygieneschulung der Mitarbeitenden z.B. Servieren von Speisen und Getränken (Wer? Wann? Was? Wie?)

22. Maßnahmen in Personalumkleiden (maximale Personenanzahl, Maßnahmen zur Durchlüftung und zum Einhalten des Mindestabstands)

23. Maßnahmen in Pausenräumen, Teeküchen etc. (maximale Personenanzahl bzw. versetzte Pausenzeiten, Maßnahmen zur Durchlüftung und zum Einhalten des Mindestabstand)

24. Maßnahmen zum Einhalten des Mindestabstandes auch im Raucherbereich

25. Etablierung einer internen/externen Meldekette (wer benachrichtigt wann, wen? Regelung am Wochenende und Feiertagen? Interne Anwesenheitsliste der Mitarbeitenden, Aktualisierung der Kontaktdaten der Mitarbeitenden, wann und durch wen?)

Checkliste für die Erstellung eines Hygieneplanes

- Hygieneplan erstellt und vollständig?
- Alle Mitarbeitenden aktenkundig unterwiesen
- Hygieneplan ist allen Mitarbeitenden frei zugänglich
- Verhaltenshinweise gut sichtbar angebracht
- Maßnahmen zur Steuerung von Warteschlangen vor und in der Einrichtung an neuralgischen Stellen
- Maßnahmen zur Steuerung des Zutritts; Reservierungen, Empfang etc.
- Maßnahmen zur Rückverfolgbarkeit
- Maßnahmen zur Händehygiene für Kunden
- Anleitung zur korrekten Händehygiene durch Piktogramme o.ä.
- Weitere Maßnahmen zur Einhaltung des Mindestabstandes
- Maßnahmen zur Besucherführung/Kundenplatzierung
- Lüftungskonzept in allen Räumlichkeiten vorhanden
- Maßnahmen in sanitären Anlagen berücksichtigt
- Maßnahmen zur Vermeidung von Flächenkontakten
- Reinigungs-bzw. Desinfektionsplan erstellt/vorhanden
- Dieser berücksichtigt mindestens folgende Punkte: Kontaktflächen, Fußböden, sanitäre Anlagen, Abfallentsorgung, Wäscheaufbereitung, Sonstiges

- Maßnahmen zur Wäscheaufbereitung?
- Maßnahmen zur Geschirraufbereitung?
- Maßnahmen zur Abfallentsorgung?
- Maßnahmen bei besonderen/geselligen Veranstaltungen in der Einrichtung?
- Maßnahmen zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes durch Kunden
- Maßnahmen zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes durch Mitarbeitende
- Maßnahmen zur Händehygiene sowie Hautschutzpflegemittel für Mitarbeitende
- Maßnahmen zur Arbeitsprozessumstrukturierung (z.B. feste Teams, feste Arbeitsplatzzuteilung etc.)
- Maßnahmen bei der Erbringung einzelner Servicedienstleistungen/ Hygieneschulung?
- Maßnahmen die Personalumkleide betreffend
- Maßnahmen die Pausenzeit/Pausenräume betreffend
- Maßnahmen zur Einhaltung des Mindestabstandes den Raucherbereich betreffend
- Interne sowie externe Meldekette bei Fällen von Covid-19 etabliert und kommuniziert

Checkliste für stichprobenartige Kontrollen

Hinweis: Kontrollen zur Einhaltung und zur Wirksamkeit der Maßnahmen in Bereichen mit Kundenverkehr sollten zu Hauptverkehrszeiten stattfinden, um eine realistische Einschätzung geben zu können.

Durchgeführt am (Datum/Uhrzeit):

Durchgeführt durch (Name):

Kontrollpunkte	ja	nein
Einhaltung der maximalen Personenzahl		
Tragen eines medizinischen Mund-Nasen-Schutzes durch Kunden und Mitarbeiter		
Der Mindestabstand wird an Wartschlangen eingehalten oder die Mitarbeitenden weisen auf die Einhaltung hin		
Ausreichend Händedesinfektionsmittel in den Desinfektionsmittelspendern		
Die Kontaktdaten zur Rückverfolgbarkeit sind vollständig erhoben worden		
Ausreichend Flüssigseife und Einmalhandtücher an den sanitären Anlagen		
Reinigungsplan wird tagesaktuell abgezeichnet.		
Optional: Die laufende Raumluftechnische Anlage entspricht den festgelegten Parametern		