

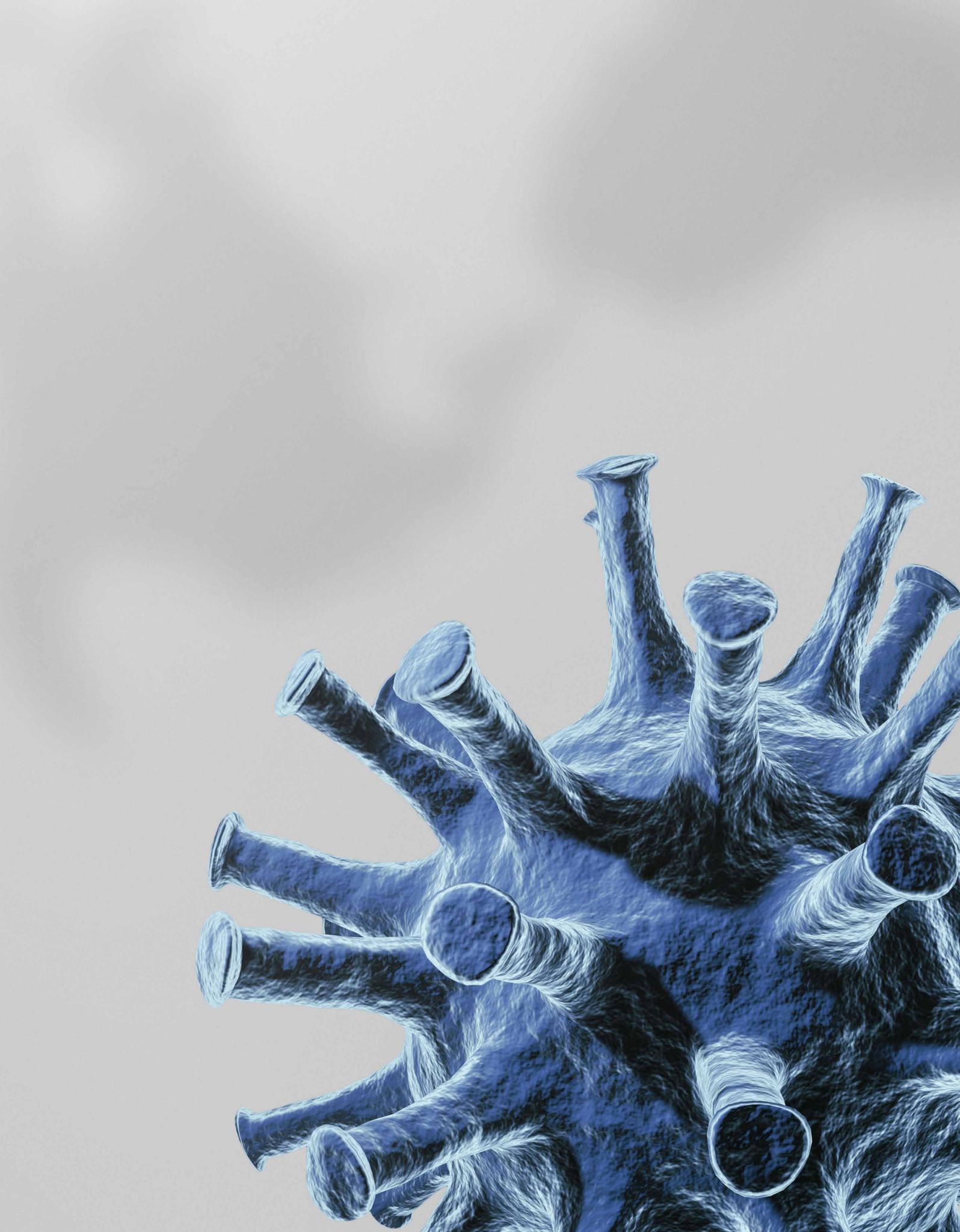
PRAXIS

HYGIENEHANDBUCH
FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Neustart?

Aber sicher!





Inhalt

Anlagen	2
Verweis auf mitgeltende Unterlagen	2
Vorwort	3
A. Grundsätzliches	4
B. Hygieneanforderungen im Gästekontakt und in den öffentlichen Bereichen	8
B.1. Öffnungszeiten	9
B.2. Reservierung/Registrierung	9
B.3. Walk-in	9
B.4. Parkplatz	10
B.5. Öffentliche Toiletten	10
B.6. Garderobe & Gepäck	11
B.7. Eingang/Foyer	11
B.8. Rezeptionstresen	12
B.9. Verkehrswege/Aufzüge	13
B.10. Platzierung	13
B.11. Aufenthalt	14
B.11.1. Hotelzimmer	14
B.11.2. Restaurant á la carte und Frühstück	15
B.11.3. Room-Service und Minibar	17
B.11.4. Theken im Restaurant und Bars im Hotel	18
B.11.5. Außengastronomie	18
B.11.6. Fitness/Wellness/Schwimmbad/Sauna	19
B.11.7. Tagungen/Konferenzen/Meetings	19
B.11.8. Spielbereiche für Kinder	20
B.11.9. Bezahlung/Abreise/Verabschiedung Hotel	20
B.11.10. Bezahlung	21
C. Mitarbeiterhygiene in der Gastronomie & Hotellerie	22
D. Hygieneanforderungen in Küche und Lagerbereich	28
Arbeitsgruppe und Ansprechpartner	30

Anlagen

(siehe Downloadbereich bei www.chefsculinar.de)

- Informationsposter für Gäste
- Tischaufsteller
- Checklisten zum Neustart
 - Checkliste Neustart 1: Mitarbeiter/innen
 - Checkliste Neustart 2: Restaurant
 - Checkliste Neustart 3: Theke
 - Checkliste Neustart 4: Küche
 - Checkliste Neustart 5: Rezeption
 - Checkliste Neustart 6: Housekeeping
- FAQ-Liste (Fragen & Antworten)

Verweis auf mitgeltende Unterlagen

- 3-Phasen-Szenario zur Belegung der Tourismuswirtschaft, Hotellerie und Gastronomie der Bundesländer Baden-Württemberg, Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen vom 29.04.2020
- Aktuelle Rechtslage in dem jeweiligen Bundesland (Verordnungen bei Redaktionsschluss sind in Vorbereitung bzw. schon verabschiedet)
- SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales vom 16.04.2020
- Kann das neuartige Coronavirus über Lebensmittel und Gegenstände übertragen werden? Bundesinstitut für Risikobewertung (30.04.2020, wird laufend aktualisiert)
- Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards für das Gastgewerbe, BGN 22.04.2020
- Hygieneleitlinie für die Gastronomie, DEHOGA Bundesverband 2011
- Ideensammlung für betriebliche Maßnahmen bei Wiedereröffnung, DEHOGA Bundesverband 24.04.2020

Vorwort

Dieses Handbuch wurde von einer Arbeitsgruppe bestehend aus Experten und Expertinnen unterschiedlicher Qualifikationen erarbeitet und beinhaltet eine Reihe von möglichen Schutzmaßnahmen für Betriebe aus dem Bereich Gastronomie und Hotellerie. Ziel ist der Gesundheitsschutz von Gästen und Mitarbeitern/innen.

Das Handbuch soll den Hoteliers und Gastronomen in der aktuellen Pandemie-Phase die Möglichkeit bieten, ihre Betriebe wieder zu öffnen und am wirtschaftlichen Leben teilzunehmen. Das Ziel muss sein, durch eine strenge Einhaltung der empfohlenen Schutzmaßnahmen ein höchstmögliches Vertrauen bei den Gästen wieder aufzubauen und eine dauerhaft erfolgreiche Bewirtschaftung der meisten gastgewerblichen Betriebe über die gesamte Dauer der Pandemie und darüber hinaus zu ermöglichen.

Eine weitere Lockerung der Öffnungsbeschränkungen bedarf einer kontinuierlichen Überprüfung seitens der Politik in Abhängigkeit zur Pandemieentwicklung. Die betrieblichen Schutzmaßnahmen müssen also laufend an die sich ändernden Rahmenbedingungen angepasst werden.

Untersuchungen von Prof. Streeck (Uni Bonn, Leiter der Heinsberg-Studie) haben ergeben, dass eine Infektion über Kontaktflächen nicht wahrscheinlich ist. Die aktuelle Einschätzung des Bundesinstituts für Risikobewertung (siehe mitgeltende Unterlagen) sieht eine geringe Wahrscheinlichkeit für den Fall von Oberflächen, die unmittelbar zuvor kontaminiert wurden.

Eine Übertragung über Lebensmittel findet nicht statt. Covid-19 stellt ein größeres Risiko für die Gesundheit von Gästen und Mitarbeitern/innen dar als für die Lebensmittelsicherheit. Neben den bereits schon immer durchgeführten Hygienemaßnahmen sollten die neuen Maßnahmen weniger die Lebensmittelhygiene beinhalten, sondern vor allem die Menschen (Mitarbeiter/innen und Gäste) vor einer Corona-Infektion schützen.

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 Verwendung von Schutzausrüstungen sowie besondere Schutzmaßnahmen. | Prio 1 |
| 2. Vermeidung von Schmierinfektion durch Einhaltung bestimmter Hygienemaßnahmen. | Prio 2 |
| 3. Einhaltung einer Basishygiene, die allgemein üblich ist und z. B. in der Hygieneleitlinie des DEHOGA-Bundesverbandes formuliert wurde. | Prio 3 |

A.

Grundsätzliches

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, z. B. durch eine Schichtleitung in jedem Arbeitsbereich.
- **Projektteam:** Bildung eines Projektteams, welches in Absprache mit der Geschäftsführung 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 Hygieneleitlinie des DEHOGA Bundesverbandes und dieses Handbuchs wird ein betriebseigenes Hygienekonzept neu erstellt bzw. ein bestehendes angepasst. Dabei ist es notwendig, dass unterschiedliche betriebliche Gegebenheiten berücksichtigt und vorhandene Möglichkeiten genutzt werden.
- **Dienstplangestaltung:** Durch die Bildung von festen Teams können kollegiale Kontakte auf wenige Personen konzentriert werden. 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. Kontaktaufnahme mit dem Gesundheitsamt.
 Bezüglich einer möglichen Erkrankung von Gästen gibt es eine Zutrittsregelung, wonach Gäste mit Krankheitssymptomen den Betrieb nicht betreten dürfen. Gäste mit Auffälligkeiten wie z. B. trockener Husten werden von den Mitarbeitern/innen unter Einhaltung des Mindestabstandes angesprochen. Erkrankte Gäste, die zuvor im Betrieb waren, muss mit einer Kontaktaufnahme bzw. einem Besuch des Gesundheitsamtes gerechnet werden. In diesem Fall ist es wichtig, Unterlagen wie z. B. Dienstpläne oder Gästelisten parat zu haben. Ebenso ist es wichtig, die Behörde vom Funktionieren der betrieblichen Schutzmaßnahmen zu überzeugen.
- **Regelwerk:** Erstellung von entsprechend notwendigen, einfachen und praxistauglichen Arbeitsanweisungen, z. B. zum Thema Händehygiene, Berufskleidung, gemäß den Empfehlungen des EU-Leitfadens „PRP und

HACCP“ (PRP = Prerequisite Programs – sww. Basishygiene – ausführliche Informationen siehe www.chefsculinar.de/neuer-eu-leitfaden-zu-prp-und-haccp-29764.htm).

- **Schulung:**

- Erstellung eines regelmäßig angepassten Unterweisungskonzeptes
- Durchführung einer Ersts Schulung (inkl. Aktualisierung der IfSG-Folgebelehrung) sowie täglichen Kurzbriefings. 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 sanktioniert. Den Mitarbeitern/innen muss die Wichtigkeit, Verbindlichkeit und Notwendigkeit der Regeln klar gemacht werden.

- **Vertrauensbildende Maßnahmen:** Es ist zu erwarten, dass viele Gäste verunsichert und sehr zurückhaltend sind, die Leistungen von Hotels und der Gastronomie in Anspruch zu nehmen. Aus diesem Grund ist es wichtig, auf mehreren Kanälen mit verschiedenen Maßnahmen für Vertrauen zu werben. Nach der Devise „Information schafft Vertrauen“ bieten sich folgende Wege an:

- Informationsposter
- Tischaufsteller
- Zertifikate von externen Prüfungen
- Homepage
- Social Media
- E-Mail-Kontakt
- Persönliche Gespräche (Telefon, bei der Begrüßung am Empfang und im Eingangsbereich)

Die Informationen müssen klar und kompetent übermittelt werden. Ein guter persönlicher Kontakt bietet den Gästen die Möglichkeit, Fragen stellen zu können. Die entsprechenden Personen sollten speziell dazu geschult werden. Auch Gäste sind auf ihr mögliches Fehlverhalten hinzuweisen sowie bei fortlaufender Nichtbeachtung der Hygiene- und Abstandsregeln höflich aufzufordern, den Betrieb zu verlassen.

- **Teambildende Maßnahmen:** Das Schutzkonzept wird nur funktionieren, wenn es von den Mitarbeitern/innen mitgetragen wird. Die Erfahrungen der letzten Wochen haben viele Menschen in Deutschland zum Umdenken gebracht. Deswegen kann damit gerechnet werden, dass eher wenige Personen uneinsichtig sein werden. Diese 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 eine Meetingkultur mit täglich zwei Powerbriefings werden folgende Effekte erzielt:

- Vermittlung von Sicherheit
- 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.

Legende:



Leitlinie betrifft Hotellerie



Leitlinie betrifft Gastronomie

B.

Hygieneanforderungen im Gästekontakt und in den öffentlichen Bereichen

B.1. Öffnungszeiten



Beschränkung der abendlichen Öffnungszeiten je nach rechtlicher oder behördlicher Vorgabe. Fehlt eine solche, dann empfehlen wir eine Beschränkung auf 22:00 oder 23:00 Uhr, um einen ausschweifenden Alkoholkonsum der Gäste und Verstöße gegen die Abstandsregeln zu vermeiden.

B.2. Reservierung/Registrierung



Hotellerie und Gastronomie haben den Vorteil, Gästedaten erfassen zu können. Dadurch ist eine Nachverfolgung und Benachrichtigung bei festgestellten Infektionen möglich.

Empfehlungen:

Prio 1

- Reservierungsanfragen erfolgen per E-Mail, über das Kontaktformular der Homepage oder über Buchungsportale (Opentable, Bookatable, HRS, bookings.com etc.).
- Die Angabe von vollständigen Kontaktdaten (Name, Vorname, Anschrift, Telefonnummer, E-Mailadresse) sind Pflicht.
- Für Begleitpersonen sind die vollständigen Kontaktdaten zu hinterlegen.
- Alle Reservierungsdaten sowie die Meldedaten (digitale Erfassung) von Hotels zur Weiterleitung an das Statistische Landesamt können dem Gesundheitsamt bei Bedarf zur Verfügung gestellt werden.
- Den Gästen wird auf der Homepage die Nutzung der offiziellen Corona-App* empfohlen. Diese leistet einen wichtigen Beitrag, Infektionsketten frühzeitig zu erkennen. Teilnehmer/innen dieser App werden nach Kontakt mit Coronakranken informiert, bevor sie selbst Krankheitsanzeichen entwickelt haben.
- Bei der Belegung der Zimmer sollten die vorhandenen Kapazitäten ausgenutzt werden mit dem Ziel, die Gäste möglichst großzügig im Haus zu verteilen.



B.3. Walk-in



Bei Gästen, die ohne Reservierung ein Restaurant oder Hotel aufsuchen, ist der/die Mitarbeiter/in angehalten bei Betreten des Hauses oder bevor eine Bestellung aufgegeben wird, die vollständigen Kontaktdaten der Gäste zu erfassen. Dies kann in einer Gästeliste oder digital erfolgen. In der Gäste-

Prio 1

* Offizielle App des Bundesgesundheitsministeriums ab Juni 2020

liste tragen die Gäste ihren Namen, Anschrift und Telefonnummer ein, die Mitarbeiter/innen ergänzen die Uhrzeit und die Tischnummer.

Prio 1

B.4. Parkplatz



Kosten für das Parken können komplett oder ab Erreichung eines Mindestumsatzes erlassen werden.

- Als Gastservice und als Zeichen eines „Dankeschön“ für den Besuch
- Menschenansammlungen auf dem Parkplatz sind zu vermeiden.
- Die Ein- und Ausfahrt wird von Mitarbeiter/in kontrolliert, die die Gäste unter Einhaltung des Mindestabstandes freundlich begrüßen.
- Hinweisschilder auf dem Parkplatz weisen auf die besonderen Corona-Regeln hin, um die Gäste zu sensibilisieren.

Prio 1

- Bei Berechnung von Parkgebühren wird empfohlen, diese direkt am Parkautomaten durchzuführen, um Kontakt mit anderen Menschen zu vermeiden- sollte das nicht möglich sein, wird der Bezahlvorgang wie in den weiteren Leitlinien beschrieben durchgeführt.

Prio 2

B.5. Öffentliche Toiletten



In Ergänzung zu den bestehenden hygienischen Regeln, ist darauf zu achten, dass in diesem Bereich keine Menschenansammlungen entstehen und wartende Gäste den Mindestabstand einhalten.

- Die Abstände werden durch Markierungstreifen auf dem Fußboden im Eingangsbereich der Toiletten kenntlich gemacht.
- Die Mitarbeiter/innen haben darauf zu achten, Grüppchenbildungen zu verhindern.
- Die Nutzung der Pissoirs sollte je nach räumlichen Gegebenheiten so organisiert werden, dass Abstandsregelungen eingehalten werden können.
- Die Lüftung in diesem Bereich muss eingeschaltet sein – wenn nicht vorhanden, ist durch geöffnete Fenster für eine Luftzirkulation zu sorgen.
- Den Gästen sollten zum Abtrocknen der Hände bevorzugt Papiereinwegtücher angeboten werden. Elektrische Händetrockner oder mehrfach verwendbare Stoffhandtücher sind zu vermeiden.
- Türklinken und Armaturen sind regelmäßig zu desinfizieren.
- Händedesinfektionsmittel steht für die Gäste bereit.

Prio 1

Prio 2

- Die Art und Häufigkeit der Reinigung der sanitären Anlagen erfolgt gemäß Reinigungs- und Desinfektionsplan. Als Schutzausrüstung sind Gummihandschuhe, Kleidung und Mund-Nasenschutz sinnvoll.
- Alle durchgeführten Reinigungsmaßnahmen sind als Aushang mit Unterschrift der Reinigungskraft gut sichtbar angebracht.

Prio 3

B.6. Garderobe & Gepäck



- Die Mitarbeiter/innen sind angehalten, den Gästen nicht die Garderobe oder das Gepäck abzunehmen.
- Die Gäste werden freundlich informiert, wo Garderobe und Gepäck abgestellt werden können.

Prio 2

B.7. Eingang/Foyer



- Menschenansammlungen vor dem Eingangsbereich sind zu vermeiden.
- Zur Vermeidung von Kontakten ist es hilfreich, die Eingangstüre in Stoßzeiten geöffnet zu lassen.
- Eine gute Be- und Entlüftung verringert die Ansammlung von Viren in der Raumluft.
- Verhaltensregeln (z. B. Plakate, siehe Anlage) gut sichtbar anbringen. Diese können unter anderen folgende Aspekte beinhalten:
 - „Bitte betreten Sie unseren Betrieb nicht, wenn sie an Krankheitssymptomen wie Fieber, trockenen Husten oder Atemwegsproblemen leiden.“
 - „Bitte achten Sie auf eine gute Händehygiene.“
 - „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.“
- Hinweis aufstellen: Freier Eintritt ist generell nicht möglich und erfolgt über Einlasskontrolle durch die Mitarbeiter/innen.
- Gäste können den Betrieb max. zu zweit oder im Familienverbund betreten.
- Die Mitarbeiter/innen begrüßen Gäste kontaktlos und mit einer positiven Körpersprache. Eine freundliche Begrüßung und kompetente Informationen sorgen in dieser besonderen Situation für Sicherheit bei den Gästen.

Prio 1

- Der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen ist einzuhalten (Abstände sind durch Markierungsstreifen auf dem Fußboden im Eingangsbereich kenntlich zu machen).
- Einlasskontrolle und -steuerung durch die Mitarbeiter/innen mit mehreren Möglichkeiten:
 - Einrichten eines Begrüßungscouters mit Reservierungsbuch und Gästeliste am Resturanteingang.
 - Eine Desinfektionsstation steht bereit (je nach Verfügbarkeit auf dem Markt), alternativ sprühen die Mitarbeiter/innen die Hände der Gäste mit Desinfektionsmittel ein und/oder weisen die Gäste höflich darauf hin, zuerst die Toiletten zum Händewaschen aufzusuchen (WICHTIG: Gäste informieren, wie die Toilette schnell erreicht werden kann).
 - Je nach Möglichkeit einen Wartebereich einrichten, damit die Gäste Gelegenheit haben, im vorgeschriebenen Abstand die Wartezeit zu verbringen. Dieser Wartebereich kann z. B. mit Stehtischen oder kleineren Sitzgruppen ausgestattet werden, die im Mindestabstand aufgestellt werden.

Prio 1

B.8. Rezeptionstresen



- Rezeptionsbereich an entsprechenden Kontaktstellen mit einem durchsichtigen Plexiglas-Spuckschutz ausstatten.
- Der Mindestabstand zum Tresen wird mit entsprechenden Markierungsstreifen dargestellt.
- Gespräche mit Gästen können nur in diesen Bereichen geführt werden.
- Die Arbeitsbereiche hinter dem Tresen durch Abtrennungen in Boxen aufteilen, damit die Mitarbeiter/in den Mindestabstand untereinander einhalten.
- Die Gäste werden auf die Möglichkeit, des Early-Check-Outs (Bezahlen beim Einchecken oder einen Tag vor Abreise) hingewiesen.
- Optional sind neben den üblichen Hygienemaßnahmen Keycards, Zimmerschlüssel und andere Dinge des täglichen Bedarfs zu desinfizieren.
- Auslagen auf dem Rezeptionstresen sind auf die notwendigen Dinge zu reduzieren.
- Desinfektionsmittel für die Gäste bereitstellen.

Prio 1

Prio 2

B.9. Verkehrswege/Aufzüge



- Die Abstandsregeln von mind. 1,5 Metern zwischen Personen sind von Mitarbeitern/innen und den Gästen in allen Verkehrswegen einzuhalten. Mund-Nasen-Schutz wird empfohlen.
- Zwischentüren in den Fluren und Gängen bleiben offen.
- Aufzüge sind eingeschränkt zu nutzen und sollten vorrangig Gästen vorbehalten sein, die darauf angewiesen sind, sowie für die Mitarbeiter/innen für Gepäckservice, Room-Service und Housekeeping. Die Aufzüge sind je nach Größe des Aufzuges durch max. 1-2 Personen bzw. Familien oder häusliche Gemeinschaften nutzbar, die zwingend einen Mund-Nasen-Schutz tragen müssen. Existieren Personalaufzüge, gelten die vorgenannten Regeln entsprechend. In diesem Fall sollten Mitarbeiter/innen nicht mehr als notwendig die öffentlichen Aufzüge nutzen, sondern nur mehr die Personalaufzüge.
- Ansammlungen vor Aufzügen sollten vermieden werden bzw. sind nur unter Einhaltung von Abstandsregeln (z. B. durch Markierungen) akzeptierbar.
- Verhaltensregeln (z. B. Plakate) sollten an geeigneten Stellen auf jeder Etage und im Aufzug gut sichtbar angebracht werden.

Prio 1

- In Ergänzung zu den bestehenden Hygieneregeln und dem bestehenden Reinigungs- und Desinfektionsplan werden Kontaktflächen, wie z. B. Lichtschalter, Türklinken, Handläufe, etc. auf den Fluren, Etagen und in den Aufzügen täglich desinfiziert. Die Verantwortlichen legen die Häufigkeit in Abhängigkeit von der individuellen Situation fest, z. B. zweimal täglich.

Prio 2

B.10. Platzierung



- „Wait to be seated“ im Restaurant – Plätze werden von den Servicemitarbeitern/innen zugewiesen. Wenn möglich werden die Gäste von den Mitarbeitern/innen begrüßt und zum Tisch begleitet.
- Der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Mitarbeitern/innen ist einzuhalten, die Gästeströme sind dabei zu beobachten und zu steuern.

Prio 1

B.11. Aufenthalt

B.11.1. Hotelzimmer



- Husten und Niesen erfolgt bei den Mitarbeitern/innen ausschließlich in die Armbeuge, um die Verbreitung von Tröpfchen zu vermeiden. Die Berufskleidung ist täglich zu wechseln. **Prio 1**
- Bei der Begegnung mit Gästen im Hotelzimmer ist der Mindestabstand einzuhalten und Mund-Nasen-Schutz zu tragen.
- Persönliche Begrüßungen der Gäste durch Umarmungen und Hand-schlag sind untersagt.
- Die Dienstplanung berücksichtigt, dass Mitarbeiter/innen im Housekeeping bestimmte Zimmer oder bestimmte Etagen zugewiesen werden. Die Pausenzeiten werden so definiert, dass Grüppchenbildungen und die Durchmischung von Teams vermieden werden.
- Der bestehende Standard im Housekeeping, bei Betreten des Zimmers als erstes zu lüften, ist strikt einzuhalten, weil dadurch möglicherweise bestehende Virenansammlungen entfernt werden.
- In Ergänzung zu den bestehenden Hygieneregeln und dem bestehenden Reinigungs- und Desinfektionsplan werden Kontaktflächen in den Zimmern, wie z. B. Lichtschalter, Türklinken, Handläufe, Fernbedienungen etc. in täglich desinfiziert. **Prio 2**
- Die Mitarbeiter/innen haben auf eine ordnungsgemäße Kleidung zu achten sowie einen Mundschutz zu tragen. Generell gilt, dass es zu keinem direkten Kontakt zwischen den zu reinigenden Oberflächen und dem oder der Mitarbeiter/in kommt.
- Allgemeine Standards im Housekeeping sind einzuhalten, z. B. **Prio 3**
 - Farbsystem im Reinigungskonzept
 - Ausreichender Wechsel der Reinigungstücher (z. B. nach jedem Zimmer)
 - Trennung sauberer und schmutziger Wäsche
 - Umgang mit Reinigungstextilien und Putzmitteln
 - Ablauf der Zimmerreinigung

B.11.2. Restaurant á la carte und Frühstück


Prio 1

- **Abstand** zwischen den Gästen – die Platzkapazität ist entsprechend anzupassen. Ein weiteres Ziel ist eine eingeschränkte Verweildauer. Dies könnte z. B. durch vereinbarte Zeitfenster bei der Tisch-Reservierung erreicht werden.
 - Zwischen den Gästen muss mindestens 1,5 Meter Abstand sein.
 - 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.
 - Stammtische (z. B. für Senioren und Vereine) sind wegen der Personenzahl und der langen Verweildauer nicht möglich.
 - Tischaufsteller sollen auf die Regeln freundlich hinweisen.
 - Auch bei schwacher Frequenz sind die Raum- und Tischkapazitäten so zu nutzen, dass die Abstände groß gehalten werden.
 - Optional werden Devider (Trennwände für die Tische Höhe 1,5 Meter und 2,0 Meter Breite) empfohlen, wenn der Tischabstand nicht eingehalten werden kann.
- Der **Abstand** von Mitarbeitern/innen zu den Gästen kann mit folgenden Maßnahmen gesteuert werden:
 - Einsatz von Servierwagen und Tablets beim Servieren und Abräumen
 - Minimierung von Small-Talk
- Durch eine gute **Belüftung** wird die Virenansammlung in der Raumluft deutlich verringert.
- Den Gästen wird auf einem Tischaufsteller die Nutzung der offiziellen Corona-App* empfohlen. Dies leistet einen wichtigen Beitrag, Infektionsketten frühzeitig zu erkennen. Teilnehmer dieser App werden nach Kontakt mit Coronakranken informiert, bevor sie selbst Krankheitsanzeichen entwickelt haben.
- Steuerung der **Gäbeströme**
 - Persönliche Begrüßungen der Gäste durch Umarmungen und Handschlag sind untersagt. Positive Körpersprache und freundliche verbale Ansprache sind einzusetzen.
 - Hotel (À la carte und Frühstück): Abfrage von Namen, Zimmer- und Tischnummer am Eingang
 - Menschenansammlungen und Schlangenbildungen sind zu vermeiden.

* Offizielle App des Bundesgesundheitsministeriums ab Juni 2020

- 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.

- **Frühstücksgeschäft**

- Das Frühstück wird am Tisch oder auf dem Zimmer serviert, auf Frühstücksbuffets wird verzichtet. Dabei kann man den Gästen am Abend aus mehreren Möglichkeiten wählen lassen, um Gästewünsche erfüllen zu können und es bestmöglich vorzubereiten.
- Beim Check-in erhalten die Hotelgäste Frühstückszeiten mitgeteilt, damit wird die Frequenz im Restaurant entzerrt.
- Wenn möglich erhalten die Gäste bei Check-in zusätzlich eine Tischnummer, die während des Aufenthaltes verbindlich ist.

- **Restaurant á la carte**

- Um die Kontaktdauer zwischen den Gästen und den Mitarbeitern/innen möglichst kurz zu gestalten, wird empfohlen, das Speisenangebot zu reduzieren, damit die Gäste eine übersichtliche, selbst erklärende Auswahlmöglichkeit zur leichten Entscheidung haben.
- Die Gerichte sollten eindeutig erklärt sein, damit Rückfragen möglichst vermieden werden. Es macht Sinn, gleichzeitig eine Getränkeempfehlung mit in die Karte aufzunehmen.
- 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.
- Beim Bestellvorgang sind digitale Medien (Handhelds) sinnvoll. Stehen keine digitalen Medien zur Verfügung, ist das Order-Runner-System besonders zu empfehlen.
- 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.
- Das Vorlegen von Speisen am Tisch entfällt.
- Die Kontaktzeiten sind beim Servieren möglichst kurz zu halten. Der Einsatz von Tablettis statt einzeln servierter Getränke kann hilfreich sein.

- Das vorhandene To-Go-Angebot sollte weiterhin beibehalten werden.

Prio 1

- Das Getränkeangebot sollte ebenfalls angepasst werden auf das Angebot von Flaschenware und einer reduzierten Auswahl an Mixgetränken (ggf. unter Verwendung von Fertigprodukten).

Prio 2

- **Hygiene**

- Jede Schichtleitung ist angehalten, die Vollständigkeit von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sicherzustellen.
- Auf Tischwäsche wird zugunsten von Papiersets, die nach jedem Gast gewechselt werden, verzichtet.
- Auf Stoffservietten wird zugunsten von Papierservietten verzichtet.
- Es wird empfohlen, auf Menagen zu verzichten und diese nur auf Nachfrage der Gäste zu reichen und nach Gebrauch umgehend im Backoffice zu desinfizieren.
- Laminierte Speisekarten & Tischaufsteller einsetzen, die desinfiziert werden können. Die geltenden Deklarationsvorgaben sind einzuhalten.
- Keine Kaffeemaschinen zur Selbstbedienung einsetzen, sondern Kaffeeservice mit Einzelportionierung – wo möglich (als Alternative wird der Einsatz von Kaffeekannen empfohlen).
- Es wird empfohlen, Tageszeitungen nicht mehr zur mehrfachen Verwendung anzubieten. Diese können stattdessen verkauft werden.
- Gläser, Krüge und Tassen etc. sollten nicht oben am Rand angefasst werden, da sich an diesen Stellen möglicherweise Viren befinden könnten.
- Kontaktflächen (z. B. Tisch, Tischaufsteller, Tastatur der EC-Kartengeräte) sollten nach dem Verlassen des Gastes desinfiziert werden.
- Direkt nach dem Abräumen eines Tisches, also dem Kontakt mit Geschirr, Gläsern und Besteck der Gäste, ist eine Händehygiene durchzuführen. Das Eindecken hat mit frisch desinfizierten Händen zu erfolgen.

B.11.3. Room-Service und Minibar



Alternativ zum Restaurantangebot sollte der Room-Service verstärkt angeboten werden. Dafür dient ein Konzept mit attraktiven Angeboten von Speisen und Getränken. Der Betrieb von Minibars ist kritisch zu hinterfragen und kann zu höherem Arbeitsaufwand führen. Der Einsatz von Ge-

Prio 1

tränkeautomaten und das Angebot, Getränke mit den Speisen zu bringen, bieten sich als Alternativen an. Die Nachfrage ist höher, wenn das Angebot ohne Aufschläge erfolgt.

Prio 1

B.11.4. Theken im Restaurant und Bars im Hotel



- Der Betrieb von Theken und Bars wird je nach rechtlicher oder behördlicher Vorgabe geregelt. Fehlt eine solche, dann empfehlen wir einen eingeschränkten Betrieb in zwei möglichen Varianten:
 - Reiner Ausschank von Getränken: Die Getränke werden an die Servicemitarbeiter/innen übergeben. Ein Publikumsverkehr findet nicht statt. Hier sind keine besonderen Schutzmaßnahmen nötig außer die Einhaltung des Mindestabstandes. Zur Information der Gäste dient ein Aufsteller mit der Information „kein Thekenbetrieb“.
 - Theken- und Barbetrieb für Gäste: Zum Schutz der Thekenmitarbeiter/innen wird ein Schutz aus Plexiglas am Tresen installiert. Im Gastbereich ist die Abstandsregelung von mind. 1,5 Metern zwischen den Gästen einzuhalten. Dies kann durch das Gebot, einen Barhocker zu nutzen und die Begrenzung auf eine maximale Zahl an Sitzplätzen erreicht werden. Die Barhocker sind so anzuordnen, dass sie jeweils innerhalb des vorgeschriebenen Mindestabstands getrennt voneinander stehen. Die Thekenmitarbeiter/innen überwachen die Einhaltung des Abstandes.
 - Ein Hinweisschild mit der Angabe der maximalen Gästezahl ist sinnvoll.
 - Nach Möglichkeit keine laute Musik anstellen um das „laute Sprechen“ zu vermeiden.

Prio 1

- Bier und Softgetränke sollten nach Möglichkeit nicht gezapft, sondern in Flaschen angeboten werden.
- Neben den geltenden hygienischen Regeln ist darauf zu achten, dass ausreichend Reinigungs- und Desinfektionsmittel am Arbeitsplatz vorhanden sind.

Prio 2

B.11.5. Außengastronomie



- 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 1,5 Meter zwischen Personen eingehalten wird.

Prio 1

- Bierbänke erhalten entsprechende Markierungen für die Bereiche, wo die Gäste Platz nehmen dürfen (z. B. max. 2 Personen je Bierbank).
 - Die Bestuhlung wird so ausgerichtet, dass die Mindestabstände eingehalten werden. Das beinhaltet die Reduzierung der vorhandenen Sitzplatzkapazitäten.
 - Stehtische dürfen maximal von zwei Personen genutzt und im entsprechend vorgeschriebenen Abstand aufgestellt werden, um zu enge Kontakte unter den Gästen zu vermeiden.
 - **Steuerung von Gästegruppen**
 - 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.
 - Die Mitarbeiter/innen sorgen dafür, dass die Ansammlung von Menschen begrenzt wird und die Abstandsregeln eingehalten werden.
 - **Selbstbedienungsbereich**
 - Der SB-Bereich sollte eingeschränkt werden zugunsten eines Tischservices. Hierbei ist darauf zu achten, dass Mindestabstände eingehalten werden.
-
- Tablett, Besteckkörbe und Servietten liegen nicht frei aus. Die Gäste erhalten von den MitarbeiternK/innen ein Tablett mit Besteck und Serviette (ggf. ist das Besteck mit der Serviette gewickelt).
 - Bier und Softgetränke sollten nach Möglichkeit nicht gezapft, sondern in Flaschen angeboten werden.

Prio 1

Prio 2

B.11.6. Fitness/Wellness/Schwimmbad/Sauna



- Beachtung der rechtlichen oder behördlichen Vorgaben. Fehlen solche, dann empfehlen wir aufgrund des erhöhten Infektionsrisikos (geschlossene Räumlichkeiten, sportliche Betätigung mit erhöhter Atemfrequenz) das Angebot von Fitness, Wellness, Schwimmbad und Sauna bis auf Weiteres geschlossen zu halten.

Prio 1

B.11.7. Tagungen/Konferenzen/Meetings



- Tagungen, Konferenzen und Meetings werden je nach rechtlicher oder behördlicher Vorgabe geregelt. Fehlt eine solche, dann empfehlen wir

Prio 1

eine weitreichendere Begrenzung der Personenzahl in Abhängigkeit von den Tagungsraumgrößen.

Prio 1

- Die Bestuhlung der Räume (Parlamentarisch, U-Form, Stuhlkreis, Kino) ist so zu vollziehen, dass ein Mindestabstand von 1,5 Meter zwischen Personen eingehalten werden kann. Die reguläre Maximalbelegung je Raum ist dahingehend zu reduzieren.
- Büfets und Selbstbedienungseinrichtungen (z. B. Kaffeestation) werden nicht angeboten.
- Equipment wie Stifte, Moderationskarten, Flaschenöffner etc. sollten möglichst nur individuell je Teilnehmer/in zur Verfügung gestellt werden. Eine unkontrollierte gemeinsame Nutzung ist zu vermeiden.
- Bei Bestuhlung mit Tischen (Parlamentarisch, U-Form) werden Speisen und Getränke im Konferenzraum am Tisch serviert und eingenommen. Die Versorgung mit Tagungsgetränken erfolgt individuell je Gast auf Abfrage. Um den Kontakt der Mitarbeiter/innen zu minimieren, schlagen wir vor, die Abfragen auf einmal vormittags und einmal nachmittags zu begrenzen.
- Bei Bestuhlung ohne Tischen (Stuhlkreis, Kino) werden Speisen und Getränke im Restaurant eingenommen. Die Uhrzeiten sind so zu organisieren, dass einzelne Veranstaltungen zeitlich versetzt in die Pause gehen.

B.11.8. Spielbereiche für Kinder



- Spielangebote im Innenbereich können nur einzeln genutzt werden (mit Begleitperson).
- Spielangebot im Außenbereich können unter Einhaltung der Abstandsregeln (mit Begleitperson) genutzt werden.
- Der Umgang mit Stiften und Spielzeug sollte geregelt werden. Auf desinfizierbares Material ist zu achten, zudem können Gäste darauf hingewiesen werden, eigenen Spielbedarf für die Kinder mitzubringen.

Prio 1

B.11.9. Bezahlung/Abreise/Verabschiedung Hotel



- **Check-out**
 - Gästen wird ein Early-Check-out am Vorabend angeboten, um die Kontaktzeiten bei der Abreise zu minimieren.
 - Der Check-out erfolgt nur einzeln bzw. zu zweit, wartende Gäste

Prio 1

Prio 1

haben den Mindestabstand einzuhalten. Die Abstandsregeln werden eingehalten, Markierungsstreifen auf dem Fußboden weisen auf den Mindestabstand hin.

- Dort wo es möglich ist, ist ein Wartebereich einzurichten, damit die Gäste die Möglichkeit haben im vorgeschriebenen Abstand die Wartezeit zu verbringen.

- **Bezahlung des Hotelaufenthaltes**

- Eine bargeldlose Bezahlung (EC-Card, Kreditkarte, Rechnungsversand) wird empfohlen.
- Wenn der Gast eine Bargeldzahlung wünscht, wird das Geld nicht übergeben, sondern auf den Tresen oder in einen „Zahlsteller“ gelegt. Die Rückgabe des Wechselgeldes erfolgt ebenfalls so.

- **Verabschiedung der Gäste**

- Diese erfolgt ausnahmslos kontaktlos. Händeschütteln ist untersagt.
- Wenn der Mindestabstand eingehalten werden kann, hat der Mitarbeiter/in die Möglichkeit, vor den Rezeptionstresen zu treten.
- Eine freundliche Körperhaltung und positive Kommunikation ist unbedingt einzusetzen.
- Ein souveränes Auftreten durch eine positive Körpersprache und freundliche Kommunikation rundet den professionellen Gesamteindruck ab.

B.11.10. Bezahlung



Prio 2

- Eine bargeldlose Bezahlung (EC-Card, Kreditkarte) wird empfohlen.
- Wenn der Gast eine Bargeldzahlung wünscht, wird das Geld nicht direkt übergeben, sondern auf einen Teller oder in eine Rechnungsmappe gelegt. Die Rückgabe des Wechselgeldes erfolgt ebenso.
- Kassenoberflächen sind regelmäßig und vor allem bei Schichtwechseln zu desinfizieren.

Prio 1

- **Verabschiedung der Gäste**

- Diese erfolgt ausnahmslos kontaktlos. Händeschütteln ist untersagt.
- Wenn der Mindestabstand eingehalten werden kann, hat der Mitarbeiter/in die Möglichkeit, vor den Rezeptionstresen zu treten.
- Eine freundliche Körperhaltung und positive Kommunikation ist unbedingt einzusetzen.

C.

Mitarbeiterhygiene in der Gastronomie und Hotellerie

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 sie begreifen, was alles auf dem Spiel steht und ihnen die Wichtigkeit ihres Tuns 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.

Prio 1

- **Schnelltests:** Jede/r Mitarbeiter/in hat sich regelmäßig einem Corona-Schnelltest zu unterziehen. Die Teilnahme am Test wird schriftlich festgehalten und von den beteiligten Personen, im Rahmen der bundesweiten Vorgaben und der behördlichen Möglichkeiten, gegengezeichnet.
- Den Mitarbeitern/innen wird die Nutzung der offiziellen **Corona-App*** empfohlen. Dies leistet einen wichtigen Beitrag, Infektionsketten frühzeitig zu erkennen. Teilnehmer 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.
- **Begrüßung:** Die kollegiale Begrüßung erfolgt ausnahmslos kontaktlos. Händeschütteln oder Umarmungen sind nicht erlaubt.
- **Erkrankungen** wie Fieber, Husten, 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.
- **Risikogruppen:** Mitarbeiter/innen mit bestimmten Risikofaktoren werden nach den aktuellen Arbeitsschutzbestimmungen freigestellt oder ggf. in Bereiche eingeteilt, wo kein Kundenkontakt zustande kommt.

* Offizielle App des Bundesgesundheitsministeriums ab Juni 2020



- **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.

Prio 1

Mitarbeiter/innen, die in Deutschland in Gebieten mit Hotspots (siehe dazu das Dashboard auf der Seite www.corona.rki.de Urlaub machen, müssen nach Rückkehr zwingend einen Schnelltest machen.

- **Mitarbeiterhygiene & Lebensmittel:** Damit Bakterien und Viren nicht über kleine Tröpfchen aus Speichel oder Nasensekret in Speisen gelangen, müssen sich Mitarbeiter/innen beim Niesen oder Ausschneupfen 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.

Prio 3



- Prio 3

• **Schmuck:** Jeglicher Schmuck, Uhren und Piercings sind vor Arbeitsbeginn abzulegen.
- **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 sind entsprechend geschult und achten im Betrieb auf die Einhaltung dieser Regel.

Das Tragen von Einmalhandschuhen wird nach neueren Erkenntnissen kritisch gesehen, weil Einmalhandschuhe häufig zu lange getragen werden, die Oberfläche der Handschuhe verschmutzen und Bakterien sowie Viren übertragen werden können.
- Prio 1

• Für Mitarbeiter/innen mit Piercings in der Zunge wird dauerhaftes Tragen von Mundschutz empfohlen.
- Prio 2

• **Mitarbeiterkleidung:** Privatkleidung am Arbeitsplatz ist tabu. Die Arbeitskleidung muss sauber sein, mindestens täglich gewechselt und hygienisch aufbereitet werden. 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 (Toque etc.) zu tragen.
- Prio 1

• **Umkleiden:** In den Umkleiden muss der Abstand zwischen den einzelnen Mitarbeitern/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.

- **Arbeitsmaterialien:** Jede/r Mitarbeiter/in ist angehalten, sich mit allen notwendigen Arbeitsmaterialien (Orderman, Kugelschreiber, Blöcke, Kellner/in-Besteck, Messer etc.) auszustatten, um einen Austausch untereinander zu vermeiden. Jeweils nach Schichtende sind die Mitarbeiter/innen für die Reinigung und Desinfektion ihrer Arbeitsmaterialien verantwortlich.

Prio 2

- **Mund- & Nasenabdeckung:** Liegen keine rechtlichen oder behördlichen Vorgaben vor, legen die Unternehmer/innen durch eine eigene Risikobewertung fest, in welchen Bereichen die Mitarbeiter/innen einen Mund-Nasen-Schutz tragen. Belange der Mitarbeiter/innen über die Art der Abdeckung sind dabei mit einzubeziehen. Eine Ausnahme zum Tragen des Mund-Nasen-Schutzes kann bestehen, wenn die Person alleine tätig ist. Zur Auswahl stehen Einwegmasken oder waschbare Stoffmasken. Alternativ könnten auch durchsichtige Masken und Plexiglasvisiere verwendet werden, womit die Mitarbeiter/innen im Gastgespräch auch die Mimik umfänglich einsetzen können. Auf eine ausreichende Ausstattung pro Person ist zu achten. Die Masken müssen regelmäßig gewechselt werden, idealerweise mindestens alle 2 Stunden oder mehrfach täglich. Bei Durchfeuchtung ist die Maske zu wechseln

Prio 1

Durch die zu erwartende höhere Belastung muss damit gerechnet werden, dass die betreffenden Personen häufigere Pausen brauchen, ein Aufenthalt an der frischen Luft ist empfehlenswert.

Ein korrekter Sitz der Mund-Nasen-Masken ist unerlässlich, beim Wechsel dürfen nur die Schlaufen angefasst werden. Nach dem Wechsel sind die Hände zu waschen oder zu desinfizieren.

- **Pausenregelung:**
 - Die Einnahme von Mitarbeiteressen ist nur in den dafür vorgesehenen Bereichen gestattet.
 - Die Pausenräume bzw. der Kantinenbereich sollte möglichst von wenigen Personen 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.



- Es gibt eine begrenzte Getränkeauswahl in Flaschenform, Warmgetränke (Tee und Kaffee) werden von Küchen- oder Kantinenmitarbeitern/innen zubereitet.
- Tablett, Besteckkörbe und Servietten liegen nicht frei aus. Die Küchen-/Kantinenmitarbeiter/innen bereiten ein Tablett mit Besteck und Serviette (ggf. ist das Besteck mit der Serviette gewickelt) vor.
- Kontaktloses Bezahlen wird empfohlen.
- Sowohl vor der Essensausgabe als auch nach der Einnahme sind die Hände entsprechend zu waschen und desinfizieren. Alle Mitarbeiter/innen sind dafür verantwortlich, ihren Platz nach dem Essen zu reinigen und zu desinfizieren. Die dafür notwendigen Mittel stehen im Raum bereit.

Prio 2

- Raucherpausen dürfen nicht in Gruppen erfolgen, sondern nur einzeln. Erforderlichenfalls ist ein Pausenplan zu erstellen. Nach dem Rauchen sind die Hände zu waschen und zu desinfizieren.

Prio 1

- **Toilettenbenutzung:**

Prio 3

- Um eine Kontamination der Speisen zu vermeiden, ist nach einem Toilettengang die vorgegebene desinfizierende Händehygiene einzuhalten. Es werden nur Einmalhandtücher eingesetzt.
- Es dürfen sich maximal zwei Mitarbeiter/innen im Toilettenbereich gleichzeitig aufhalten. Die Abstandsregel gilt auch hier.
- Für eine gute Lüftung muss gesorgt sein (Lüftungsanlage oder Lüftung über geöffnete Fenster).

Prio 1

- Die Reinigung bzw. Desinfektion der Toilette nach dem Toilettengang ist Pflicht.

Prio 2

D.

Hygieneanforderungen in Küche und Lagerbereich

- Prio 1
 • **Angebotsgestaltung:** Klein gehaltenes, gezieltes Speisenangebot unter Verzicht auf exotische Produkte mit hohem Beratungsbedarf. Damit können folgende Effekte erzielt werden:
 - Der Gästekontakt im Service wird verkürzt, weil Gäste weniger Beratung zu den Gerichten benötigen und sich leichter entscheiden können.
 - Die Gerichte sind einfacher und mit weniger Mitarbeitereinsatz zu produzieren. Der Convenience-Einsatz sollte entsprechend angepasst werden.
 - Abstandsregeln können in der Küche besser eingehalten werden. Jede/r Mitarbeiter/in baut seinen/ihren Posten auf und ist dafür verantwortlich. Ggf. können auch Posten zusammengelegt werden.
 - Der Lagerbestand wird auf wenige Produkte minimiert und die Gefahr von Verderb wird verringert.
- **Beschaffung und Warenannahme:** Lebensmittel werden über den Zustellgroßhandel angeliefert, dadurch wird der Kontakt der Mitarbeiter/innen mit anderen Menschen vermieden. Die Bestellung erfolgt nur telefonisch oder auf digitale Weise. Bei der Übergabe werden Abstandsregeln eingehalten. Lieferanten (Fahrer und Verkaufsberater) dürfen die Küche nicht betreten.
- **Lagerbereich:** Große Betriebe können mit einem Lageristen arbeiten. In kleineren Betrieben gibt es die Regel, dass die Lagerräume nur von einer Person betreten werden darf. 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 kleinen Küchen kann nur eine Person tätig werden.
 - In größeren Küchen ist auf eine strikte Postentrennung zu achten.
 - Auch zum Service sollte nach Möglichkeit kein direkter Kontakt erfolgen z. B. beim gemeinsamen Anrichten und Dekorieren von Speisen.
 - Eine gute Be-/Entlüftung reduziert Virenansammlungen in der Raumluft.
- **Spülen:** Beim Geschirrspülen gelten die Abstandsregeln. Erforderlichenfalls wird das Geschirrspülen durch eine/n, dafür eingeteilte/n Mitarbeiter/in durchgeführt.

Prio 2
- Prio 1
 • **Entsorgung:** Die Entsorgung erfolgt gemäß der DEHOGA-Hygieneleitlinie. Abstandsregeln sind auch hier einzuhalten, so dass die Verbringung von Abfällen in den Außenbereich nur von einer Person erledigt wird.
- Prio 3
 • **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.

Arbeitsgruppe und Ansprechpartner

Das vorliegende Dokument „PRAXIS – Hygienehandbuch für Gastronomie und Hotellerie“ wurde durch eine Arbeitsgruppe der Firma CHEFS CULINAR erstellt.

- Klaus Ommer** Bereichsleiter Consulting Hotellerie und Gastronomie,
Staatlich geprüfter Betriebswirt für Hotellerie und Gastronomie
- Alexander Westhäußer** Personalentwicklung und Training Consulting Hotellerie und Gastronomie,
Zertifizierter Trainer & Qualitätscoach für das Gütesiegel Servicequalität
Deutschland, IHK-geprüfter Ausbilder, persolog® zertifizierter Trainer
- Stefan Vornehm** Diplom-Oecotrophologe, Qualitätsmanager und -auditor DGQ/EOQ,
Sicherheitsbeauftragter BGN, Mitwirkender bei der Leitlinie
„Gute Hygienepraxis in sozialen Einrichtungen“
- Astrid Nogaitzig** Personalentwicklung und Training Consulting Hotellerie und Gastronomie,
Staatlich geprüfte Betriebswirtin für Hotellerie und Gastronomie,
Systemischer Business-Coach, persolog® zertifizierte Trainerin
- Hans-Willi Evers** Fachberater Reinigung & Hygiene, Hygienebeauftragter
- Martina Walter-Kunkel** Diätassistentin, Köchin, Fachdiätassistentin Vollwerternährung UGB,
Hygienefachkraft, Mitwirkende bei der Leitlinie „Gute Hygienepraxis
in sozialen Einrichtungen“

Ansprechpartner

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

Sina Koch

Tel.: 02837 80673

E-Mail: sina.koch@chefsculinar.de

CHEFS CULINAR

Software und Consulting GmbH & Co. KG

Holtumsweg 26

47652 Weeze

Datum: _____

Checkliste Neustart 1: Mitarbeiter/innen

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
1	Hauptverantwortliche benennen				
2	Information an alle Mitarbeiter/innen, wann Wiedereröffnungsphase beginnt				
3	Überarbeitung und Anpassung des betriebseigenen HACCP-Konzeptes				
4	Bilden eines Krisenteams				
5	Festlegung Aufgaben Krisenteam für interne Belange				
6	Beschaffung Schutzkleidung nach entsprechender Ländervorgabe				
7	Dienstpläne & Arbeitsgruppen erstellen (kein Tauschen möglich)				
8	Pausenzeiten & Pausenort festlegen, Abstandsregeln einhalten				
9	Überprüfung Mitarbeiter/innen, ob alle vorhandenen und notwendigen Belehrungen und Schulungen absolviert wurden oder welche noch notwendig sind				
10	Verhaltensmaßnahmen nach möglichem Ausbruch festlegen				
11	Verhaltensmaßnahmen MA festlegen (Personalhygiene, Abstandsregelungen, Schutz- und Dienstkleidung)				
12	Arbeitsprozesse an Abstandsregelungen anpassen				
13	Schulung der MA inkl. Dokumentation, Inhalte stetig aktualisieren				
14	Meetingkultur (zwei Powerbriefings pro Tag) implementieren				
15	Corona-Schnelltests nach Rücksprache mit örtlichen Behörden, je nach Bundesland				
16	Verhaltenskodex im Team: so kontaktlos wie möglich arbeiten und sich im Betrieb aufhalten, Abstandsregeln immer beachten				
17	Einhaltung der Meldepflicht bei Krankheit und nach Auslandsreisen				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
18	Umgang mit Risikogruppen, Arbeitsbereiche entsprechend aufteilen				
19	Handwaschbecken nutzen, ausreichende Anzahl muss vorhanden sein				
20	Nies- und Hustenetikette einhalten (laut Schulung und Poster) einhalten				
21	Tischordnung anpassen (1,5 Meter Abstand – 2 Personen am Tisch oder eine Familie) – gilt auch für Außenbereiche				
22	vorhandene Richtlinien zur persönlichen Hygiene verbindlich einhalten, Zungenpiercings entfernen				
23	Mitarbeiterkleidung: täglich frische Kleidung, Wechsel bei Verschmutzung, hygienische Aufbereitung, keine Privatkleidung am Arbeitsplatz				
24	In den Umkleideräumen Abstand einhalten, gut durchlüften, zeitversetzt und einzeln umziehen				
25	Duschen in hygienisch einwandfreiem Zustand, gut belüftet, Reinigung nach Plan oder bei Verschmutzung				
26	Toiletten mit Desinfektionsmittel, Flüssigseife und Einweghandtüchern ausstatten				
27	Jeder/e Mitarbeiter/in hat sein notwendiges Arbeitsmaterial dabei und tauscht nicht, Desinfektion nach Schichtende				
28	Interne Mund- und Nasenschutz-Richtlinie einhalten				
29	Pausen nur lt. Pausenplan, Abstand im Pausenraum einhalten, Durchmischung der Teams vermeiden				
30	Pausenplatz desinfizieren, Hände vor und nach dem Essen desinfizieren				
31	Raucherpausen nur einzeln, Hände danach desinfizieren				
32	Teambuilding und Mitarbeitermotivation nutzen – immer offenes Ohr fürs Team haben				
33	Verhaltensmaßnahmen nach möglichem Ausbruch festlegen				

Wiedervorlage am:

Unterschrift Geschäftsführer

Datum: _____

Checkliste Neustart 2: Restaurant

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
1	Implementierung aller aktuellen hygienischen Verordnungen und Dokumentation der Umsetzung				
2	Information an alle Mitarbeiter/innen, wann Wiedereröffnungsphase beginnt				
3	Bildung eines Krisenteams				
4	Festlegung Aufgaben Krisenteam				
5	Hauptverantwortliche benennen				
6	Überarbeitung und Anpassung des betriebseigenen HACCP-Konzeptes				
7	Notwendige Verfahrensanweisungen erstellen				
8	Beschaffung Schutzkleidung nach entsprechender Ländervorgabe				
9	Verhaltensmaßnahmen nach möglichem Ausbruch festlegen				
10	Dienstpläne & Arbeitsgruppen erstellen (kein Tauschen möglich)				
11	Arbeitsprozesse an Abstandsregelungen anpassen				
12	Überprüfung Mitarbeiter/innen, ob alle vorhandenen und notwendigen Belehrungen und Schulungen absolviert wurden oder welche noch notwendig sind				
13	Pausenzeiten und Pausenort festlegen, Abstandsregeln einhalten				
14	Verhaltensmaßnahmen MA festlegen (Personalhygiene, Abstandsregelungen, Schutz- und Dienstkleidung)				
15	Meetingkultur implementieren				
16	Schulung der MA in Form eines Workshops inkl. Dokumentation				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
17	Festlegen einer Softopeningphase zur Überprüfung der implementierten Vorgehensweisen				
18	Begrüßungscounter mit Reservierungsbuch und Gästeliste nutzen, um Gästeströme zu steuern				
19	Maximale Gästezahl steuern und einhalten (Chips, Nummern), Wartebereiche schaffen				
20	Tischordnung anpassen (1,5 Meter Abstand – 2 Personen am Tisch oder eine Familie) – gilt auch für Außenbereiche				
21	Schutzzonen einrichten und markieren im Gastbereich, gilt auch für Außenbereiche				
22	Öffnungszeiten dem aktuellen gesetzlichen Rahmen anpassen				
23	Wartebereiche und Einlasskontrollen einrichten, Zutrittsregeln festlegen				
24	Überarbeitung Speisenkonzept (keine Buffets, Angebotsvielfalt reduzieren)				
25	Speisekarten laminieren				
26	Toiletten mit Desinfektionsmittel, Flüssigseife und Einweghandtüchern ausstatten				
27	Lieferanten informieren und Bestellungen koordinieren				
28	Gesamter Restaurantbereich ist desinfizierend zu reinigen				
29	Klimanalage prüfen ggfs. warten lassen				
30	Alle Wasserhähne mindestens 15 Minuten laufen lassen				
31	Schankanlage prüfen und reinigen lassen				
32	Technische Geräte (Kaffeemaschine, Eismaschine, Eiswürfelbereiter etc.) überprüfen und reinigen				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
33	Lagerräume reinigen und bestücken – MHD Kontrolle bei eingelagerten Lebensmitteln und Getränken				
34	Kühlzellen reinigen und technischer Funktionscheck-Achtung: Kühlzellen müssen vor erster Lieferung notwendige Kühltemperaturen erreicht haben				
35	Regeln für die Warenannahme festlegen (Lieferzeiten, Abstand halten)				
36	Brandmeldeanlage und Rauchmelder prüfen				
37	Webseite aktualisieren – Buchungsportale prüfen, Stammkunden informieren, Information an örtliche Fremdenverkehrsämter				
38	Evaluierung nach Softopening				

Wiedervorlage am:

Unterschrift Geschäftsführer

Datum: _____

Checkliste Neustart 3: Theke

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
1	Implementierung aller aktuellen hygienischen Verordnungen und Dokumentation der Umsetzung				
2	Öffnungszeiten aktualisieren (Letzte Runde)				
3	Hauptverantwortliche pro Schicht benennen				
4	Überarbeitung und Anpassung des betriebseigenen HACCP-Konzeptes				
5	Notwendige Verfahrensanweisungen erstellen				
6	Einsatz von Zapfanlagen prüfen, ggf. Flaschenware nutzen				
7	Beschaffung Schutzkleidung nach entsprechender Ländervorgabe				
8	Schilder mit Hinweisen zur max. Gästeanzahl sichtbar aufstellen und Gäste informieren				
9	Arbeitsprozesse an Abstandsregelungen anpassen				
10	Thekenaufbau nach Vorgabe, keine unnützen Aufsteller oder Deko				
11	Auf laute Musik verzichten, damit beim Bestellen nicht geschrien wird				
12	Verhaltensmaßnahmen MA festlegen (Personalhygiene, Abstandsregelungen, Schutz- und Dienstkleidung)				
13	Maximale Gästezahl steuern und sicherstellen				
14	Sitzordnung an der Theke definieren, Hockerabstand halten und zwingend einhalten (Mindestabstand einhalten)				
15	Vor dem Berühren sauberer Gläser und Geschirrs Hände desinfizieren (Entnahme aus dem Geschirrspüler)				
16	Desinfektionvorgaben lt. Plan zwingend einhalten				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
17	Bestellungen an Serviceteam auf dem Tablett übergeben, kein SB-Bereich				
18	Gläserücklauf: beim Abräumen Gläser etc. immer unten anfassen				
19	Gläser nach dem Abräumen sofort in den unreinen Bereich stellen, danach Hände desinfizieren/waschen				

Wiedervorlage am:

Unterschrift Geschäftsführer

Datum: _____

Checkliste Neustart 4: **Küche**

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/innen, wann Wiedereröffnungsphase beginnt				
3	Bildung eines Krisenteams				
4	Festlegung Aufgaben Krisenteam				
5	Hauptverantwortliche 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 festlegen Verwendung der Corona-App empfehlen				
10	Dienstpläne erstellen und feste Teams bilden (Durchmischung möglichst vermeiden)				
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 MA zu allen neuen Regelungen und Durchführung einer Ergänzungsbelehrung laut IfSG, inkl. Dokumentation				
14	Meetingkultur implementieren				
15	Pausenzeiten und Pausenort festlegen, Abstandsregeln einhalten, Kontakte minimieren				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
16	Verhaltensmaßnahmen MA festlegen (Personalhygiene, Abstandsregelungen, Schutzausrüstung und Dienstkleidung)				
17	MA-Toiletten mit Desinfektionsmittel, Flüssigseife und Einweghandtüchern ausstatten				
Angebotsgestaltung, Beschaffung und Produktion					
18	Überarbeitung Speisenkonzept (keine Buffets, Angebotsvielfalt reduzieren, leicht produzierbare Gerichte ohne großen Beratungsbedarf verwenden)				
19	Beschaffungskonzept anpassen, Umstellung auf Zulieferung				
20	Regeln für die Warenannahme festlegen (Lieferzeiten, Abstand halten)				
21	Lieferanten informieren und Bestellungen koordinieren				
22	Lagerregeln anpassen: Abstandsregelung und gleichzeitiges Betreten nur durch eine Person				
23	Anordnung Arbeitstische und Posten anpassen (z. B. 1,5 Meter Abstand – max. 2 Personen pro Bereich/Tisch – kleine Küchen nur mit einer Person betreiben)				
24	Regeln für Abstand, Arbeitstische und Posten anpassen, gelten auch für Arbeiten im Außenbereich (z. B. Grill-Station)				
25	Zusammenarbeit mit Service-Regeln (möglichst kein direkter Kontakt, Abstandsregeln einhalten)				
Reinigung & Desinfektion, Spülen und Entsorgung					
26	Abstandsregeln bei der Reinigung und Desinfektion definieren. Diese erfolgt laut DEHOGA-Hygieneleitlinie				
27	Reinigungs- und Desinfektionsplan vorhanden und aktuell. Mitarbeiter/innen sind geschult				
28	Abstandsregeln beim Spülen definieren, ggf. eine bestimmte Person zum Spülen einteilen				
29	Trennung sauberes und schmutziges Geschirr sicherstellen				
30	Abstandsregeln bei der Entsorgung. Diese erfolgt laut DEHOGA-Hygieneleitlinie				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
Technik und Räume					
31	Klimanlage und Lüftungsanlage prüfen und ggfs. warten lassen				
32	Brandmeldeanlage und Rauchmelder prüfen				
33	Alle Wasserhähne mindestens 15 Minuten laufen lassen				
34	Gesamte Küchentechnik auf Funktionsfähigkeit prüfen und ggf. reparieren lassen oder reinigen				
35	Kühl- und TK-Zellen reinigen und technischer Funktionscheck. Achtung: Kühlzellen müssen vor erster Lieferung notwendige Kühltemperaturen erreicht haben.				
36	Lagerräume reinigen und bestücken – MHD Kontrolle bei eingelagerten Lebensmitteln und Getränken				
37	Gesamte Küchen- und Produktionsräume reinigen				
38	Handwaschbecken aktivieren und auf Vollständigkeit der Mittel prüfen				
39	Notwendige Mittel und Gerätschaften für Reinigung und Desinfektion bereitstellen und Vorräte prüfen.				
Erfolgskontrolle					
40	Anpassung und Kontrolle der Dokumentation				
41	Evaluierung nach Softopening				

Wiedervorlage am:

Unterschrift Geschäftsführer

Datum: _____

Checkliste Neustart 5: **Rezeption**

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
1	Implementierung aller aktuellen hygienischen Verordnungen und Dokumentation der Umsetzung				
2	Hauptverantwortliche pro Schicht benennen				
3	Parkplatzregelung definieren und umsetzen, Schilder und Info für Gäste				
4	Beschilderung vom Parkplatz in den Betrieb leserlich und sauber, Infos für Gäste bzgl. Abstandsregelung				
5	Barrierefreien und kontaktlosen Zugang für Gäste anbieten (Türen geöffnet, gut gelüftet)				
6	Spuckschutz und Schutzwände für Mitarbeiter/innen hinter der Rezeption anbringen, reinigen und pflegen, Tragen von Mund- und Nasenmaske				
7	Beschaffung Schutzkleidung nach entsprechender Ländervorgabe				
8	Auf Deko, Obstkörbe und Aufsteller verzichten				
9	Herzliche kontaktlose Begrüßung jedes Gastes				
10	Abstandsmarkierung an der Rezeption sauber und erkennbar?				
11	Gäste bitten, die Hände zu desinfizieren oder zu waschen (Hinweis auf die Gästetoiletten)				
12	Gästedaten aller Gäste lt. Vorgaben registrieren, analog (selbst notieren) oder digital				
13	Zimmer laut interner Vorgabe belegen				
14	Öffentliche Toiletten mit Desinfektionsmittel, Flüssigseife und Einweghandtüchern ausstatten, gut durchlüften, Abstände markieren und maximale Gästezahl steuern				
15	Regelmäßige Reinigung und Desinfektion durchführen und dokumentieren				
16	Freundlich auf den Ort hinweisen, wo der Gast sein Gepäck oder seine Garderobe abstellen soll				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
17	Wartebereiche klar definieren, Gruppenbildung vermeiden				
18	Plakate und Infos mit Verhaltensweisen sichtbar anbringen				
19	Desinfektion von Gästeutensilien (Zimmerkarten etc.) vor der Ausgabe und nach der Annahme				
20	Informationen für Gäste mitteilen: Early-check-out, Frühstücksbestellung (schriftlich, Tischnummer, Aufzugsregelung)				

Wiedervorlage am:

Unterschrift Geschäftsführer

Datum: _____

Checkliste Neustart 6: Housekeeping

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
1	Implementierung aller aktuellen hygienischen Verordnungen und Dokumentation der Umsetzung				
2	Keine Besprechungen in engen Räumen, gut lüften				
3	Hauptverantwortliche benennen				
4	Überarbeitung und Anpassung des betriebseigenen Hygienekonzeptes				
5	Notwendige Verfahrensanweisungen erstellen und aktualisieren				
6	Ablauf Housekeeping (Schritt-für-Schritt Folge der Zimmerreinigung) ggf. anpassen und so schulen, dass dieser Ablauf allen klar ist.				
7	Ausreichend Arbeitsmaterial beschaffen (z. B. Lappen nach jedem Zimmer austauschen, Einmalreinigungstücher nutzen)				
8	Beschaffung Schutzkleidung nach entsprechender Ländervorgabe, interne Festlegung der Nutzung				
9	Hoteleigene Dienstkleidung: diese nur im Betrieb tragen				
10	Hygienische Wäscheaufbereitung nach dem Stand von Wissen und Technik, dies gilt auch für die Arbeitskleidung				
11	Dienst- und Pausenpläne erstellen (kein Tauschen möglich), MA immer für die gleichen Etagen, Zimmer und Bereiche einteilen				
12	Verhaltensmaßnahmen für die MA festlegen (z. B. Personalhygiene, Abstandsregelungen, Gästeansprache, Schutz- und Dienstkleidung)				
13	Arbeitsprozesse an Abstandsregelungen anpassen, Mund- und Nasenschutz je nach Anforderung verwenden				
14	Toiletten mit Desinfektionsmittel, Flüssigseife und Einweghandtüchern ausstatten, inkl. schriftlicher Dokumentation				
15	Der Reinigungs- und Desinfektionsplan wird um zusätzliche Maßnahmen für Covid-19 erweitert (z. B. Kontaktstellen wie Türklinken, Bedientafel von Aufzügen, Fernbedienungen etc.)				

Nr.	Maßnahme	Termin	Verantwortlich	Status	Bemerkung
16	Dekoration und unnötige Aufsteller minimieren				
17	Raumdesign aktualisieren (Vorhänge, Tischdecken etc.) und minimieren				
18	Umgang mit Minibar regeln (Umstellen auf Automaten und/oder Getränkeservice oder häufigere Reinigung der Minibar)				
19	Reinigungswagen tägl. oder nach Schichtende desinfizierend reinigen				

Wiedervorlage am:

Unterschrift Geschäftsführer

FAQ (Fragen & Antworten)

Wie gefährlich ist das Virus?

Die Infektion verläuft in den meisten Fällen mild und ist für die meisten Menschen nicht lebensbedrohlich. Das Virus kann grippeähnliche Symptome wie Husten, Abgeschlagenheit und Fieber auslösen. Bei einem schweren Verlauf können Atemprobleme oder eine Lungenentzündung hinzukommen. Insbesondere Menschen mit Vorerkrankungen (z. B. Herzkrankungen, Diabetes, starkes Übergewicht, Asthma) können schwere Krankheitsverläufe haben, in manchen Fällen verläuft die Krankheit tödlich.

Wie wahrscheinlich ist es, dass Sie sich mit dem Virus infizieren?

Sie können sich nur anstecken, wenn Sie einen engen persönlichen Kontakt mit einer Person hatten, die bereits mit dem Virus infiziert ist. Ein enger persönlicher Kontakt ist z. B. ein 15 minütiges Gespräch bei einem Abstand von weniger als 1,5 Meter. Die Möglichkeit, sich anzustecken, ist auch in Deutschland gegeben, allerdings gibt es starke regionale Unterschiede. Wenn Sie sich in Gebieten aufhalten oder aufgehalten haben, in denen bereits viele Menschen infiziert sind, erhöht sich auch Ihr Infektionsrisiko.

Wie ist der Übertragungsweg?

Das Virus wird vor allem über Tröpfcheninfektion übertragen. Das bedeutet, dass Anhusten und Anniesen in die Gesichtsregion einer anderen Person zur direkten Ansteckung führt. Aber auch während eines Gespräches scheiden erkrankte und infizierte Menschen Viren in kleinere Mengen aus. Diese können bei zu geringem Abstand und zu langer Verweildauer von anderen Menschen eingeatmet werden oder über die Schleimhäute von Augen und Mund zu einer Infektion führen.

Sind auch andere Übertragungswege als Tröpfcheninfektion möglich?

Es gibt derzeit keine Fälle, bei denen nachgewiesen ist, dass sich Menschen auf anderem Weg, etwa über den Verzehr kontaminierter Lebensmittel oder durch Kontakt zu kontaminierten Gegenständen mit dem neuartigen Coronavirus infiziert haben.

Aber: Übertragungen über Oberflächen, die kurz zuvor mit Viren kontaminiert wurden, sind allerdings durch Schmierinfektionen denkbar. Aufgrund der relativ geringen Stabilität von Coronaviren in der Umwelt ist dies aber nur in einem kurzen Zeitraum nach der Kontamination wahrscheinlich.

http://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html

Was sollte ich tun, wenn ich mich unwohl fühle?

Wenn Sie grippeähnliche Symptome (Fieber, trockener Husten, Verlust von Riechen und Schmecken) haben, vermeiden Sie unnötige Kontakte und bleiben Sie zu Hause. Falls Sie ärztliche Hilfe benötigen, kontaktieren Sie telefonisch Ihre Hausärztin oder Ihren Hausarzt. Eine telefonische Anmeldung ist besonders wichtig, wenn Sie den Verdacht haben, sich mit dem neuen Coronavirus angesteckt zu haben. Gehen Sie nicht ohne Voranmeldung zu Ihrem Hausarzt bzw. Ihrer Hausärztin!

Wie kann man dazu beitragen, die Verbreitung des Coronavirus einzudämmen?

Halten Sie generell ausreichend Abstand (mind. 1,5 Meter) zu anderen Menschen. Dies gilt ganz besonders für den Kontakt zu Menschen, die Krankheitssymptome (z. B. Fieber, trockener Husten oder Fieber) zeigen. Niesen oder Husten Sie in die Armbeuge oder in ein Taschentuch – und entsorgen Sie das Taschentuch anschließend in einem Mülleimer mit Deckel. Halten Sie die Hände vom Gesicht fern – vermeiden Sie es, mit den Händen Mund, Augen oder Nase zu berühren. Waschen Sie regelmäßig und ausreichend lange (mindestens 20 Sekunden) Ihre Hände mit Wasser und Seife – insbesondere nach dem Naseputzen und Niesen. Beachten Sie die aktuellen behördlichen Anweisungen (z. B. Ausgangsbeschränkungen, Mund-Nasen-Schutz in Bussen und Bahnen sowie beim Einkaufen) ein.

Wie kann man sich vor einer Infektion mit dem Virus durch Lebensmittel und Produkte (inkl. Kosmetika) schützen?

Obwohl eine Übertragung des Virus über kontaminierte Lebensmittel oder importierte Produkte unwahrscheinlich ist, sollten beim Umgang mit diesen die allgemeinen Regeln der Hygiene des Alltags, wie regelmäßiges Händewaschen und die Hygieneregeln bei der Zubereitung von Lebensmitteln, beachtet werden. Coronaviren können sich in Lebensmitteln nicht vermehren; sie benötigen dazu einen lebenden tierischen oder menschlichen Wirt. Da die Viren hitzeempfindlich sind, kann das Infektionsrisiko durch das ausreichende Erhitzen von Lebensmitteln zusätzlich weiter verringert werden.

Kosmetische Mittel wie Lippenstifte oder Make-up sollten nicht mit mehre-

ren Personen gemeinsam verwendet werden und Cremes aus geöffneten Tiegeln nur mit gründlich gewaschenen Händen oder einem sauberen Spatel entnommen werden.

Können importierte Waren aus Regionen, in denen die Krankheit verbreitet ist, Quelle für eine Infektion beim Menschen sein?

Aufgrund der bisher ermittelten Übertragungswege und der relativ geringen Umweltstabilität von Coronaviren ist es nach derzeitigem Wissensstand unwahrscheinlich, dass importierte Waren wie Lebensmittel, kosmetische Mittel oder Bedarfsgegenstände und Spielwaren, Werkzeuge, Computer, Kleidung oder Schuhe Quelle einer Infektion mit dem neuartigen Coronavirus sein könnten. Diese Einschätzung gilt auch nach der jüngsten Veröffentlichung zur Überlebensfähigkeit der bekannten Coronaviren durch Wissenschaftler der Universitäten Greifswald und Bochum.

<https://www.uni-greifswald.de/universitaet/information/aktuelles/detail/n/wie-lang-coronaviren-auf-flaechen-ueberleben-und-wie-man-sie-inaktiviert-60251/>

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195670120300463?via%3Dihub>

Können Coronaviren außerhalb menschlicher oder tierischer Organismen auf festen und trockenen Oberflächen überleben und infektiös bleiben?

Die Stabilität von Coronaviren in der Umwelt hängt von vielen Faktoren wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Sonneneinstrahlung und Beschaffenheit der Oberfläche sowie vom speziellen Virusstamm und der Virusmenge ab. Im Allgemeinen sind humane Coronaviren nicht besonders stabil auf trockenen Oberflächen. In der Regel erfolgt die Inaktivierung in getrocknetem Zustand innerhalb von Stunden bis einigen Tagen. Für das neuartige Coronavirus SARS-CoV-2 zeigen erste Laboruntersuchungen einer amerikanischen Arbeitsgruppe, dass es nach starker Kontamination bis zu 3 Stunden als Aerosol, bis zu 4 Stunden auf Kupferoberflächen, bis zu 24 Stunden auf Karton und bis zu 2-3 Tagen auf Edelstahl und Plastik infektiös bleiben kann.

Untersuchungen von Prof. Streeck in Heinsberg und Umgebung haben gezeigt, dass in keinem einzigen Fall auf Oberflächen eine Viruskonzentration gefunden wurde, die in der Lage gewesen wäre, Menschen zu infizieren.

https://www.nejm.org/doi/full/10.1056/NEJMc2004973?url_ver=Z39.88-2003&rfr_id=ori%3Arid%3Acrossref.org&rfr_dat=cr_pub%3Dpubmed

Damit ist diese im Labor ermittelte Stabilität des Coronavirus SARS-CoV-2 deutlich geringer als diejenige von vielen anderen Krankheitserregern, z. B. verschiedenen unbehüllten Viren oder Bakteriensporen. Die in der Studie genannte Stabilität wurde im Labor unter optimalen Bedingungen und mit hohen Viruskonzentrationen ermittelt. In der Praxis ist zu erwarten, dass die Stabilität wegen zusätzlicher Faktoren, wie z. B. Tageslicht, schwankender Temperatur und Luftfeuchtigkeit sowie geringeren Kontaminationslevels, geringer ist als in der Laborstudie ermittelt.

Können sich Hafendarbeiter, Mitarbeiter von Speditionen beim Umgang mit Containern oder Mitarbeiter, die aus China importierte Halbzeuge, Bauteile oder andere vorgefertigte Produkte weiterverarbeiten, mit dem neuartigen Erreger infizieren?

Aufgrund der geringen Umwelt-Stabilität von Coronaviren erscheint eine Übertragung des Erregers über diese Wege in den meisten Fällen unwahrscheinlich. Für die Beurteilung möglicher Risiken gegenüber Infektionserregern am Arbeitsplatz sind die Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin sowie der Ausschuss für Biologische Arbeitsstoffe zuständig.

<https://www.baua.de/DE/Angebote/Aktuelles/Meldungen/2020/2020-01-30-Coronavirus.html>

Kann das neuartige Coronavirus SARS-CoV-2 in Kantinen und anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung über Geschirr und Besteck übertragen werden?

Grundsätzlich können Coronaviren durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person auf Besteck oder Geschirr gelangen und auf diesen festen Oberflächen eine Zeit lang überleben. Eine Schmierinfektion erscheint dann möglich, wenn das Virus über das Besteck oder über die Hände auf die Schleimhäute des Mund- und Rachenraumes oder die Augen übertragen wird. Dem BfR sind jedoch bisher keine Infektionen mit SARS-CoV-2 über diesen Übertragungsweg bekannt.

Wird das Virus durch Spülen mit der Hand oder in der Geschirrspülmaschine inaktiviert?

Als behüllte Viren, deren Erbgut von einer Fettschicht (Lipidschicht) umhüllt ist, reagieren Coronaviren empfindlich auf fettlösende Substanzen wie Alkohole und Tenside, die als Fettlöser in Seifen und Geschirrspülmitteln enthalten sind. Wenngleich für SARS-CoV-2 hierfür noch keine spezifischen Daten vorliegen, ist es sehr wahrscheinlich, dass durch diese Substanzen die Virusoberfläche beschädigt und das Virus inaktiviert wird. Das gilt insbesondere auch dann, wenn in der Geschirrspülmaschine das Geschirr mit 60 Grad Celsius gereinigt und mit über 80 °C getrocknet wird.

Können Coronaviren auf Textilien überleben?

Derzeit liegen dem BfR keine Informationen zur Überlebensdauer des SARS-CoV-2 Virus auf Textilien oder in der Waschmaschine vor. Als behüllte Viren, deren Erbgut von einer Fettschicht (Lipidschicht) umhüllt ist, reagieren Coronaviren generell empfindlich auf fettlösende Substanzen wie Tenside, die als Fettlöser in Waschmitteln enthalten sind. Im normalen Alltag können Personen in Privathaushalten ihre Wäsche wie gewohnt waschen.

Kleidung, Bettwäsche, Unterwäsche, Handtücher, Waschlappen usw. von Erkrankten sowie Textilien, die mit infektiösen Körperflüssigkeiten in Kontakt gekommen sind, sollten bei einer Temperatur von mindestens 60°C in der Waschmaschine mit einem Vollwaschmittel gewaschen und gründlich getrocknet werden. Beim Umgang mit Wäsche von Erkrankten sollte der direkte Kontakt von Haut und Kleidung mit kontaminierten Materialien vermieden werden, die Wäsche nicht geschüttelt und im Anschluss die Hände gründlich gewaschen werden. Weitere Informationen finden Sie beim Robert-Koch-Institut unter:

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

und bei der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung unter

<https://www.infektionsschutz.de/hygienetipps/haushaltshygiene.html>

Kann ein Mund-Nasen-Schutz die Übertragung von Coronaviren verhindern?

Wann das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes in der Öffentlichkeit zum Schutz vor dem neuartigen Coronavirus sinnvoll ist, beantwortet das

Robert-Koch-Institut. Demnach ist es weniger zum Eigenschutz, sondern dient dem Schutz, dass Infizierte und Erkrankte das Virus nicht ungehemmt weiter verbreiten.

https://www.rki.de/SharedDocs/FAQ/NCOV2019/FAQ_Liste.html

Es gibt unterschiedliche Arten von Mund-Nasen-Schutz („Community-Masken“, Mund-Nasen-Schutz, Filtrierende Halbmasken). Zu den unterschiedlichen Produkten und Maskenarten informieren das Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte und das Bundesinstitut für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin.

<https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html>

https://www.baua.de/DE/Themen/Arbeitsgestaltung-im-Betrieb/Biostoffe/pdf/Schutzmasken-Gesundheitswesen.pdf?__blob=publicationFile&v=2

Können Coronaviren über das Berühren von Oberflächen, beispielsweise von Bargeld, Kartenterminals, Türklinken, Smartphones, Griffen von Einkaufswagen, Verpackungen oder Tüten übertragen werden?

Dem BfR sind bisher keine Infektionen mit SARS-CoV-2 über diesen Übertragungsweg bekannt. Grundsätzlich können Coronaviren durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person auf Oberflächen gelangen und eine Zeit lang überleben. Eine Schmierinfektion einer weiteren Person erscheint dann möglich, wenn das Virus kurz danach über die Hände auf die Schleimhäute des Mund- und Rachenraumes oder die Augen übertragen wird. Um sich vor Virusübertragungen über kontaminierte Oberflächen zu schützen, ist es wichtig, die allgemeinen Regeln der Hygiene des Alltags wie regelmäßiges Händewaschen und Fernhalten der Hände aus dem Gesicht zu beachten.

Können Coronaviren über Backwaren oder frisches Obst und Gemüse übertragen werden?

Dem BfR sind bisher keine Infektionen mit SARS-CoV-2 über diese Übertragungswege bekannt. Grundsätzlich können Coronaviren durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person auf Backwaren, Obst oder Gemüse gelangen. Sie können sich in oder auf Lebensmitteln allerdings nicht vermehren; sie benötigen dazu einen lebenden tierischen oder menschlichen Wirt. Eine Schmierinfektion einer weiteren Person erscheint nur dann möglich, wenn das Virus kurz nach der Kontamination über die Hände oder

die Lebensmittel selbst auf die Schleimhäute des Mund- und Rachenraumes oder die Augen übertragen wird.

Um sich vor Virusübertragungen zu schützen, ist es grundsätzlich wichtig, die allgemeinen Regeln der Hygiene des Alltags wie regelmäßiges Händewaschen und Fernhalten der Hände aus dem Gesicht zu beachten. Backwaren sind im Einzelhandel in der Regel durch einen Spritzschutz an der Theke oder an den Selbstbedienungsständen vor Niesen und Husten durch Kunden geschützt, wodurch die Kontaminationsgefahr minimiert wird. Bei der Zubereitung von Obst und Gemüse sollten die allgemeinen Hygieneregeln beachtet werden, die gründliches Abwaschen der Lebensmittel und häufiges Händewaschen während der Verarbeitung beinhalten.

https://www.baua.de/DE/Themen/Arbeitsgestaltung-im-Betrieb/Biostoffe/FAQ/FAQ-2_node.html

Können Coronaviren über Fleischwaren übertragen werden?

Dem BfR sind bisher keine Infektionen mit SARS-CoV-2 über diesen Übertragungsweg bekannt. Nutztiere, die zur Fleischproduktion verwendet werden, sind nach gegenwärtigem Wissensstand nicht mit SARS-CoV-2 infizierbar und können das Virus also über diesen Weg nicht auf den Menschen übertragen.

Grundsätzlich können Coronaviren durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person auf Wurst und Fleisch gelangen. Sie können sich in oder auf Lebensmitteln allerdings nicht vermehren; sie benötigen dazu einen lebenden tierischen oder menschlichen Wirt. Eine Schmierinfektion einer weiteren Person erscheint nur dann möglich, wenn das Virus kurz nach der Kontamination über die Hände oder die Lebensmittel selbst auf die Schleimhäute des Mund- und Rachenraumes oder die Augen übertragen wird. In der Regel sind Fleisch und Fleischwaren durch einen Spritzschutz an der Theke vor Niesen und Husten durch Kunden geschützt, wodurch die Kontaminationsgefahr minimiert wird.

Um sich vor Virusübertragungen zu schützen, ist es grundsätzlich wichtig, die allgemeinen Regeln der Hygiene des Alltags wie regelmäßiges Händewaschen und Fernhalten der Hände aus dem Gesicht zu beachten. Weiterhin soll Fleisch und Geflügel generell – auch zum Schutz vor möglichen anderen Krankheitserregern – vor dem Verzehr ausreichend und gleichmäßig erhitzt werden.

https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf

Können Coronaviren über Milch von Kühen, die mit möglicherweise verunreinigten Futtermitteln gefüttert wurden, übertragen werden?

Eine Übertragung von SARS-CoV-2 über Milch ist, wie für andere Lebensmittel auch, nach dem derzeitigen Stand des Wissens unwahrscheinlich. Dem BfR sind bisher keine Infektionen mit SARS-CoV-2 über diesen Übertragungsweg bekannt. Dem Friedrich-Loeffler-Institut und dem Robert Koch-Institut sind bisher keine Informationen aus China oder anderen von SARS-CoV-2 betroffenen Ländern bekannt, die auf eine besondere Rolle von Futtermitteln für Heim- und Nutztieren schließen lassen.

Es liegen bisher keine Hinweise vor, dass Futtermittel ein Vehikel für Coronaviren sind.

Können sich Nutzer von E-Zigaretten mit dem Coronavirus infizieren, wenn sie das Mundstück mit anderen Menschen teilen?

Coronaviren können beim Dampfen einer E-Zigarette durch einen Infizierten auf das Mundstück übertragen werden und dort eine Zeit lang überleben. Eine indirekte Kontaktinfektion einer weiteren Person ist möglich, wenn das Virus auf die Schleimhäute des Mundraumes gelangt. Um dieses Risiko zu minimieren, sollten E-Zigaretten nicht mit anderen geteilt werden. Dasselbe gilt für herkömmliche Zigaretten, Zigarren und Pfeifen.

Gibt es Belege, dass die Einnahme von hochdosiertem Vitamin D über Nahrungsergänzungsmittel eine Infektion mit SARS-CoV-2 verhindern kann?

Im Internet wird suggeriert, dass die Einnahme von (zum Teil sehr hoch dosierten) Vitamin-D-haltigen Nahrungsergänzungsmitteln vor einer Infektion mit dem Corona-Virus SARS-CoV-2 bzw. der Auslösung der Erkrankung COVID-19 schützen kann. Nahrungsergänzungsmittel sind nicht dazu bestimmt, eine Erkrankung zu heilen oder zu lindern. Nahrungsergänzungsmittel sind keine Arzneimittel, sondern Lebensmittel, die die normale Ernährung ergänzen können. Sie müssen vor allem sicher sein und dürfen keine Nebenwirkungen haben.

Eine ausreichende Vitamin-D-Versorgung ist selbstverständlich wichtig für die Gesundheit. Auch ist wissenschaftlich anerkannt, dass Vitamin D zur normalen Funktion des Immunsystems beiträgt. Das heißt aber nicht, dass man deshalb vorbeugend hoch dosierte Vitamin-D-Präparate zu sich nehmen sollte. Fallberichte weisen darauf hin, dass die eigenständige sehr

hohe Einnahme von Vitamin-D-Präparaten ohne ärztliche Kontrolle gesundheitliche Risiken bergen kann.

<https://www.akdae.de/Arzneimittelsicherheit/DSM/Archiv/2017-42.html>

Sofern eine Ergänzung mit Vitamin D gewünscht wird, sind unter Berücksichtigung weiterer Vitamin-D-Quellen zusätzliche tägliche Aufnahmemengen von bis zu 20 Mikrogramm (µg) Vitamin D pro Tag in Form von Nahrungsergänzungsmitteln gesundheitlich unbedenklich. Eine Einnahme höherer Dosierungen, insbesondere sehr hoher Mengen, sollte unter ärztlicher Kontrolle und unter Berücksichtigung des individuellen Vitamin-D-Status erfolgen.

Können Coronaviren durch Übertragung über Trinkgefäße in der Gastronomie oder in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wie Kantinen oder Mensen, zu Infektionen führen?

Dem BfR ist eine derartige Infektionskette bisher nicht zur Kenntnis gelangt. Beim derzeitigen Ausbruch mit SARS-CoV-2 spielt der Übertragungsweg über die Speiseröhre und den Magen nach dem derzeitigen Stand des Wissens keine Rolle. Die hauptsächliche Übertragung erfolgt über Tröpfchen, die beim Husten und Niesen entstehen und beim Gegenüber über die Schleimhäute des Atemtraktes, und ggf. des Auges und des Mundes, aufgenommen werden.

Eine Virus-Kontamination von Trinkgefäßen, wie zum Beispiel Trinkgläsern, in der Gastronomie müsste durch die Benutzung durch eine infizierte Person geschehen, wobei das Virus über die Hände oder den Speichel auf das Glas gelangt. Eine Übertragung auf eine andere Person durch Schleimhaut-Kontakt mit dem Glas könnte dann – theoretisch – erfolgen, wenn ein solches Gefäß zwischendurch nicht ausreichend gereinigt wurde. Allerdings sind Infektionen mit SARS-CoV-2 über diesen Übertragungsweg weltweit bisher nicht nachgewiesen worden.

Als behüllte Viren, deren Erbgut von einer Fettschicht (Lipidschicht) umhüllt ist, reagieren Coronaviren empfindlich auf fettlösende Substanzen wie Alkohole und Tenside, die als Fettlöser in Seifen und Geschirrspülmitteln enthalten sind. Wenngleich für SARS-CoV-2 hierfür noch keine spezifischen Daten vorliegen, ist es hoch wahrscheinlich, dass durch diese Substanzen die Virusoberfläche beschädigt und das Virus inaktiviert wird.

Für das verwandte SARS-Coronavirus konnte in einer Labor-Studie gezeigt werden, dass eine Behandlung mit einem handelsüblichen Spülmittel für 5 Minuten bei Raumtemperatur zu einer vollständigen Virusinaktivierung

führte (<https://academic.oup.com/cid/article/41/7/e67/310340>).

Längere Zeiten und höhere Temperaturen können die Effizienz der Virus-Inaktivierung erhöhen. Eine Reinigung von Trinkgefäßen in Geschirrspülmaschinen oder in Gläserspülmaschinen bei 60 Grad Celsius oder höherer Temperatur ist deswegen besonders effizient.

Weitere Informationen sind in der BfR-Stellungnahme „Hygienische Wirksamkeit von Spülgeräten zum Reinigen von Trinkgläsern in der Gastronomie“ zu finden:

https://www.bfr.bund.de/cm/343/hygienische_wirksamkeit_von_spuelgeraeten_zum_reinigen_von_trinkglaesern_in_der_gastronomie.pdf

Sind besondere Vorsichtsmaßnahmen hinsichtlich des Geschirrs oder Bestecks in Einrichtungen der Kliniken und der Altenpflege notwendig?

Alle üblichen Maßnahmen und Verhaltensregeln zum Schutz vor Noroviren oder Grippeviren in Einrichtungen der Altenpflege helfen auch gegen eine Übertragung von SARS-CoV-2.

Kann man sich über kontaminierte Tiefkühlkost mit SARS-CoV-2 infizieren?

Bisher gibt es keine Hinweise zu Infektionsketten von SARS-CoV-2 über den Verzehr von Lebensmitteln, inklusive tiefgekühlter Lebensmittel. Die bisher bekannten Coronaviren SARS und MERS sind kälteunempfindlich und können bei minus 20 Grad Celsius bis zu 2 Jahre im gefrorenen Status infektiös bleiben. Die Einhaltung der allgemeinen Hygieneregeln bei der Zubereitung von Lebensmitteln sollte beachtet werden.

https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf

An wen kann ich mich mit weiteren Fragen wenden?

Wenden Sie sich telefonisch an Ihren Hausarzt oder wählen Sie die 116117 – die Nummer des ärztlichen Bereitschaftsdienstes – wenn Sie die Sorge haben, sich mit dem Coronavirus infiziert zu haben. Hier finden Sie eine weitere Auswahl von Hotlines, die bundesweit zum Thema Coronavirus informieren.

>>

CHEFS CULINAR: Ihre Fachberater für Reinigung und Hygiene vor Ort

Kiel	Dennis Rohleder dennis.rohleder@chefsculinar.de +49 431 71 08-2350, +49 170 8537260
Neubrandenburg	Kerstin Zimmer kerstin.zimmer@chefsculinar.de +49 395 5589-1420, +49 170 7722462
Lübeck	Ulrich Meier ulrich.meier@chefsculinar.de +49 451 8903-0, +49 160 93603370
Hamburg	Region Niedersachsen und Bremen: Daniel Sommer daniel.sommer@chefsculinar.de +49 40 85190-0 , +49 170 3319043 Region Hamburg: Marko Hager marko.hager@chefsculinar.de +49 151 21104825
Zorbau	Holger Tiepner holger.tiepner@chefsculinar.de +49 34441 956360, +49 160 3689869
Zusmarshausen	Stefan Schwiderski stefan.schwiderski@chefsculinar.de +49 8291 851-2600, +49 160 90547950 Ralf-Gunther Hausbalk ralf-gunther.hausbalk@chefsculinar.de +49 8291 851-2640, +49 175 2688983
Weeze und Wöllstein	Hans-Willi Evers hanswilli.evers@chefsculinar.de +49 2837 80-135, +49 171 2804437

**Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V.
(DEHOGA Bundesverband)**

Tel.: 030 72 62 52-0
E-Mail: info@dehoga.de

Unabhängige Patientenberatung Deutschland

Tel.: 0800 011 77 22

Bundesministerium für Gesundheit (Bürgertelefon)

Tel.: 030 346 465 100

Beratungsservice für Gehörlose und Hörgeschädigte

Fax: 030 340 60 66-07
info.deaf@bmg.bund.de, info.gehoerlos@bmg.bund.de
Gebärdentelefon (Videotelefonie): www.gebaerdentelefon.de/bmg

Quellen: Bundesamt für Risikobewertung (BFR), Bundesgesundheitsministerium