

## Hygienekonzept

### 1. Gemeinschaftsversorgung

Eine Essenausgabe kann unter Einhaltung der Abstände erfolgen. Entsprechend des Platzangebotes erfolgt die Einnahme des Essens in veränderten und eventuell verlängerten Pausenzeiten. Die Zeiten werden durch die Schule definiert, ebenso die Anzahl der Essensgäste, die innerhalb der festgelegten Pausenzeiten das Essen einnehmen.

Die Eingangs-/Ausgangs-/Wartebereiche werden durch die Schule definiert und beaufsichtigt.

**Mittagessen:** Die Auswahl der Komponenten erfolgt an der Essenausgabe.

Das Mittagessen incl. Besteck und Serviette wird jedem Tischgast wie folgt gereicht:

- die Komponenten werden portioniert auf dem Teller
- Salat und Dessert portioniert im Schälchen
- Frisches Obst dürfen nicht aufgeschnitten angeboten werden
- Besteck erhält der Tischgast gereicht

Besteckkästen zur Selbstentnahme sind nicht zulässig.

### 2. Wegeführung/Zutrittskontrolle

Die Zugangskontrolle übernimmt die Schule.

Im Speiseraum werden die Aufenthaltsregeln und Wegeführung durch die Schule vorgegeben.

### 3. apetito catering

Die „apetito catering“ hat zur Wiedereröffnung von Einrichtungen zur Speisenversorgung nach COVID-19 ein „Allgemeines Hygienekonzept“ konzipiert und sichert zu, dieses „Allgemeine Hygienekonzept zur Wiedereröffnung von Einrichtungen zur Speisenversorgung nach COVID-19“ generell anzuwenden:

#### **a) Belehrung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter**

Vor Wiederaufnahme der Mittagsversorgung erfolgte seitens der „apetito catering“ eine ausführliche Belehrung der eigenen Mitarbeiter bezüglich der aktuellen Anforderungen des Infektionsschutzgesetz (IfSG) und der dort getroffenen Regelungen für den Arbeitsprozess. Ein Ausdruck in Papierform dieser Belehrung liegt allen Mitarbeitern in jeder Einrichtung vor. Die Schulung enthält insbesondere:

- Belehrung zum Infektionsschutzgesetz
  - Meldung (telefonisch) beim Gesundheitsamt und beim Arbeitgeber bei Eigeninfektion
  - Meldung (telefonisch) auch dann beim Arbeitgeber, wenn im engeren Familienkreis eine Infektion bekannt ist
  - Meldung (telefonisch) beim Arbeitgeber bei Auftreten respiratorischer Symptome (Fieber, Schnupfen, Husten)
- Hygiene-/Infektionsschutzbelehrung und Arbeitsschutzunterweisung der zusätzlich festgelegten Maßnahmen
- Die Mitarbeiter sind darüber informiert, dass sie nicht zur Arbeit kommen dürfen, wenn sie Erkältungsanzeichen haben. Der Arbeitgeber ist vorab telefonisch zu informieren. Wenn

entsprechende Symptome während der Arbeitszeit auftreten, wird der direkte Vorgesetzte informiert. Eine ärztliche Abklärung vor Wiedereintritt der Arbeit ist erforderlich.

**b) *Sicherstellung Verfügbarkeit Arbeitskleidung***

Die Mitarbeiter der „apetito catering“ stellen durch häufiges Wechseln der Poloshirts/ Hosen/Vorbinder sicher, dass Kontaminationen über Schmierinfektionen vermieden werden.

- Die Arbeitskleidung wird durch eine externe Firma (AlSCO) regelmäßig getauscht

**c) *Verhinderung einer Infektion über Sozialbereiche***

Den Mitarbeitern von „apetito catering“ stehen Sozialbereiche (Umkleiden, WC) zur Verfügung, die nur von ihnen genutzt werden.

**d) *Persönlicher Schutz / Schutz der Essensteilnehmer***

- Es wird Mund- Nasenschutz (Einwegmasken) getragen und ausreichend bereit gestellt.

Handschuhpflicht (Einweg)

- über die gesamte Schicht
- Wechsel der Handschuhe: Beim Wechsel der Arbeitsgänge zwischen reinem (Arbeitsbereich) und unreinem Bereich (Toiletten, Außenbereich)
- Unterweisung der Servicekräfte bezüglich des Hautschutzes aufgrund der langen Zeit des Tragens
- „apetito catering“ stellt sicher, dass geeignete Handschuhe konsequent zur Verfügung gestellt werden

Personalhygiene

- Die bisherigen Regelungen für die Personal- und Prozesshygiene bleiben bestehen.
- Zu beachten ist darüber hinaus der aktuelle Aushang zum Infektionsschutz aufgrund COVID-19 „Stoppt Infektionen“.
- „apetito catering“ stellt sicher, dass Aushänge zu den erhöhten Hygieneanforderungen im Arbeitsbereich angebracht werden.

**e) *Prozesshygiene***

Warenannahme

- Lebensmittel werden aufgrund der Gefahr von Schmierinfektionen nur noch durch Mitarbeiterinnen der „apetito catering“ angenommen werden.
- Wenn in Küchen/Ausgabebereichen etc. unvermeidbare technische Arbeiten durch Betriebsfremde durchgeführt werden müssen, sind diese mit dem Kunden abgestimmt und dokumentiert (Firma, Name, Zutritts- und Abreisezeit).

Produktion

- Der bisherige Produktionsprozess der Warmspeisen kann bestehen bleiben. Die Kerntemperatur zum Ende des Garens muss wie immer zwingend über 75°C betragen.

- Die Ausgabetemperatur wird nach den HACCP Vorgaben gemessen und lückenlos dokumentiert. Die Intervalle der Messung sind verkürzt. Warme Speisen werden nicht unter 65° C ausgegeben.

#### Lagerhaltung

- An den Verpackungen können sich über Schmierinfektionen/Viren befinden. Es muss sichergestellt werden, dass die Lagerung ohne Umverpackungen erfolgt.

#### Reinigung

- Insgesamt sind die Reinigungsfrequenzen aktuell, analysiert, bewertet, festgelegt und umgesetzt.
- Besonders häufig genutzte Oberflächen wie z.B. Schalter an Geräten, Bedienelemente am Ausgabegerät, Griffe der Servierwagen, werden mehrmals täglich, mit den von „apetito catering“ vorgegebenen Desinfektions- und Reinigungsmitteln gereinigt.

#### **f) Entsorgung**

Es muss davon ausgegangen werden, dass durch zurückgegebene Speisereste der Tischgäste, die Abfallbehälter mit Viren kontaminiert sein könnten. Daher stellen die Behälter für die Essensreste sowie der Umgang mit ihnen eine Gefahrenquelle dar. Die Servicekräfte agieren beim Um- und Auskippen der Essensrestehälter sowie bei der Reinigung der Behälter mit besonderer Vorsicht und schützen sich und andere mit der persönlichen Schutzausrüstung gegen Infektionen.

#### **4. Zeitraum**

Das vorstehende Konzept gilt über für den Zeitraum mit Corona bedingten Einschränkungen.

Stand: August 2020