



# Hygienekonzept Küche

als Anlage zum allgemeinen Hygienekonzept des Jugend- und Freizeitzentrums am Dümmer

## Einführung

Die Corona-Pandemie erfordert eine dringende Weiterentwicklung bzw. Anpassung des Hygienemanagements in der Gemeinschaftsverpflegung. Gemäß §36 Infektionsschutzgesetz (IFSG) sind alle Gemeinschaftsunterkünfte verpflichtet, in denen Kinder und Jugendliche betreut werden, mittels Hygienepläne innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen.

Damit wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken zu minimieren.

Die nachfolgenden Arbeitsschutzmaßnahmen, die erweiternd zu den Hygieneplänen zu nutzen sind, verfolgen diese Ziele:

- Die Gäste und die Bevölkerung durch die Unterbrechung der Infektionsketten zu schützen,
- Die wirtschaftliche Aktivität der Gruppenhäuser wiederherzustellen/zu erhalten,
- Die Gesundheit der Beschäftigten zu sichern/zu halten,
- Unterstützung im Arbeitsalltag zu bieten sowie
- Sicherheit zu vermitteln und Ängste abzubauen.

## Mitarbeiter

Alle Mitarbeiter müssen eine Schulung zu Hygienemaßnahmen, Infektionsschutz und HACCP erhalten haben. Eine entsprechende Teilnehmerliste muss vorliegen.

Mitarbeiter müssen ausreichenden Abstand (mind. 1,5 m) sowohl untereinander als auch zu anderen Personen halten. Abtrennungen sind bei Publikumsverkehr aufzustellen wo kein ausreichender Abstand eingehalten werden kann.

Arbeitsbereiche müssen entzerrt werden, so dass nur ein Mitarbeiter einzelne Küchenbereiche nutzt (Beispiele: Spülküche, Vor-und Hauptspeisen, Desserts etc.).

Mitarbeiterpausen sind nur mit ausreichendem Abstand durchzuführen oder aber mit versetzten Pausenzeiten.

Arbeitsmittel und Kochgeschirr wird nach jeder Benutzung (mind. 60°C) gereinigt und nur im gereinigten Zustand weitergegeben.

## **Dienstleistungen durch Fremdfirmen**

Dienstleistungen durch Fremdfirmen betreffend der Küche finden ausschließlich über den Seiteneingang zur Küche statt.

Die Warenannahme von Lebensmitteln darf nur von einem Mitarbeiter mittels Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung ausgeführt werden und muss mit einem Sicherheitsabstand von mind. 1,5 m zu dem Lieferanten erfolgen. Vor und nach der Warenannahme muss eine gründliche Reinigung der Hände und ggf. der Laufwege erfolgen.

Sämtliche weitere Dienstleistungen dürfen nur von einem Mitarbeiter mit Mund-Nasen-Bedeckung und einem Mindestabstand von 1,5m begleitet werden (z.B. Handwerker, Fachberater etc.). Im Anschluss erfolgt eine gründliche Reinigung der genutzten Oberflächen. Vor und nach dem Kontakt ist eine gründliche Reinigung erforderlich.

Alle Firmenkontakte werden von dem jeweiligen Mitarbeiter detailliert in eine vorgefertigte „Kontaktliste“ am Seiteneingang der Küche dokumentiert.

## **Küche/Speisesaal**

Der Sicherheitsabstand von mind. 1,5m zwischen dem Küchenpersonal und den Gästen ist immer erforderlich.

Vor dem Speisesaal und der Essensausgabe stehen unseren Gästen Desinfektionsspender zur Verfügung.

Eine Verlängerung der Essenszeiten im Speisesaal wird umgesetzt, um eine Begrenzung des Gästeaufkommens zu gewährleisten.

Eine Einteilung der Gäste in sogenannte Essensgruppen (inkl. Essenszeiten) wird bei stärkerer Nachfrage zur Entzerrung vorgenommen.

Sitzplätze/Tische werden soweit verkleinert, dass ein ausreichender Abstand eingehalten werden kann. Den Gruppen wird eine jeweilige Tischgruppe zugewiesen, welche mit einem Aufsteller markiert ist und auch nur von der jeweiligen Gruppe zu nutzen ist.

Geschirr und Anlegebesteck wird für jede Gruppe von dem Küchenpersonal zusammengestellt und an die einzelnen Gruppen übergeben. Die Gruppen haben nach dem Essen dafür Sorge zu tragen, nur ihre Teller und Besteck auf diesen Beistellwagen zurück zu legen.

Für den Ablauf der Essensausgabe sind Laufwege mit farbigen Schuhabdrücken versehen, die den Ein- und Ausgang markieren.

Für die Gruppen findet aktuell kein Spüldienst statt.

Reinigungstücher und Reinigungsmittel befinden sich auf jedem einzelnen Wagen und sind somit nur von der jeweiligen Gruppe zu nutzen.

Zwischen den Mahlzeiten findet vom Küchenpersonal eine gründliche Reinigung und Desinfizierung sowohl des genutzten Geschirr und Bestecks als auch des gesamten Speiseraums statt.

Für eine ausreichende Belüftung während der Mahlzeiten wird durch unser Belüftungssystem gesorgt, vor und nach dem Essen wird der Saal ausgiebig gelüftet.

Kaffee und Getränke werden von der Küche bereitgestellt (Kannen & Flaschen) und den Gruppen zugewiesen.

Die Kaffeemaschine und der Wasserspender stehen leider aus hygienischen Gründen für unsere Gäste nicht zur Verfügung.

Ggf. können Mahlzeiten per Lunchpaket ausgegeben werden. Diese bitte rechtzeitig mit der Küche absprechen.

## **Aushänge**

Kontaktliste