

Offshore Wind Farm Meerwind Süd | Ost

Hygienekonzept WFO 2020

Wirtschaftsforum Offshore Helgoland

Version 1.0

2020-08-24

Issue Record and Document Control Sheet

| Date | Issue | Sections revised | Status | Distribution |
|------------|-------|------------------|----------|--------------|
| 2020-08-21 | 1.0 | All – CK | Draft | internal |
| 2020-08-22 | 1.1 | All – KS | Approved | & external |
| | | | | |
| | | | | |

| | | |
|------------------------------|-----------------------------|--------------|
| Prepared by: Carolin Kühn | Checked by: Knut Schulze | Approved by: |
|------------------------------|-----------------------------|--------------|

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|-----|--|----|
| 1 | Einleitung | 4 |
| 2.1 | Leitfaden Landesregierung S-H..... | 4 |
| 2.2 | DEHOGA..... | 5 |
| 2.3 | Berufsgenossenschaft..... | 5 |
| 3.1 | Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG)..... | 6 |
| 4.1 | Belehrung gemäß §43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IFSG) | 9 |
| 4.2 | Corona-Verhaltensregeln für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in Gastronomie und Hotellerie | 14 |
| 4.3 | Arbeitshygiene..... | 17 |

1 Einleitung

Grundlagen der folgenden Konzepte sind

der „Leitfaden Mindestanforderung an Hygienekonzepte für gastronomische und Beherbergungsbetriebe, die am 18.05.2020 ihren Betrieb aufnehmen“ – des Ministeriums für Wirtschaft, Verkehr, Arbeit, Technologie und Tourismus vom 13.05.2020, sowie

die Exit-Strategie des DEHOGA für Hotellerie und Gastronomie in Schleswig-Holstein vom 08.05.2020 und

die Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandarts, Branche: Gastronomie, Beurteilung der Arbeitsbedingungen nach §5 ArbSchG Stand: 29.04.2020 der BGN Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe.

In vielen Bereichen entsprechen bereits vorhandene Konzepte den Empfehlungen.

Durch die Betriebsleitung des atoll wurden diese auf den Prüfstand gestellt, kontrolliert und gemäß der oben genannten Vorgaben neu aufgestellt.

Einige Bereiche, speziell in der Verpflegung, müssen komplett überdacht und gemäß der Vorgaben aktualisiert umgesetzt werden.

2 Regulatorische Vorgaben und Anforderungen

2.1 Leitfaden Landesregierung S-H

„Leitfaden Mindestanforderungen an Hygienekonzept für gastronomische und Beherbergungsbetriebe, die am 18.05.2020 ihren Betrieb aufnehmen wollen“ (siehe auch Anlage 1), darin insbesondere:

- Punkt 3 Weitergehende Anforderungen für gastronomische Betriebe
- Unterpunkt 3.7 – im Self-Service können nur fertige Tellergerichte ausgegeben werden.
- Punkt 4 Weitergehende Anforderungen für Beherbergungsbetriebe

- Unterpunkt 4.2 in allen öffentlichen Bereichen (Rezeption, Tagungsräume, Frühstücksraum, Restaurant, Bar, Außen- und Freizeitbereiche, Sanitärbereiche) sind die Abstand- und Hygieneregeln zwischen Mitarbeitern und Gästen und den Gästen untereinander einzuhalten

Unterpunkt 4.3 Für gastronomische Bereiche (Frühstücksraum, Restaurant, Bar) gelten die Vorgaben wie für die gastronomischen Betriebe

Unterpunkt 4.8 Bei Anreise haben die Gäste schriftlich zu versichern, dass sie selbst keine respiratorischen Symptome aufweisen oder direkten Kontakt zu einer mit SARS-CoV 2 infizierten Person hatten. Ebenso haben sie zu versichern, im Falle einer nachgewiesenen Ansteckung während ihres Aufenthalts umgehend die Rückreise nach Maßgabe des zuständigen Gesundheitsamts an ihre Erstwohnsitz anzutreten und Kosten und Organisation hierfür selbst zu übernehmen.

2.2 DEHOGA

Der DEHOGA empfiehlt als Grundlage aller Konzepte die Erlässe des Landes Schleswig-Holstein und die Allgemeinverfügung vom Kreis Pinneberg (derzeit noch keine neue Verfügung vorhanden)

- Einhaltung aller Hygiene-Standards mit Maßnahmen rund um das Thema Corona
- in allen Bereichen der Verpflegung vorerst keine Buffetangebote, kein Frühstücksbuffet
- Von belegtem Stuhl zu belegtem Stuhl einen Mindestabstand von 150 cm
- Tische müssen fest zugewiesen werden und dürfen nicht gewechselt werden. Es muss dokumentiert sein, wo jeder Gast gesessen hat
- Zugangsbegrenzung an den Eingängen
- Hygienestationen an allen Eingängen
- Es dürfen nicht mehr als 50 Personen bewirtet werden, es sei denn das Hygienekonzept, insbesondere für den sanitären Bereich, ist dementsprechend aufgebaut und genehmigt worden.

2.3 Berufsgenossenschaft

Die BGN Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe empfiehlt im SARS-Cov 2 – Arbeitsschutzstandard allgemein:

- Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen, z.B. Küche, Theke, Service, Empfang sowie an den Schnittstellen (Pass, schmutziges Geschirr zur Spülküche bringen...) daraufhin zu überprüfen
- Geeignete Posteneinteilung in Küche bzw. Arbeitseinteilung in anderen Bereichen. Nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen einsetzen, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann. (ggf. Restaurantangebot auf verringerte Kapazität der Küche abstimmen)
- Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind. Einengungen (z.B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen
- Abstand zwischen Gästen und Beschäftigten einhalten durch ausreichend breite Tresen. Anbringen von Markierungen am Boden zum Einhalten des Abstands z.B. an Bestell- und Verkaufstheken, Rezeptionen
- Beim Servieren und Abräumen im Restaurant sind Hilfsmittel wie Tablettwagen oder Servierwagen zu nutzen, um den erforderlichen Abstand zu den Gästen einhalten zu können
- Mund- und Nasenbedeckungen sind im Fall von Tätigkeiten zu tragen, die nur von zwei Beschäftigten zusammen ausgeführt werden können. Dementsprechend müssen beide Personen eine Mund- und Nasenbedeckung tragen
- Die Beschäftigten sind darauf hinzuweisen, dass nach dem Abräumen von Gläsern, Geschirr und Besteck die Hände zu waschen und zu desinfizieren sind und das bei jedem Gang.

3 Hygienebelehrung Gesetzesgrundlagen

3.1 Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG)

§42 Tätigkeits- und Beschäftigungsverbot

(1) Personen, die

1. an Typhus abdominalis, Paratyphus, Cholera, Shigellenruhr, Salmonellose, einer anderen infektiösen Gastroenteritis oder Virushepatitis A oder E erkrankt oder dessen verdächtig sind,
2. an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können,

3. Krankheitserreger Shigellen, Salmonellen, enterohämorrhagische Escherichia coli oder Choleravibrionen ausscheiden,
dürfen nicht tätig sein oder beschäftigt werden

- a) beim Herstellen, Behandeln oder Inverkehrbringen der in Absatz 2 genannten Lebensmittel, wenn sie dabei mit diesen in Berührung kommen, oder
- b) in Küchen von Gaststätten und sonstigen Einrichtungen mit oder zur Gemeinschaftsverpflegung.

Satz 1 gilt entsprechend für Personen, die mit Bedarfsgegenständen, die für die dort genannten Tätigkeiten verwendet werden, so in Berührung kommen, dass eine Übertragung von Krankheitserregern auf die Lebensmittel im Sinne des Absatz 2 zu befürchten ist. Die Sätze 1 und 2 gelten nicht für den privaten hauswirtschaftlichen Bereich.

(2) Lebensmittel im Sinn des Absatzes 1 sind

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eierprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindnahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- oder Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshafen
9. Sprossen und Keimlinge zum Rohverzehr sowie Samen zur Herstellung von Sprossen und Keimlingen zum Rohverzehr

(3) Personen, die amtliche Eigenschaft, auch im Rahmen ihrer Ausbildung, mit den in Absatz 2 bezeichneten Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen im Sinne des Absatz 1 Satz 2 in Berührung kommen, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, wenn sie an einer in Absatz 1 Nr. 1 genannten Krankheit erkrankt oder dessen verdächtig sind, an einer in der in Absatz 1 Nr. 2 genannten Krankheit erkrankt sind oder die in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger ausscheiden.

- (4) Das Gesundheitsamt kann Ausnahmen von den Verboten nach dieser Vorschrift zulassen, wenn Maßnahmen durchgeführt werden, mit denen eine Übertragung der aufgeführten Erkrankungen und Krankheitserreger verhütet werden kann.
- (5) Das Bundesministerium für Gesundheit wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates den Kreis in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Krankheiten, der in Absatz 1 Nr. 3 genannten Krankheitserreger und der in Absatz 2 genannten Lebensmittel einzuschränken, wenn epidemiologische Erkenntnisse diese zulassen, oder zu erweitern, wenn diese zum Schutz der menschlichen Gesundheit vor einer Gefährdung durch Krankheitserreger erforderlich ist. In dringenden Fällen kann zum Schutz der Bevölkerung die Rechtsverordnung ohne Zustimmung des Bundesrates erlassen werden. Eine Grundlage des Satzes 2 erlassene Verordnung tritt ein Jahr nach ihrem Inkrafttreten außer Kraft; ihre Geltungsdauer kann mit Zustimmung des Bundesrates verlängert werden.

§43 Belehrung, Bescheinigung des Gesundheitsamtes

- (1) Personen dürfen gewerbsmäßig die in §42 Abs. 1. bezeichneten Tätigkeiten erstmalig nur dann ausüben und mit diesen Tätigkeiten erstmalig nur dann beschäftigt werden, wenn durch nicht mehr als drei Monate alte Bescheinigung des Gesundheitsamtes oder eines vom Gesundheitsamt beauftragten Arztes nachgewiesen ist, dass sie
 1. Über die in §42 Abs. 1 genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung nach Absätzen 2,4 und 5 vom Gesundheitsamt oder von einem durch das Gesundheitsamt beauftragten Arzt belehrt wurden und
 2. Nach der Belehrung im Sinne der Nummer 1 in Textform erklärt haben, dass ihnen keine Tatsachen für ein Tätigkeitsverbot bei ihnen bekannt sind.

Liegen Anhaltspunkte vor, dass bei einer Person Hinderungsgründe nach § 42 Abs.1 bestehen, so darf die Bescheinigung erst ausgestellt werden, wenn durch ein ärztliches Zeugnis nachgewiesen ist, dass Hintergründe nicht oder nicht mehr bestehen.

- (2) Treten bei Personen nach Aufnahme ihrer Tätigkeiten Hinderungsgründe nach §42 Abs. 1 auf, sind sie verpflichtet, dies ihrem Arbeitgeber oder Dienstherrn unverzüglich mitzuteilen.
- (3) Werden beim Arbeitgeber und Dienstherrn Anhaltspunkte oder Tatsachen erkannt, die ein Tätigkeitsverbot nach §42 Abs. 1 begründen, so hat dieses unverzüglich die zur Verhinderung der Weiterverbreitung der Krankheitserreger erforderlichen Maßnahmen einzuleiten

- (4) Der Arbeitgeber hat Personen, die eine der in §42 Abs. 1 Satz 1 oder 2 genannten Tätigkeiten ausüben, nach Aufnahme ihrer Tätigkeit und im Weiteren alle zwei Jahre über die in §42 Abs 1. genannten Tätigkeitsverbote und über die Verpflichtung in Absatz 2 zu belehren. Die Teilnahme an der Belehrung ist zu dokumentieren. Die Sätze 1 und 2 finden für Dienstherrn entsprechende Anwendung
- (5) Die Bescheinigung nach Absatz 1 und die letzte Dokumentation der Belehrung Absatz 4 sind beim Arbeitgeber aufzubewahren. Der Arbeitgeber hat die Nachweise nach Satz 1 und, sofern er eine in §42 Abs. 1 bezeichnete Tätigkeit selbst ausübt, die ihn betreffende Bescheinigung nach Absatz 1 Satz 1 an der Betriebsstätte verfügbar zu halten und der zuständigen Behörde und ihren Beauftragten nach Verlangen vorzulegen. Bei Tätigkeiten an wechselnden Standorten genügt die Vorlage einer beglaubigten Abschrift oder einer beglaubigten Kopie.
- (6) Im Falle der Geschäftsunfähigkeit oder beschränkten Geschäftsfähigkeit treffen die Verpflichtungen nach Absatz 1 Satz 1 Nr. 2 und Absatz 2 denjenigen, dem die Sorge der Person zusteht. Die gleiche Verpflichtung trifft auch den Betreuer, soweit Sorge für die Person zu seinem Aufgabenkreis gehört. Die den Arbeitgeber oder Dienstherrn betreffenden Verpflichtungen nach dieser Vorschrift gelten entsprechend für Personen, die die in §42 Abs.1 genannten betreffenden Verpflichtungen nach dieser Vorschrift gelten entsprechend für Personen, die die in § 42 Abs. 1 genannten Tätigkeiten selbstständig ausüben.
- (7) Das Bundesministerium für Gesundheit wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates Untersuchungen und weitergehende Anforderungen vorzuschreiben oder Anforderungen einzuschränken, wenn Rechtsakte der Europäischen Union dies erfordern.

4 Belehrung

Die Belehrung erfolgt alle 2 Jahre durch den Betriebsarzt, mündlich und schriftlich.

4.1 Belehrung gemäß §43 Abs. 1 Nr. 1 Infektionsschutzgesetz (IFSG)

Gesundheitsinformation für den Umgang mit Lebensmitteln

Personen, die **gewerbsmäßig** folgende Lebensmittel herstellen, behandeln oder inverkehrbringen:

1. Fleisch, Geflügelfleisch und Erzeugnisse daraus
2. Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
3. Fische, Krebse oder Weichtiere und Erzeugnisse daraus
4. Eierprodukte
5. Säuglings- und Kleinkindnahrung
6. Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse
7. Backwaren mit nicht durchgebackener oder durcherhitzter Füllung oder Auflage
8. Feinkost-, Rohkost- und Kartoffelsalate, Marinaden, Mayonnaisen, andere emulgierte Soßen, Nahrungshefen

und dabei mit ihnen **direkt** (mit der Hand) **oder indirekt** über Bedarfsgegenstände (z.B. Geschirr, Besteck oder andere Arbeitsmaterialien) in Berührung kommen

oder

in **Küchen** von Gaststätten, Restaurants, Kantinen, Cafés oder sonstigen Einrichtungen mit und zur **Gemeinschaftsverpflegung** tätig sind,

benötigen vor erstmaliger Ausübung dieser Tätigkeit eine Bescheinigung gemäß §43 Abs. 1. Infektionsgesetz durch ihr Gesundheitsamt.

Warum müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden?

In den oben genannten Lebensmitteln können sich bestimmte Krankheitserreger besonders leicht vermehren. Durch den Verzehr von derartigen Mikroorganismen verunreinigten Lebensmitteln können Menschen an Lebensmittelinfektionen oder -vergiftungen schwer erkranken. In Gaststätten oder Gemeinschaftseinrichtungen kann davon eine Anzahl an Menschen betroffen sein. Aus diesem Grunde muss von jedem Beschäftigten zum Schutz des Verbrauchers und zum eigenen Schutz ein hohes Maß an Eigenverantwortung und Beachtung von Hygieneregeln verlangt werden.

(Wichtige Regeln haben wir im Anhang II für Sie zusammengestellt)

Das Infektionsgesetz bestimmt, dass Sie die oben genannten Tätigkeiten nicht ausüben dürfen, wenn bei Ihnen **Krankheitserscheinungen** (Symptome) auftreten, die auf eine der folgenden Erkrankungen hinweisen oder die ein Arzt bei Ihnen festgestellt hat:

- a.) Akute infektiöse Gastroenteritis (plötzlich auftretender, ansteckender Durchfall) ausgelöst durch Salmonellen, Shigellen, Cholerabakterien, Staphylokokken, Camylobacter, Rotaviren oder andere Durchfallerreger.
- b.) Typhus oder Paratyphus
- c.) Virushepatitis A oder E (Leberentzündung)
- d.) Sie haben eine infizierte Wunde oder eine Hautkrankheit, bei denen die Möglichkeit besteht, dass deren Krankheitserreger über Lebensmittel auf andere Menschen übertragen werden können.

Die Untersuchung einer **Stuhlprobe** von Ihnen hat den Nachweis einer der folgenden Krankheitserreger ergeben:

- a.) Salmonellen
- b.) Shigellen
- c.) Enterohämorrhagische Escherichia coli-Bakterien
- d.) Choleravibrionen

Wenn Sie die Bakterien ausscheiden (ohne dass Sie sich krank fühlen müssen), besteht ebenfalls ein **Tätigkeitsverbot** im Lebensmittelbereich.

Folgende Symptome weisen auf die genannten Erkrankungen hin:

- a.) **Durchfall** mit mehr als zwei dünnflüssigen Stühlen pro Tag, gegebenenfalls mit Übelkeit, Erbrechen und Fieber
- b.) Hohe Fieber mit schweren Kopf-, Bauch- und Gelenkschmerzen und Verstopfungen (erst nach Tagen folgt schwerer Durchfall) sind Zeichen für **Typhus und Paratyphus**
- c.) Typisch für **Cholera** sind **milchigweiße Durchfälle** mit hohem Flüssigkeitsverlust
- d.) **Gelbfärbung der Haut und der Augäpfel** mit Schwäche und Appetitlosigkeit weisen auf eine **Hepatitis A oder E** hin
- e.) Wunden oder offene Stellen von Hauterkrankungen können infiziert sein, wenn sie gerötet, schmierig belegt, nässend oder geschwollen sind.

Treten bei Ihnen die genannten Krankheitszeichen auf, nehmen Sie unbedingt den Rat Ihres Haus- oder Betriebsarztes in Anspruch! Sagen Sie ihm auch, dass Sie in einem

Lebensmittelbetrieb arbeiten. Außerdem sind Sie verpflichtet, unverzüglich Ihren Vorgesetzten über die Erkrankung zu informieren.

Beschreibungen zu den beschriebenen Krankheiten:

a.) Cholera

Die Erreger sind Cholerabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt durch verunreinigtes Wasser oder Lebensmittel; auch direkte Übertragung von Mensch zu Mensch ist möglich. Die Infektion verläuft in der Regel als Durchfallerkrankung mit Erbrechen und Bauchschmerzen. Der Stuhl ist milchig weiß ohne Blutbeimengung. Fieber ist nicht typisch. Bei schwerem Verlauf ist der Flüssigkeitsverlust hoch und der Körper trocknet aus (tiefliegende Augen, stehende Hautfalten). Auch dieser Erreger kommt nur in Gegenden mit schlechten hygienischen Voraussetzungen und mangelhafter Trinkwasserversorgung vor (Ostasien, Südamerika, Afrika). Eine **Schutzimpfung** mit dem in Deutschland im Moment zugelassenen Impfstoff wird nicht empfohlen. Allerdings sind im Ausland besser verträgliche und wirksamere Impfstoffe verfügbar. Eine Bestellung über eine internationale Apotheke ist möglich. Deshalb sollten Sie **bei Reisen in ein Risikogebiet** auch zu Ihrem Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt ansprechen.

b.) Shigellose (Bakterielle Ruhr)

Die Erreger sind Shigellabakterien. Ihre Aufnahme erfolgt meist von Mensch zu Mensch (bei mangelhafter Händehygiene), aber auch durch verunreinigte Lebensmittel und Trinkwasser. Shigellen sind hoch infektiös, d.h. um krank zu werden genügt die Aufnahme von wenigen Bakterien! In Kindereinrichtungen sind auch bei uns immer wieder Epidemien beschrieben worden. Die Erkrankung beginnt plötzlich mit hohem Fieber, Kopf- und krampfartigen Bauchschmerzen. Die anfänglichen wässrigen Durchfälle sind bald blutig. Der Erreger ist auch in Deutschland heimisch. Die Shigellose ist also keine typische Reisekrankheit; mit ihrem Auftreten muss jederzeit gerechnet werden.

c.) Salmonellen-Infektion

Erreger sind zahlreiche Salmonellenarten, die durch Nahrungsmittel aus infizierten Tieren (z.B. Fleisch, Milch, Eier) aufgenommen werden. Die häufigste Erkrankung durch Salmonellen ist der akute Brech-Durchfall mit Bauchschmerzen und mäßigem Fieber. Allerdings können die Symptome erheblich schwanken.

Diese Krankheitserreger sind weltweit verbreitet, mit einer Infektion ist jederzeit zu rechnen; häufig sind Erkrankungen in den Sommermonaten.

d.) Gastroenteritis durch andere Erreger

Auch andere Bakterienarten (z.B. Staphylokokken, bestimmte Colibakterien, *Campylobacter*, Yersinien) oder Viren (z.B. Rota-, Adeno-, Norwalkviren) können Durchfall, Erbrechen oder Bauchschmerzen verursachen.

e.) Hepatitis A oder E

Die Erreger sind Viren. Ihre Aufnahme erfolgt durch Nahrungsmittel, die mit Hepatitis-A- oder -E-Viren behaftet sind. Auch Übertragungen von Mensch zu Mensch sind möglich, da der Virus 1-2 Wochen nach Infektion über den Stuhl ausgeschieden wird. Hauptsächlich Erwachsene erkranken an einer Gelbsucht mit Leberschwellung, Appetitlosigkeit und Abgeschlagenheit. Während das Hepatitis-A-Virus auch bei uns zirkuliert, kommt das Hepatitis-E-Virus hauptsächlich in Asien, Afrika und Zentralamerika vor (importierte Fernreisen!). Beide Erkrankungen verlaufen ganz ähnlich; die Übertragungswege sind gleich.

Gegen Hepatitis A kann man sich durch Impfungen schützen. Vor Reisen in südliche Länder sollten Sie unbedingt an eine Schutzimpfung denken und Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihr Gesundheitsamt darauf ansprechen.

Anhang I

Wie können Sie zur Verhütung lebensmittelbedingter Infektion beitragen?

- 1.) Waschen Sie vor Arbeitsantritt, vor jedem neuen Arbeitsgang und selbstverständlich nach jedem Toilettengang gründlich die Hände mit Seife unter fließendem heißem Wasser. Verwenden Sie zum Händetrocknen Einwegtücher
- 2.) Legen Sie vor Arbeitsbeginn Fingerringe und Armbanduhr ab
- 3.) Tragen Sie saubere Arbeitskleidung (Kopfhaube, Kittel, Handschuhe, Schuhe für Innenräume)
- 4.) Husten und Niesen Sie nicht in Lebensmittel
- 5.) Decken Sie kleine, saubere Wunden an Händen und Armen mit wasserundurchlässigem Pflaster ab.

Anhang II

Bei welchen Erkrankungen besteht ein gesetzliches Tätigkeitsverbot?

Typhus abdominalis, Paratyphus

Die Erreger sind Salmonella typhi und paratyphi. Ihre Aufnahme erfolgt vorwiegend durch Wasser und Lebensmittel, die damit verunreinigt sind. Die Erkrankung beginnt mit hohem Fieber, das über mehrere Tage ansteigt und unbehandelt wochenlang anhalten kann. Weitere Symptome sind Kopf-, Bauch- und Gliederschmerzen. Er kann zusätzlich Verstopfung auftreten, später bestehen häufig „erbsbreiartige“ Durchfälle. Aufgrund der guten Wasser- und Lebensmittelhygiene sind die beiden genannten Erreger bei uns nicht verbreitet.

Typhus und Paratyphus verlaufen ähnlich; allerdings sind die Symptome bei Paratyphus wenig schwer.

Bei Erkrankungen werden in der Regel aus endemischen Gebieten (Afrika, Südamerika, Südostasien) oder aus Gebieten importiert (Reiseerkrankung), in denen sich die hygienischen Verhältnisse aufgrund von Katastrophen oder Kriegseinwirkungen dramatisch verschlechtert haben. Gegen Typhus stehen mehrere Schutzimpfungen zu Verfügung. Wenn Sie beruflich oder privat in die betroffenen Länder verreisen wollen, sprechen Sie Ihren Hausarzt, Ihren Betriebsarzt oder Ihre Gesundheitsamt; dort werden Sie zur Notwendigkeit einer Impfung beraten.

4.2 Corona-Verhaltensregeln für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in Gastronomie und Hotellerie

Ergänzung zur Mitarbeiterschulung nach §4 Lebensmittelhygieneverordnung und nach §43 Infektionsschutzgesetz

Mit Sorgfalt in allen Bereichen und strenger Hygiene werden wir unsere Mitverantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht. Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst, Ihre Kollegen und die Gäste.

Sie sind verpflichtet, die nachfolgend aufgeführten Regeln konsequent einzuhalten. Verstöße können für den Betrieb zu hohen Bußgeldern oder sogar zur Schließung führen. Wenn Sie gegen Corona-Regeln verstoßen, wird das für Sie arbeitsrechtliche Folgen haben.

Machen Sie bitte auch die Gäste oder Kollegen, die gegen Verhaltensregeln verstoßen, freundlich aber bestimmt darauf aufmerksam.

Wichtige Regeln für die Corona Hygiene Plus:

1. Mindestabstand 1,5m einhalten!
2. Das gilt in allen Situationen und sowohl gegenüber Gästen als auch gegenüber Kollegen.
3. Im Service können Sie Hilfsmittel wie Tablets nutzen, um den Abstand zu den Gästen leichter einhalten zu können.
4. Denken Sie an die Einhaltung des Abstands z.B. auch am Pass oder in Durchgängen, während Pausen etc.
5. Achten Sie darauf, dass sich z.B. in den Umkleide- und Sanitärräumen immer nur so viele Kollegen aufhalten, dass der Abstand gewahrt werden kann.
6. Mund-Nase-Schutz nutzen!
7. Wo das Abstandhalten nicht möglich ist auch keine räumliche Abtrennung vorhanden ist, tragen Sie eine Mund-Nase-Bedeckung.
8. In einigen Bereichen im Gastkontakt ist das ständige Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung gesetzlich vorgeschrieben. Halten Sie sich daran und folgen Sie den Anweisungen Ihrer Vorgesetzten.
9. Auch bei Tätigkeiten, die Sie mit einem Kollegen oder einer Kollegin gemeinsam ausführen, müssen beide Mund-Nase-Bedeckung tragen.
10. Mund-Nase-Schutz und sonstige Schutzausrüstung richtig benutzen und pflegen!
11. Mund-Nase-Bedeckung und andere Schutzausrüstungen (z.B. Schutzhandschuhe, Schutzbrillen, Schutzkleidung) darf immer nur von einer Person benutzt werden.
12. Setzen Sie die Mund-Nase-Bedeckung korrekt auf und ab. Das bedeutet: Hände waschen, richtig platzieren, bei textiler Maske (Alltagsmaske) Innen- und Außenseite möglichst nicht berühren
13. Pflegen Sie die Mund-Nasen-Bedeckung richtig. Das bedeutet bei textiler Maske (Alltagsmaske): Nach einmaliger Nutzung heiß (mind. 60° C, besser 95 °C) waschen und vollständig trocknen.
14. Max. Tragedauer nach Herstellerangaben beachten. Bei textiler Maske („Alltagsmaske): Durchfeuchtete Maske umgehend austauschen
15. Herstellerhinweise beachten
16. Händehygiene einhalten!

Im Gastgewerbe sind das Waschen und Desinfizieren der Hände und der richtige Hautschutz immer wichtig – jetzt aber ganz besonders. Waschen und Desinfizieren Sie Ihre Hände häufiger und intensiver, insbesondere auch nach dem Abräumen schmutziger Gläser, Geschirr oder Besteck.

- a.) Waschen Sie die Hände richtig und gründlich
- b.) Vor Dienstbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach dem Toilettenbesuch, vor dem Wechsel der Tätigkeit, nach dem Abräumen von schmutzigem Geschirr, nach der Bearbeitung sensibler Lebensmittel
- c.) Desinfizieren Sie die Hände mehrmals täglich, z.B. nachdem Toilettenbesuch
- d.) Benutzen Sie bei groben Reinigungsarbeiten Handschuhe. Ziehen Sie die richtig an und aus und wechseln Sie sie rechtzeitig
- e.) Beachten Sie die Regeln der Handhygiene peinlich genau (kurze, saubere Fingernägel, kein Handschmuck, kleine Wunden rechtzeitig abdecken)
- f.) Pflegen Sie die Haut Ihrer Hände, damit keine Risse entstehen
- g.) Fassen Sie sich nicht mit den Händen ins Gesicht
- h.) Nies- und Hustenetikette wahren
- i.) Achten Sie darauf, dass beim Husten oder Niesen kein Speichel oder Nasensekret in die Umgebung versprüht wird.
- j.) Halten Sie beim Husten und Niesen möglichst Abstand von anderen Personen und drehen Sie sich weg
- k.) Niesen oder husten Sie am besten in ein Einwegtaschentuch. Verwenden Sie dies nur einmal und entsorgen es anschließend in einem Mülleimer mit Deckel.
- l.) Nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten: Hände waschen
- m.) Ist kein Taschentuch griffbereit, sollten Sie sich beim Husten und Niesen die Armbeuge vor Mund und Nase halten. Nicht die Hand vor den Mund halten.
- n.) Arbeitskleidung hygienisch reinigen und aufbewahren
- o.) Falls Sie Ihre Arbeitskleidung selbst waschen: Waschen Sie regelmäßig und hygienischen, mind. 60 °C besser ist 95 °C
- p.) Bewahren Sie Arbeitskleidung und Alltagskleidung getrennt voneinander auf.
- q.) Direkten Handkontakt vermeiden!
Vermeiden Sie den direkten Handkontakt zu Personen und Gegenständen
- a.) Gästen und Kollegen nicht die Hand schütteln
- b.) Auch bei der Übergabe anderer Gegenstände sollte der direkte Kontakt möglichst vermieden werden
- c.) Auf Körperkontakt verzichten!
Auch sonstiger Körperkontakt, z.B. Umarmungen, Schulterklopfen etc. müssen gegenüber Kollegen und Gästen unterbleiben

Im Gastgewerbe ist die genaue Einhaltung des HACCP-Konzeptes immer wichtig – jetzt aber besonders. Einige Hygieneregeln und Dokumentationspflichten wurden im Betrieb verstärkt. Halten Sie diese Vorgaben immer genau ein.

Nicht krank zur Arbeit!

Wenn Sie sich krank fühlen, dürfen Sie nicht zur Arbeit kommen bzw. nicht weiterarbeiten. Informieren Sie Ihren Vorgesetzten und melden Sie sich ordnungsgemäß krank. Vor Wiederantritt ist eine ärztliche Abklärung erforderlich.

Bei Corona-Verdacht Arbeitgeber informieren

Wenn Sie den Verdacht haben, dass sie mit dem Coronavirus infiziert sein könnten (typische Atemwegssymptome oder Kontakt zu einer infizierten Person), informieren Sie umgehend den Arbeitgeber bzw. Vorgesetzten. COVID 19 ist eine meldepflichtige Krankheit nach Infektionsschutzgesetz. Wenn Sie infiziert sind, müssen Sie und alle Ihre Kontaktpersonen in häuslicher Quarantäne bleiben. Ihr Arbeitgeber wird Ihnen die weiteren Schritte mitteilen.

Ihr Schutz und der Schutz unserer Gäste vor einer Corona-Infektion ist uns wichtig. Wenn Sie und alle Kolleginnen und Kollegen diese Verhaltensregeln einhalten, ist das Risiko einer Ansteckung minimiert.

Sollten Sie einer Risikogruppe angehören, insbesondere eine Vorerkrankung haben, die das Corona-Risiko erhöht, sprechen Sie bitte mit Ihrem Vorgesetzten darüber.

4.3 Arbeitshygiene

- Es wird immer und die ganze Zeit mit Handschuhen gearbeitet
- Die Handschuhe werden bei jedem Arbeitsgang gewechselt. Handschuhe werden nie für zwei unterschiedliche Arbeitsgänge genutzt; unterschiedliche Arbeitsgänge sind:
 - a. Putzen
 - b. Servieren
 - c. Abräumen
- Das Reinigungswasser wird nach jedem Arbeitsgang und jedem Raumwechsel gewechselt
- Es wird mit heißem Wasser und Spülmittel / Reinigungsmittel gearbeitet
Es wird IMMER alles desinfiziert
- Täglich wird die Arbeitskleidung gewechselt
- Händewaschen nach jedem Arbeitsgang und desinfizieren

- Haare zusammenbinden
- Nach jedem Servicegang werden die Hände desinfiziert
- Faustregel für das Reinigen: Es wird grundsätzlich mit heißem Wasser und Spülmittel, Mr. Proper und entsprechenden Bodenreiniger gereinigt um Schmutz, Speisereste und andere Verunreinigungen zu entfernen.

Zubereitung von Speisen:

- Erfolgt mit einem mind. Abstand von 1,50 m, sollte dieses nicht eingehalten werden können, wird ein Mund-Nasen-Schutz getragen
- Bei fast allen Arbeitsschritten werden Handschuhe getragen, Ausnahmen bei Arbeiten an der offenen Gasflamme
- Nach jedem Arbeitsgang werden Schneidebretter, Messer unter heißem fließendem Wasser oder in der Spülmaschine bei einer Mindesttemperatur von 60° gereinigt und sofort abgetrocknet.
- Die Lagerung der Speisen erfolgt in den dafür vorgesehenen Kühleinheiten und Kühlschränken

Servieren der Speisen:

- Im Self-Service, der Gast kann sich an den einzelnen Essenstationen das Essen zusammenstellen lassen, es wird im gereicht. Der Mindestabstand wird alleine durch den breiten Tresen gewahrt
- Es sind Spuckschutz an jedem Kochzelt angebracht
- Sollte jemand sich die Speisen servieren lassen, erfolgt dieses nur mit Mund-Nasen-Schutz
- An jeder Station steht zusätzlich Händedesinfektion

Servieren der Getränke:

- Erfolgt direkt an den Tischen durch die Servicekräfte
- Erfolgt nur mit Mund-Nasen-Bedeckung

Auf- und Abbau des Tagungsraum:

- Erfolgt wenn der Raum leer ist
- Nur mit Mund-Nasen-Bedeckung

Auf-, Abbau und Service während den Kaffeepausen

- Hier wird versucht die Tagungsgäste zu animieren auch ins Freie zu gehen.

- Jeglichem Auf- und Abbau wird mit Handschuhen und Mund-Nasen-Bedeckung gearbeitet.
- Das Servicepersonal geht mit Kaffee und anderen Getränken auf Tablets rum und serviert
- Immer mit Mund-Nasen-Schutz

Reinigung von Gläser, Porzellan, Besteck und Küchenutensilien

- Alles wird mit der Spülmaschine gereinigt und mit einer Mindesttemperatur von 60 ° und sofort wegpoliert
- Es soll stehendes Wasser vermieden werden
- Es wird nur mit Handschuhen poliert