

# Hygienekonzept



## Inhaltsverzeichnis

1. Präambel
2. Angaben zum Unternehmen
3. Allgemeine Schutz- und Hygienemaßnahmen
4. Personalhygiene
5. Lebensmittel- und Küchenhygiene
6. Maßnahmen Indoor
7. Verhalten bei Verdachtsfällen

### 1. Präambel

Das Projekt „GastroBurner“ mit seiner landesweiten Nachwuchskampagne zeigt den Jugendlichen im Rahmen der Berufsorientierung die Karriere- und Weiterbildungsmöglichkeiten im Gastgewerbe.

Dabei holen wir die Jugendlichen dort ab wo sie sind: auf dem Schulhof. Unser GastroBurner-FoodTruck mit integrierter Küche zeigt den Jugendlichen nicht einfach nur die verschiedenen Berufe. Wir machen sie erlebbar. Dazu gehört u.a. das Zubereiten von Speisen mit gesunden, frischen und regionalen Lebensmitteln unter Anleitung unserer Köche.

Die Grundlage dieses Hygienekonzeptes basiert auf den Regelungen des Ministerium für Bildung, Wissenschaft und Kultur Mecklenburg-Vorpommern im Schreiben „Schulbetrieb im Schuljahr 2020/2021“ sowie der fortgeschriebene „Hygieneplan Corona“ für die Schulen in Mecklenburg-Vorpommern, dessen Regelungen ab dem 27. Juli 2020 gilt. Berücksichtigt sind insbesondere Regelungen zur Gruppengroße und zu den von den Schulen definierten Gruppen. Alle Schulen verfügen nach § 36 i. V. m. § 33 Infektionsschutzgesetz (IfSG) über einen schulischen Hygieneplan, in dem die wichtigsten Eckpunkte nach dem Infektionsschutzgesetz geregelt sind, um durch ein hygienisches Umfeld zur Gesundheit der Schülerinnen und Schüler und alle an Schule Beteiligten beizutragen.

Die vorliegenden Regelungen sind Mindeststandards, die unter Berücksichtigung der Gegebenheiten vor Ort auf die jeweilige Schule ausgebaut werden kann.

### 2. Angaben zum Unternehmen

Betriebsanschrift: Hotel- und Gaststätten Marketing GmbH M-V  
Konrad-Zuse-Straße 2  
18057 Rostock

Geschäftsführer: Matthias Dettmann

### **3. Allgemeine Schutz- und Hygienemaßnahmen**

#### **3.1 Nachverfolgbarkeit, Terminvereinbarung, Empfang**

- Infektionsketten müssen jederzeit nachvollziehbar sein. Erfassung der Daten aller anwesenden Personen in einer Anwesenheitsliste (Vor- und Familiennamen, vollständige Wohnanschrift, Telefonnummer). Die Aufbewahrung der Teilnehmerlisten erfolgt unter Einhaltung der Datenschutz-Grundverordnung und Aufbewahrungsfrist von 4 Wochen
- Zur Steuerung des Zutritts und um Warteschlangen zu vermeiden werden mit der Schule feste Gruppenzeiten vereinbart
- Bereitstellen von Desinfektionsmöglichkeiten im Eingangsbereich mit entsprechendem Hinweis
- Platzierung eines Counters mit Desinfektionsmittel, Einweg-Mund-Nase-Bedeckung sowie Einweg-Handschuhe beim Eintreffen der Gruppe

#### **3.2 Abstand / Wegeführung**

- Abgrenzung der Veranstaltungsfläche durch Banner, Absperrbänder und Zelte
- Einhaltung der definierten Gruppengröße der Schule
- Ein- und Auslasskontrollen zur Einhaltung der definierten Personenzahl
- Platzierung von zusätzlichen Tischen im Außenbereich des Trucks zur Schaffung weiterer Arbeitsflächen
- Eine Begegnung der definierten Gruppen ist unter anderem durch zeitversetzten Veranstaltungsbeginn oder andere geeignete Maßnahmen zu vermeiden

#### **3.3 Mundschutz**

- Die Beschäftigten des Projektes „GastroBurner“ werden mit Mund-Nasen-Bedeckung ausgestattet und vorab über die richtige Verwendung, max. Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nase-Bedeckung unterwiesen
- Für die Gruppenteilnehmer werden Einweg-Mund-Nase-Bedeckung zur Verfügung gestellt

#### **3.4 Krankmeldung/ Unterweisung**

- Die Beschäftigten werden darüber unterwiesen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen. Vor Wiederantritt der Arbeit ist eine ärztliche Abklärung erforderlich
- Hinweis an die Teilnehmer, dass der Besuch von Veranstaltungen von Personen, die sich krank fühlen, entsprechende Krankheitssymptome aufweisen oder sich in Quarantäne bzw. häuslicher Isolierung wegen SARSCoV-2 befinden sollen, strikt untersagt ist

#### **3.4 Allgemeine Hygiene**

- Auf die Bedeutung der Hygienemaßnahmen bzw. auf deren konsequente Umsetzung zur Unterbrechung von Infektionsketten werden die Teilnehmer deutlich hingewiesen
- Sichtbare Anbringung von Informationsblättern für die allgemeinen Hygieneregeln

- Aushang einer Anleitung für die richtige Handhygiene in dem dafür vorgesehenen Bereich
- Kontrollierte Ausgabe von Informationsmaterial, wie Flyer, an interessierte Teilnehmer

#### 4. Personalhygiene

- Testung der Mitarbeiter - die Mitarbeiter des Gastroburner Projekts werden wöchentlich durch einen Coronavirus Selbstabstrichtest getestet. Die Tests werden in unabhängigen, akkreditierten Laboren untersucht.
- Direkte körperliche Kontakte sind auf das unbedingt notwendige Maß zu reduzieren
- Begrüßungsrituale mit körperlicher Nähe, Umarmungen und Händeschütteln sind zu unterlassen
- Für die Händehygiene ist die ständige Verfügbarkeit von Papierhandtüchern, Flüssigseifen und Desinfektionsmittel sichergestellt
- Mit den Händen ist das Gesicht, insbesondere sind die Schleimhäute nicht zu berühren, d. h. nicht an den Mund, an die Augen und an die Nase fassen.
- Die Handhygiene ist durchzuführen vor Arbeitsbeginn, vor dem Umgang mit leicht verderblichen Lebensmittel, immer wenn ein Wechsel zwischen zwei Tätigkeiten von „unrein“ nach „rein“ vorliegt, nach dem Husten oder Naseputzen, nach dem Umgang mit Rohlebensmitteln, nach dem Umgang mit Abfall oder Lebensmittelresten, nach dem Umgang mit schmutzigem Geschirr oder anderem evtl. keimbelasteten Kontaktmaterial, nach Beendigung der Arbeit
- Keine Benutzung von Handy´s und Touch-Screen während der Arbeitszeit
- Bei Nutzung von Einweghandschuhen sind diese so auszuziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Die Hände sind anschließend zu waschen und zu desinfizieren

#### 5. Maßnahmen der Lebensmittel- und Küchenhygiene

##### 5.1 Lebensmittelhygiene

- Hygienegerechte Lagerung der Lebensmittel unter Gewährleistung der Lagertemperatur, das Mindest-Haltbarkeits-Datum bzw. der Verbrauchsfrist
- Lebensmittel, die roh verzehrt werden (wie Obst, Gemüse, Kräuter, Blattsalate) sind gründlich mit warmem Wasser zu waschen
- Es ist auf die Vermeidung von Kreuzkontaminationen zu achten durch eine gründliche Zwischenreinigung und Desinfektion der Arbeitsflächen

##### 5.2 Raum- / Küchenhygiene

- das HACCP Konzept findet weiterhin uneingeschränkte Anwendung
- Tägliche gründliche Reinigung und Desinfektion aller Geräte, Küchenutensilien, Abfallbehälter, Handläufe, Lichtschalter usw.
- Reinigung und Desinfektion der Tische, Arbeitsflächen und Griffbereiche erfolgt nach jeden Gruppenwechsel
- Nutzung von Einweg-Geschirr und Besteck beim Verzehr der zubereiteten Speisen
- Der Truck wird bei den Veranstaltungen im Außenbereich platziert und ist an drei Seiten geöffnet. Dadurch muss die Aufstellung eines Lüftungsplans nicht berücksichtigt werden.

## 6. Maßnahmen Indoor (Messen)

- Zusätzlich genutztes Messequipment wird regelmäßig und nach Benutzung an den Kontaktflächen desinfiziert

## 7. Verhalten im Verdachtsfall

Empfehlungen des Robert Koch-Instituts zur Meldung von Verdachtsfällen von COVID-19

Meldepflichtig gemäß § 6 Abs. 1 Nr. 1 Buchst. t IfSG ist der Verdacht einer Erkrankung, die Erkrankung sowie der Tod in Bezug auf die Coronavirus-Krankheit-2019 (COVID-19). Um bewerten zu können, ob ein Verdacht begründet ist, empfiehlt das RKI zu prüfen, ob nach dem Stand der Wissenschaft sowohl das klinische Bild als auch ein wahrscheinlicher epidemiologischer Zusammenhang vorliegt.

Der Verdacht auf COVID-19 ist begründet, wenn bei Personen mindestens eine der beiden folgenden Konstellationen vorliegt:

- Personen mit jeglichen mit COVID-19 vereinbaren Symptomen UND Kontakt mit einem bestätigten Fall von COVID-19
- Auftreten von zwei oder mehr Lungenentzündungen (Pneumonien) in einer Einrichtung, (z.B. Schule) bei denen ein epidemischer Zusammenhang wahrscheinlich ist oder vermutet wird, auch ohne Vorliegen eines Erregernachweises.

Bei diesen Personen sollte eine diagnostische Abklärung erfolgen.

Kontakt zu einem bestätigten Fall ist definiert als Vorliegen von mindestens einem der beiden folgenden Kriterien innerhalb der letzten 14 Tage vor Erkrankungsbeginn:

- Versorgung bzw. Pflege einer Person, insbesondere durch medizinisches Personal oder Familienmitglieder
- Aufenthalt am selben Ort (z.B. Klassenzimmer, Arbeitsplatz, Wohnung/Haushalt, erweiterter Familienkreis, Krankenhaus, andere Wohn-Einrichtung, Kaserne oder Ferienlager) wie eine Person, während diese symptomatisch war.