



Hygieneplan / Information "Corona"

Personalschulung und Belehrung (Corona) EU-Lebensmittelhygieneverordnung und Infektionsschutzgesetz

In der aktuellen Situation der Corona-Epidemie in Deutschland haben effiziente Maßnahmen zur Eindämmung des Virus oberste Priorität. Auf Basis der wissenschaftlich begründeten Informationen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) und der Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) vom 9. März 2020 kann Folgendes abgeleitet werden:

Der wichtigste Übertragungsweg ist die sog. Tröpfcheninfektion, bei der Coronaviren in infektiösen Mengen von infizierten Menschen durch Husten oder Niesen als Tröpfchen in die Luft abgegeben, anschließend von anderen Menschen eingeatmet werden und so in die Schleimhäute der oberen Atemwege gelangen.

Es sind derzeit keine Fälle bekannt, bei denen nachgewiesen ist, dass sich Menschen auf dem Weg über den Verzehr kontaminierter Lebensmittel oder durch Kontakt mit kontaminierten Gegenständen mit dem Coronavirus infiziert haben

Maßnahmen zum Schutz vor CORONA-Viren

- Regelmäßiges gründliches Händewaschen mit Seife, möglichst mehr als 1,50 Meter Abstand halten von Infizierten oder möglicherweise Infizierten. Vermeiden des Berührens von Mund, Nase und Augen mit den Händen. Das Tragen eines geeigneten Mund-Nase-Schutz gelten als wichtigste und effektivste Vorkehrungen.
- Zur Vermeidung von Kontakten bei der Lieferung unserer Speisen in die einzelnen Einrichtungen, bedienen wir uns eines Austausch-Konzeptes. Das heißt, Speisen werden in die vorgesehenen, täglich desinfizierten, Behälter in Boxen geliefert, die täglich und nach Absprache mit der jeweiligen Einrichtungsleitungen im Gebäude-Außenbereich ausgetaucht werden.

Um bei den Tätigkeiten im Betrieb das Risiko der Übertragung von Tröpfchen, die von Erkrankten ausgehen, zu minimieren ist unser Personal vor vermeidbaren Personenkontakten (Kunde:innen, Kolleg:innen) geschützt.

Die nachfolgend technisch-organisatorischen Personalhygiene-Maßnahmen werden durch angemessene Personalhygiene-Ausstattung bereitgestellt und es werden laufend Hygiene-Schulungen durchgeführt, wobei z. B. Handhygiene ein besonders wichtiges Element ist.

- ▶ Strenge Beachtung der Nies- und Hustenetikette durch Nutzung von Papiertaschentüchern oder in die Armbeuge.
- ▶ Abstand zu Kunden und Kollegen von mindestens 1,5 Meter einhalten.
- ▶ Händereinigung so oft als möglich, ohne jedoch den Arbeitsfluss und Kundenvorgänge zu unterbrechen.
- ▶ Einweg-Handschuhe wird für Bedarfssituationen zur Verfügung gestellt, wie z. B. Intensivreinigung oder für die Reinigung potentiell kontaminierter Gegenstände.

Dieser Hygieneplan wurde in Anlehnung und aufgrund Empfehlungen des Lebensmittelverbandes Deutschland erstellt. Unser Betrieb wird ständig an die Corona-Epedemie und die vorgegebenen Richtlinien angepasst.

Ascher