

Checkliste zur Überprüfung eines Hygiene-Konzeptes in gastronomischen Einrichtungen

1. Grundsätzliches

➤ Gewährleistung der dauerhaften Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 Metern zu den Gästen an anderen Tischen <input type="checkbox"/> im Innenbereich <input type="checkbox"/> im Außenbereich	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
➤ Personen mit erkennbaren Symptomen (z. B. Fieber, Erkältungsanzeichen) erhalten keinen Zutritt. Ausfüllen eines Gesundheitsfragebogens durch die Gäste.	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
➤ Erfassung der persönlichen Daten der Gäste (Name, Vorname, Geburtsdatum, Anschrift, Telefonnummer, Datum und Uhrzeit des Besuchs, Tischnummer) für mögliche Kontaktverfolgung.	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein

2. Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen

➤ Festlegung von Reinigungs- und Desinfektionsintervallen.	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
➤ Aushang von Checklisten zur Dokumentation der regelmäßigen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen.	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
➤ Schulung und Sensibilisierung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zur Reinigung und Desinfektion.	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
➤ Bereitstellung von Desinfektionsmitteln am Eingangsbereich und wenn möglich auch an weiteren Stellen im Gastraum. Die Ausgabe und Nutzung von Desinfektionsmitteln muss zum Schutz von Kindern überwacht werden.	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
➤ Stündliche Desinfektion von häufig genutzten Flächen wie Tür-Klinken, Kassenbereich, EC-Kartenlesegerät.	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
➤ Desinfektion von Stühlen und Tischen nach jedem Gastwechsel.	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
➤ Tägliche Wischdesinfektion im Sanitärbereich.	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
➤ Regelmäßiges Belüften des Gastraumes.	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
➤ Einhaltung des Abstands beim Servieren der Speisen und Getränke.	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein

3. Arbeitsorganisation

➤ Abläufe werden so organisiert, dass die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter möglichst wenig direkten Kontakt zueinander haben.	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
➤ Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Servicepersonals tragen eine Mund- und Nasenbedeckung.	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
➤ Aufenthalt im Pausenraum nur unter Berücksichtigung des Abstandsgebotes von 1,5 Metern.	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
➤ Gewährleistung der Kontaktminimierung im Rahmen der Schichtplan- und Pausengestaltung.	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
➤ Tägliche handschriftliche Dokumentation des jeweiligen Befindens in einem Gesundheitsfragebogen (Muster abrufbar auf www.halle.de) und keine Arbeitsaufnahme bei Symptomen und/oder erhöhter Temperatur.	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
➤ Die Empfehlungen des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales zum Arbeiten in der Pandemie sind bekannt (SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard).	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein