



# HYGIENE-SCHUTZ-KONZEPT

## Lebensmittel / Restaurant / Hotel

Firma:

Ansprechpartner:

Strasse:

Ort:

erstellt von:

**INTERGAST Großverbraucher-Service**

**Handelsgesellschaft mbH**

Hanns-Martin-Schleyer-Straße 2

77656 Offenburg

**Rechtlicher Hinweis:**

Das Konzept beruht auf den zurzeit bereits veröffentlichten Hygieneregeln in den einzelnen Branchen, sowie auf die zu erwarteten Hygieneregeln bei der Wiedereröffnung. Die Regelungen können in den einzelnen Bundesländern abweichen. Es besteht Haftungsausschluss.  
© Copyright by **MAXINTIME** GmbH

Erstellt von: Thomas Zydeck - Sachverständiger f. Betriebshygiene & Anlagentechnik  
Akkreditierter Probennehmer DIN EN ISO/EC 17025 BAV Institut

# **Inhaltsverzeichnis**

## **1. Einleitung**

- 1.1 Corona-Pandemie 2020
- 1.2 *INTERGAST Großverbraucher-Service Handelsgesellschaft mbH*

## **2. Gesetzliche Anforderungen**

## **3. Allgemeiner Hygienemaßnahmenplan**

- 3.1 Risikoeinschätzung
- 3.2 Hygienebeauftragter
- 3.3 Reinigungspläne und Desinfektionspläne beschreibung
- 3.4 Dokumentation
- 3.5 Zu reinigende Gegenstände
- 3.6 Schulung der Mitarbeiter
- 3.7 Schutz.- und Fürgsorgepflicht
- 3.8 Persönliche Schutzmaßnahmen
- 3.9 Abstandsregel
- 3.10 Personalwegepläne
- 3.11 Regelung beim Betreten der Einrichtung
- 3.12 Maßnahmen für Personal
- 3.13 Personaltoiletten / Kundentoiletten
- 3.14 Möglichkeiten der Händedesinfektion
- 3.15 Grundregel Händewaschen
- 3.16 Schmuck und Handhygiene
- 3.17 Gebrauch von Masken
- 3.18 Lüftung der Innenräume
- 3.19 Wasserspender & Automaten
- 3.20 Desinfektionsmittel erkennen

## **Inhaltsverzeichnis**

### **4. Digitalisierung der Checklisten mit QMSpot**

### **5. Vorlagen Checklisten/Reinigungspläne/How To's**

- 5.1 Formblatt Schulung
- 5.2 Checkliste TO-DO für den Betrieb
- 5.3 Eigenkontrolle
- 5.4 Lappensystem.. & Regelung
- 5.5 Herstellung
- 5.6 Küche allgemein
- 5.7 Essenausgabe
- 5.8 Geschirr
- 5.9 Transportfahrzeuge
- 5.10 Techniker
- 5.11 Empfang/Check in / Check out
- 5.12 Frühstücksraum
- 5.13 Housekeeping
- 5.14 Die wichtigsten Checkpunkte im Betrieb
- 5.15 Musterplan Küche / Farbsystem
- 5.16 Hygieneplan allgemein Muster / Dokumentation und Eigenkontrolle
- 5.17 Allgemeine Vorlagen
- 5.18 Beschreibung " Gründliches Händewaschen"

### **6. Zugangsdaten und Ansprechpartner für digitales System**

## 1. Einleitung

### 1.1. Corona-Pandemie 2020

Die auf Bundesebene getroffenen Entscheidungen zum Umgang mit der Corona-Krise haben massive Einschränkungen auf das öffentliche Leben. Wir befinden uns in einer noch nie da gewesenen Situation, die uns alle vor enorme Herausforderungen stellt. Die Beschränkungen und Einschränkungen, die mit der Corona-Krise einhergehen, haben das soziale-, gesellschaftliche und berufliche Leben fest im Griff. Vor allem die Gastronomie und das Hotelgewerbe bekommen die Folgen der Pandemie deutlich zu spüren. Bundesweite Zwangsschließung von öffentlichen Lokalitäten sind für viele Betriebe besorgniserregend, vor allem aber existenzbedrohend.

Doch so wie nach jedem Regen auch wieder die Sonne scheint, bietet auch jede Krise neue Möglichkeiten, gestärkt aus ihr hervorzugehen. Dies geschieht nicht von alleine. Es bedeutet, sich mit seinen bisherigen Defiziten auseinanderzusetzen und diese durch gezielte Maßnahmen zu beheben. Doch eins muss uns bewusst sein: es liegt ein langer Weg vor uns, solange kein wirksames Medikament gefunden und kein Impfstoff entwickelt wurde.

Doch das gesellschaftliche und wirtschaftliche Leben muss weitergehen. Für alle Betriebe, die bald wieder ihre Türen öffnen wollen, gelten strenge Hygieneauflagen als Voraussetzung für die Wiedereröffnung.

Wir haben uns entschlossen, allen Betrieben in ganz Deutschland unsere Hilfe anzubieten. Wir hoffen, dass sie alle durch uns und mit unseren Hygienekonzepten so schnell wie möglich ihre Betriebe wieder eröffnen können.

## 1.2. INTERGAST

INTERGAST ist ein Verbund von 40 mittelständischen Lebensmittel-Großhändlern aus Deutschland, Österreich, der Schweiz, Belgien und Luxemburg. Als Gastro-Großverbraucherservice versorgen wir Kunden aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung an über 150 Standorten mit einem Vollsortiment. Überregional und national agierende Kunden und Einkaufsverbände finden mit INTERGAST National ein flächendeckendes Netzwerk von Mitgliedsunternehmen als Servicepartner und Lieferant. Das Verantwortungsbewusstsein von mittelständischen Unternehmen garantiert dabei absolute Zuverlässigkeit. Das Erfolgsrezept ist die Bündelung der Kräfte und Kompetenzen aller Partner. INTERGAST ist deshalb mehr als nur der nationale Partner. Alle Mitglieder sind vor Ort, kennen ihre Regionen und die Bedürfnisse ihrer Kunden ganz genau.

In der INTERGAST-Zentrale werden permanent neue Servicetools entwickelt und EDV-Lösungen für sämtliche Kunden aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung bereitgestellt.

### Unser Erfolgsrezept

- über 700.000 anspruchsvolle Kunden
- 40 Mitglieder mit Herzblut
- Mehr als 11.000 Mitarbeiter, davon 580 Vertriebsprofis
- 150 Food-Service-Standorte
- 950 LKWs voller Qualität und Frische in 4 Ländern: Deutschland, Österreich, Schweiz und Luxemburg
- 800 Produkte unter MASTER CHEF EDITION, Cuisine Noblesse, Monte Castello Professional
- 1 Service-Zentrale inmitten des Schwarzwaldes
- Über 30 Jahre Erfahrung

## 2. Allgemeine Gesetzliche Anforderungen

Laut dem Beschluss der Bundesregierung vom 14. April 2020 dürfen Geschäfte bis 800 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche wiedereröffnen, sowie unabhängig von der Verkaufsfläche Kfz-Händler, Fahrradhändler und Buchhandlungen. Der Schulbetrieb wird teilweise im Mai wieder aufgenommen.

Der Gesetzgeber sieht jedoch vor, dass Geschäfte nur unter zusätzlichen Hygieneauflagen, Steuerung des Zutritts und zur Vermeidung von Warteschlangen wiedereröffnen dürfen. Wenn die Gastronomie und Hotellerie wieder eröffnen kann, werden sicherlich auch hier besondere Hygieneregeln erforderlich sein. Auch die Gäste werden, bedingt durch die Corona-Krise, vieles mit anderen Augen sehen und bewerten. Es ist sicherlich ein guter Gedanke, den jeweiligen Hygienestand von einem Betrieb auf seiner Interseite zu veröffentlichen und dem Kunden damit ein sicheres Gefühl zu vermitteln.

- ✓ Erstellen von Reinigungs- und Desinfektionsplänen für Flächen und Gegenstände
- ✓ Dokumentation von durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten
- ✓ Unterteilen der zu reinigenden Gegenstände in öffentlichen Arbeitsbereichen
- ✓ Schulung der Mitarbeiter laut Infektionsschutz Gesetz mit Dokumentation
- ✓ Schutz-Kontroll und Fürsorgepflicht des Arbeitgebers
- ✓ Persönliche Schutzmaßnahmen als ergänzende Maßnahmen für Mitarbeiter und evtl. der Gäste
- ✓ Abstandsregelungen 1,5 M zwischen den Kunden räumlich organisieren, kenntlich machen und kontrollieren
- ✓ Maßnahmen für Personal- und Kundentoiletten
- ✓ Möglichkeiten der Händedesinfektion für Mitarbeiter
- ✓ Möglichkeiten der Händedesinfektion für Gäste
- ✓ Personen aus max. zwei Hauständen an einem Tisch im Restuarant
- ✓ Wellness / Fitness und Sauna bleiben geschlossen
- ✓ Einlasskontrollen und steuerung des Zutrittes
- ✓ Biertische Außenbereich höchstens 6 Personen von 2 Hauständen
- ✓ Reservierungspflicht der Gäste

- ✓ Dokumentation aller Gäste mit Vorname, Nachname, Anschrift und Telefonnummer die 4 Wochen gespeichert sein müssen. Der Gast ist auf die Speicherung der Daten hinzuweisen.
- ✓ Öffnungszeiten von 06:00 Uhr bis 22:00 Uhr
- ✓ Für Gäste keine freie Platzwahl
- ✓ Bar.- und Thekenbereich ist für Gäste zum verbleib geschlossen
- ✓ Bewirtung nur und aussch. an den Tischen
- ✓ Kein Buffet und keine selbstbedienung von Gästen z.B. an Getränkeautomaten
- ✓ Es besteht für alle Mitarbeiter mit Kundenkontakt oder evtl. Kundenkontakt Maskenpflicht. ( Service und Housekeeping eingeschlossen)

### 3. Allgemeiner Hygienemaßnahmenplan

#### Gefahrenanalyse

Um einen Gastronomiebetrieb überhaupt einschätzen zu können muss eine Gefahrenanalyse durchgeführt werden. In der Analyse sollte ersichtlich werden, wo es im Gastronomiebetrieb Gefahren der Ansteckung oder der Verbreitung in Bezug auf das Coronavirus gibt. Die Gefahrenanalyse sollte alle folgenden Punkte in diesem Konzept berücksichtigen und einschätzen.

#### 3.1 Risikoeinschätzung

Eine Risikoeinschätzung erfolgt eigentlich immer mit der ersten Frage: "Wie hoch ist die Wahrscheinlichkeit?" gefolgt von der zweiten Frage: "Welche Auswirkung würde daraus resultieren?". Die Tabelle sollte Ihnen dabei helfen, die Gefahren richtig und nach der jeweiligen Gewichtung einzuschätzen.

Wahrscheinlichkeit	<i>hoch</i>	<b>4</b>	4	5	6	7
<i>real</i>	<b>3</b>	3	4	5	6	
<i>gering</i>	<b>2</b>	2	3	4	5	
<i>sehr gering</i>	<b>1</b>	1	2	3	4	
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	
		begrenzt	mäßig	gravierend	sehr gravierend	
<b>AUSWIRKUNG</b>						

## Risiko-Analyse

<b>1. Risikoanalyse</b>	Besteht ein Risiko in diesem Bereich/Punkt oder Thema
<b>2. Risikobewertung</b>	Wie Hoch oder niedrig ist die Risikobewertung
<b>3. Maßnahmen</b>	Welche Maßnahmen können getroffen werden, um das Risiko zu Eliminieren oder zu Minimieren
<b>4. Evaluierung</b>	Welche Grenzwert oder Standardkriterien kann oder muss ich setzen
<b>5. Kontrolle</b>	Wie kann ich die Grenzwerte oder Standardkriterien Kontrollieren
<b>6. Schulung</b>	Welche Schulungsmaßnahmen muss ich zur Sicherstellung durchführen
<b>7. Dokumentation</b>	Wie wird die Dokumentation und mit welchen Kriterien durchgeführt
<b>8. Eigenkontrolle</b>	Wie kann ich im laufenden Betrieb im Form der Eigenkontrolle gegenprüfen
<b>9. Folgemaßnahmen</b>	Welche Folgemaßnahmen müssen getroffen werden

Interne Bemerkungen/ Benötigte Materialien- Geräte oder Analyseverfahren:

## Gefahrenanalyse

<b>1. Biologisch</b>	Welche Biologischen Gefahren können entstehen
<b>2. Chemisch</b>	Welche Chemischen Gefahren können entstehen
<b>3. Physikalisch</b>	Welche Physikalischen Gefahren können entstehen
Interne Bemerkungen/ Benötigte Materialien- Geräte oder Analyseverfahren:	

## Verantwortlichkeiten im Betrieb

1.)	Name:	
	Funktion:	Träger / Inhaber der Einrichtung
	Geburtsdatum:	
	Anschrift Straße:	
	PLZ / Ort	
	Mail:	
	Handy:	

2.)	Name:	
	Funktion:	Küchendirektion
	Geburtsdatum:	
	Anschrift Straße:	
	PLZ / Ort	
	Mail:	
	Handy:	

3.)	Name:	
	Funktion:	Stellv. Küchendirektion
	Geburtsdatum:	
	Anschrift Straße:	
	PLZ / Ort	
	Mail:	
	Handy:	

4.)	Name:	
	Funktion:	Einkaufsleitung
	Geburtsdatum:	
	Anschrift Straße:	
	PLZ / Ort	
	Mail:	
	Handy:	

5.)	Name:	
	Funktion:	<b>Stellv. Einkaufsleitung</b>
	Geburtsdatum:	
	Anschrift Straße:	
	PLZ / Ort	
	Mail:	
	Handy:	

6.)	Name:	
	Funktion:	<b>Geschäftsführung</b>
	Geburtsdatum:	
	Anschrift Straße:	
	PLZ / Ort	
	Mail:	
	Handy:	

7.)	Name:	
	Funktion:	<b>Rechtsbeistand</b>
	Geburtsdatum:	
	Anschrift Straße:	
	PLZ / Ort	
	Mail:	
	Handy:	

8.)	Name:	
	Funktion:	<b>Betriebsarzt</b>
	Geburtsdatum:	
	Anschrift Straße:	
	PLZ / Ort	
	Mail:	
	Handy:	

9.)	Name:	
	Funktion:	Pressesprecher
	Geburtsdatum:	
	Anschrift Straße:	
	PLZ / Ort	
	Mail:	
	Handy:	

10.)	Name:	
	Funktion:	Zuständige LB Überwachung / Behörde
	Geburtsdatum:	
	Anschrift Straße:	
	PLZ / Ort	
	Mail:	
	Handy:	

11.)	Name:	
	Funktion:	Zuständiges Labor
	Geburtsdatum:	
	Anschrift Straße:	
	PLZ / Ort	
	Mail:	
	Handy:	

12.)	Name:	
	Funktion:	Hygienebeauftragter
	Geburtsdatum:	
	Anschrift Straße:	
	PLZ / Ort	
	Mail:	
	Handy:	

13.)	Name:	
	Funktion:	<b>Hauswirtschaft/ Housekeeping / Haustechnik</b>
	Geburtsdatum:	
	Anschrift Straße:	
	PLZ / Ort	
	Mail:	
	Handy:	

14.)	Name:	
	Funktion:	<b>Restaurantleitung</b>
	Geburtsdatum:	
	Anschrift Straße:	
	PLZ / Ort	
	Mail:	
	Handy:	

15.)	Name:	
	Funktion:	<b>Wäscherei Arbeitskleidung</b>
	Geburtsdatum:	
	Anschrift Straße:	
	PLZ / Ort	
	Mail:	
	Handy:	

### 3.2 Hygienebeauftragter

Es ist sehr empfehlenswert für die jeweilige Einrichtung einen Hygienebeauftragten zu bestimmen. Die jeweiligen Hygienebeauftragten können Hygienemaßnahmen festlegen, kontrollieren und wenn erforderlich besondere Maßnahmen zur Einhaltung der Hygiene treffen.

### **3.3 Erstellen von Reinigungs- und Desinfektionsplänen für Flächen und Gegenstände**

Im Regelfall bestehen in einem gastronomischen Betrieb bereits Reinigungs- oder Desinfektionspläne. Im Zuge der Hygienemaßnahmen muss jedoch sichergestellt sein, dass alle Flächen oder Gegenstände, die mit Gästen oder Mitarbeitern in Kontakt kommen könnten, regelmäßig desinfiziert werden. Die Häufigkeit der Desinfektion richtet sich nach der Größe der Einrichtung sowie der möglichen Anzahl der Gäste. Eine Empfehlung hierzu ist, die Flächen und Gegenstände regelmäßig, am besten stündlich zu reinigen und/oder zu desinfizieren. Das Intervall richtet sich natürlich nach dem tatsächlichen Gästeaufkommen in einem Betrieb.

Der Reinigungs- und Desinfektionsplan sollte so genau wie irgendwie möglich sein. Um Ihnen hierzu einen Anhalt zu geben haben wir einen Standartplan als Vorlage geschrieben, der die wichtigsten Flächen und Gegenstände abdecken müsste. Die Verantwortung, dass alle möglichen Flächen und Gegenstände erfasst werden, liegt beim jeweiligen Unternehmer.

### **3.4 Dokumentation**

Dokumentation von durchgeführten Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten. Die jeweiligen durchgeführten Arbeiten sollten im Zuge der Eigenverantwortung dokumentiert werden. Wichtig ist hierzu ist, dass die durchgeführte Arbeit mit Datum, Uhrzeit, Namenszeichen und der durchgeführten Tätigkeit dokumentiert werden. Die Dokumentation kann in schriftlicher Weise oder digital durchgeführt werden. Der verantwortliche Träger hat zur Behörde den Nachweis zu erbringen, die Dokumentation durchgeführt zu haben.

### 3.5 Das Unterteilen der zu reinigenden Gegenstände

In einem öffentlichen Bereich ist dringend notwendig, um den Überblick darüber zu bewahren, dass jede Stelle ordnungsgemäß gereinigt wurde. Generell nimmt die Infektiosität von Coronaviren auf unbelebten Oberflächen in Abhängigkeit von Material und Umweltbedingungen wie Temperatur und Feuchtigkeit rasch ab. Unsere Empfehlung hierzu ist, dass sie in einer Art Rundgang in den jeweiligen Bereichen alle Flächen, Gegenstände oder Arbeitsgeräte schriftlich erfassen und festlegen, wann diese wie und vom wem gereinigt und desinfiziert werden müssen. Die Durchführung und Dokumentation kann einzelnen Personen oder Firmen übertragen werden. Wir empfehlen hierzu in der **Eigenkontrolle** stichpunktmaßige Gegenkontrollen durchzuführen. Eine Gegenkontrolle kann eine „Sichtkontrolle“ der durchgeführten Reinigungs- oder Desinfektionsarbeiten sein. Eine weitere Möglichkeit ist der Einsatz einer Clean Card. Diese Karte zeigt nach 30 Sekunden an, ob und wie eine Fläche oder Gegenstand gereinigt wurde. Von dem Ergebnis kann eine schriftliche Dokumentation erstellt werden. Man könnte allerdings auch ein Bild von der Karte, dem Testergebnis und der kontrollierten Fläche anfertigen und speichern.

### 3.6 Schulung der Mitarbeiter laut IfSG (Infektionsschutzgesetz) mit Dokumentation

Unter dem folgenden Link können Sie das IfSG (Infektionsschutzgesetz) runterladen bzw. durchlesen. Unsere Empfehlung ist, dass IfSG durchzulesen und seinen Mitarbeitern zur Verfügung zu stellen oder noch besser, seine Mitarbeiter darin zu schulen. Der Landkreis Freising hat auf seiner Internetseite das IfSG in sehr vielen unterschiedlichen Sprachen eingestellt.

Das Robert-Koch-Institut (RKI) beschreibt auf seiner Internetseite auch die Basishygiene und die Funktionsweise von Desinfektionsmittel, um nur zwei Beispiele zu nennen. Sie finden aber auch weitere Informationen zu dem Thema Corona Virus/COVID-19 wie richtig Händewaschen, Informationen zum Thema Husten und Niesen, Abstandsregeln usw.

Link: <https://www.infektionsschutz.de/coronavirus/>

Link: <https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/IfSG.pdf>

Link: <https://www.kreis-freising.de/buergerservice/abteilungen-und-sachgebiete/gesundheitsamt/belehrungen-nach-4243-infektionsschutzgesetz-ifsg/belehrung-nach-43-ifsg-in-verschiedenen-sprachen.html>

### **3.7 Schutz.-Kontroll.- und Fürsorgepflicht des Unternehmers**

Gewährleistung eines Mindestabstands zwischen den Arbeitsplätzen und zwischen den Gästen. Ist der Mindestabstand zwischen den Plätzen nicht einzuhalten (1,5 Meter), muss die Anzahl der Beschäftigten oder der Gäste, die zeitgleich in diesem Raum sind, reduziert werden. Sollten in manchen Bereichen die Abstandsregelungen nicht einhaltbar sein, können Schutzscheiben als Barrieren sowohl die Mitarbeiter als auch die Gäste schützen. Die Abstandsregel gilt natürlich auch für Mitarbeiter untereinander. In Sozialräumen wie Pausenräumen/Aufenthaltsräume sind diese Abstandsregeln genauso einzuhalten und sicherzustellen.

Es dürfen sich max. vier Personen gleichzeitig im Pausenraum aufhalten. Mindestabstand ist einzuhalten, benutztes Geschirr der Mitarbeiter muss unmittelbar nach dem Gebrauch abgewaschen und separat gelagert werden, die gemeinschaftliche Nutzung von Kühlchränken und Kaffeemaschinen ist dahingehend zu regeln, dass eine regelmäßige Reinigung und Desinfektion gewährleistet werden kann.

### **3.8 Persönliche Schutzmaßnahmen**

Als ergänzende Maßnahmen für Gäste oder Mitarbeiter. Am besten geeignet sind hierzu FFP2 Schutzmasken, wie sie auch im medizinischen Bereich verwendet werden. Aufgrund der Tatsache, dass diese Masken zurzeit kaum erhältlich und auch nicht vorgeschrieben sind, kann man einfache 3-lagige Nasen- Mund Schutz-masken (zum Einmalgebrauch) verwenden. Der Gesetzgeber gibt als Empfehlung und als Mindestanforderung Alltagsmasken innerhalb der Einrichtungen vor.

Darunter zu verstehen sind selbstgemachte Alltags-masken, Stoffmasken, OP-Masken oder Einmalmasken. Mit den Masken (außer FFP2) kann eine Übertragung von infizierten Menschen auf andere weitestgehend verhindert werden. Eine FFP2 oder FFP 3 Maske würde auch die eigene Kontamination verhindern. Ob nun der Mitarbeiter oder der Gast seine eigene Maske im Betrieb dabei hat, oder die Masken vom Unternehmer bereit gestellt werden, ist nicht geregelt. Die Empfehlung der Maske ist nicht notwendig, wenn z.B. in einem Büro ohne Kundenkontakt die Abstandsregel zwischen den Mitarbeitern eingehalten werden kann.

### **3.9 Abstandsregelungen zwischen den Gästen räumlich organisieren und kontrollieren**

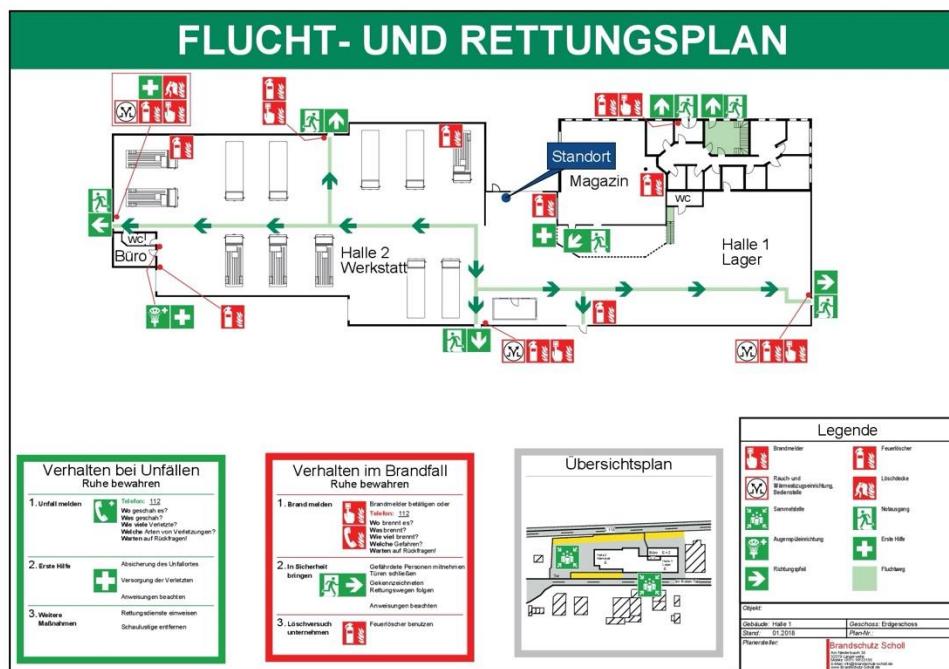
Das Einhalten von Abstandsregeln kann durch Kommunikation in Form von Hinweisschildern, Trennwände oder/und Markierungen z.B. am Boden unterstützt werden. Die Abstandsregeln müssen von dem jeweiligen Unternehmer kontrolliert und eingehalten werden. Unsere

Empfehlung ist hierzu, die Mitarbeiter und Gäste vorab auf der eigenen Internetseite oder mit Aushängen im- und vor der Einrichtung darüber zu informieren.

Des Weiteren müssen Regeln für die Pausenzeiten der Mitarbeiter getroffen werden. Auch hier ist es sinnvoll, die Pausenzeiten für verschiedene Abteilungen in einem Betrieb wie z.B. vom Housekeeping zur Küche zeitlich aufzuteilen. Das Gleiche gilt natürlich auch für die Mittagspause der Mitarbeiter oder dem Mittagessen von Gästen im Betrieb.

### 3.10 Personalwegepläne und Wegepläne für Gäste

Um die geforderte Anstandsregel einzuhalten ist es notwendig sich Gedanken über die jeweiligen Wege von Mitarbeitern oder Gästen zu machen. In den meisten Betrieben gibt es sogenannte Flucht und Rettungspläne. Diese Pläne können Sie verwenden, um die jeweiligen Wege der Mitarbeiter oder Gäste zu regeln. Am einfachsten ist es, diesen Plan zu kopieren und einzulezeichnen, wie die Trennung / Abstandregel geregelt und eingehalten werden kann. Die Trennung und Regelung der Wege können Sie mit einem Textmarker einzeichnen. Wir empfehlen diesbezüglich das eigene Personal darin zu schulen und ggf. die Pläne und Regelungen für alle leicht zugänglich auszuhängen.



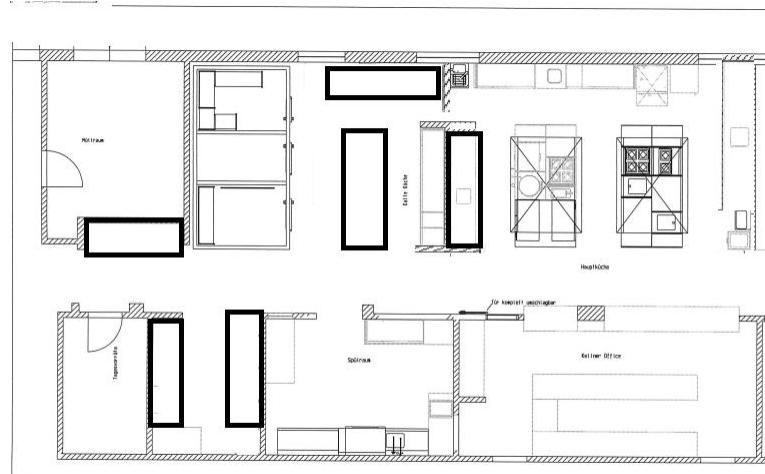
### Ablauf als Beispiel für Mitarbeiter:

- Bereiche – Aufteilung, wo Mitarbeiter den Betrieb betreten
- Weg zu Umkleide/Garderobe
- Weg zum Personal-WC
- Weg zum Handwaschbecken, wenn es notwendig ist
- Weg in die einzelnen Abteilungen wie Service oder Küche
- Wege für Büro Personal, Hausmeister Techniker usw.
- Wege in die Pause

### Ablauf als Beispiel für Gäste:

- Bereiche in denen Gäste den Betrieb betreten
- Wegaufteilung in das Restaurant
- Wegaufteilung zum Check-in
- Weg zum Tisch im Restaurant
- Wege in die Zimmer
- Wege zum Frühstücksbuffet oder Wege zum Mittagessen
- Wege zu den WC-Anlagen
- Wege in den Wellnessbereich usw.

Sollten Sie keine Flucht und Rettungspläne haben, können Sie auch einen eigenen Plan per PC und notfalls mit der Hand erstellen. Bitte tragen Sie auch hier die jeweiligen Trennungen, Regelungen und Laufwege ein.



### **3.11 Regelung beim Betreten der Einrichtung**

Zunächst wäre es empfehlenswert, das zeitliche Eintreffen der Gäste zu entspannen, wenngleich das fast unmöglich sein wird. Wenn Gäste zeitlich versetzt in dem Betrieb eintreffen verhindert man Schlangen im Eingangsbereich. Zudem ist das Gewährleisten von der Händedesinfektion oder dem Händewaschen leichter zu organisieren, einzuhalten und zu kontrollieren.

Nach unserem Empfinden macht es keinen Sinn z.B. immer und prinzipiell am Eingang eines Betriebes ein zwei oder drei Desinfektionsspender aufzustellen. Es ist eine reine Rechenaufgabe, wie viele Gäste sich die Hände in einer bestimmten Zeit desinfizieren könnten. Unsere Empfehlungen ist hierzu ab einem bestimmten Gästeaufkommen diese vielleicht zunächst und natürlich mit dem dementsprechenden Mindestabstand zu einem Sanitärraum zu lotsen. Zumeist ist die Anzahl der Handwaschbecken in den Sanitärbereichen hierfür ausreichend um schnell viele Gäste mit sauberen Händen in die Betriebe zu bringen. Bitte beachten Sie auch, zuviel und zu häufige Händedesinfektion kann zu Hautschädigungen führen. Nicht umsonst gibt die BGN beim Einsatz solcher Produkte die Notwendigkeit von Hautschutzprodukten vor. Neue Landesverordnung besagt: Die möglichkeit der Händedesinfektion muss beim betreten des Betriebes gewährleistet sein! Das kann man mit einer Hygienesäule, einem Wandspender oder einer Flasche mit Pumpdosierung erreichen.

### **Aufzug und Treppen**

In einem Aufzug dürfen wie auch an den Tischen nur Personen aus max. 2 Hausständen sich befinden. Bitte weisen Sie Ihre Gäste auf die Aufzugsregel hin. Eine weitere Möglichkeit wäre, den Aufzug nur nach „oben“ zu benutzen und nach unten die Treppe zu nehmen. Die Abstandsregel vor dem Aufzug als auch auf Treppen muss mit Markierungen gekennzeichnet werden.

### **3.12 Maßnahmen für Personaltoiletten**

Seife- und Desinfektionsmittel muss ausreichend zur Verfügung gestellt werden, Bereitstellung von Papierhandtüchern, regelmäßige Desinfektion der sanitären Anlagen inkl. Dokumentation muss sichergestellt werden. Reinigungs- und Desinfektionspläne wie bereits oben angesprochen und erklärt sind hier sehr ratsam.

### **3.13 Kundentoiletten:**

Insbesondere Türgriffe, das WC oder Urinal, Armaturen und Handtuchspender sind in der Desinfektion einzubeziehen und zu gewährleisten. Wir empfehlen diese Maßnahmen zu dokumentieren.

Bitte beachten Sie auch die Abstandsregel auf den Toiletten die, genauso wie im Betrieb, einzuhalten sind. Zudem kommt, dass die regelmäßige Reinigung und Desinfektion gewährleistet sein muss. Werden diese Arbeiten der Reinigung oder Desinfektion durch Fremdfirmen durchgeführt, sollte eine Arbeitsanweisung der durchzuführenden Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten schriftlich vorliegen. Bitte beachten Sie, dass der jeweilige Unternehmer für die korrekte Durchführung verantwortlich ist.

Die Mitarbeiter und natürlich auch die Gäste müssen mit Wandspender und Armdrückerplatte die Möglichkeit haben, sich die Hände mit Seife zu waschen und mit Einmalhandtücher abzutrocknen. Händedesinfektion auf der Gästetoilette ist zwar nicht vorgeschrieben, jedoch äußerst sinnvoll. Auf den Personaltoiletten sollten die Mitarbeiter die Möglichkeit haben, sich die Hände zu desinfizieren. Händewaschen und anschließend desinfizieren ist allerdings zu viel des Guten. In der neuen Landesverordnung ist es empfohlen, für Gäste eine Händedesinfektion zur Verfügung zu stellen. Handtrockner sind aus hygienischer Sicht im Zuge der Corona Maßnahmen nicht zu verwenden.

**3.14 Möglichkeiten der Händedesinfektion für Mitarbeiter während der Arbeit und bei direkten Kontakt zu anderen Menschen.** Die Mitarbeiter sollten die Möglichkeit haben, sich während der Arbeit und insbesondere bei direkten Kontakt, oder dem Kontakt mit Bargeld, Papier oder anderen Gegenständen sich die Hände zu desinfizieren. Der Arbeitgeber/Unternehmer sollte hierzu ausreichend Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen. Im besten Falle steht am Arbeitsplatz eine Spenderflasche mit Desinfektion oder eine sogenannte Kittelflasche zur Verfügung.

### **Möglichkeit der Händedesinfektion für Gäste**

Um die Hygiene einhalten zu können, insbesondere als Schutzmaßnahme für alle beteiligten, ist es sehr ratsam, dass sich die Gäste oder Aushilfen vor dem Betreten der Einrichtung die Hände waschen oder desinfizieren können und sollten. Hierzu sollte der Unternehmer am

Eingang Desinfektionsmittel in ausreichender Menge zur Verfügung stellen oder die Laufwege so wählen, dass die Möglichkeit des Händewaschens gegeben ist.

### 3.15 Grundregel für das Händewaschen

- vor dem Arbeitsbeginn; ( Betreten der Einrichtung)
- nach jeder Pause;
- nach jedem Toilettengang;
- nach dem Naseputzen;
- nach dem Husten oder Niesen;
- nach der Berührung von eventuell verunreinigten Objekten;
- nach dem Anfassen von Geld, Papier oder anderen Gebrauchsgegenständen
- vor dem Anziehen der Handschuhe oder nach dem Ausziehen der Handschuhe

### 3.16 Schmuck und Hygiene

Um eine ausreichende Handhygiene durchzuführen und somit die Hygieneregeln einzuhalten ist es leider notwendig auf Schmuck jeglicher Art an den Händen und besonders an/auf den Fingern zu verzichten. Wir nehmen hierzu Bezug auf die Anweisung RKI zum Thema „Vorraussetzungen für die Hygienische Händedesinfektion mit folgenden Auszügen:

- ...wenn Mitarbeiter eine Händedesinfektion durchführen, ist Nagellack nicht zulässig...
- ...das Tragen künstlicher und gegelter Fingernägel ist unzulässig...
- ... Schmuckstücke wie Ringe, Armbänder, Armbanduhren, Piercings an den Händen und Unterarmen behindern die sachgerechte Händedesinfektion uns sind deshalb abzulehnen...

Natürlich gelten diese Anweisungen in der Sache der Hygienischen Händedesinfektion im Pflege- und Gesundheitswesen. Trägt man jedoch z.B einen Ring müsste dieser bei jedem Händewaschen oder einer Händedesinfektion abgenommen werden. Bleibt der Ring am Finger, ist eine hygienische Händedesinfektion oder Reinigung nicht möglich.

Bakterien und Viren können unter dem Ring, also zwischen Ring und Haut sitzen. Bei dem Händewaschen oder der Händedesinfektion würde man sinngemäß nur über den Ring reinigen, Bakterien und Viren unter dem Ring würden der Reinigung sozusagen entgehen. Empfehlung von uns ist hierzu eindeutig. Bitte tragen Sie keinen Ring oder Schmuckstücke an den Händen.

### 3.17 Gebrauch und Umgang mit Masken

- Auch mit Maske sollte der von der WHO empfohlene Sicherheits-Abstand von mindestens 1.50 m zu anderen Menschen eingehalten werden.
- Die Hände sollten vor Anlegen der Maske gründlich mit Seife gewaschen werden.
- Beim Anziehen einer Maske ist darauf zu achten, dass die Innenseite nicht kontaminiert wird. Die Maske muss richtig über Mund, Nase und Wangen platziert sein und an den Rändern möglichst eng anliegen, um das Eindringen von Luft an den Seiten zu minimieren.
- Bei der ersten Verwendung sollte getestet werden, ob die Maske genügend Luft durchlässt, um das normale Atmen möglichst wenig zu behindern.
- Eine durchfeuchtete Maske sollte umgehend abgenommen und ggf. ausgetauscht werden.
- Die Außenseite, aber auch die Innenseite der gebrauchten Maske ist potentiell erregerhaltig. Um eine Kontaminierung der Hände zu verhindern, sollten diese möglichst nicht berührt werden.
- Nach Absetzen der Maske sollten die Hände unter Einhaltung der allgemeinen Hygieneregeln gründlich gewaschen werden (mindestens 20- 30 Sekunden mit Seife).
- Die Maske sollte nach dem Abnehmen in einem Beutel o.ä. luftdicht verschlossen aufbewahrt oder sofort gewaschen werden. Die Aufbewahrung sollte nur über möglichst kurze Zeit erfolgen, um vor allem Schimmelbildung zu vermeiden.
- Masken sollten täglich bei mindestens 60 Grad gewaschen und anschließend vollständig getrocknet werden. Sofern vorhanden, sollten unbedingt alle Herstellerhinweise beachtet werden.
- Einmalmasken und FFP2 Masken können im Backofen (nicht Mikrowelle) bei +80°C für 15 Minuten behandelt werden. Bakterien, Viren werden durch die Temperatur getötet.

### 3.18 Lüftung der Innenräume

Besonders wichtig ist das regelmäßige und richtige Lüften, da dadurch die Innenraumluft ausgetauscht wird. Mehrmals täglich ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen. Eine Kipplüftung ist weitgehend wirkungslos, da durch sie kaum Luft ausgetauscht wird. Können aufgrund baulicher

Maßnahmen Fenster in einem Raum dauerhaft nicht geöffnet werden, kann eine effektive raumlufttechnische Anlage (Lüftungsanlage) verwendet werden. Die Maßnahmen der Lüftung sollten dokumentiert werden.

### **3.19 Wasserspender und Automaten**

Für alle Automaten wie Kaffeemaschine, Wasserspender oder ähnlichen sind Hygieneregeln zu treffen. Diese Automaten werden immer mit einer Hand oder einem Finger betätigt. Dadurch entsteht eine evtl. Kreuzkontamination die es zu vermeiden gilt. Eine Möglichkeit ist die Spender in dieser Zeit zu sperren, eine andere Möglichkeit ist es durch dafür bestimmte Personen durchführen zu lassen.

Wenn beides nicht geht, müsste der Automat in regelmäßigen Abständen gereinigt und desinfiziert werden. Bitte beachten Sie hierzu, dass Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis bestimmte Materialien angreifen kann. Ein Desinfektionsmittel ohne Alkohol zu verwenden, dass keine Flächen oder Materialien angreift, ist also ratsam.

### **3.20 Desinfektionsmittel erkennen**

Achten Sie auf die Auslobung der Produkte in der Werbung oder auf der Verpackung. Es werden oft die Worte „antibakteriell“, „desinfizierend“ oder „beseitigt Bakterien und Viren“ benutzt. Achten Sie auf die Inhaltsstoffe auf der Rückseite der Verpackung. Oft wird nur „Desinfektionsmittel“ angegeben. Häufig verwendet werden z. B. Benzalkoniumchlorid oder Natriumhypochlorit. Nutzen Sie Informationsquellen wie das Internet oder Beratungsstellen. Wenn Sie hier auf Nummer sicher gehen möchten, sollte mindestens eine der folgenden Zulassungen auf dem Desinfektionsmittel vorhanden sein: RKI (Robert Koch-Institut), VAH (Verbund für Angewandte Hygiene E.V.) oder DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie)

Viele der Desinfektionsmittel werden mit Wasser vermischt (kostensparend), anders als Desinfektionsmittel für die Hände die zumeist auf Alkohol basieren, dafür aber seine sehr kurze Einwirkzeit (30 Sekunden) haben. Sehr wichtig ist hierbei, das angegebene Mischungsverhältnis der Produkte und die Einwirkzeit so genau wie möglich nach den Herstellerangaben einzuhalten. Kleinsten Änderungen z.B. von einem Mischungsverhältnis das mit 5 % und einer Einwirkzeit von 1 Minute angegeben ist, würde sich bei einem Mischungsverhältnis von 3 % auf eine Einwirkzeit von 2 Stunden verlängern. Man läuft also

Gefahr, dass man desinfiziert, ohne zu desinfizieren. In Form der Eigenkontrolle kann man auch hier eine Clean Card einsetzen, um festzustellen, ob richtig desinfiziert wurde. Wenn Sie sich nicht sicher sind, wie das Produkt vermischt oder angewendet werden muss, setzen Sie sich mit dem Hersteller der Produkte in Verbindung. Auf jedem Produkt und Etikett sind diese Daten verfügbar. Die Desinfektion kann und sollte im Wischverfahren durchgeführt werden. Wenn Sie Sprühflaschen verwenden, müssen diese eine Schaumdüse haben. So wird verhindert, dass sich ein Sprühnebel entwickelt den Sie einatmen würden. Seit einiger Zeit gibt es auch Desinfektionsmittel ohne Chemie und Gefahrensymbole. Dieses Produkt kann in einem Raum vernebelt werden. Der Hersteller garantiert durch diese neue Technologie einen Schutz von Flächen für bis zu 10 Tage. Wenn Sie hierzu weitere Informationen benötigen können wir Ihnen diese gerne zur Verfügung stellen.

## 4. Digitalisierung Maßnahmen mit **QMSpot**

Wir haben mit „**QMSpot**“ eine modulare Qualitätsmanagementsoftware entwickelt, die als plattformunabhängiges Tool zur zentralen Durchführung, Überwachung, Optimierung, Analyse sowie zur Archivierung betrieblicher Prozesse und kritischer Kontrollpunkte dient. Der Slogan „take a seat-take control“ ist Name wie Programm, denn alle Daten aus den gesamten Modulen laufen zentral an einem Spot zusammen, wodurch dem Benutzer ermöglicht wird, stets die volle Kontrolle über alle betrieblichen Prozesse zu behalten.

**QMSpot** ermöglicht dem Nutzer, alle wichtigen Parameter wie wiederkehrende Checklisten, Erfassen von Mitarbeiter Schulungen und Schulungsständen, ganz einfach im Blick zu behalten. Die Handhabung der Software ist intuitiv und selbsterklärend.

Um Hygienevorschriften adäquat einhalten zu können ist das Erstellen von Reinigungs- und Desinfektionsplänen speziell für Flächen und Gegenstände unerlässlich. So kann ein souveräner Überblick bewahrt werden, dass jede Stelle ordnungsgemäß gereinigt wurde. Mit Hilfe unserer Hygiene- und Qualitätsmanagementsoftware **QMSpot** kann die Dokumentation garantiert werden. Automatisierte Arbeitsprozesse ermöglichen eine lückenlose, individuelle und unkomplizierte Dokumentation und Archivierung von aller Prüflisten und Reinigungsplänen. **QMSpot** ist mit allen Checklisten fertig eingerichtet und kann sofort kostenfrei für einen Monat genutzt werden. Den entsprechenden Link finden Sie in Kapitel 6, geben Sie diesen in Ihren Browser auf jedem Endgerät ein und melden sich an. Bei Fragen und der Einrichtung wenden Sie sich kostenfrei an uns. Zusätzlich finden Sie im Kapitel 5 die benötigten Vorlagen für Checklisten / Reinigungspläne / HowTo's für den Papierausdruck.

Durch die aktuellen Bestimmung sind Sie dazu verpflichtet Ihre Mitarbeiter auf das Infektionsschutzgesetz (IFSG) zu schulen. Hierfür haben wir Ihnen im Kapitel 6 und in **QMSpot** den entsprechenden Auszug hinterlegt. Diesen müssen Ihre Mitarbeiter aufmerksam lesen und entweder schriftlich oder in **QMSpot** per Checkliste bestätigen.

Schon allein diese wenigen Beispiele zeigen wie komplex dieses auf den ersten Blick einfach scheinende Thema ist und wie viele Facetten bei der Umsetzung beachtet werden müssen. Um Ihnen diesen Weg so einfach wie möglich zu gestalten steht Ihnen unser Team mit Rat und Tat gerne zur Seite.

## 5. Vorlagen Checklisten/Reinigungspläne/How To's

### 5.1 Vordruck zum Nachweis einer Schulung

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich heute über das Tätigkeitsverbot nach § 42 Infektionsschutzgesetz und meiner Meldepflicht nach § 43 belehrt wurde. Ich erkläre mit meiner Unterschrift, dass mir keine Tatsachen bekannt sind, die für ein Tätigkeitsverbot sprechen. Ich habe die Belehrung nach dem IfSG Infektionsschutzgesetz verstanden.

Betriebsbezeichnung:			
Datum der Schulung:			
Themen der Schulung:			
Durchführende Person:			
Name und Vorname	Zeit von bis / Dauer	Unterschrift Mitarbeiter	Unterschrift Schulungsleiter

## 5.2 Checkliste der Maßnahmen

Nr.	Checkpunkte/ Eigenkontrolle	Verantwortlicher	Erledigt
1	Verantwortungsbereiche im Betrieb sind festgelegt		
2	Eine für Hygiene verantwortliche Person wurde festgelegt		
3	Die Gefahrenanalyse wurde durchgeführt		
4	Der bestehende Hygieneplan des Betriebes wurde neu beurteilt		
5	Die Maßnahmen zum Infektionsschutzgesetz sind allen Mitarbeitern bekannt und schriftlich hinterlegt		
6	Das Hygienemanagement/System liegt im Betrieb aus		
7	Die erforderlichen Checklisten für alle relevanten Bereiche wurde erstellt / überarbeitet und liegen im Betrieb aus		
8	Die Gefährdungsbeurteilung für den Betrieb wird wöchentlich überprüft ggf. angepasst		
9	Für Mitarbeiter und Gäste sind ausreichende Hinweise für Abstandsregel, Husten.- und Niesetikette und Hygienemaßnahmen ausgewiesen		
10	Der richtige Gebrauch von Nasen-Mund Masken liegt schriftlich aus und wird kontrolliert.		
11	Arbeitsräume werden mehrmals täglich gelüftet		
12	Desinfektionsmittel sind in ausreichender Anzahl vorhanden, wo es keine Möglichkeit zum Händewaschen gibt.		
13	In allen Toiletten gibt es die Möglichkeit der Händedesinfektion oder dem Händewaschen mit Einmalhandtücher		
14	Öffentliche Automaten für Kaffee, Getränke oder Snacks werden nur noch von Mitarbeitern bedient. Wenn das nicht möglich ist werden die Geräte stündlich desinfiziert		
15	Handwaschplätze sind mit Handseife, Händedesinfektion und Einmalhandtücher ausgestattet. Die regelmäßige Reinigung ist gewährleistet		
16	Die Maßnahmen beim Betreten des Betriebes liegen für alle ersichtlich aus. Die Mitarbeiter sind eingewiesen und die Maßnahmen sind am Eingang und auf der Internetseite ersichtlich		

17	Alle Beschäftigten wurden <b>alle</b> laut IfSG unterrichtet mit den anzuwendenden Hygieneregeln.		
18	<b>Alle Beschäftigten</b> wurden unterwiesen für richtiges Händewaschen und Desinfektion der Hände. (Einwirkzeit)		
19	Der Hautschutz laut BGN ist festgelegt und ausreichend für alle Mitarbeiter vorhanden		
20	Die durchgeführten Schulungen werden alle dokumentiert.		
21	Mitarbeiter sind unterrichtet, dass die Leitung des Betriebes informiert wird, wenn der Verdacht besteht dass Sie mit einer infizierten Person Kontakt hatten.		
22	Auf der Webseite werden die Hygieneregeln aufgeführt oder hängen im Betrieb aus		
Nr.	Checkpunkte/ Eigenkontrolle	Verantwortlicher	Erledigt
23	Die Reinigungspläne und Desinfektionspläne wurde erstellt oder überarbeitet. Die Dokumentation liegt schriftlich oder digital vor.		
24	Die Einwirkzeit von Desinfektionsmittel wird regelmäßig überprüft.		
25	Die Wirksamkeit von Desinfektionsmittel wird in der Eigenkontrolle stichpunktartig überprüft und Dokumentiert		
26	Die Persönlichen Schutzmaßnahmen für Beschäftigten sind festgelegt und vorhanden. (Maske – Desinfektion)		
27	Die Einlassregelung ist allen Beschäftigten bekannt und kann sichergestellt werden.		
28	Die Abstandsregeln ist allen Beschäftigten bekannt und kann auch zu Gästen oder Aushilfen sichergestellt werden.		
29	Die Abstandsregeln ist in allen Räumen schriftlich geregelt und für jeden einsehbar		
30	Für den Betrieb wurden Personalwegepläne erstellt		
31	Für den Betrieb und die Gäste wurden Wegepläne erstellt		
32	Maßnahmen für die Personaltoiletten für Reinigung und Desinfektion sind festgelegt		
33	Maßnahmen für alle Toiletten (Personal – Kundentoilette für Reinigung und Desinfektion sind festgelegt		
34	Für alle Mitarbeiter in dem Betrieb wurden Hygieneregeln für Schmuck an den Händen festgelegt		

35	Alle Mitarbeiter sind unterrichtet für den richtigen Gebrauch von Masken.		
36	Für Lieferanten wurde hygieneregeln auch bei der Anlieferung oder Verpackung der waren festgelegt		
37	Der Zeitplan für Pausen der Mitarbeiter ist festgelegt (Aufteilung in Gruppen)		
38	Allen Mitarbeitern ist die Meldepflicht IFSG bekannt		
39	Zur Sicherstellung der Hygiene und Anforderungen sind tägliche, wöchentliche Hygieneschecks vorhanden/ Dokumentation		
40	Die Regelungen für Reinigungskräfte oder Fremdfirmen sind schriftlich festgelegt und werden kontrolliert (inkl. Lappen)		
41	Es gibt schriftliche Anweisungen für Fremdfirmen im Betrieb		
42	Der Housekeeping Bereich wurde in einer Gefahrenanalyse neu bewertet		
43	Die Hygieneregeln in der Küche inklusive der Schutzmaßnahmen sind geregelt, die Mitarbeiter sind unterwiesen		
44	Die Essenausgabe / Buffet / Restaurant wurde neu geregelt- Wegeplan- Anzahl- Tische- Anzahl der Personen usw.		
45	Die Regelung für gebrauchtes Geschirr ist festgelegt		
46	Die Regelung für Transportfahrzeuge und Transportboxen wurde überarbeitet		
47	Die Regelung für Fremdpersonen / Techniker ist festgelegt		
48	Alle Maßnahmen und das Hygienekonzept wurde mit den zuständigen Amt besprochen und liegen schriftlich vor		
49	Sicherstellung, dass es keine selbsbedienung gibt		
50	Die Öffnungszeiten sind berücksichtigt und zum Gast kenntlich gemacht		
51	Die Maskenpflicht ist für Kunden klar ersichtlich und wird Kontrolliert		
52	Alle Mitarbeiter mit Kundenkontakt tragen einen Mund-Nasenschutz		
53	Die Aufnahme der Kontaltdaten von Kunden ist sichergestellt		
54	Alle Laufwege für Personal und Gäste sind markiert		
55	Die Reservierungspflicht ist dem Gast und Mitarbeitern bekannt		
56	Die Tischregel ist jedem Mitarbeiter bekannt und schriftlich hinterlegt		
57	Die Bedienug der Gäste erfolgt ausschlißlich am Tisch		

### 5.3 Eigenkontrolle

Zur Sicherstellung in der Eigenkontrolle empfehlen wir die Clean Card. Mit dieser Eigenkontrolle ist es möglich, die durchgeführten Reinigungs- oder Desinfektionsarbeiten auf Wirksamkeit zu überprüfen. Das Ergebnis liegt nach 30 Sekunden vor und sollte dokumentiert werden. Weitere Informationen finden Sie unter : <https://maxintime.de/>



The image shows the 'Clean Card PRO® Test-Protokoll' form. It includes a header with the product name and a diagram of the test card. Below this is a section for 'Überprüfung des Reinigungsgrades' (Cleaning grade check) with a 4x4 grid of boxes for marking. The form also contains fields for 'Ort', 'Zeit', 'Anzahl Reinigungen', 'Reinigungsart', 'Reinigungszeit', 'Antiseptikum', 'Reinigungsabstand', and 'Reinigungszeit Abstand'. At the bottom, there is a section for 'Reinigung akzeptiert' (Accepted cleaning) with a 'Ja' (Yes) checkbox.

### 5.4 Lappen und Kreuzkontamination

Am besten wäre es, wenn es in den jeweiligen Einrichtungen Reinigungs- und Desinfektionspläne vom Profi geben würde. Bitte beachten Sie, dass Sie für jedes eingesetzte Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel ein EG Sicherheits-Datenblatt, eine Beschreibung und eine Betriebsanweisung haben müssen.

Profipläne enthalten auch ein Lappenfarbsystem zur Reinigung. So wird eine Kreuzkontamination weitgehends vermieden. Einen Profiplan für ein WC sehen Sie nachfolgend. Sind diese Pläne nicht vorhanden, warum auch immer, könnten Sie sich mit dem offenen Vordruck einen Reinigungsplan mit Symbolen selbst erstellen.

## **5.5 Schulverpflegung / Catering**

Für die Schulverpflegung gelten zunächst alle bisher aufgeführten Kriterien und Hygienemaßnahmen gleichermaßen für die Herstellung oder Ausgabe von Lebensmittel, wenn sie überhaupt von den Behörden freigegeben durchgeführt werden kann. Zudem kommt, dass die Herstellung und der Transport der Lebensmittel auch in den Hygieneregeln zum Coronavirus berücksichtigt und angepasst werden müssen. In der Produktionsküche ist einen permanenter Mund-Nasenschutz während der Produktion zu empfehlen. Wenn einige Personen für viele Menschen Essen herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, macht die Regelung für den Mund-Nasen-Schutz auch wirklich Sinn. Nur so kann eine Übertragung z.B. durch Tröpfchen verhindert werden. Bitte berücksichtigen Sie, dass nicht jede Person auch wenn Sie den Virus in sich trägt, Symptome zeigen muss. Die Gefahrenanalyse bei der Herstellung und dem Transport von Lebensmittel muss überarbeitet und angepasst werden. Sie ist im HACCP zu hinterlegen. Die Meldepflicht für das Personal wird erweitert, wenn Erkrankungen im häuslichen Umfeld auftreten.

## **5.6 Küche**

Grundsätzlich müssen in der Küche die Reinigungspläne und Desinfektionspläne überarbeitet und angepasst werden. Es ist eine Gefahrenanalyse zu erstellen. Außendienstbesuche sollen, wenn möglich, vermieden werden. Nicht Küchen-Personal ist das Betreten der Küche verboten. Mitarbeiter müssen insbesondere in Sachen Hygiene geschult werden. Die Themen sind einzeln aufzulisten und von den Mitarbeitern mit einer Unterschrift zu bestätigen. Mitarbeiter die Symptome aufweisen dürfen weder in der Einrichtung/ Betrieb noch in der Küche arbeiten.

Alle Flächen, Gegenstände oder Gebrauchsgegenstände müssen im Reinigungs-plan erfasst sein. Die Reinigung und Desinfektion muss gewährleistet sein. Die Warenannahme muss ohne persönliche Kontakte stattfinden. Die Abstandsregel ist einzuhalten. Kartonagen und Umverpackungen sollten sofort entfernt werden, am besten bevor die Produkte in die Lagerräume eingeräumt werden. Nach der Warenannahme müssen die Hände gewaschen und desinfiziert werden. Alle persönlichen Gegenstände wie Autoschlüssel, Handy, Telefon müssen in einer Tasche während der Arbeit verstaut werden.

## **5.7 Essenausgabe/Buffet / Frühstück**

Die Essenausgabe stellt Unternehmen, die es überhaupt durchführen dürfen vor besondere Anforderungen. Von der Abstandsregel angefangen, über einen Spuckschutz für alle

Lebensmittel, bis hin zur Anzahl der Personen in einem Raum. Hier bleibt es abzuwarten, welche Anforderungen die Behörden an die Betriebe stellen werden.

Unsere Empfehlung: Arbeiten Sie hier mit dem Gesundheitsamt oder Lebensmittelkontrolle zusammen. Beide Einrichtungen stehen Ihnen mit Rat und Tat sicherlich zur Seite, um eine lückenlose und sichere Herstellung der Lebensmittel zu gewährleisten.

- Keine Speisen in der Selbstbedienung (Buffet, Salate) usw. ausgeben
- Teller und Besteck nur durch geschultes Personal ausgeben
- Keine Salz.- Pfeffer oder Zuckerstreuer auf den Tischen
- Keine Servietten, Portionsketchup, Senf, Gewürze oder ähnliches in Selbstbedienung auf den Tischen
- Keine Abgabe oder Ausgabe von losen Getränken in der Selbstbedienung
- Keine Abgabe oder Ausgabe von kundeneigenen To-Go Behältnissen
- Abstand der Tische und Abstand der Stühle mit mind. 1,5 besser 2 Meter
- Abräumen von Teller und Geschirr muss geregelt sein
- Alle Flächen und Gegenstände in der Ausgabe müssen regelmäßig gereinigt u. desinfiziert werden - Dokumentation

## 5.8 Geschirr

Das Geschirr und Besteck muss in der Spülmaschine bei mind. +70 °C gereinigt werden. Die Temperatur ist regelmäßig zu messen, zu überprüfen und zu dokumentieren. Mit dem Messen der Temperatur ist nicht das Ablesen des Displays gemeint. Die Temperatur in einer Maschine kann mit Temperaturstreifen genau ermittelt und dokumentiert werden.

Spülkräfte tragen während der Arbeit einen Mund-Nasen-Maske wegen den evtl. aufsteigen Dämpfen. Die Arbeitsanweisung hierzu ist in schriftlicher Form zu erstellen, welche die Mitarbeiter unterschreiben. Alle persönlichen Gegenstände wie Autoschlüssel, Handy, Telefon müssen in einer Tasche während der Arbeit verstaut werden.

**5.9 Transportfahrzeuge** und Transportboxen müssen ebenfalls im Hygienekonzept erfasst sein. Die Reinigung und Desinfektion muss gewährleistet sein. Die Fahrer müssen die Regeln der Hygienekonzepte einhalten, auch den Mindestabstand bei der Lieferung ist einzuhalten. Ein persönlicher Kontakt muss vermieden werden. Für die Transportboxen als auch die Fahrzeuge muss es einen Reinigungsplan, einen Desinfektionsplan und die Dokumentation geben. Die Transportfahrzeuge und die Transportboxen sollten in der Eigenkontrolle stichpunktartig kontrolliert werden.

## 5.10 Techniker

Techniker oder Betriebsfremde Personen dürfen nur in dringenden Fällen den Betrieb betreten. Die Personen müssen schriftlich den Nachweis einer IFSG-Schulung mitführen. Personen mit Symptomen dürfen den Betrieb nicht betreten. Es ist zu empfehlen, dass Techniker einen Schutzkittel tragen. Beim Betreten der Einrichtung sind die Hände zu waschen ggf. zu desinfizieren. Werkzeuge und Materialien dürfen nicht auf den Flächen des Betriebes gelagert und abgelegt werden. Techniker haben einen Mund-Nasen-Schutz beim Betreten des Betriebes zu tragen. Alle persönlichen Gegenstände wie Autoschlüssel, Handy, Telefon müssen in einer Tasche während der Arbeit verstaut werden. Getragene Schutzkleidung oder evtl. kontaminierte Arbeitskleidung muss kontaminationsfrei abgelegt, verpakt und verschlossen werden.

## 5.11 Verhalten am Empfang / Check Out

Empfehlung ist wo es auch immer es geht vorzugsweise bargeldlos zu bezahlen. Auch Geldscheine können das Coronavirus übertragen. Der Unternehmer hat auch die Verantwortung, seine Mitarbeiter mit beispielsweise Acrylglasscheiben zu schützen. Des Weiteren ist es sehr sinnvoll durch Klebeband die benötigten Mindestabstände auf dem

Boden zu markieren. „Schlange stehen“ unter den Gästen muss vermieden werden. Evtl. Registrierung der Kunden für eine Rückverfolgbarkeit bei Verdachts- oder bestätigten Fällen gewährleisten.

## 5.12 Frühstücksraum

Auch im Frühstücksraum sind die Grundregeln für Abstand und Anzahl der Personen zu beachten. Zudem kommt die Abstandsregel zwischen den Tischen, die mind. 1,5 Meter, besser 2 Meter sein sollte. Alle Flächen, Gegenstände mit denen der Gast in Berührung kommen kann, müssen regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden. Die Dokumentation ist zu gewährleisten. Die Mitarbeiter tragen zum Eigenschutz und dem Schutz der Gäste einen Mund-Nasenschutz, besonders während der Arbeit mit Lebensmittel. Alle Lebensmittel sind mit einem Spuckschutz versehen, alle also auch die Brötchen. Das gleiche gilt für Besteck, Teller oder andere Gebrauchsgegenstände. Am Buffet (Frühstücksbuffet) muss die Abstandsregel eingehalten werden. Die Laufwege müssen klar und deutlich kenntlich gemacht sein. Wir empfehlen die Einbahnstraßen- Regelung rund um das Buffet. Kaffeemaschinen, Getränkemaschinen usw. werden ausschließlich vom Personal bedient. Eine andere Möglichkeit ist die Ausgabe am Frühstücksbuffet durch eigenes Personal. Der Gast geht mit seinem Teller zu dem Buffet, wo er durch geschulte Mitarbeiter, die auch einen Nasen-Mund-Schutz tragen, die gewünschten Lebensmittel auf seinen Teller erhält. Alle persönlichen Gegenstände wie Autoschlüssel, Handy, Telefon müssen in einer Tasche während der Arbeit verstaut werden.

## Aufzug und Treppen

In einem Aufzug dürfen nur und maximal Personen aus zwei Haussäulen mit Mund-Nasenschutz sein. Eine weitere möglichkeit ist vielleicht den Aufzug ausschl nach oben zu benutzen und nach unten die Treppen festzulegen. Vor dem Afzug muss es markierung für die Abstandsregel geben genauso wie auf den Treppen. Die Laufwege müssen gekennzeichnet sein.

## 5.13 Housekeeping Zimmer / Wellnessbereich

Im Housekeeping Bereich muss es detaillierte Reinigungspläne und Desinfektionspläne geben mit klaren farblichen Lappeneinteilungen. Alle Flächen und Gegenstände mit denen die Gäste in Berührung kommen, müssen beim Check-out gereinigt und desinfiziert werden. Mitarbeiter tragen im Housekeeping bei der Reinigung der Sanitären Anlagen (Bad, Dusche, WC) Mund-Nasen-Masken im Sinne des Eigenschutzes. Die benutzte Bettwäsche muss einzeln verschlossen gelagert und transportiert werden. Die Schmuckregel wird auch vom Housekeeping eingehalten. Die beauftragte Wäscherei muss den schriftlichen Nachweis der Reinigung und Desinfektion der Bettwäsche erbringen. Das Housekeeping Personal muss nach jeder Zimmerreinigung die Hände waschen oder desinfizieren. Auf den Etagenwägen muss die Möglichkeit der Händedesinfektion gewährleistet sein. Alle persönlichen Gegenstände wie Autoschlüssel, Handy, Telefon müssen in einer Tasche während der Arbeit verstaut werden. Nach dem Check-out müssen die Zimmer ausreichend gelüftet werden. Um Bakterien, Viren (auch Corona) im Zimmer, der Klimaanlage und der Luft restlos zu beseitigen, können spezielle Geräte eingesetzt werden. Informationen hierzu erhalten Sie bei uns auf Nachfrage. Unsere weitere Empfehlung ist, dass Zimmer mit einem Siegel für „desinfiziert“ zu markieren.

## 5.14 Aufstellung der wichtigsten Prüfpunkte ( Ohne Anspruch auf Vollständigkeit)

### Empfang

Boden	reinigen
Arbeitsflächen	reinigen & desinfizieren
Geräte/ Drucker/Telefon	reinigen & desinfizieren
Zimmerschlüssel	reinigen & desinfizieren
Kasse	reinigen & desinfizieren
Akrylglas Scheibe	reinigen
PC, Tastatur, Maus	reinigen & desinfizieren
Schubläden, Ablagen	reinigen & desinfizieren
EC Kartengerät	reinigen & desinfizieren

## Restaurant

Boden	reinigen
Thekenbereich komplett	reinigen & desinfizieren
Gläserspülmaschine außen	reinigen
Spülarme, Düsen, Filter	reinigen
Spülbecken & Armatur	reinigen & desinfizieren
Zapfstellen außen	reinigen
Zapfhähne	reinigen & desinfizieren
Lochgitter & Tropf Mulde	reinigen
Arbeitsflächen	reinigen & desinfizieren
Getränkekühlfächer innen & Dichtung	reinigen
Getränkekühlfächer Griffe	reinigen & desinfizieren
Kaffeemaschine	reinigen & desinfizieren
Schneidebretter	reinigen & desinfizieren
Buffetfläche	reinigen & desinfizieren
Tische / Tischflächen	reinigen & desinfizieren
Stühle und Bänke	reinigen
Mülleimer leeren	reinigen & desinfizieren

## Küche

Boden & Gully	reinigen
Handspülbecken & Armatur	reinigen
Spülbecken & Armatur	reinigen & desinfizieren
Alle Küchenfronten	reinigen
Untertische innen & außen	reinigen
Griffe Untertische & Dichtung	reinigen & desinfizieren
Hängeschränke innen & außen	reinigen
Hängeschränke Griffe	reinigen & desinfizieren
Benutzte Küchengeräte	reinigen & desinfizieren
Schneidebretter	reinigen & desinfizieren
Kühlschränke außen & innen	reinigen
Griffe Kühlschränke	reinigen & desinfizieren
Kippbratpfannen, Rost, grill	reinigen
Konvektomaten	reinigen
Alle Ablagen in der Küche	reinigen & desinfizieren
Dunstabzugshaube außen/innen	reinigen
Fettfangfilter	reinigen
Decke und Lampen	reinigen
Lichtschalter, Steckdosen	reinigen & desinfizieren
Herd Komplett	reinigen
Fritteuse	reinigen
Mülleimer leeren	reinigen & desinfizieren
Saladette	reinigen & desinfizieren
Arbeitflächen	reinigen & desinfizieren
Tellerwärmer / Ausgabepass	reinigen & desinfizieren

## Spülküche

Sortiertische	reinigen
Handspülbecken & Armatur	reinigen
Vorspülbecken & Armatur	reinigen
Boden	reinigen
Spülmaschine außen	reinigen
Spülmaschine innen, Spülarme, Filter	reinigen
Reiniger & Klarspüler	reinigen & Kontrollieren
Mülleimer leeren	reinigen & desinfizieren
Temperatur Spülmaschine	Kontrollieren

## Umkleide

Eingangstüren und Türklinken	reinigen & desinfizieren
Boden	reinigen
Spiegelfläche/Glasflächen	reinigen
Spinde außen	reinigen & desinfizieren
Sitzbänke	reinigen
Waschbecken / Armatur	reinigen & desinfizieren
Ablagen	reinigen & desinfizieren
Spender, WC Papier, Handtuchpapier	reinigen & desinfizieren
Mülleimer	reinigen

## Personaltoilette / Kundentoilette

Spiegelfläche/Glasflächen	reinigen
WC Brille, WC Deckel , Drückerplatte	reinigen & desinfizieren
WC innen & außen	reinigen
WC Bürste Behälter	reinigen
Urinale außen & innen	reinigen
Drucker Urinale	reinigen & desinfizieren
Mülleimer	reinigen

## Zimmer

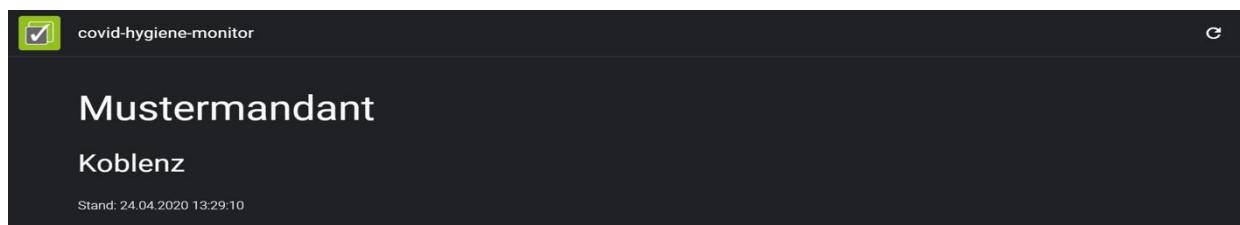
Eingangstüren und Türklinken	reinigen & desinfizieren
Boden	reinigen
Schränkflächen innen	reinigen
Schranktüren	desinfizieren
Schreibtisch / Telefon	reinigen & desinfizieren
TV- Fernbedienung	reinigen & desinfizieren
Nachttisch und Lampen	reinigen & desinfizieren
Spiegelfläche/Glasflächen	reinigen
WC Brille, WC Deckel , Drückerplatte	reinigen & desinfizieren
WC innen & außen	reinigen
WC Bürste Behälter	reinigen
Duschwanne / Badewanne/Tür	reinigen & desinfizieren
Armaturen Dusche/Duschkopf/Schlauch	reinigen & desinfizieren
Waschuntertische	reinigen & desinfizieren
Waschbecken / Armatur	reinigen & desinfizieren
Fliesenspiegel	reinigen
Ablagen	reinigen & desinfizieren
Lichtschalter	reinigen & desinfizieren
Fenster, Fenstergriffe/ Klimaregelung	reinigen & desinfizieren

## Information für Kunden im Gastgewerbe / Restaurant & Hotel

Nach unserer Meinung macht es sinn auf den eigenen Webseiten eines Unternehmens den Hygienestand an den Kunden zu verdeutlichen, also sichtbar zu machen. Der Kunde hätte dadurch einen täglichen Hygienestand des jeweiligen Gastgewerbes zu seiner Information um auch die durchgeführten Hygieneregeln in einem Betrieb besser einschätzen zu können.

Wir haben hierzu nach den bereits oben genannten Prüfpunkten folges Beispiel, dass auch einer Internetseite mit Echtzeitdaten ungefähr so ausehen könnte.

Alles Grün, wie es sein sollte



covid-hygiene-monitor

**Mustermannant**

Koblenz

Stand: 24.04.2020 13:29:10

### Hygiene Status



49/49

Empfang	Restaurant	Küche	Spülküche	Umkleide	WC's	Zimmer
 7/7	 7/7	 7/7	 7/7	 7/7	 7/7	 7/7

© 2020 maxINtime GmbH

Orange bedeutet noch in Arbeit, noch nicht alle abgeschlossen!

 covid-hygiene-monitor 

# Mustermandant

## Koblenz

Stand: 24.04.2020 13:29:10

### Hygiene Status



**48/49**

Empfang	Restaurant	Küche	Spülküche	Umkleide	WC's	Zimmer
 6/7	 7/7	 7/7	 7/7	 7/7	 7/7	 7/7

© 2020 maxiNtime GmbH

Rot, die festgelegten Arbeiten sind nicht ordnungsgemäß oder garnicht durchgeföhrt worden.

 covid-hygiene-monitor 

# Mustermandant

## Koblenz

Stand: 24.04.2020 13:29:10

### Hygiene Status



42/49

Empfang	Restaurant	Küche	Spülküche	Umkleide	WC's	Zimmer
0/7	7/7	7/7	7/7	7/7	7/7	7/7

© 2020 maxInTime GmbH

## 5.15 Muster Reinigungsplan „Küchenbereich\_01“

Bei der Erstellung von Reinigungsplänen können Sie sich gerne an Ihren zuständigen Hygienefachberater wenden.

Ohne Anspruch auf Vollständigkeit / Mustervorlage



## Reinigungs- und Desinfektionsplan



Bild	Anwendungsbereich	Produkt	Empfohlene Häufigkeit	Empfohlene Dosierung	Empfohlene Verarbeitung	Arbeitsgerät Lappenfarbe	Zeit	Sicherheit
	Handspülbecken komplett inkl. Armatur reinigen	Kalklöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Sanitätreiniger / Kalklöser aufsprühen und einwirken lassen. Mit Wasser und Lappen wischen.			
	Spülbecken komplett inkl. Armatur reinigen	Kalklöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Sanitätreiniger / Kalklöser aufsprühen und einwirken lassen. Mit Wasser und Lappen wischen.			
	Alle Fronten der Untertische reinigen	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufprühen und mit Lappen und Wasser Nachwischen Dokumentieren			Keine
	Untertischschränke innen reinigen	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufprühen und mit Lappen und Wasser Nachwischen Dokumentieren			Keine
	Untertischschränke Griffen desinfizieren	Flächenschnell-Desinfektion	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufprühen und mit Lappen und Wasser Nachwischen Dokumentieren			Keine
	Einschweifgerät reinigen	Flächenschnell-Desinfektion	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Mit FSD einsprühen und mit gebeutelten Lappen oder Einmalpapier reinigen. Einwirkezeit 30 Sek.			
	Paco Jet nach Benutzung reinigen	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufprühen und mit Lappen und Wasser Nachwischen Dokumentieren			Keine
	Gemüse Waschmaschine reinigen	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufprühen und mit Lappen und Wasser Nachwischen Dokumentieren			Keine
	Holzbock reinigen	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufprühen und mit Lappen und Wasser Nachwischen Dokumentieren			Keine
	Holzbock desinfizieren oder mit Salz bestreuen	Flächenschnell-Desinfektion	Nach HACCP 1 x täglich nach Benutzung	Produkt Gebrauchsfertig	Mit FSD einsprühen und mit gebeutelten Lappen oder Einmalpapier reinigen. Einwirkezeit 30 Sek.			

© Copyright - Urheberrecht by MaxInTime GmbH. Vorlage Grundkonzept HACCP - Für alle Pläne besteht Haftungsausschluss. Weitergabe an Drittpersonen oder digitale Veröffentlichung sind untersagt.

## 5.15 Muster Reinigungsplan „Küchenbereich\_02“

Ohne Anspruch auf Vollständigkeit / Mustervorlage



### Reinigungs- und Desinfektionsplan QM Vorlage Mustervordruck/ Küchenreinigung



Bild	Anwendungsbereich	Produkt	Empfohlene Häufigkeit	Empfohlene Dosierung	Empfohlene Verarbeitung	Arbeitsgerät Lappenfarbe	Zeit	Sicherheit
	Kühlschrank außen reinigen	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufsprühen und mit Lappen und Wasser Nachwischen Dokumentieren		5 sek	Keine
	Kühlschrank Griffen desinfizieren		Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufsprühen und mit Lappen und Wasser Nachwischen Dokumentieren		5 sek	Keine
	Fischstation Handbrause, Spülbecken reinigen	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufsprühen und mit Lappen und Wasser Nachwischen Dokumentieren		5 sek	Keine
	Rührgerät nach Benutzung reinigen	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufsprühen und mit Lappen und Wasser Nachwischen Dokumentieren		5 sek	Keine
	Boden und Gully reinigen	Bodenreiniger	Nach HACCP 1 x täglich	1:20 über Schaumkanone Dosieren	Boden mit Produkt und RöhrWeßen/Sanitärmopp wischen		30 sek	
	Reinigungs-Station komplett reinigen	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufsprühen und mit Lappen und Wasser Nachwischen Dokumentieren		5 sek	Keine
	Kippbratpfanne komplett reinigen	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufsprühen und mit Lappen und Wasser Nachwischen Dokumentieren		5 sek	Keine
	Kaffee / Teestation reinigen	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufsprühen und mit Lappen und Wasser Nachwischen Dokumentieren		5 sek	Keine
	Kaffee / Teestation desinfizieren		Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufsprühen und mit Lappen und Wasser Nachwischen Dokumentieren		5 sek	Keine
	Konvektomat innen, außen, Griffen und Dichtung reinigen	Backofen & Grillreiniger	Nach HACCP 1 x täglich nach Benutzung	Produkt Gebrauchsfertig	Fläche/Gerät aufheizen auf ca. 60 °C, Produkt aufsprühen und einwirken lassen mit Lappen und Wasser Nachwischen		30 sek	

© Copyright - Urheberrecht by MaxInTime GmbH- Vorlage Grundkonzept HACCP - Für alle Pläne besteht Haftungsausschluss. Weitergabe an Drittpersonen oder digitale Veröffentlichung sind untersagt.

## 5.15 Muster Reinigungsplan „Küchenbereich\_03“

Ohne Anspruch auf Vollständigkeit / Mustervorlag



### Reinigungs- und Desinfektionsplan QM Vorlage Mustervordruck/ Küchenreinigung



Bild	Anwendungsbereich	Produkt	Empfohlene Häufigkeit	Empfohlene Dosierung	Empfohlene Verarbeitung	Arbeitsgerät Lappenfarbe	Zeit	Sicherheit
	Offene Ablagen Unterschränke reinigen	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufsprühen und mit Lappen und Wasser Nachwaschen Dokumentieren		5 sek	Keine
	Offene Ablagen Unterschränke desinfizieren	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufsprühen und mit Lappen und Wasser Nachwaschen Dokumentieren		5 sek	Keine
	Schockfroster außen, griffe, Dichtung und Türfläche reinigen	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Mit FSD einsprühen und mit gebten Lappen oder Einmalpapier reinigen. Einwirkezeit 30 Sek.		30 sek	
	Fettfilter Dunstabzugshaube Decke reinigen	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufsprühen und mit Lappen und Wasser Nachwaschen Dokumentieren		5 sek	Keine
	Decke reinigen	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufsprühen und mit Lappen und Wasser Nachwaschen Dokumentieren		5 sek	Keine
	Oberschränke innen & außen reinigen	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufsprühen und mit Lappen und Wasser Nachwaschen Dokumentieren		5 sek	Keine
	Oberschränke Griffe desinfizieren	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufsprühen und mit Lappen und Wasser Nachwaschen Dokumentieren		5 sek	Keine
	Herd Unterschränke offen reinigen	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufsprühen und mit Lappen und Wasser Nachwaschen Dokumentieren		5 sek	Keine
	Kochfelder reinigen	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufsprühen und mit Lappen und Wasser Nachwaschen Dokumentieren		5 sek	Keine
	Fritteuse reinigen	Backofen & Grillreiniger	Nach HACCP 1 x täglich nach Benutzung	Produkt Gebrauchsfertig	Fläche/Gerät aufheizen auf ca. 60 °C, Produkt aufsprühen und einwirken lassen mit Lappen und Wasser Nachwaschen		30 sek	

© Copyright - Urheberrecht by MaxinTime GmbH - Vorlage Grundkonzept HACCP - Für alle Pläne besteht Haftungsausschluss. Weitergabe an Drittpersonen oder digitale Veröffentlichung sind untersagt.

## 5.15 Muster Reinigungsplan „Küchenbereich\_04“

Ohne Anspruch auf Vollständigkeit / Mustervorlage



Reinigungs- und Desinfektionsplan							QM Vorlage	
Mustervordruck/ Küchenreinigung							QM SPOT	

Bild	Anwendungsbereich	Produkt	Empfohlene Häufigkeit	Empfohlene Dosierung	Empfohlene Verarbeitung	Arbeitsgerät Lappenfarbe	Zeit	Sicherheit
	Schneidebretter reinigen	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufsprühen und mit Lappen und Wasser Nachwischen Dokumentieren		5 sek	Keine
	Schneidebretter desinfizieren	Flächenschnell-Desinfektion	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Mit FSD einsprühen und mit gelben Lappen oder Einmalpapier reinigen. Einwirkzeit 30 Sek.		30 sek	
	Mülleimer Essensreste nach dem leeren Reinigen	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufsprühen und mit Lappen und Wasser Nachwischen Dokumentieren		5 sek	Keine
	Mülleimer Essensreste nach dem Reinigen desinfizieren	Flächenschnell-Desinfektion	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Mit FSD einsprühen und mit gelben Lappen oder Einmalpapier reinigen. Einwirkzeit 30 Sek.		30 sek	
	Saladette komplett reinigen	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufsprühen und mit Lappen und Wasser Nachwischen Dokumentieren		5 sek	Keine
	Saladette komplett desinfizieren		Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufsprühen und mit Lappen und Wasser Nachwischen Dokumentieren		5 sek	Keine
	Arbeitsflächen reinigen	Fett- und Schmutzlöser	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fett- und Schmutzlöser evtl. aus Kanister auffüllen - Aufsprühen und mit Lappen und Wasser Nachwischen Dokumentieren		5 sek	Keine
	Arbeitsflächen desinfizieren	Flächenschnell-Desinfektion	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Mit FSD einsprühen und mit gelben Lappen oder Einmalpapier reinigen. Einwirkzeit 30 Sek.		30 sek	
	Grillplatte reinigen	Backofen & Grillreiniger	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Fläche Gerät aufheizen auf ca. 60 °C, Produkt aufsprühen und einwirken lassen mit Lappen und Wasser Nachwischen		30 sek	
	Tellerwärmer-Schrank desinfizieren	Flächenschnell-Desinfektion	Nach HACCP 1 x täglich	Produkt Gebrauchsfertig	Mit FSD einsprühen und mit gelben Lappen oder Einmalpapier reinigen. Einwirkzeit 30 Sek.		30 sek	

© Copyright - Urheberrecht by MaxInTime GmbH- Vorlage Grundkonzept HACCP - Für alle Pläne besteht Haftungsausschluss. Weitergabe an Drittpersonen oder digitale Veröffentlichung sind untersagt.

## 5.15 Muster Reinigungsplan „Küchenbereich\_05“

Ohne Anspruch auf Vollständigkeit / Mustervorlage



Bild	Anwendungsbereich	Produkt	Empfohlene Häufigkeit	Empfohlene Dosierung	Empfohlene Verarbeitung	Arbeitsgerät Lappenfarbe	Zeit	Sicherheit
	Arbeitsflächen Geräte Aufschneidmaschinen Schneidebretter Spülgut/Teller	Αμ φόρι Clean Card	Nach HACCP 1 ξ. ή 1 λεπτη	Εναγκα	Ναζη Πειτηνγη οδερ ναζη Ε σινφεκτον		30 Σεκουνδεν	Εναγκα

DESINFEKTION für Flöre FSD Schnelldesinfektion

- Krankenhausbereich (VAH, ehem. DGHM) Flächendesinfektion bei Kontamination mit Salmonellen:
  - Desinfektion in der Sauna, Dampfsauna Wellnessbereich oder Sanitäranlagen Pur mit mind. 30 Sekunden Einwirkzeit.

Ειναι ο κοντεύματον	Pur		
Ειναι ο κειμενο	30 Sekunden		

Achtung: Bitte bei allen Reinigungsaufgaben die persönlichen Schutzmaßnahmen beachten.

Bitte verwenden Sie immer vor den reinigungsaufgaben den Hautschutz!!

Gegenkontrolle	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Am - Datum							
Um - Uhrzeit							
Durch- Person							

## Korrekturmaßnahmen

© Copyright - Urheberrecht by MaxInTime GmbH. Vorlage Grundkonzept HACCP - Für alle Pläne besteht Haftungsausschluss. Weitergabe an Drittpersonen oder digitale Veröffentlichung sind untersagt.

## 5.15 Muster Reinigungsplan „Küchenbereich\_06“

Ohne Anspruch auf Vollständigkeit / Mustervorlage



*Achtung: Jede durchgeführte Tätigkeit muss mit einem Hacken und dem Namenskürzel eingetragen werden. Nicht durchgeführte Tätigkeiten werden mit einem Strich gekennzeichnet.*

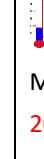
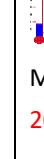
Erstellt:	Geprüft / Freigegeben:	Bereich Check de Cuisine	Gesch.-Leitung:
Name: Zydeck Thomas	Datum:	Bereich CDC: Produktion	Datum:
Datum: April 2020 / Musterplan	Name:	Checkliste: Küche Reinigung	Name:
Bemerkung: Zur Prüfung Kunde	Geändert am:	Interval: Täglich	Freigegeben:

## 5.16 Vorlagen Checklisten/Reinigungspläne/Beispiele / How To's

**Wir müssen Sie darauf hinweisen, dass aufgrund der aktuellen Entwicklungen im Zusammenhang mit dem Ausbruch des COVID-19-Virus jederzeit mit Einschränkungen bei der Transportdurchführung zu rechnen ist (insbesondere längere Laufzeiten bei der Abwicklung). Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für die Folgen dieser Pandemie keine Haftung übernehmen können.**

### Allgemeiner Bereich Hygieneplan

Objekt / Gegenstand	Anwendung	R/D	Turnus	Reinigungsmittel	Konzentration	Zubehör	Einwirkzeit	Sicherheit
Tische / Flächen allgemein		D	Nach jedem gebrauch oder Kundenkontakt	Trexo Flächendesinfektion	 Kaltwasser Max. 40°C 20 %	 	5 Minuten	  
Tische / Flächen allgemein Desinfektion		D	Nach jedem gebrauch oder Kundenkontakt	Trexo Flächendesinfektion	 Kaltwasser Max. 40°C 20 %	 	5 Minuten	  
Türen & Türklinken Desinfektion		D	Nach jedem gebrauch oder Kundenkontakt	Trexo Flächendesinfektion	 Kaltwasser Max. 40°C 20 %	 	5 Minuten	  
Aufzug - alle Flächen		D	Mehrmals täglich	Trexo Flächendesinfektion	 Kaltwasser Max. 40°C 20 %	 	5 Minuten	  

Handläufe / Geländer		D	Mehrmals täglich	Trexo Flächendesinfektion	 Kaltwasser Max. 40°C 20 %	 	5 Minuten	  
Stühle		D	Nach jedem gebrauch oder Kundenkontakt	Trexo Flächendesinfektion	 Kaltwasser Max. 40°C 20 %	 	5 Minuten	  
PC- Arbeitsgeräte		D	Nach jedem gebrauch oder Kundenkontakt	Trexo Flächendesinfektion	 Kaltwasser Max. 40°C 20 %	 	5 Minuten	  
Schulmaterialien		D	Nach jedem gebrauch oder Kundenkontakt	Trexo Flächendesinfektion	 Kaltwasser Max. 40°C 20 %	 	5 Minuten	  
Eigenkontrolle der Hygiene		K	Mind. einmal Täglich	Clean Card Eigenkontrolle		entfällt	30 Sekunden	Entfällt

Legende: R= Reinigung / D = Desinfektion / K = Kontrolle

## Hygieneplan WC Bereiche

Objekt / Gegenstand	Anwendung	R/D	Turnus	Reinigungsmittel	Konzentration	Zubehör	Einwirkzeit	Sicherheit
Waschbecken & Armatur Desinfizieren		D	Nach jedem Gebrauch oder Kundenkontakt	Treox Flächendesinfektion	 Kaltwasser Max. 40°C 20 %	 	5 Minuten	  
Toilette WC innen		D	Nach jedem Gebrauch oder Kundenkontakt	Treox Flächendesinfektion	 Kaltwasser Max. 40°C 20 %	 	5 Minuten	  
Toilette Brille und Deckel		D	Nach jedem Gebrauch oder Kundenkontakt	Treox Flächendesinfektion	 Kaltwasser Max. 40°C 20 %	 	5 Minuten	  
Pissoar & Drückerplatte		D	Nach jedem Gebrauch oder Kundenkontakt	Treox Flächendesinfektion	 Kaltwasser Max. 40°C 20 %	 	5 Minuten	  
Türen und Türklinken		D	Nach jedem Gebrauch oder Kundenkontakt	Treox Flächendesinfektion	 Kaltwasser Max. 40°C 20 %	 	5 Minuten	  
Lichtschalter		D	Nach jedem Gebrauch oder Kundenkontakt	Treox Flächendesinfektion	 Kaltwasser Max. 40°C 20 %	 	5 Minuten	  

Benutze Gegenstände oder Arbeitsgeräte		D	Nach jedem gebrauch oder Kundenkontakt	Treox Flächendesinfektion	 Kaltwasser Max. 40°C 20 %	 	5 Minuten	  
Alle Flächen und Gegenstände mit Kundenkontakt		D	Nach jedem gebrauch oder Kundenkontakt	Treox Flächendesinfektion	 Kaltwasser Max. 40°C 20 %	 	5 Minuten	  
Hände und Unterarme		R	Nach jedem gebrauch oder Kundenkontakt	Handseife	Mit Warmwasser	entfällt	30 Sekunden	Laut Produkt
Hände und Unterarme		D	Nach jedem gebrauch oder Kundenkontakt	Desinfekt Hand & Skin	Pur 6-9 ml pro Anwendung	entfällt	60 Sekunden	Entfällt
Eigenkontrolle Hygiene		K	Mind. einmal Täglich	Clean Card Eigenkontrolle		entfällt	30 Sekunden	Entfällt

Legende: R= Reinigung / D = Desinfektion / K = Kontrolle

#### Arbeitssicherheit

Die Hinweise zur Arbeitssicherheit sind zu beachten. Die erforderliche Schutzausrüstung ist zu tragen.

Niemals Reinigungs- und Desinfektionsmittel miteinander oder untereinander mischen!



#### Durchführung der Reinigung und Desinfektion



##### 1. Entfernen von Grobschmutz

Grobe Produktreste entfernen.

Maschinen / Anlagen zur Reinigung vorbereiten.



##### 5. Kontrolle der Reinigungsergebnisse

Kontrolle auf optische Sauberkeit, insbesondere auf kritische Punkte und Problemzonen. Bei Bedarf nachreinigen.



## 2. Vorreinigen sorgfältig ausführen

mittels Niederdruckwasser ( $\leq 25\text{bar}$ , 20-55 °C).  
Spülen von oben nach unten ↓  
in Richtung der Gullys. Gullys herausnehmen und  
reinigen.



## 6. Einsprühen mit der Desinfektionsmittellösung

Desinfizieren von oben nach unten ↓.  
Unterseiten berücksichtigen. Desinfizieren nach jeder Reinigung.



## 3. Einschäumen

Systematisch mit der Reinigungsmittellösung von  
unten nach oben einschäumen ↑



Einwirkzeit der Desinfektionsmittel nicht unterschreiten.

Antrocknen vermeiden



Einwirkzeit der Reinigungsmittel nicht  
überschreiten !

Antrocknen vermeiden



## 7. Nachspülen mit Wasser von Trinkwasserqualität

Spülen von oben nach unten ↓



## 4. Zwischenspülen (20 – 55 °C)

mittels Niederdruckwasser ( $\leq 25\text{bar}$ , 20-55 °C).  
Spülen von oben nach unten ↓ in Richtung der  
Gullys.



## 8. Kontrollieren

auf mikrobiologische Sauberkeit.  
Tupfer oder Abklatschproben nehmen.

**Achtung: Bitte bei allen Reinigungsaufgaben die persönlichen Schutzmaßnahmen beachten.**

**Bitte verwenden Sie immer vor den Reinigungsaufgaben den Hautschutz!**

**Achtung: Bei Reinigungsaufgaben ist immer die persönliche PSA Schutzausrüstung laut Arbeitsanweisung zu tragen.**

**Es muss immer der jeweilige Hautschutz laut Hautschutzplan verwendet werden.**

**Chemikalien dürfen nicht vermischt oder von der Dosierung verändert werden.**

## 5.17 Dokumentation/Beispiele/ Allgemeiner Hygieneplan

**Achtung: Jede durchgeführte Tätigkeit muss mit einem Hacken und dem Namenskürzel eingetragen werden. Nicht durchgeführte Tätigkeiten werden mit einem Strich gekennzeichnet.**

Dokumentation im betrieb Allgemein	1 DoKu	2 DoKu	3 DoKu	4 DoKu	5 DoKu	6 DoKu	7 DoKu	8 DoKu	9 DoKu	10 DoKu
Tische / Flächen allgemein										
Tische / Flächen allgemein Desinfektion										
Türen & Türklinken Desinfektion										
Aufzug - alle Flächen										
Handläufe / Geländer										
Stühle										
PC Arbeitsgeräte										
Schulmarterialien										
Benutze Gegenstände oder Arbeitsgeräte										
Alle Flächen und Gegenstände mit Kundenkontakt										
Hände und Unterarme										
Hände und Unterarme										

Stichpunktartige Gegenkontrolle:

Gegenkontrolle	1 Kontrolle	2 Kontrolle	3 Kontrolle	4 Kontrolle	5 Kontrolle	6 Kontrolle	7 Kontrolle
Am – Datum $\Rightarrow$							
Um - Uhrzeit $\Rightarrow$							
Durch- Person $\Rightarrow$							

Clean Card Kontrolle:

Datum:	Durchführende Person/Name	Beschreibung der Fläche oder Gegenstand der Kontrolle	Vorher Desinfiziert	Vorher gereinigt	Keine Rückstände	Leichte Rückstände	Mittlere Rückstände	Starke Rückstände
			<input type="checkbox"/>					
			<input type="checkbox"/>					
			<input type="checkbox"/>					

Korrekturmaßnahmen

Datum	Maßnahme	Erledigt

## Dokumentation /Beispiele/ Allgemeiner Hygieneplan

**Achtung: Jede durchgeführte Tätigkeit muss mit einem Hacken und dem Namenskürzel eingetragen werden. Nicht durchgeführte Tätigkeiten werden mit einem Strich gekennzeichnet.**

Dokumentation WC Bereiche	1 DoKu	2 DoKu	3 DoKu	4 DoKu	5 DoKu	6 DoKu	7 DoKu	8 DoKu	9 DoKu	10 DoKu
Waschbecken & Armatur Desinfizieren										
Toilette WC innen										
Toilette Brille und Deckel										
Pissoar & Drückerplatte										
Türen und Türklinken										
Lichtschalter										

Stichpunktartige Gegenkontrolle:

Gegenkontrolle	1 Kontrolle	2 Kontrolle	3 Kontrolle	4 Kontrolle	5 Kontrolle	6 Kontrolle	7 Kontrolle
Am – Datum $\Rightarrow$							
Um - Uhrzeit $\Rightarrow$							
Durch- Person $\Rightarrow$							

Clean Card Kontrolle:

Datum:	Durchführende Person/Name	Beschreibung der Fläche oder Gegenstand der Kontrolle	Vorher Desinfiziert	Vorher gereinigt	Keine Rückstände	Leichte Rückstände	Mittlere Rückstände	Starke Rückstände
			<input type="checkbox"/>					
			<input type="checkbox"/>					
			<input type="checkbox"/>					
			<input type="checkbox"/>					

Korrekturmaßnahmen

Datum	Maßnahme	Erledigt

## Vordruck Leer

Objekt / Gegenstand	Anwendung	R/D	Turnus	Reinigungsmittel	Konzentration	Zubehör	Einwirkzeit	Sicherheit

## 5.18 Hände gründlich waschen

Schmutz und auch Krankheitskeime abwaschen – das klingt einfach. Richtiges Händewaschen erfordert aber ein sorgfältiges Vorgehen. Häufig werden die Hände beispielsweise nicht ausreichend lange eingeseift und insbesondere Handrücken, Daumen und Fingerspitzen vernachlässigt.

**Gründliches Händewaschen gelingt in fünf Schritten:**



Halten Sie die Hände zunächst unter fließendes Wasser. Die Temperatur können Sie so wählen, dass sie angenehm ist.



Seifen Sie dann die Hände gründlich ein – sowohl Handinnenflächen als auch Handrücken, Fingerspitzen, Fingerzwischenräume und Daumen. Denken Sie auch an die Fingernägel. Hygienischer als Seifenstücke sind Flüssigseifen, besonders in öffentlichen Waschräumen.

3



Reiben Sie die Seife an allen Stellen sanft ein. Gründliches Händewaschen dauert 20 bis 30 Sekunden.

4



Danach die Hände unter fließendem Wasser abspülen. Verwenden Sie in öffentlichen Toiletten zum Schließen des Wasserhahns ein Einweghandtuch oder Ihren Ellenbogen.

5



Trocknen Sie anschließend die Hände sorgfältig ab, auch in den Fingerzwischenräumen. In öffentlichen Toiletten eignen sich hierfür am besten Einmalhandtücher. Zu Hause sollte jeder sein persönliches Handtuch benutzen.

## 6.0 Zugangsdaten und Ansprechpartner für digitales System

**QMSpot** ist für alle Endgeräte geeignet, egal ob Mac, Windows PC, PC Kasse, Android, IOS oder Linux. Benutzen Sie einfach Ihren Browsen und folgenden dem Links:

<https://intergast.mycdc.de/#/signup>

Bei Fragen, Hilfe oder einer kurzen Einweisung wenden Sie sich einfach an die folgende Emailadresse: [markus.heimbuch@intergast.de](mailto:markus.heimbuch@intergast.de) und nennen uns Ihre Rückrufnummer. Wir werden uns schnellstmöglich bei Ihnen telefonisch melden.

### Weitere mögliche Dienstleistungen:

- ausführliche Beratung, eine Hygieneschulung und ein sicheres HACCP Konzept nach den zur Zeit gültigen gesetzlichen Anforderungen.
- Betriebscheck nach den zur Zeit gültigen gesetzlichen Anforderungen durchführen lassen. Sie erhalten hierzu einen schriftlichen und detaillierten Kontrollbericht.

### Leistungen:

- Betriebsanalysen Hygiene
- ATP Messungen
- Wasserproben
- Erstellen von Desinfektionspänen
- Erstellen von Betriebs.- u. Arbeitsanweisungen
- Hygiene und Produktschulungen
- Erstellen von Reinigungsplänen

**Produkte:**

**Weil wir immer danach gefragt werden /Angebot Freibleibend:**

**Anfragen senden Sie bitte per E-Mail an [markus.heimbuch@intergast.de](mailto:markus.heimbuch@intergast.de)**

**IMG-20200416 Hygienesäule**

**361,90 €**

Hygienesäule montiert inkl. 1000 ml Kunststoffspender mit Auffangschale  
Einzelabnahme / 10 Hygienesäulen auf einer Palette



**Schutzmasken FFP 2/KN 95**

Spezifikationen: Einweg-Schutzmaske KN95/ FFP2 civil class

Modell: KN-95A ohne Ventil / Farbe: Weiß

Material: Baumwoll-Vliestoff/Polypropylen/Meltblown

Maskengröße: Standard Adults

Herkunftsland: China

EN 149:2001+A1:2009 und CE Direktive R 2016/425

Packungsgröße:

20 Masken pro Box,

30 Boxen pro Karton

Gewicht pro Karton: 6,5 kg Brutto Gewicht

Größe pro Karton: 60 x 31 x 52 cm

Abnahme im Karton mit 30 Boxen = 600 Stück/Karton  
Abnahme in Boxen / pro Box 20 Masken

**3,70 € pro Maske**

**3,90 € pro Maske**



**Flächendesinfektion**

TRE-5000113400E1-L

**9,90 €/l**

Trexo D Flächendesinfektion Konzentrat

Flüssigkonzentrat zur Oberflächendesinfektion von abwaschbaren Flächen.

Trexo D ist ein umweltfreundliches, schnell wirkendes Desinfektionsmittel auf Wasserbasis

Ohne Tenside, ohne Farb.- und Duftstoffe, ohne Konservierungsmittel, fett und Ölfrei.

VE: 10 l Kanister / Mindestabnahme 6 x 10 Liter Kanister

Einwirkzeit / Konzentration / VAH gelistet

Bakterizid und Levurozid

Vorgereinigte Flächen: Wirksamkeit

EN 1276: 20 Minuten bei 10 %/ EN 1650: 15 Minuten bei 10 %/ EN 3697: 5 Minuten bei 15 %

**Händedesinfektion**

DESINFECT Hand &amp; Skin

**95,65 €/Kanister**

Hygienische Händedesinfektion mit VAH/IHO Listung /

60 Sek. Einwirkzeit gem. EN 1499, EN 1500

Auch in der Prophylaxe. DESINFECT Hand &amp; Skin ist kennzeichnungsfrei, vegan

Und pH-neutral, frei von Alkoholen, Aldehyden, QAV und sonstigen Hilfs.-

&amp; Zusatzstoffen.

VE: 2 Kanister a 10 Liter

**Flächendesinfektion -Z71 Microbe Shield 15 Tage Schutz****75,00 €/l**

Molecule ist ein antimikrobielles Mittel, das sich an JEDER Oberfläche anschließt, einschließlich harter Oberflächen, Textilien, Stoffe und Haut. Das Molekül tötet Krankheitserreger ab, darunter Bakterien, Viren, Corona, Algen, Pilze und Schimmelpilze.

VE: 2 Kanister a 5 Liter

**Laundry Guard Zono TEX Wäsche Langzeitschutz****75,00 €/l**

Wäsche- und Textildesinfektion mit Langzeitschutz

Einsatzmenge: 50ml/5kg Trockenwäsche

Es beseitigt 99,99 % der Keime und schützt langfristig. Wäsche und Textilien sind für mindestens 3 Monate oder bis zu 30 Waschgänge vor einer Vielzahl von Krankheitserregern, einschließlich H1N1, Norovirus, E coli, MRSA, sowie Schimmel und Pilzen geschützt.

VE: 2 Kanister a 10 Liter

**germfree 24 Händedesinfektion mit 24 Stunden Schutz****75,00 €/l**

Hand Sanitiser mit 24 Stundenschutz

VE: 5 Liter Kanister

**germfree 24 Händedesinfektion mit 24 Stunden Schutz****9,90 €/l**

Hand Sanitiser mit 24 Stundenschutz

VE: 24 Stück pro Karton/ 50 ml Schäumer

Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer

Fracht- Versandkosten ab Lager

Lieferzeit nach Absprache

**Zahlungsbedienungen für Neukunden:**

Vorauskasse 50% und nach Fertigstellung des Lieferpaketes weitere 50% zwei Tage bevor geliefert wird.

Nach Eingang der Vorkassen-Rechnungen geht die Ware sofort in den Versand per Spedition.

Bedingt durch die Corona-Krise können wir Ihnen leider keine festen Liefertermine mehr nennen, sind aber bemüht so schnell wie möglich zu liefern. Es besteht kein Anspruch auf Durchführung des Auftrages.