

SCHUTZ- UND HYGIENEKONZEPT VAN LOON RESTAURANTSCHIFFE

Zum Schutz unserer Kunden und Mitarbeiter-/innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

1. Unsere Ansprechpartner zum Infektions- und Hygieneschutz sind:

Marian Simunovic 0171 5707 198

Bettina Höfler 0179 49 34 137

2. Relevante Bestimmungen der Berliner SARS-CoV-2-Eindämmungsmaßnahmenverordnung – SARS-CoV-2-EindmaßnV

Nach Verordnung über erforderliche Maßnahmen zur Eindämmung der Ausbreitung des neuartigen Coronavirus SARS-CoV-2 in Berlin (SARS-CoV-2-Eindämmungsmaßnahmenverordnung – SARS-CoV-2-EindmaßnV) gilt:

- a. § 2 Absatz 1:
 - i. Getränke dürfen nur an Tischen angeboten und verzehrt werden.
 - ii. Zwischen den Tischen einschließlich Bestuhlung ist ein Mindestabstand von 1,5 Metern einzuhalten; in diesem Abstandsbereich dürfen sich keine Personen aufhalten.
- b. § 2 Absatz 3 und 4:
 - i. Eine Mund-Nasen-Bedeckung ist zu tragen:
in Gaststätten nach § 6 Absatz 2 vom Personal
 - ii. Die Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung nach Absatz 3 gilt nicht für Kinder bis zum vollendeten sechsten Lebensjahr
- c. § 3 Absatz 1:
Zu den fremden Personen ist der Mindestabstand von 1,5 Metern einzuhalten, soweit die Umstände dies zulassen.
- d. § 4 Absatz 2:
 - i. Die anwesenden Personen müssen sich in eine Anwesenheitsliste eintragen, die mindestens die folgenden Angaben enthalten muss:
Vor- und Familienname, vollständige Anschrift, Telefonnummer.
Diese Anwesenheitsliste ist für die Dauer von vier Wochen nach Ende der Veranstaltung aufzubewahren und der zuständigen Behörde auf Verlangen auszuhändigen. Nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist ist die Anwesenheitsliste zu löschen oder zu vernichten.

3. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstandes von 1,5 m und der Hygieneregeln

- a. Unsere Mitarbeiter sind über die Wichtigkeit der Maßnahmen ausführlich informiert worden und dringend angehalten, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.
- b. Unsere Mitarbeiter sind über die Abstandsregelung von 1,5 m informiert.
Darüber hinaus gilt:
 - i. Keine Grüppchenbildung.

- ii. Mitarbeiter gehen nur einzeln in die Pause.
 - iii. Nach Dienstschluss verlassen die Mitarbeiter den Betrieb umgehend.
 - iv. Berührungen und direkter Handkontakt zwischen Personen (z. B. Handschlag und Umarmungen) sind zu unterlassen.
- c. Unsere Mitarbeiter sind unterwiesen worden, wie Personen beim Verstoß gegen die Abstandsregeln angesprochen werden (freundlich, aber bestimmt darauf hinweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist) bzw. Schicht- oder Bereichsleiter beiholen.
- d. Alle Mitarbeiter sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zur Unterbrechung von Infektionsketten informiert und zu deren konsequenter Umsetzung angehalten.
 - i. Gemeinsam benutzte Gegenstände und Flächen werden regelmäßig mit handelsüblichem Reiniger im Wischwasser gereinigt.
 - ii. Nach dem Abräumen von Gläsern, Geschirr und Besteck und dem Wischen der Tische und Stuhllehnen müssen die Hände gewaschen werden.
- e. Aushang von Hinweisschildern relevanten Stellen (*Stopp für Personen mit Covid-19; Hygieneregeln, Abstandsregelung, Wir bringen Sie zu ihrem Platz*)
- f. Der Empfangsmitarbeiter regelt den Gästefluss und erfasst die Gästedaten (*Kontaktdatenerhebung*).
- g. Am Bestell- und Kassenbereich des Außentresens, im Wartebereich am Empfangs- und Kassenbereich der Wasserterrasse, im Einstiegsbereich der Fahrgastschiffe auf dem Philippa-Steg, an den Ausgabebereichen Küche und Tresen im Salon sind Bodenmarkierungen angebracht.
- h. Transparente Hygienebarriere
 - i. als Spuckschutz im Ausgabebereich von Außentresen, Bar und Küche sind installiert.
- j. Der jeweilige Bereichs- und Schichtleiter stellen die Einhaltung der Abstandsregelung sicher.

4. Mund-Nasen-Bedeckung und Persönliche Schutzausrüstung

- a. Der jeweilige Bereichs- und Schichtleiter stellt sicher, dass alle Mitarbeiter Mund- und Nasenbedeckungen tragen.
- b. Geeignete Mund-Nasen-bedeckungen sind für die Mitarbeiter zur Verfügung gestellt als Persönliche Schutzausrüstung und als Einwegartikel.
- c. Die Mitarbeiter sind mit dem richtigen Umgang mit Mund-Nasen-Schutz vertraut:
 - i. Vor dem Anlegen, die Hände gründlich waschen.
 - ii. Richtige Seite der Maske nach außen und Innenseite möglichst nicht berühren.
 - iii. Mit dem Kinn in die Maske einsteigen, Gummibänder hinter die Ohren ziehen, danach über die Nase ziehen. Über Mund und Nase platzieren und -wenn vorhanden - mit Metallbügel an Nasenrücken drücken.
 - iv. Während des Tragens soll vermieden werden, den MNS anzufassen und zu verschieben, um keine Erreger darauf zu verteilen. Bei Durchfeuchtung abnehmen und austauschen.
 - v. Von hinten abnehmen und potenziell erregerrhaltige Vorderseite nicht berühren.
 - vi. Nach dem Ablegen, die Hände gründlich waschen.
 - vii. Masken, die durchfeuchtet sind (z. B. durch die Atemluft) müssen gewechselt werden. Masken, die defekt oder verschmutzt bzw. offensichtlich kontaminiert sind, dürfen nicht wiederverwendet werden.
 - viii. Community-Masken täglich wechseln, Waschen idealerweise bei 95°, mindestens aber bei 60°, vollständig trocknen lassen.



So trage ich die **Mund-Nase-Maske** richtig:



Wasche Dein Hände
VOR dem Anlegen
der Maske



Die **BLAUE** Seite
der Maske muss nach
außen zeigen



Platziere den oberen
Teil der Maske mittig auf
dem Nasenrücken



Fixiere die Schlaufen
hinter Deinen Ohren.



Achte darauf,
Mund und Nase
vollständig zu bedecken



Drücke die Schiene
in der Maske gegen
Dein Gesicht



Maske immer über
die Schlaufen hinter den
Ohren abnehmen



Entsorge die Maske ohne
die blaue Fläche zu berühren
in einem geschlossenen Behälter



Achte immer auf den richtigen
Sitz der Maske!



Berühre die Maske während der
Benutzung nicht!
Wenn doch, wasche direkt Deine
Hände und tausche die Maske aus.



Wenn die Maske verschmutzt ist
tausche diese aus!
Maske nur 1x verwenden!

5. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- a. Grundsätzlich gilt: Bei ersten Anzeichen einer Erkrankung insbesondere mit Husten, Fieber oder Atembeschwerden nicht zu Arbeit gehen, sondern telefonisch mit dem Hausarzt Kontakt aufnehmen und der Geschäftsleitung Bescheid geben.
- b. Treten diese Symptome akut während der Arbeit auf, ist nach folgendem Infektionsnotfallplan (BGN) zu verfahren:
 - i. Dem betroffenen und den Helfenden Mund-Nasen-Schutz anziehen.
 - ii. Die Person in einem separaten Raum isolieren (stillliegendes Fahrgastschiff), Kontakt zu anderen Personen vermeiden.
 - iii. Geschäftsleitung informieren.
 - iv. Personen notieren, mit denen der Mitarbeiter am Arbeitsplatz in unmittelbarer Nähe Kontakt hatte. Diese Information ist zur Ermittlung von Infektionsketten wichtig und muss gegebenenfalls dem Gesundheitsamt übermittelt werden.
 - v. Der betroffene Mitarbeiter sollte umgehend nach Hause geschickt und nach telefonischer Absprache und Anmeldung eine Vorstellung beim Hausarzt vornehmen.
 - vi. Den Raum, in dem sich der betroffene Mitarbeiter aufgehalten hat, gut lüften.
 - vii. Kontaktflächen im Betrieb (z.B. Arbeitsplatz, Toilette, Türgriffe, Tastaturen, Telefon) gründlich reinigen und desinfizieren (Wischdesinfektion)
 - viii. Werden die Beschwerden nicht ärztlich abgeklärt, ist eine Wiederzulassung zur Arbeit frühestens 14 Tage nach Beginn der ersten Symptome zulässig.
- c. Bei bestätigten Infektionen werden mithilfe von Schichtplanung, Reservierungslisten, Gästelisten, o.ä. Personen ermittelt und informiert, bei denen durch den Kontakt mit der infizierten Person ebenfalls ein Infektionsrisiko besteht.

6. Handhygiene

- a. Aushang von Infografik *Anleitungen zur Handhygiene*
- b. Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Händedesinfektion für Personal (rückwärtige Bereiche) und Gäste (Toiletten, Eingangsbereich, Oberdeck)
- c. Unterweisung der Mitarbeiter zur Handhygiene und der richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen (siehe Infografik *Schutzhandschuhe sicher ausziehen*)
- d. Hautschonende Seife und Papierhandtücher sind bereitgestellt.
- e. Einweghandschuhe sind bereitgestellt.

7. Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs

- a. Markierter, getrennter Ein- und Ausgang zur Wasserterrasse und Steuerung von Ein- und Austritt durch den Empfangsmitarbeiter zur Vermeidung von Warteschlangen und zur Einhaltung des Mindestabstands bei Ansammlungen von Menschen in Wartebereichen.
- b. Getrennter Auf- und Abgang (über Roof) Oberdeck, um direkten, entgegenkommenden Kontakt zwischen Gästen und Personal zu vermeiden.
- c. Sichtkontrolle der maximalen Besucherzahlen durch den Empfangsmitarbeiter und ggf. temporäre Eingangsschließung.
- d. Bodenmarkierungen und Hinweisschilder sind am Bestell- und Kassenbereich des Außentresens, im Wartebereich am Empfangs- und Kassenbereich der Wasserterrasse, im Einstiegsbereich der Fahrgastschiffe auf dem Philippa-Steg, an den Ausgabebereichen Küche und Tresen im Salon angebracht.

8. Arbeitsplatz- und Arbeitszeitgestaltung

- a. Transparente Abtrennung (Spuckschutz) im Ausgabebereich von Außentresen, Bar und Küche sind installiert.
- b. Mitarbeiter verfügen über Persönliche Schutzausrüstung: Eigener Mund-Nasen-Schutz, Schürze, Kochbekleidung.
- c. Einweg-Mund-Nasen-Schutz, Einweghandschuhe, Desinfektionsmittel sind bereitgestellt
- d. Köche verwenden eigene (personenbezogene) Messer und zum Teil Küchenutensilien
- e. Für Mitarbeiter im Veranstaltungsverkauf kann das Arbeiten zum Teil im Homeoffice möglich gemacht werden.
- f. Meetings werden so kurz wie möglich gehalten und auf den Mindestabstand geachtet.
- g. Es werden möglichst dieselben Personen in Schichten und Teams eingeteilt, um innerbetriebliche Personenkontakte zu verringern.
- h. Mitarbeiter gehen nur einzeln in die Pause.
- i. Nach Dienstschluss verlassen die Mitarbeiter den Betrieb umgehend.

9. Schutzmaßnahmen zur möglichst weitgehenden Vermeidung von Schmierinfektionen über Oberflächen und Gegenstände:

- a. Angepasste Reinigungsintervalle
- b. Regelmäßige Reinigung von Handläufen und Klinken, Griffen und Kontaktflächen von Türen.

10. Maßnahmen nach SARS-COV-2-Arbeitsschutzstandard der BGN:

- a. Anpassung der betrieblichen Abläufe zur bestmöglichen Einhaltung des Mindestabstands von 1,5m und zur Kontaktreduzierung:
 - i. Arbeitsabläufe sind in allen betrieblichen Bereichen und Schnittstellen (Service, Küche, Tresen, Empfang, Außentresen, Fahrgastschiffe) angepasst worden.
 - ii. Schicht- und Posteneinteilung wurde hinsichtlich Mitarbeiterzahl reduziert.
 - iii. Laufwege und Begegnungsstellen wurden angepasst: Einbahnstraßensystem, getrennte Zu- und Abwege, Hindernisse beseitigt
 - iv. Die Mitarbeiter gehen nur einzeln in die Pause und verlassen den Betrieb nach Dienstende umgehend.
 - v. Markierungen zur Einhaltung des Abstands und ausreichend dimensionierte Barrieren (Spuckschutz) wurden an allen relevanten Stellen angebracht.
 - vi. Beim Servieren und Abräumen sind Tablett zu nutzen.
 - vii. Kontaktlose Bezahlung wird favorisiert, sonst Übergabe von Geld und Belegen über eine Ablage. In Stoßzeiten erfolgt die zentrale Bezahlung am Empfangstresen zur Kontaktreduzierung.
- b. Reinigungsplan
 - i. Arbeitsmittel, Gastrofix-Geräte, Telefone, Kartenlesegerät, werden nach Gebrauch gereinigt.
- c. Zutritt betriebsfremder Personen
 - i. Der Zutritt von Lieferanten, Schankanlagenreiniger, Fremdfirmen o.ä. in die Betriebsräume ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken.
 - ii. Betriebsfremde Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen.
- d. Pandemieplan
Es gilt der betriebliche Pandemieplan mit Stand 12.05.2020.

FAQ

1. Welche Maßnahmen kann ich für meine Gäste und Kollegen ergreifen, um Ansteckungsrisiken zu reduzieren?

Das Einhalten der Personal- und Händehygiene hat in Gastronomie und Hotellerie insbesondere im Zusammenhang mit der Ausbreitung des Coronavirus oberste Priorität.

Hände gründlich waschen und gegebenenfalls desinfizieren, vor allem vor Dienstbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach dem Anfassen verschmutzter Gegenstände oder vor dem Wechsel der Tätigkeit.

Einhalten der Nies- und Hustenetikette

Allen sollte in ausreichender Menge Händedesinfektionsmittel zur Verfügung gestellt werden. Toiletten wie Waschbecken in der Küche sollten entsprechend ausgestattet sein.

Hände nach Bearbeitung von rohem Geflügel, Fleisch, Ei, Fisch sowie rohen pflanzlichen Lebensmitteln waschen und erforderlichenfalls desinfizieren.

Schutzhandschuhe sind rechtzeitig zu wechseln.

Gästetoiletten sollten mit ausreichend Seife in Spendern und Desinfektionsmitteln ausgestattet werden. Die Mitarbeiter sollten entsprechend instruiert und sensibilisiert werden, welche Bereiche wie zu reinigen sind – so sollten zum Beispiel die Türgriffe nicht vergessen werden.

2. Besteht die Gefahr einer Infektion mit SARS-CoV-2 über importierte Lebensmittel oder Gegenstände?

Aufgrund der bisher ermittelten Übertragungswege und der relativ geringen Umweltstabilität von Coronaviren ist es nach derzeitigem Wissensstand unwahrscheinlich, dass importierte Waren wie importierte Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände Quelle einer Infektion mit dem neuartigen Coronavirus sein könnten.

3. Wie wahrscheinlich ist die Übertragung von SARS-CoV-2 durch den Verzehr von Lebensmitteln oder den Kontakt mit Bedarfsgegenständen?

Der wichtigste Übertragungsweg ist eine sogenannte Tröpfchen-Infektion, bei der die Coronaviren von infizierten Menschen oder Tieren über Tröpfchen in die Luft abgegeben und anschließend eingeatmet werden. Weiterhin können verschiedene Atemwegserreger über Schmierinfektionen übertragen werden.

Es gibt derzeit keine Fälle, bei denen nachgewiesen ist, dass sich Menschen auf anderem Weg, etwa über den Verzehr kontaminierter Lebensmittel oder durch Kontakt zu kontaminierten Gegenständen mit dem neuartigen Coronavirus infiziert haben. Auch für andere Coronaviren sind keine Berichte über Infektionen durch Lebensmittel oder den Kontakt mit trockenen Oberflächen bekannt. Übertragungen über Oberflächen, die kurz zuvor mit Viren kontaminiert wurden, sind allerdings durch Schmierinfektionen denkbar. Aufgrund der relativ geringen Stabilität von Coronaviren in der Umwelt ist dies aber nur in einem kurzen Zeitraum nach der Kontamination wahrscheinlich.

Obwohl eine Übertragung des Virus über kontaminierte Lebensmittel oder importierte Produkte unwahrscheinlich ist, sollten beim Umgang mit diesen die allgemeinen Regeln der Hygiene des Alltags wie regelmäßiges Händewaschen und die Hygieneregeln bei der Zubereitung von Lebensmitteln beachtet werden. Da die Viren hitzeempfindlich sind, kann das Infektionsrisiko durch das Erhitzen von Lebensmitteln zusätzlich weiter verringert werden.

4. Kann man sich über kontaminierte Tiefkühlkost mit SARS-CoV-2 infizieren?

Bisher gibt es keine Hinweise zu Infektionsketten von SARS-CoV-2 über den Verzehr von Lebensmitteln, inklusive tiefgekühlter Lebensmittel. Die bisher bekannten Coronaviren SARS und MERS sind kälteunempfindlich und können bei minus 20 Grad Celsius bis zu 2 Jahre im gefrorenen Status infektiös bleiben. Die Einhaltung der allgemeinen Hygieneregeln bei der Zubereitung von Lebensmitteln sollte beachtet werden.

5. Können Coronaviren außerhalb menschlicher oder tierischer Organismen auf festen und trockenen Oberflächen überleben und infektiös bleiben?

Die Stabilität von Coronaviren in der Umwelt hängt von vielen Faktoren wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Beschaffenheit der Oberfläche sowie vom speziellen Virusstamm und der Virusmenge ab. Im Allgemeinen sind humane Coronaviren nicht besonders stabil auf trockenen Oberflächen. In der Regel erfolgt die Inaktivierung in getrocknetem Zustand innerhalb von Stunden bis einigen Tagen. Für das neuartige Coronavirus SARS-CoV-2 zeigen erste Laboruntersuchungen einer amerikanischen Arbeitsgruppe, dass es nach starker Kontamination bis zu 3 Stunden als Aerosol, bis zu 4 Stunden auf Kuperoberflächen, bis zu 24 Stunden auf Karton und bis zu 2-3 Tagen auf Edelstahl und Plastik infektiös bleiben kann.

6. Können Coronaviren über das Berühren von Oberflächen, beispielsweise von Bargeld, Kartenterminals, Türklinken, Smartphones, Griffen von Einkaufswagen, Verpackungen oder Tüten übertragen werden?

Dem BfR sind bisher keine Infektionen mit SARS-CoV-2 über diesen Übertragungsweg bekannt. Grundsätzlich können Coronaviren durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person auf Oberflächen gelangen und eine Zeit lang überleben. Eine Schmierinfektion einer weiteren Person erscheint dann möglich, wenn das Virus kurz danach über die Hände auf die Schleimhäute des Mund- und Rachenraumes oder die Augen übertragen wird. Um sich vor Virusübertragungen über kontaminierte Oberflächen zu schützen, ist es wichtig, die allgemeinen Regeln der Hygiene des Alltags wie regelmäßiges Händewaschen und Fernhalten der Hände aus dem Gesicht zu beachten.

7. Kann das neuartige Coronavirus in Kantinen und anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung über Geschirr und Besteck übertragen werden?

Grundsätzlich können Coronaviren durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person auf Besteck oder Geschirr gelangen und auf diesen festen Oberflächen eine Zeit lang überleben. Eine Schmierinfektion erscheint dann möglich, wenn das Virus über das Besteck oder über die Hände auf die Schleimhäute des Mund- und Rachenraumes oder die Augen übertragen wird. Dem BfR sind jedoch bisher keine Infektionen mit SARS-CoV-2 über diesen Übertragungsweg bekannt.

8. Können Coronaviren durch Übertragung über Trinkgefäße in der Gastronomie oder in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wie Kantinen oder Mensen, zu Infektionen der Atemwege führen?

Dem BfR ist eine derartige Infektionskette bisher nicht zur Kenntnis gelangt. Beim derzeitigen Ausbruch mit SARS-CoV-2 spielt der oral-alimentäre Übertragungsweg (über die Speiseröhre und den Magen) nach dem derzeitigen Stand des Wissens keine Rolle. Die hauptsächliche Übertragung verfolgt über Tröpfchen, die beim Husten und Niesen entstehen und beim Gegenüber über die Schleimhäute des Atemtraktes, und ggf. des Auges und des Mundes, aufgenommen werden.

Eine Virus-Kontamination von Trinkgefäßen, wie zum Beispiel Trinkgläsern, in der Gastronomie müsste durch die Benutzung durch eine infizierte Person geschehen, wobei das Virus über die Hände oder den Speichel auf das Glas gelangt. Eine Übertragung auf eine andere Person durch Schleimhautkontakt mit dem Glas könnte dann – theoretisch – erfolgen, wenn ein solches Gefäß zwischendurch nicht ausreichend gereinigt wurde. Allerdings sind Infektionen mit SARS-CoV-2 über diesen Übertragungsweg weltweit bisher nicht nachgewiesen worden.

Als behüllte Viren, deren Erbgut von einer Fettschicht (Lipidschicht) umhüllt ist, reagieren Coronaviren empfindlich auf fettlösende Substanzen wie Alkohole und Tenside, die als Fettlöser in Seifen und Geschirrspülmitteln enthalten sind. Wenngleich für SARS-CoV-2 hierfür noch keine spezifischen Daten vorliegen, ist es hoch wahrscheinlich, dass durch diese Substanzen die Virusoberfläche beschädigt und das Virus inaktiviert wird.

Für das verwandte SARS-Coronavirus konnte in einer Labor-Studie gezeigt werden, dass eine Behandlung mit einem handelsüblichen Spülmittel für 5 Minuten bei Raumtemperatur zu einer vollständigen Virusinaktivierung führte (<https://academic.oup.com/cid/article/41/7/e67/310340>). Längere Zeiten und höhere Temperaturen können die Effizienz der Virus-Inaktivierung erhöhen. Eine Reinigung von Trinkgefäßen im Geschirrspüler oder in Gläserspülmaschinen bei 60 Grad Celsius oder höherer Temperatur ist deswegen besonders effizient. Wo dies nicht möglich ist, sollte bei manuellen Spülprozessen möglichst heißes Wasser (> 45 °C, jedoch zum Schutz der Hände nicht höher als 50 °C) mit Spülmittel verwendet werden. Bei der Verwendung von kälterem Wasser ist in besonderem Maße auf eine ausreichende Menge des Spülmittels, längere Verweildauer der Gläser im Spülbecken sowie eine sorgfältige mechanische Reinigung und anschließende Trocknung der Gläser zu achten.

9. Wird das Virus durch Spülen mit der Hand oder in der Geschirrspülmaschine inaktiviert?

Als behüllte Viren, deren Erbgut von einer Fettschicht (Lipidschicht) umhüllt ist, reagieren Coronaviren empfindlich auf fettlösende Substanzen wie Alkohole oder Tenside, die als Fettlöser in Seifen und Geschirrspülmitteln enthalten sind. Wenngleich für SARS-CoV-2 hierfür noch keine spezifischen Daten vorliegen, ist es hoch wahrscheinlich, dass durch diese Substanzen die Virusoberfläche beschädigt und das Virus inaktiviert wird. Das gilt insbesondere auch dann, wenn im Geschirrspüler das Geschirr mit 60 Grad Celsius oder höherer Temperatur gereinigt und getrocknet wird.

10. Welche Hygienemaßnahmen müssen bei der Zubereitung von rohem Fleisch und Fleischprodukten beachtet werden?

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) informiert wie folgt:

Auf die Einhaltung von Hygieneregeln im Umgang mit und bei der Zubereitung von rohem Fleisch und Fleischprodukten muss grundsätzlich geachtet werden, auch im Hinblick auf andere möglicherweise enthaltene Krankheitserreger. Dabei gelten folgende allgemeine Hygienevorschriften:

Rohe Fleischprodukte und andere Lebensmittel getrennt lagern und zubereiten, insbesondere wenn Letztere nicht noch einmal erhitzt werden,

Gerätschaften und Oberflächen, die mit rohen Fleischprodukten in Berührung gekommen sind, gründlich mit warmem Wasser und Spülmittelzusatz reinigen,

Verpackungsmaterialien, Auftauwasser u. ä. sofort entsorgen,

Hände mit warmem Wasser und Seife gründlich waschen und

mit rohen Fleischprodukten zubereitete Gerichte gründlich durchgaren, was bedeutet, dass für mindestens 2 Minuten eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht werden muss

12. Wie geht ein Betrieb mit erkrankten Gästen um, die sich aufgrund von Symptomen, die das Coronavirus hervorbringt, hilfesuchend an das Personal wendet?

Die erkrankten Gäste sind, soweit es geht, räumlich zu separieren und der Kontakt zu weiteren Personen bestmöglich zu unterbinden. Die örtlichen Gesundheitsbehörden bzw. ein Arzt/Krankenhaus sind unverzüglich zu kontaktieren.

Inhaltlich verweisen wir auf das Robert-Koch-Institut und deren FAQs.

13. Was ist zu tun, wenn der Verdacht besteht, dass eine Infektion bei einem Gast oder Mitarbeiter vorliegt?

Bei Gästen empfiehlt sich seitens des Hotels die Kontaktaufnahme mit dem jeweiligen Gesundheitsamt. Durch das Gesundheitsamt erfolgt eine individuelle Befragung, um das individuelle Risiko zu erheben und Maßnahmen festzulegen.

Der Mitarbeiter sollte seinen Hausarzt kontaktieren. Dieser wird nach einer Befragung die weiteren Maßnahmen veranlassen.

Personen, die (unabhängig von einer Reise) einen persönlichen Kontakt zu einer Person hatten, bei der das neuartige Virus SARS-CoV-2 im Labor nachgewiesen wurde, sowie Personen, die sich in einem Risikogebiet aufgehalten haben, sollten generell Kontakte zu anderen Personen vermeiden und sich unverzüglich mit dem zuständigen Gesundheitsamt in Verbindung setzen.

Quelle: <https://www.bundesgesundheitsministerium.de/coronavirus.html>