



Betriebliches Hygiene- und Schutzkonzept **im Rikard Delikatessen GmbH**

Zum Schutz unserer Kunden und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus halten wir im Rikard folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln ein:

- ❖ Die Mitarbeiter des Unternehmens sind verpflichtet während der Arbeit Mund-Nasen-Schutz zu tragen und ihre Hände häufig zu waschen und zu desinfizieren.
- ❖ Desinfektionsmittel und Einmalhandtücher werden an den Eingängen zur Verfügung gestellt.
- ❖ Die Abstandsregelungen von 1,5 – 2 Meter zu anderen Gästen, die nicht zu einer Gruppe gehören, werden eingehalten.
- ❖ Tischreservierungen, auch elektronisch, sind wünschenswert.
- ❖ Die Gäste werden drauf hingewiesen, stets eine Maske im Innenraum von Rikard zu tragen.
- ❖ Die Bereitstellung und Nutzung gemeinsamer Gegenstände auf den Tischen ist auf das Notwendigste zu reduzieren.
- ❖ Sämtliche Gegenstände des gemeinsamen Gebrauchs werden regelmäßig desinfiziert.
- ❖ Dem Gast wird empfohlen, bargeldlos zu zahlen.
- ❖ Kontinuierliches Reinigen und Desinfizieren von Gegenständen (z.B. Türen, Türgriffe, Arbeitsflächen) ist zu gewährleisten.
- ❖ Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tisch- und Bettwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards.
- ❖ Räume, in denen sich Gäste oder Mitarbeiter aufhalten, werden regelmäßig intensiv gelüftet.
- ❖ Gästen und Mitarbeitern werden ausreichend Handwaschgelegenheiten mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern und ggf. Handdesinfektionsmittel bereitgestellt.

Folgende Desinfektions- und Handwaschmittel stehen im Rikard zur Verfügung:

- ❖ Desinfektionsmittel für Hände an den Eingängen sowie Einmaltücher
- ❖ Handwaschmittel mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern für die Mitarbeiter im Rikard
- ❖ Desinfektionsmittel für Oberflächen
- ❖ Desinfektionsmittel und ausreichend Handwaschmittel in den Sanitäreinrichtungen

Was unsere Mitarbeiter beachten müssen:

- ❖ Maskenpflicht für Personal, ggf. auch im Küchenbereich, falls der Mindestabstand nicht gewährleistet werden kann.
- ❖ Kranke Mitarbeiter müssen in jedem Fall zu Hause bleiben und das umgehend melden. Sollten unsere Mitarbeiter Symptome von Covid-19 aufweisen, informieren wir sofort das zuständige Gesundheitsamt.
- ❖ Kein Händeschütteln oder ähnlicher Kontakt zwischen Gästen und Personal.
- ❖ Mitarbeiter weisen die Gäste darauf hin, stets eine Maske abseits des Tisches zu tragen.

Beim Verzehr von Speisen und Getränken im Innenraum von Rikard, müssen die Gäste den Mitarbeitern Folgendes vorlegen:

- ❖ eine schriftliche oder elektronische Bescheinigung über einen vollständigen Impfschutz gegen das SARS-CoV-2 Virus,
- ❖ einen ausgestellten Genesenennachweis, der mindestens 28 Tage und höchstens 6 Monate seit der zugrundeliegenden Testung durch eine Labordiagnostik zurückliegt,

- ❖ eine schriftliche oder elektronische Bescheinigung über einen PCR-Test, der nicht älter als 24 Stunden ist,
- ❖ eine schriftliche oder elektronische Bescheinigung über einen PoC-Antigen-Test, der nicht älter als 24 Stunden ist,
- ❖ einen Antigen-Test zur Eigenanwendung (Selbsttest), der ist in Anwesenheit des Personals von Rikard durchzuführen ist.

Corona-Verhaltensregeln für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in Gastronomie

Ergänzung zur Mitarbeiterschulung nach § 4 Lebensmittelhygieneverordnung und nach § 43 Infektionsschutzgesetz und nach der 14. VO über die Maßnahmen zur Eindämmung der Ausbreitung des neuartigen Coronavirus SARS-CoV-2 in Sachsen-Anhalt

Mit Sorgfalt in allen Bereichen und strenger Hygiene werden wir unserer Mitverantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht. Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst, Ihre Kollegen und die Gäste.

Sie sind verpflichtet, die nachfolgend aufgeführten Regeln konsequent einzuhalten. Verstöße können für den Betrieb zu hohen Bußgeldern oder sogar zur Schließung führen. Wenn Sie gegen Corona-Regeln verstoßen, wird das für Sie arbeitsrechtliche Folgen haben.

Machen Sie bitte auch Gäste oder Kollegen, die gegen Verhaltensregeln verstoßen, freundlich aber bestimmt darauf aufmerksam.

10 Regeln für das Corona Hygiene Plus:

1. Mindestabstand von 1,5 m einhalten!

Das gilt in allen Situationen und sowohl gegenüber den Gästen als auch gegenüber Kollegen.

- Im Service können Sie Hilfsmittel wie Tablettts nutzen, um den Abstand zu den Gästen leichter einhalten zu können.
- Denken Sie an die Einhaltung des Abstandes in Durchgängen, während den Pausen wie auch bei der Bedienung der Gäste.
- Achten Sie darauf, dass sich z.B. in den Umkleide- und Sanitärräumen immer nur so viele Kollegen aufhalten, dass der Abstand gewahrt werden kann.

2. Mund-Nase-Schutz benutzen!

- Tragen Sie einen medizinischen Mund-Nasen-Schutz in den Innenräumen und im Außenbereich überall dort, wo der Mindestabstand von 1,5 Metern zu den Gästen an anderen Tischen und anderen Personen nicht gewährleistet ist.
- Auch bei Tätigkeiten, die Sie mit einem Kollegen oder einer Kollegin gemeinsam ausführen, müssen beide eine Mund-Nase-Bedeckung tragen.

3. Mund-Nase-Schutz und sonstige Schutzausrüstung richtig benutzen und pflegen!

- Setzen Sie die Mund-Nase-Bedeckung korrekt auf und ab. Das bedeutet: Hände waschen, richtig platzieren, die Innen- und Außenseite der medizinischen Maske möglichst nicht berühren
- max. Tragedauer nach Herstellerangaben beachten
- Herstellerhinweise beachten

4. Händehygiene einhalten!

Im Gastgewerbe sind das Waschen und Desinfizieren der Hände und der richtige Hautschutz immer wichtig – jetzt aber ganz besonders. Waschen und Desinfizieren Sie Ihre Hände häufiger und intensiver, insbesondere auch nach dem Abräumen von schmutzigen Gläsern, Geschirr oder Besteck.

- Waschen Sie die Hände richtig und gründlich (vgl. Anleitung „Hände waschen“)
- vor Dienstbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach dem Toilettenbesuch, vor dem Wechsel der Tätigkeit, nach dem Abräumen von schmutzigem Geschirr, nach der Bearbeitung sensibler Lebensmittel
- Desinfizieren Sie die Hände mehrmals täglich, z.B. nach dem Toilettenbesuch
- Benutzen Sie bei groben Reinigungsarbeiten Einmalhandschuhe. Ziehen Sie diese richtig an und aus und wechseln Sie sie rechtzeitig.
- Beachten Sie die sonstigen Regeln der Händehygiene peinlich genau (kurze, saubere Fingernägel, kein Handschmuck, kleine Wunden rechtzeitig abdecken).
- Pflegen Sie die Haut Ihrer Hände, damit keine Risse entstehen.
- Fassen Sie sich nicht mit den Händen ins Gesicht.

5. Nies- und Hustenetikette wahren

Achten Sie darauf, dass beim Husten oder Niesen kein Speichel oder Nasensekret in die Umgebung versprüht wird (vgl. Anleitung Nies- und Hustenetikette).

- Halten Sie beim Husten oder Niesen möglichst Abstand von anderen Personen und drehen Sie sich weg.
- Niesen oder husten Sie am besten in ein Einwegtaschentuch. Verwenden Sie dies nur einmal und entsorgen es anschließend in einem Mülleimer mit Deckel.
- Nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten: Hände waschen.
- Ist kein Taschentuch griffbereit, sollten Sie sich beim Husten und Niesen die Armbeuge vor Mund und Nase halten. Nicht die Hand vor den Mund halten.

6. Arbeitskleidung hygienisch reinigen und aufbewahren

- Falls Sie Ihre Arbeitskleidung selbst waschen: Waschen Sie regelmäßig und hygienisch, mind. mit 60°C, besser mit 95°C.
- Bewahren Sie Arbeitskleidung und Alltagskleidung getrennt voneinander auf.

7. Direkten Handkontakt vermeiden!

Vermeiden Sie den direkten Handkontakt zu Personen und Gegenständen.

- Gästen und Kollegen nicht die Hand schütteln.
- Falls mit Bargeld gezahlt wird: Lassen Sie sich das Geld nicht direkt in die Hand geben, sondern über eine Ablage (z.B. Tablett) überreichen
- Auch bei der Übergabe anderer Gegenstände sollte der direkte Kontakt möglichst vermieden werden.

8. Auf Körperkontakt verzichten!

Auch sonstiger Körperkontakt, z.B. Umarmungen, Schulterklopfen etc. müssen gegenüber Kollegen und Gästen unterbleiben.

9. Betriebshygiene und Dokumentationspflichten einhalten!

Im Gastgewerbe ist die genaue Einhaltung des HACCP-Konzeptes immer wichtig – jetzt aber ganz besonders. Einige Hygieneregeln und Dokumentationspflichten wurden im Betrieb verstärkt. Halten Sie diese Vorgaben immer genau ein.

10. Nicht krank zur Arbeit!

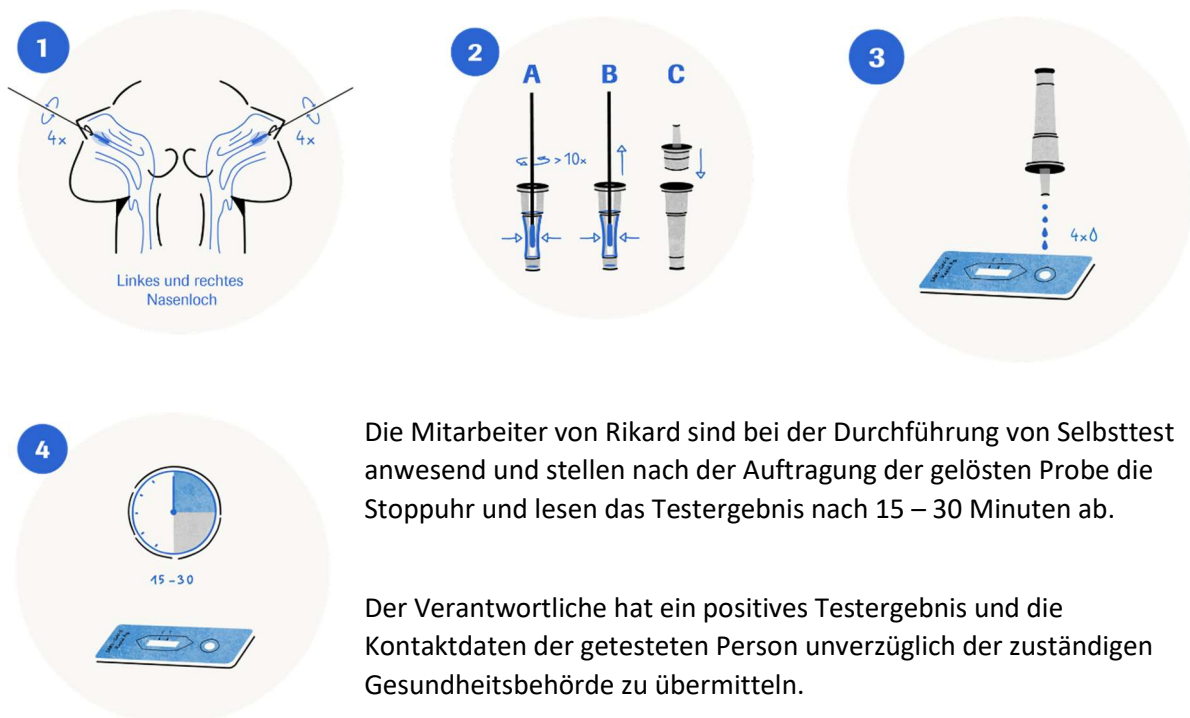
Wenn Sie sich krank fühlen, dürfen Sie nicht zur Arbeit kommen bzw. nicht weiterarbeiten. Informieren Sie Ihren Vorgesetzten und melden Sie sich ordnungsgemäß krank. Vor Wiederantritt der Arbeit ist eine ärztliche Abklärung erforderlich.

11. Bei Corona-Verdacht Arbeitgeber informieren

Wenn Sie den Verdacht haben, dass Sie mit dem Coronavirus infiziert sein könnten (typische Atemwegssymptome oder Kontakt zu einer infizierten Person), informieren Sie umgehend Ihren Arbeitgeber bzw. Vorgesetzten. COVID 19 ist eine meldepflichtige Krankheit nach dem Infektionsschutzgesetz. Wenn Sie infiziert sind, müssen Sie und alle Ihre Kontaktpersonen in häuslicher Quarantäne bleiben. Ihr Arbeitgeber wird Ihnen die weiteren Schritte mitteilen.

12. Bei Durchführung von Selbsttests

Handhabung – in 4 Schritten zum Ergebnis:



Die Mitarbeiter von Rikard sind bei der Durchführung von Selbsttest anwesend und stellen nach der Auftragung der gelösten Probe die Stoppuhr und lesen das Testergebnis nach 15 – 30 Minuten ab.

Der Verantwortliche hat ein positives Testergebnis und die Kontaktdaten der getesteten Person unverzüglich der zuständigen Gesundheitsbehörde zu übermitteln.

Kontaktdaten Gesundheitsamt: 0391 / 540 6036, 0391 / 540 6001, Behörden- Rufnummer 115 (Mo-Fr 08:00 – 18:00 Uhr)

Die Mitarbeiter von Rikard Delikatessen GmbH wurden am _____
von _____ über die Corona-Verhaltensregeln und die betrieblichen
Hygieneregeln / Dokumentationspflichten unterrichtet.

(Unterschrift)

Ich bestätige, dass ich wie angegeben unterrichtet wurde. Die Corona-Verhaltensregeln wurden mir ausgehändigt. Ich habe die Corona-Hygiene-Regeln verstanden und werde diese einhalten.

Name Mitarbeiter	Datum	Unterschrift