

BEI WIEDERERÖFFNUNG  
FÜR GASTRONOMISCHE BETRIEBE:

# HYGIENECHECKLISTE



<b>1.</b>	<b>Schulung der Mitarbeiter vor Wiederaufnahme</b>	
	Meldung von Krankheitszeichen	
	Korrekte Händehygiene	
	Umgang mit Schutzkleidung	
	Vorgehensweise beim Umgang mit Krankheitssymptomen	
	Verhalten bei Niesen, Husten, etc.	
	Kenntnisse über das persönliche Erscheinungsbild (Haare, Fingernägel, Geruch usw.)	
	Saubere Arbeitskleidung, tägliche Körperreinigung, Haare zusammengebunden und gewaschen, Fingernägel kurz, nicht lackiert und nicht gegelt	
	Einhaltung der Abstandsregelung	
	Pausenregelung	
	Umgang mit Kunden	
<b>2.</b>	<b>Alle Handwaschplätze sind korrekt ausgestattet</b>	
	Handwaschplätze fließend warmes und kaltes Wasser	
	Direktspender für Händedesinfektion, Waschlotion	
	Handtüchern zum einmaligen Gebrauch (Verzicht auf Händetrockner)	
<b>3.</b>	<b>Für alle Mitarbeiter steht ausreichend Schutzkleidung zur Verfügung</b>	
	Dünnwandige, flüssigkeitsdichte allergenarme Handschuhe	
	Mund-Nasenschutz	
	Kopfbedeckung im Küchenbereich	
<b>4.</b>	<b>Umkleidemöglichkeit für Mitarbeiter</b>	
	Trennung von Arbeits- und Privatkleidung	
<b>5.</b>	<b>Einhaltung der Abstandsregelung von mindestens 1,5 m</b>	
<b>6.</b>	<b>Anbringung von Abtrennungen an Bestell- und Verkaufstheken, Kassen und Rezeptionen</b>	
<b>7.</b>	<b>Überprüfung von wasserführenden Geräten</b>	
	Überprüfung Kalt- und Warmwasser auf Legionellen	
	Wasserhähne	
	Geschirrspülmaschine	
	Zumischgeräte	
<b>8.</b>	<b>Aushängung aktueller Reinigungs- und Desinfektionspläne</b>	
<b>9.</b>	<b>Reinigung und Desinfektion</b>	
	Aushängung Reinigungs- und Desinfektionsplan	
	Aufbereitung von Reinigungstextilien	
	Handhabung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln	
	Listung Desinfektionsmittel begrenzt viruzid	
<b>10.</b>	<b>Lagerbestände prüfen</b>	
	MHD der Lebensmittel	
	MHD bei Desinfektionsprodukten	
	Ausreichend Produkte zur Reinigung und Desinfektion vorhanden	
	Ausreichend Reinigungstextilien vorhanden	

BEI WIEDERERÖFFNUNG  
FÜR GASTRONOMISCHE BETRIEBE:

# HYGIENEHECKLISTE



<b>11. Überprüfung auf Sauberkeit</b>	
Einrichtungsgegenstände	
Möbel	
Schankanlage	
Reinigungsgeräte	
Fußboden	
Besteckkästen	
etc.	
<b>12. Geschirraufbereitung laut DIN 10510</b>	
Spülmaschine vorab reinigen	
Überprüfung auf Funktionalität	
Spültemperatur von mindestens 60°C - 65°C	
Nachspültemperatur mindestens 80°C - 85°C	
<b>13. Desinfizierende Wäscheaufbereitung</b>	
Gewerbliche Waschmaschine	
Desinfektionswaschprogramm (Temperatur, Haltezeit der Temperatur, Flottenverhältnis und Desinfektionswaschmittel)	
<b>14. Regelung für die Gäste im Eingangsbereich</b>	
Ausreichend Abstand	
Tragen von Mundschutz bis zum Sitzplatz	
Regelung zur Handhabung des Mundschutzes	
Eintragungsliste zur Nachverfolgung bei einer COVID-19 Infektion	
<b>15. Möglichkeit der Händedesinfektion für Gäste mit Hinweisen zum korrekten Ablauf</b>	
<b>16. Umgang mit Dekorationen auf den Tischen</b>	
Tischdecken	
Zucker, Pfeffer, Salz, etc.	
<b>17. Speisenbestellung am Tisch oder per Vorbestellungrekten Ablauf</b>	
<b>18. Regelung Bezahlungsmöglichkeit</b>	
<b>19. Benannter Hygieneverantwortlicher</b>	



Professionelle Dienstleistungen  
rund um die Hygiene

