

Hygienekonzept für die Kantine

Relevante Auszüge aus der sächsischen Corona-Schutz-Verordnung vom 08.01.2021 (Neufassung vom 12.01.2021 berücksichtigt)

§4. ... 24. Kantinen und Mensen soweit die Arbeitsabläufe dies zulassen. Ausgenommen ist die Lieferung und Abholung von mitnahmefähigen Speisen und Getränken zum Verzehr am Arbeitsplatz. Dies gilt nicht, wenn ein Verzehr am Arbeitsplatz aufgrund der betrieblichen Abläufe nicht möglich ist. Unternehmensspezifische Alternativen sind dann unter zwingender Beachtung des § 5 Absatz 3 und 4 sowie der Kontaktdatenerhebung gemäß § 5 Absatz 6 im begründeten Einzelfall möglich ...

§5. ... (4) Auf der Grundlage der in Absatz 2 und 3 genannten Empfehlungen und Vorschriften ist ein eigenes schriftliches Hygienekonzept zu erstellen und umzusetzen. Dieses muss insbesondere die Abstandsregelung zu anderen Personen sowie weitere Hygienemaßnahmen beinhalten. Das Hygienekonzept benennt einen verantwortlichen Ansprechpartner vor Ort für die Einhaltung und Umsetzung des Hygienekonzepts, der geltenden Kontaktbeschränkungen und Abstandsregelungen sowie zum Tragen einer Mund-Nasenbedeckung oder persönlicher Schutzausrüstungen. Die zuständige Behörde kann das Hygienekonzept und seine Einhaltung überprüfen.

.... (6) Personenbezogene Daten zur Nachverfolgung von Infektionen sind durch Veranstalter und Betreiber von Einrichtungen, Behörden und Gerichten, Angeboten und Betrieben die nicht nach § 4 Absatz 1 verboten sind, zu verarbeiten;...

.... Zu diesem Zweck sind folgende personenbezogene Daten zu verarbeiten: Name, Telefonnummer oder E-Mail-Adresse und Postleitzahl der Besucher sowie Zeitraum und Ort des Besuchs. Es ist sicherzustellen, dass eine Kenntnisnahme der erfassten Daten durch Unbefugte ausgeschlossen ist.

Zusätzlich zum HACCP werden folgende Maßnahmen wegen der Coronapandemie durchgeführt: Anpassung vom 01.02.2021

Verantwortlich, wie in § 5 gefordert ist der Inhaber Christian Girsule und Frau Ursula Girsule (für die Kantine im DGH)

- Alle Mitarbeiter tragen einen FFP-2 Mund.- Nasenschutz. Eine Händedesinfektion wird häufiger durchgeführt.
- Im Abholbereich steht Desinfektionsmittel bereit.
- Der Speiseraum wird vorrangig als Pausenraum für die Werkstattmitarbeiter reserviert. Mitarbeiter, welche am Arbeitsplatz essen können, müssen ihr Essen als Togo mitnehmen. Im Speiseraum wurden Stühle entfernt, damit die Einhaltung der Abstände eingehalten werden können. Zusätzlich ist das Verweilen im Außenbereich (Freifläche mit Tischen und Stühlen) möglich.
- Die Speisen werden ausschließlich in Togo Verpackungen ausgegeben. Wir empfehlen das Mitbringen von eigenem Besteck, da wir nur Einwegbesteck ausgeben.
- Auf dem Boden sind Markierungen für die Abstandsregelung angebracht
- Der Abstand zur Ausgabe ist auf die Abstandsregelung angepasst
- Alle Bereiche der Speisenausgabe werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert. Je nach Frequentierung werden die Tische im Speiseraum regelmäßig desinfiziert, mindestens 5 mal während der Öffnungszeiten. Die Desinfektion erfolgt mit einem viroziden Desinfektionsmittel.
- Alle Gäste werden auf die Einhaltung der Abstandsregelungen beobachtet, und bei kritischem Verhalten auf die Regeln hingewiesen. Gäste ohne M-N-S werden der Kantine verwiesen.
- Salz- und Pfefferstreuer und Besteck werden vom Kantinepersonal ausgegeben
- Die Essensausgabe erfolgt nicht mehr „Teller auf Tablett“, sondern nur noch auf Einweggeschirr. Nach dem Verzehr werden die Essenträger in den Abfall entsorgt. Es darf sich erst jemand neues setzen, wenn der Platz abgeräumt, gegebenenfalls desinfiziert ist.
- Die Teilnahme am Mittagessen sollte durch eine Bestellung angezeigt werden. Dies kann über verschiedene Medien geschehen:
Telefon/SMS: 0176 62312007; info@dresdner-kochwerk.de oder bei Abholung für die nächsten Tage