

# Zusätzliche Hygiene Massnahmen

---

## Persönliche Hygiene

- HÄNDE WASCHEN!!!! (30 Sekunden)
- Hände oft desinfizieren (30 Sekunden)
- Mundschutz tragen
- beim Anrichten leicht versetzt stehen
- wen möglich 2m Abstand halten
- in der Pause nicht vis à vis sitzen
- Gesicht nicht mit Händen berühren

## Produkte Hygiene

- Beim Wareneingang, grosse Kochbluse (am Türgriff im Getränkelager) über die Kochbluse tragen
- Zum umlagern Einweg Handschuhe tragen
- alle Produkte in Hauseigene Gebinde umlagern oder in gewaschene IFCO
- Plastik und Karton wegwerfen
- Achtung: ISO Box ausräumen, falls sich TK Sachen darin befinden
- Degu-Löffel, ev. auskochen
- möglichst alle Gerichte die kalt serviert werden, mit Klarsichtfolie zudecken, oder in Plate mate mit der Haube
- möglichst wenig Garnituren

## Betriebshygiene

- Nach jedem Service sämtliche Handgriffe reinigen und desinfizieren (Handgriff beim Steamer, Kühlschränke, Kühlraum, Tiefkühlraum, bei der Balkontür, Schubladen, Bain Marie, Rollwagen, Tellerwärmer, Wärmebrücke, Schränke
- Arbeitsflächen desinfizieren
- Tastatur und Telefon täglich mit Alkoholischen Desinfektionstüchern desinfizieren

## Abgrenzungen zwischen den Bereichen:

### Service-Küche

- MA-Service kommt nicht mehr in die Küche
- Bestellungen von LM können sie uns schriftlich abgeben, wir bereiten sie vor

### Office-Küche

- Alles Geschirr wird durch die MA-Küche versorgt
- Reinigung von Boden oder Bodengittern: wenn MA- Küche in der Pause sind (möglichst wenig Kontakt)
- Abends hilft die MA Küche nicht mehr mit beim Abwaschen

## **SH-Küche**

- Rüstarbeiten Samstag, Sonntag, Montagnachmittag: Die zu rüstenden Lebensmittel auf ein Boy / Wagen stellen und im Gang, in die Rüstküche auf der Höhe des gelben Streifens am Boden, den Wagen zum rüsten bereitstellen.
- Lebensmittel rüsten lassen, die gekocht werden (Rübli, Sellerie, Kartoffel etc.) (Grund: SH Dienst ist über den Tag im ganzen Haus unterwegs, Mahlzeiten verteilen, Service etc.)
- Mobile Sachen (Wagen) durch SH reinigen lassen

### **Besondere Vorsicht**

Wir arbeiten oft mit Listen: Essensbestellung, Mitarbeiter Essen und und und...  
Nach dem Kontakt mit diesen Papieren Hände waschen, desinfizieren,  
Mäppchen von Essensbestellung desinfizieren

Lebensmittel möglichst zudecken

Naschereien nur in Einzelpackungen

Getränke möglichst direkt aus der Flasche trinken. (Flasche anschreiben)