



## **Hygieneordnung und HACCP Konzept Cafeteria Nord (Pizza & Pasta)**

Das bisherige HACCP Konzept sowie die Hygieneordnung des Studierendenwerks Ulm bleibt weiterhin gültig.

Diese befinden sich in der Einrichtung vor Ort (**Cafeteria Nord (Pizza & Pasta), Uni Ulm**).

**Es wird jedoch um folgende Punkte erweitert bzw. explizit darauf hingewiesen:**

### **Mitarbeiter\*in:**

Einhaltung der Hände- und Personalhygiene!

Bei Gästekontakt in der Einrichtung ist eine Mund-Nasen-Bedeckung (MNB) zu tragen. Zwischen Mitarbeiter\*innen, Lieferanten/Dritte ist ein Mindestabstand von 1,50m einzuhalten. Wenn dieser Abstand nicht eingehalten werden kann, ist eine MNB zwingend erforderlich. Durch das Tragen einer MNB soll allerdings kein verstärktes Sicherheitsgefühl entstehen, d.h. der Mindestabstand von 1,50m muss nach Möglichkeit trotzdem eingehalten werden.

Der Mitarbeiter hat zum besseren Eigenschutz einen Anspruch auf ein Gesichtsvisionär.  
Bei Anordnung durch den Vorgesetzten muss dieser Gesichtsschutz getragen werden.

Kein Kundenkontakt! Ware muss abgelegt werden und darf dem Kunden nicht direkt übergeben werden.

Nur bargeldlose Bezahlung ist möglich.

Kontrolle/Überprüfen, dass die geltenden Hygieneregeln von den Gästen/Kunden eingehalten werden (Mundschutz tragen, Abstandsregeln beachten, Einhalten der Anstellregeln d.h. Markierungen auf dem Boden müssen eingehalten werden, vor Betreten der Einrichtung sind die Hände zu desinfizieren, Sitzbereiche dürfen nicht genutzt werden, etc.).

Die Mitarbeiter\*innen müssen in die zusätzlichen Hygienerichtlinien zur Corona-Pandemie eingewiesen sein. Die Mitarbeiter\*innen müssen über Änderungen bzw. weitere Ergänzungen zum Hygienekonzept-Corona unmittelbar informiert und unterwiesen sein.

Es müssen Mitarbeiterteams gebildet werden um die Infektionsgefahr so gering wie möglich zu halten.

### **Lebensmittel:**

Lebensmittel müssen verpackt ausgegeben werden.

Keine Großgebilde für Senf, Ketchup, Salatsoßen etc. dürfen verwendet werden – nur Portionsverpackungen.

Es darf kein Mehrweggeschirr ausgegeben werden, alle Verkaufsprodukte dürfen nur als „to go“ und in Einwegverpackungen ausgegeben werden.

### **Kunden/Gäste:**

Kein direkter Kundenkontakt!

Händewaschbecken wird den Kunden/Gäste zur Verfügung gestellt wenn in unmittelbarer Nähe kein Waschbecken zur Verfügung steht / Hinweisschild wo das nächste WC ist.

Einhaltung der geltenden Hygieneregeln.

Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung.

Mindestens 1,50m Abstand halten.

Anstellregeln beachten.

Einhaltung der Wegerichtung bzw. Bodenmarkierungen.

Händedesinfektion ist zwingend (Spender muss vor dem Eingang der Einrichtung bereit stehen).

### **Lieferanten, Dritte:**

Kein direkter Kontakt zu Lieferanten und Dritte!

Einhaltung der geltenden Hygieneregeln.

Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung.

Mindestens 1,50m Abstand halten.

Händedesinfektion ist für externe Dienstleister (z.B. Handwerker, Kundendienstmitarbeiter, Reinigungskräfte) zwingend erforderlich (Spender muss vor dem Eingang der Einrichtung bereit stehen).

Es ist zwingend darauf zu achten, dass Dritte nicht die Personaltoiletten benutzen.

Das Betreten des Hygienebereichs durch Dritte ist verboten.

### **Hygiene:**

Erhöhtes Reinigungsaufkommen von Flächen, Geräte, etc., d.h. es muss deutlich häufiger und ausgiebiger gereinigt werden.

Mehrmals täglich (je nach Kundenaufkommen) müssen die Abstellflächen und Griffbereiche desinfizierend gereinigt werden. Mindestens bei Arbeitsbeginn, in den Schließzeiten/Pausen, bei erhöhtem Kundenaufkommen und nach Arbeitsende.

Erhöhter Bedarf der Personalhygiene, d.h. es müssen deutlich häufiger die Hände gewaschen und desinfiziert werden, Niesetikette muss eingehalten werden.

Es darf nichts zurück genommen werden, z.B. Pfand Flaschen etc.

Die Automaten- und Kaffeestationen müssen täglich 2x mit einer Seifenlauge gereinigt werden (kein Desinfektionsmittel verwenden wg. Oberflächen).

Die Ergänzungen sind ab dem 14.05.2020 gültig.

Petra Bosch

Stellvertretende Leiterin Campusgastronomie