



Exit-Checkliste vor Wiederaufnahme des Mensa- und Cafeteriabetriebes

Vor der Wiederaufnahme des Mensa- und Cafeteriabetriebes sind einige Hygienemaßnahmen durchzuführen.

Hygienemaßnahme:	Bemerkungen:	durchgeführt von:
Alle Kalt- und Warmwasserhähnen in den Einrichtungen spülen. Hierzu genügt es üblicherweise, alle Entnahmestellen vollständig zu öffnen und das Wasser bis zur Temperaturkontrolle abfließen zu lassen. Dies können Sie leicht überprüfen, indem Sie Ihren Finger in den Wasserstrahl halten, bis sich die Temperatur des kalten Trinkwassers nicht mehr ändert.		
Konvektomate müssen vor Inbetriebnahme bei Dampf 15min in Betrieb sein. Handbrause mind. 5l ablaufen lassen.		
Spülmaschine einen Spülgang leer spülen.		
Alle Wasserhähne von Geräten spülen z.B. von Frima und Elro Geräten mindestens 5min laufen lassen.		
Siphons durchspülen und reinigen und mindestens 1x wöchentlich wiederholen.		
Alle Duschen 5 min. laufen lassen. Achtung keinen Wasserdampf einatmen.		
Vor Inbetriebnahme der Kaffeestationen (WMF, Franke) müssen die Wasserfilter gespült werden (mind. 10l entnehmen). Danach die Kaffeemaschinen reinigen.		
Alle Selbstbedienungsartikel wie Essig/Öl, Salz-/Pfefferstreuer, Serviettenspender, Gläser/Tassen entfernen		
Portionspackungen und Einwegbesteck bereitstellen		
Dekorationsartikel in der Cafeteria, Mensa und im Gästebereich entfernen		
Desinfektionsspender und ggf. mobiles Waschbecken am Eingang bereitstellen		
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) der Ware kontrollieren		