



### **Hygieneordnung und HACCP Konzept Imbiss Wagen**

Das bisherige HACCP Konzept sowie die Hygieneordnung bleibt weiterhin gültig.

Diese befindet sich in der Einrichtung vor Ort (PH Schwäbisch Gmünd), sowie im Imbisswagen.

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

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

Einhaltung der Hände- und Personalhygiene!

Im Imbisswagen ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.

Bei Anordnung durch den Vorgesetzten muss ein Gesichtsschutz getragen werden.

Es darf nur ein Mitarbeiter\*in im Imbisswagen arbeiten, um den vorgeschriebenen Abstand von 1,50m einzuhalten.

Kein Kundenkontakt! Ware muss abgelegt werden und darf nicht dem Kunden 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, Markierungen auf dem Boden müssen eingehalten werden, vor dem Einkauf Händedesinfizieren, Sitzbereiche dürfen nicht genutzt werden, etc.).

#### **Lebensmittel:**

Lebensmittel müssen verpackt ausgegeben werden.

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

#### **Kunden/Gäste:**

Kein direkter Kundenkontakt!

Händewaschbecken wird den Kunden zur Verfügung gestellt.

Einhalten der geltenden Hygieneregeln.

Mund-Nasen-Bedeckung tragen.

Abstand halten 1,50m.

Anstellregeln beachten, Markierungen auf dem Boden einhalten.

Hände desinfizieren (Spender muss vor dem Imbisswagen bereit stehen).

**Hygiene:**

Mehrmals täglich (je nach Kundenaufkommen) müssen die Abstellflächen desinfizierend gereinigt werden. Mindestens nach dem Frühstücksverkauf (9.15 Uhr) und dem Mittagessensverkauf (13:15 Uhr).

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

Die Ergänzungen sind ab dem 11.05.2020 gültig.

Petra Bosch

Stellvertretende Leiterin Campusgastronomie