



Hygieneordnung und HACCP Konzept Catering

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

Diese befinden sich bei der zuständigen Veranstaltungsleiterin.

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

Mitarbeiter*in:

Die geltenden Corona-Richtlinien der Universität Ulm und der Hochschulen müssen eingehalten werden (z.B. Tragen einer MNB auf den Verkehrswegen, etc.)

Einhaltung der Hände- und Personalhygiene!

Bei Gästekontakt ist eine Mund-Nasen-Bedeckung (MNB) zu tragen.

Zwischen Mitarbeiter*innen, Kunden/Gäste 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.

Die Mitarbeiter*innen haben zum besseren Eigenschutz einen Anspruch auf ein Gesichtsvisionär.

Bei Anordnung durch den Vorgesetzten muss dieser Gesichtsschutz getragen werden.

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

Bei Abholung: Verpflegung/Ware muss auf einem Servicewagen dem Kunden bereitgestellt werden.

Der Kunde muss bei Abholung eine MNB tragen. Kontrolle/Überprüfen, dass die geltenden Hygieneregeln von den Kunden eingehalten werden (Mundschutz tragen, Abstandsregeln beachten).

Bei Lieferung: Der Auf- und Abbau hat ohne Kundenkontakt zu erfolgen. Vor Ort hat der Kunde/Veranstalter selbst für die Hygienemaßnahmen zu sorgen.

Betreuung in Räumlichkeiten der Universität: Kein direkter Kundenkontakt. Zuständige/r Mitarbeiter*in hat eine MNB zu tragen. Das Geschirr wird von der internen Veranstaltungsleitung/den Mitarbeiter*innen befüllt (Kaffee) und bereitgestellt (Getränke, Snacks).

Betreuung in Räumlichkeiten des Studierendenwerks: Die max. Personenzahl ist entsprechend des Betriebskonzeptes der jeweiligen Einrichtung zu beachten.

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.

Lebensmittel:

Kalte Lebensmittel (z.B. Plunder, Canape´s etc.) müssen verpackt ausgegeben werden.

Es dürfen keine Großgebilde für Zucker, Milch etc. verwendet werden – nur Portionsverpackungen.

Es dürfen bis auf weiteres keine Büffets ausgegeben werden.

Jegliches Geschirr muss in der Spülmaschine gereinigt werden. Eine manuelle Reinigung ist momentan nicht gestattet.

Kunden/Gäste:

Kein direkter Kundenkontakt!

Einhaltung der geltenden Hygieneregeln.

Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung.

Mindestens 1,50m Abstand halten.

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.

Die Servicewägen sind vor der Abholung vom Kunden/Veranstalter und bei Rückgabe durch den/die Mitarbeiter*in mit einer Schnelldesinfektion (Neoform K Sprint) zu desinfizieren.

Erhöhter Bedarf der Personalhygiene, d.h. es müssen deutlich häufiger die Hände gewaschen und desinfiziert werden (besonders nach Ende des Caterings bzw. Verräumen des benutzten Geschirrs und der Pfandflaschen), Niesetikette muss eingehalten werden.

Die Ergänzungen sind ab dem 03.08.2020 gültig.



Petra Bosch

Stellvertretende Leiterin Campusgastronomie