Inhaltsverzeichnis

[Grundlegendes 2](#_Toc39398116)

[Anforderungen Personal 2](#_Toc39398117)

[Räumliche Anforderungen 2](#_Toc39398118)

[Anforderungen Gesundheit 2](#_Toc39398119)

[Anforderungen an Kleidung 2](#_Toc39398120)

[Fundsachen / Liegengebliebenes 2](#_Toc39398121)

[Reinigungsmittel Sicherheitsdatenblatt 2](#_Toc39398122)

[Reinigung 2](#_Toc39398123)

[Toilette 3](#_Toc39398124)

[Theke 3](#_Toc39398125)

[Türen 3](#_Toc39398126)

[Griffe und Türklinken 3](#_Toc39398127)

[Lager 3](#_Toc39398128)

[Schutzausrüstung 3](#_Toc39398129)

[Zapfanlagen 3](#_Toc39398130)

[Stühle Tische 3](#_Toc39398131)

[Böden 3](#_Toc39398132)

[Gläser und Besteck 3](#_Toc39398133)

[Zugang Räume 4](#_Toc39398134)

[Öffnungszeiten 4](#_Toc39398135)

[Warnhinweise Kundeninformation 4](#_Toc39398136)

[Bierdeckelverbot Untersetzer 4](#_Toc39398137)

[Bestuhlung 4](#_Toc39398138)

[Verantwortungen 4](#_Toc39398139)

[Ansprechpartner Amt 4](#_Toc39398140)

[Eskalationsmaßnahmen 4](#_Toc39398141)

[Aufenthalt im Freien 5](#_Toc39398142)

[Wann Handschuhe 5](#_Toc39398143)

[Wann Mundschutz 5](#_Toc39398144)

[Abstandsregelung 5](#_Toc39398145)

[Markierungen 5](#_Toc39398146)

[Desinfektion Gäste 5](#_Toc39398147)

[Zugang Toilette 5](#_Toc39398148)

[Lagerhaltung 5](#_Toc39398149)

[Dokumentation 7](#_Toc39398150)

[Der Autor 7](#_Toc39398151)

[Tagesdokumentation Datum: 8](#_Toc39398152)

## Grundlegendes

Das hier verfasste Hygienekonzept tritt mit dem Datum xx.xx.xxxx in Kraft. Alle Beteiligten sind verpflichtet die Anforderungen und Regelungen umzusetzen. Mögliche Vergehen sind sofort der Leitung zu melden, um das Hygieneniveau möglichst hoch zu halten.

## Anforderungen Personal

Es wird nur Personal eingesetzt, das nach diesem Konzept geschult wurde. Zusätzlich müssen während der Arbeit Masken und Handschuhe getragen werden. Alle Mitarbeiter/-innen müssen das 18. Lebensjahr vollendet haben.

## Räumliche Anforderungen

Zwischen den einzelnen Tischen und Bewirtungspunkte an der Theke, wird ein Abstand von 1,5 Meter gehalten. An der Theke wird dies durch Klebstreifen realisiert. Wenn möglich wird in der Außenbestuhlung ein Trassierband verwendet. Der Zugang zur Toilette wird jeweils nur einer Person gewährt. Je nach aktueller Verordnung, werden die Tische mit vier Stühlen bestückt.

## Anforderungen Gesundheit

Die Mitarbeiter/-innen sind hiermit verpflichtet bei gesundheitlichen Einschränkungen wie Husten und Fieber die Leitung umgehend telefonisch zu informieren. Ein Arbeitsantritt kann in keinem Fall stattfinden. Wo möglich sind Haare geschlossen gebunden.

## Anforderungen an Kleidung

Die Arbeitskleidung muss täglich gewechselt werden. Mundschutz ist nach Bedarf zu wechseln, mindestens jedoch alle zwei Stunden. Schutzhandschuhe sind nach Ermessen (Schweiß) zu wechseln.

## Fundsachen / Liegengebliebenes

Fundsachen werden aufbewahrt bei der Leitung, wenn die Größe dies erlaubt. Aus Datenschutzgründen wird der Kunde NICHT informiert. Er hat sich also initiativ zu melden, wenn ein Verlust gegeben ist.

## Reinigungsmittel Sicherheitsdatenblatt

Die Leitung stellt Reinigungsmittel bereit. Dies ist unter anderem Desinfektionsmittel zur körperlichen Anwendung und Oberflächendesinfektionsmittel. Bei der Anwendung sind die Herstellerangaben zu beachten. Die Sicherheitsdatenblätter sind bei der Leitung hinterlegt. Oberflächendesinfektionsmittel dürfen nur mit Handschuhen verwendet werden. Bei Kontakt mit den Augen sind diese unmittelbar mit viel Wasser auszuspülen.

## Reinigung

Allgemein: bei allen Regelungen zur Reinigung besteht Handschuhpflicht!

#### Toilette

Die Toilette ist stündlich zu reinigen und zusätzlich nach Bedarf. Hier sind alle Bereiche mit einem Oberflächendesinfektionsmittel einzusprühen. Nach der vorgeschriebenen Einwirkzeit sind die Bereiche mit einem feuchten Tuch abzuwischen.

#### Theke

Die Theke wird nach Schankende mit Oberflächendesinfektionsmittel eingesprüht. Am Folgetag wird vor Öffnung die Theke nass abgewischt.

#### Türen

Türen werden im Rahmen der wöchentlichen Grundreinigung desinfiziert. Wenn möglich bleiben Türen geöffnet, um das Risiko einer Infektion zu vermeiden.

#### Griffe und Türklinken

Griffe und Türklinken werden alle vier Stunden mit einem Oberflächendesinfektionsmittel eingerieben. Dies kann auch zwischenzeitlich geschehen, wenn eine entsprechende Verschmutzung vorliegt.

#### Lager

Das Lager wird einer wöchentlichen Reinigung unterzogen. Es ist im Besonderen darauf zu achten, das Leergut so gut wie möglich von der neuen Ware zu trennen. Es gilt das Prinzip „first-in / first-out“. Das Lager wird nur von eigenen Mitarbeitern betreten. Lieferanten stellen die Ware vor dem Lager ab, wobei das Leergut vor dem Lager bereitgestellt wird.

#### Schutzausrüstung

Der mehrfach verwendbare Mundschutz wird mit Oberflächendesinfektionsmittel eingesprüht. Nach Trocknung wird der Mundschutz in heißes Wasser (>60° Celsius) eingelegt für mindestens 5 Minuten.

#### Zapfanlagen

Die Zapfanlage wird entsprechend den gesetzlichen Regelungen täglich gereinigt. Beim Ausschank ist darauf zu achten, dass der Bierhahn nicht mit dem Glas in Kontakt kommt. Es ist ebenfalls darauf zu achten, dass der Bierhahn nicht eingetaucht wird (Kreuzkontamination).

#### Stühle Tische

Stühle und Tische sind nach jedem Kundenwechsel mit Oberflächendesinfektionsmittel abzureiben. Nach Bewirtungsende werden die Stühle und Tische mit Oberflächendesinfektionsmittel eingesprüht.

#### Böden

Böden werden täglich nass gereinigt mit dem bereitgestellten Reinigungsmittel. Die Verwendung des Staubsaugers ist untersagt. Feuchte Reinigungsmittel werden zum Trocknen aufgehängt und nicht mehr verwendet bis sie vollständig getrocknet sind.

## Gläser und Besteck

Gläser, Besteck und jegliches Geschirr werden nicht von Hand gereinigt. Alle zu reinigenden Hilfsmittel werden in der Spülmaschine gereinigt. Das Kurzprogramm wird bei der Spülmaschine NICHT verwendet. Es ist ein Spülprogramm zu wählen mit einer Temperatur >= 75° Celsius. Alle Hilfsmittel werden an der Luft getrocknet (kein Abreiben).

## Zugang Räume

Kunden wird nur zu Räumen der Zugang gewährt in denen man die Kunden sehen kann. Für Nebenräume werden Kameras installiert. So kann ein zuwiderhandeln gegen die einschlägigen Regelungen sofort erkannt werden.

## Öffnungszeiten

Die Öffnungszeiten werden beibehalten wie bisher und können nach den regulativen Vorgaben sich verändern. Sie können eingegrenzt werden, wenn einzelne Gäste auffällig werden oder Gruppenbildungen wahrscheinlich werden.

## Warnhinweise Kundeninformation

Es werden vielfältige Wege der Kundeninformation und -warnung etabliert.

Folgende Warnhinweise und Informationen werden bereitgestellt:

* Toilette 🡪 Aushang mit „Bitte Hände waschen und desinfizieren. Informieren Sie das Personal wenn Sie Verschmutzungen sehen“.
* Eingangstür 🡪 Aushang mit „Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise“.
* Bewirtungsbereich 🡪 Absperrband zur Erkennung des Mindestabstands.
* Außenbewirtung 🡪 Flyer auf den Tischen mit dem Hinweis „Bitte achten Sie auf den Mindestabstand und beachten Sie unsere Sicherheitshinweise“.
* Desinfektionsplatz 🡪 Schild mit der Aufschrift „Bitte beachten Sie die Einwirkzeit! Desinfizieren Sie regelmäßig Ihre Hände“.

## Bierdeckelverbot Untersetzer

Bierdeckel und Untersetzer dürfen bis auf weiteres NICHT verwendet werden.

## Bestuhlung

Die Bestuhlung ist flexibel realisiert. Das bedeutet, wenn eine gruppe Menschen den Bewirtungsbereich betritt, die einem Haushalt zugehörig sind, so kann für diesen Bereich entsprechend bestuhlt werden. Es ist den Anweisungen der Verordnung des Landes „Baden Württemberg“ zu folgen. Die Verordnung wird wöchentlich von der Leitung neu bewertet.

## Verantwortungen

Die Leitung übernimmt hiermit die Gesamtverantwortung. Mitarbeiter/-innen haben die Verantwortung die Anforderungen dieses Konzeptes umzusetzen. Wenn Kunden die Vorgaben nicht beachten, müssen sie nach 2x Ermahnung des Platzes verwiesen werden. Die Leitung ist zu informieren.

## Ansprechpartner Amt

Ansprechpartner für unsere Bar sind wie folgt:

* Stadt Überlingen, Christophstraße 1, 88662 Überlingen, Bereich Aufsicht und Prävention
* Bodenseekreis: <https://www.bodenseekreis.de/de/ordnung-sicherheit/gewerbe/gaststaettenrecht/>

## Eskalationsmaßnahmen

In der aktuellen Situation ist davon auszugehen, dass Gäste eine gewisse Aggressivität entwickeln. Somit muss immer wieder an die Gäste appelliert werden, die getroffenen Vorkehrungen zu beachten. Zuwiderhandeln Einzelner muss umgehend der Leitung mitgeteilt werden. Die Leitung entscheidet wie weiter zu verfahren ist. Ist die Leitung nicht zugegen, muss der Kunde die Räumlichkeiten (inklusive Außenbereich) nach zwei Ermahnungen verlassen. Wenn körperliche Gewalt droht, wird das Polizeirevier Überlingen (Tel. 8040) informiert. Von den Kunden ist bis Eintreffen der Beamten Abstand zu halten.

## Aufenthalt im Freien

Mitarbeiter können und sollen ihre Pausen im Freien gestalten.

## Wann Handschuhe

Handschuhe sind zu tragen während der Öffnungszeiten. Außerhalb der Öffnungszeiten sind Handschuhe zu Reinigungszwecken zu tragen und aus Gründen der Prävention (Eigenentscheidung).

## Wann Mundschutz

Mundschutz ist zu tragen während der Öffnungszeiten und der laufenden Bewirtung.

## Abstandsregelung

Alle nicht als Gruppe zusammenhängende Kunden, müssen einen Abstand von 1,5 Meter wahren. Der Abstand wird durch eine 1,5m lange Holzlatte kontrolliert, um den Kunden dies verdeutlichen zu können.

## Markierungen

Markierungen, werden wo möglich und sinnvoll angebracht. Die Markierungen sind dauerhaft (Beispiel Klebeband) wobei sie bei Bedarf erneuert werden.

## Desinfektion Gäste

Alle Gäste haben die Möglichkeit der Selbstdesinfektion durch Bereitstellung von Desinfektionsmittel an einem zentralen und leicht erreichbaren Punkt.

## Zugang Toilette

Wir betreiben weiterhin die „Soziale Toilette“! Das bedeutet das Jedermann die Toilette nutzen kann, unabhängig der Bewirtung. Personen dürfen nur einzeln die Toilette betreten.

## Lagerhaltung

Die Lagerhaltung von Lebensmitteln und die Rückstellung von Speisen ist eine gesetzliche Anforderung. Die Überwachung liegt beim jeweiligen Veterinär des Kreises.

Für bestimmte Produkte werden Vorgaben gemacht zur Lagertemperatur und der Vermischung von Produkten.

Die Lagertemperatur hängt vom jeweiligen Produkt ab und ist von der Küchenleitung zu ermitteln.

Beispiel: Lagertemperatur von

* Trockenlager
* Obst und Gemüse
* Milch und Milcherzeugnisse
* Frischfleisch
	+ Schlachtfleisch
	+ Geflügelfleisch
	+ Wildfleisch
* Fische
	+ Ganz
	+ Filetiert
* Tiefkühlung

Besonderheiten: Kein Geflügel im Federkleid oder Wild in der Decke. Eingelagert wird im FiFo-Prinzip (First in / First out). Die Mindesthaltbarkeitsdaten und die Verbrauchsdaten werden beachtet.

Es ist für jeden Bereich ein Reinigungsplan integriert.

Rückstellungen müssen in Betrieben mit einer Herstellungsmenge von über 30 Portionen gezogen werden. Die Rückstellungen werden tiefgekühlt. Es wird eine Beschriftung mit dem Ausgabedatum und dem Inhalt angebracht. In einer Liste wird der Weg der Speisen aufgezeichnet. Die Proben müssen mindestens 96 Stunden bei maximal 4°Celsius aufbewahrt werden.

**Verantwortlich für die Rückstellungen ist ausdrücklich die Küchenleitung!**

In unserem Unternehmen werden unterschiedliche Anforderungen an die Produkterhaltung angebrochene Gebinde sind immer von verschlossenen zu trennen.

* Für alle Produkte müssen, soweit möglich Sicherheitsdatenblätter vorhanden sein (Bei Chemikalien ist das Pflicht).
* Alle flüssigen Produkte, welche nicht mehr verwendungsfähig sind, werden der Entsorgung zugeführt.
* Alle Produkte die in Verbindung mit der Nahrungszufuhr gelagert und verwendet werden, sind einer fachgerechten Entsorgung zu zuführen, wenn eine Verwendung nicht mehr möglich ist (Bsp. Ablauf MHD, Fäulnisbefall).
* Jeder Bereich ist für das Auffüllen der Bestände selbst verantwortlich.

Produkte mit MHD werden zentral gelagert, um eine Überwachung zu vereinfachen.

Für alle Temperaturbereiche werden Lager eingerichtet. Die Lager werden von der Küchenleitung überwacht.

Rückstellmuster werden erst nach Ablauf von 14 Tagen einer Entsorgung zugeführt.

Wenn festgestellt wird, dass die beabsichtigte Lagertemperatur nicht durchgehend gehalten wurde, entscheidet die Küchenleitung das weitere Vorgehen.

Biologische Abfälle werden einem Fachentsorger zugeführt.

Es dürfen nur Produkte mit einer CE-, oder Kosmetikkennzeichnung verwendet werden. Produkte von Gästen werden grundsätzlich nicht im eigenen Bereich gelagert (Kreuzkontamination).

Alle Produkte werden 2x im Monat auf Ablauf geprüft. Produkte, die eine Resthaltbarkeit von 4 Wochen unterschreiten, werden entsorgt.

Alle flüssigen Produkte, als auch festgebundene Chemikalien, werden entsprechend den Herstellerangaben gelagert.

Bei der Lagerung sind die Anforderungen der DGUV (Deutsche gesetzliche Unfall Versicherung) zu beachten.

Die Produkte werden bei Ablauf einem Entsorgungsunternehmen zugeführt.

## Dokumentation

Wir dokumentieren jegliche Reinigungen, Vorkommnisse und Besonderheiten zu Nachweiszwecken. Auch Ermahnungen werden notiert.

Die Dokumentation erfolgt auf dem folgenden Formblatt.

## Der Autor

Klaus Seiler, MSc. in QM, Verleger, Unternehmensberater und unter anderem auch Barbetreiber weiss, dass ein leeres Blatt noch kein Hygienekonzept ist.

So habe ich mich entschlossen ein umfangreiches Konzept im Entwurf zu erstellen und dieses kostenlos für alle Konzessionsinhaber bereit zu stellen.

Wenn Sie sich dennoch beteiligen wollen, können Sie mit einer kleinen Spende unter [www.paypal.me/qmverlag/](http://www.paypal.me/qmverlag/) beitragen.

Falls Sie noch Punkte zur Verbesserung haben, senden Sie mir bitte eine Mail an hygiene@qmkontakt.de.

## Tagesdokumentation Datum:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Was | Wer | Wann | Bemerkungen |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |