

Hygieneschutzkonzept des Pfarrverbandes Grafing-Straußdorf

zur Bewirtung von Gästen

Zum Schutz der Besucher/innen des Pfarrheims und der Mitarbeiter/innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19-Virus sind alle Nutzer/innen verpflichtet, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Verantwortlichkeiten

Die Bewirtung von Gästen ist derzeit nur nach vorheriger Zustimmung durch den Kirchenverwaltungsvorstand oder einer von ihm bevollmächtigten Person zulässig. Der Veranstalter ist für die Einhaltung des Hygieneschutzkonzeptes „Bewirtung“ verantwortlich. Eine Bewirtung darf nicht angeboten werden, solange Beschränkungen für die Gastronomien gelten.

Anforderungen an das Bewirtungspersonal

Als Bewirtungspersonal darf nur arbeiten, wer gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz belehrt worden ist und

- keine unspezifische Allgemeinsymptome, Fieber oder Atemwegsprobleme hat,
- nicht mit dem Coronavirus (SARS-CoV-2) infiziert oder an COVID-19 erkrankt ist,
- nicht unter Quarantäne gestellt ist,
- nicht in den letzten 14 Tagen Kontakt zu einem bestätigten COVID-19-Fall gehabt hat.

Der Nachweis ist schriftlich durch eine Selbstauskunft einzuholen und dem Pfarrbüro vorzulegen. Das Merkblatt zum Infektionsschutzgesetz hängt in der Küche des Pfarrheims aus.

Grundsätze und Hygieneregeln

Der Veranstalter hat sicherzustellen, dass von allen beteiligten Personen die allgemeinen Hygieneregeln bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln eingehalten werden.

In der Küche dürfen sich max. 3 Personen aufhalten, die vom Veranstalter vorab namentlich bestimmt werden. Zwischen den Mitarbeitern ist ein Abstand von mind. 1,5 m einzuhalten. Wenn dies nicht möglich ist, ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.

Speisen und Getränke sind ausschließlich an zugewiesenen Plätzen zu verzehren.

Das Bewirtungspersonal trägt eine Mund-Nasen-Bedeckung und arbeitet mit desinfizierten Händen.

Es ist sicherzustellen, dass Gegenstände, Speisen, Getränke nicht durch mehrere Gäste berührt werden.

Selbstbedienung an Buffets ist möglich, wenn die AHA-Regeln (Abstand-Hygiene-Alltagsmaske) eingehalten werden. Die Bedienung erfolgt entweder durch eingewiesenes Personal oder bei offenen Buffets unter folgenden Voraussetzungen:

- Verpackte Produkte können die Gäste selbst entnehmen.
- Bei offen präsentierten Produkten müssen Einweg-Handschuhe oder Einweg-Vorlegebesteck verwendet werden.

Tische, Stühle, Gegenstände, Wäsche, etc. sind nach jeder Benutzung zu reinigen.

Bei Spülvorgängen ist zu gewährleisten, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs sicherzustellen.

Die Arbeitsflächen und Arbeitsgeräte der Küche sind nach Benutzung zu reinigen und zu desinfizieren.

Grafing, 16.06.2021


.....
Unterschrift