

Schutz- und Hygienekonzept

Firma Restaurant II CAMMINO

Zum Schutz unserer Kunden und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Unser/e Ansprechpartner/in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Infektionsschutz und Kommunalhygiene Bezirksamt Altona - Fachamt Gesundheit

Tel. / E-Mail: 040 42811-3005 / infektionsschutz@altona.hamburg.de

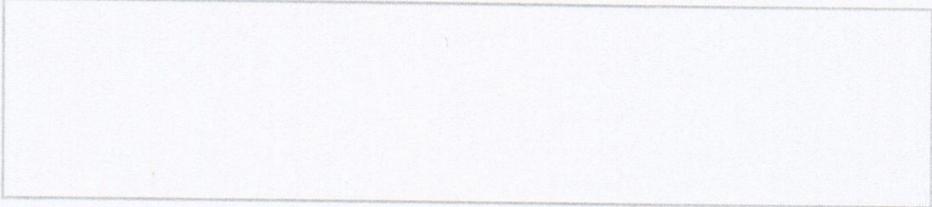
- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher.
- In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, stellen wir Mund-Nasen-Bedeckungen zur Verfügung.
- Personen mit Atemwegssymptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) halten wir vom Betriebsgelände / vom Ladengeschäft etc. fern.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber)

1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m

Tische im Innen- und Aussenbereich sind so angeordnet, dass der Abstand von mind. 1,5 m eingehalten werden kann. Anbringen von Bodenmarkierungen vor dem Kassbereich. In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, Zurverfügungstellung von Mund-Nasen-Bedeckungen, die getragen werden sollen.

2. Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

Alle Mitarbeiter im Restaurant tragen in der gesamten Zeit ihrer Anwesenheit einen Mund-Nasen-Schutz



3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

Zur möglichen Kontaktverfolgung bei Verdachtsfällen werden von jedem Gast die Personalien (Vor- und Zuname, Adresse, Tel., E-Mail) und der Zeitraum seines Besuches mit Datum und Uhrzeit schriftlich festgehalten. Die Daten werden vier Wochen aufbewahrt.

Aufforderung bei Verdachtsfällen an die betroffenen Personen, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden

Weitere Maßnahmen:

4. Handhygiene

Neben der üblichen Reinigung der Hände in den Toiletten wird ein Desinfektionsspray zur Handhygiene aufgestellt.

Alle Mitarbeiter des Restaurants desinfizieren sich 1x pro Std. ihre Hände.
Dazu Zurverfügungstellung von hautschonender Flüssigseife und von Einweghandtüchern zur Reinigung der Hände,

5. Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs

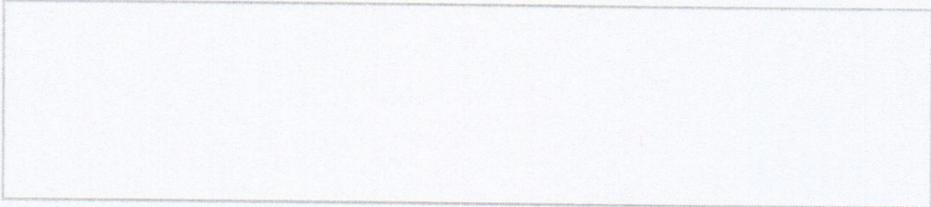
Alle Mitarbeiter sind persönlich vom Pächter und Vorgesetzten auf die geltenden Hygienevorschriften, Pflicht zum Tragen des Mund- Nasen-Schutzes und zur Achtung der Abstandsregelung in den Gasträumen unterrichtet worden.

6. Arbeitsplatzgestaltung und Homeoffice

entfällt

7. Dienstreisen und Meetings

entfällt



8. Arbeitszeit- und Pausengestaltung

es gelten die gesetzlichen Vorgaben!

Außerdem: durch geeignete organisatorische Maßnahmen wird versucht zu vermeiden, dass es bei Beginn und Ende der Arbeitszeit zu einem engen Zusammentreffen mehrerer Beschäftigter kommt (z.B. Zeiterfassung, Umkleidekabinen, Waschräume etc.)

9. Zutritt betriebsfremder Personen zu Arbeitsstätten und Betriebsgelände

Kontaktdaten betriebsfremder Personen beim Betreten/Verlassen des Betriebsgeländes werden dokumentiert.

10. Sanitärräume, Kantinen und Pausenräume

Die Sanitärräume werden in regelmässigen Abständen gereinigt und desinfiziert und zusätzliche Desinfektionsmittel zur Handreinigung der Gäste aufgefüllt-
Zurverfügungstellung von hautschonender Flüssigseife und von Einweghandtüchern zur Reinigung der Hände,
Anpassung der Reinigungsintervalle,
Regelmäßige Reinigung von Türklinken und Handläufen

11. Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation

siehe unter Punkt 5.

Schulung der Mitarbeiter/-innen über die richtige Anwendung einer Mund-NasenBedeckung

12. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

Es werden vorrangig keine Mitarbeiter/-innen mit Vorerkrankungen, insbesondere mit bestehenden Atemwegserkrankungen wie z.B. Asthma beschäftigt.

Das Schutz- und Hygienekonzept wird zur Vorlage und Einsicht aufbewahrt.

Hamburg, 01.07.20

Ort, Datum

Unterschrift – Inhaber/-in, Geschäftsführer/-in

Vorlage zur Verfügung gestellt durch die IHK Nürnberg für Mittelfranken unter anderem auf Basis der Zweiten Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung sowie des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales. Ohne Gewähr auf Vollständigkeit.