

## Hinweise zur Nutzung von Küchen in Pfarrheimen

- Personen mit erhöhtem Risiko für einen schweren Verlauf sollten im Küchen- und Service-dienst nicht eingesetzt werden.
- Dokumentation der anwesenden Personen (Name, Vorname, Adresse und Telefonnummer) und Aufbewahrung der Kontaktliste für 4 Wochen für eine mögliche Kontaktnachverfolgung
- Arbeitsabläufe so gestalten, dass bei allen Tätigkeiten (Küche und Service, etc.) der Mindestabstand von 1,5 m eingehalten wird.
- Nur so viele Personen gleichzeitig in der Küche einsetzen, dass der Mindestabstand gut eingehalten werden kann und bei der Belegung darauf achten, dass für jede anwesende Person in der Küche 10 qm angerechnet werden
- Für ausreichende Lüftung sorgen. Es ist sicherzustellen, dass ausreichend häufiges und langes Stoßlüften (gesamte Fensterflächen sind zu öffnen) durchgeführt wird. Lüftungsintervalle sind festzulegen.
- Aushänge zur Hygiene anbringen
- Hygiene entsprechend Aushang beachten (siehe Hygieneplan)
- Tragepflicht einer FFP2-Maske oder medizinischen Gesichtsmaske, wenn der Mindestabstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann und in allen Bereichen der Begegnung (Verkehrswege, Flure, Sanitärbereiche, Gemeindesaal bei Servicetätigkeiten)
- Es dürfen keine Mund-Nase-Bedeckungen aus Stoff getragen werden.
- Die Personen sind in der richtigen Anwendung und die maximale Tragedauer von Masken zu unterrichten. Aufgrund der Tätigkeit kann es erforderlich werden, dass die zulässige Tragezeit der Masken verkürzt werden muss (z.B. Durchfeuchtung der Maske). Für diesen Fall ist eine neue Maske zu verwenden. Maximale Tragedauer 75 Minuten, dann 30 Minuten Pause.
- Arbeitsmittel und Maschinen (Messer, Küchenmaschinen, etc.) möglichst personenbezogen verwenden oder Einmalhandschuhe zur Verfügung stellen.
- Bei der Essenszubereitung sind die allgemein gültigen Hygieneregeln zu beachten.
- Bei der Essensausgabe ist darauf achten, dass Trennvorrichtungen und Abstandsmarkierungen etc. vorgesehen werden oder die Speisen und Getränke (portionsweise) durch das Küchenpersonal serviert werden.
- Handhygiene beachten: Vor dem Servieren **und** nach dem Abräumen des Geschirrs ist die Händehygiene durchzuführen.
- Beim Service Hilfsmittel wie Tablett oder Servierwagen nutzen
- Bei der Reinigung von Geschirr und Handtücher eine Mindesttemperatur von mindestens 60°C einstellen.
- Nach Nutzung der Küche sind Oberflächen von Griffen und genutzten Arbeitsmittel zu reinigen