

## CHECKLISTE (5)

Hygienesicherung im Außer-Haus-Verkauf bei Einschränkungen wegen erhöhter Infektionsgefahr

# Krisenbewältigung und Maßnahmen zur Hygienesicherung im Zuge der Corona-Krise



Food Safety  
Institute

**Mehr Wert.  
Mehr Vertrauen.**

## Tipps für Gastronomie- und Lebensmittelbetriebe: Hygienesicherung bei Umstellung auf Außer-Haus-Verkauf im Krisenfall bei erhöhter Infektionsgefahr

Stand: 12.05.2020

Information der TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH und TÜV SÜD ELAB GmbH

### Allgemeine Grundsätze

Nach mehreren Wochen Stillstand sind nun vorsichtige Lockerungen möglich. Von einer Rückkehr zum gastronomischen Alltag wie vor der Corona-Pandemie sind wir aber noch weit entfernt.

Die Infektionsgefahr durch SARS-CoV-2 wird mindestens so lange weiter bestehen, bis eine wirksame Impfung der Bevölkerung möglich und erfolgt bzw. eine Immunisierung der Menschen erreicht ist.

Gastronomen und Lebensmittelunternehmen müssen sich dieser außergewöhnlichen Situation der erhöhten Infektionsgefahr stellen. Die große Herausforderung ist jetzt, in der Pandemiephase einen hygienisch sicheren Versorgungsbetrieb zu gewährleisten, dabei Mitarbeiter wie Gäste zu schützen und eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger zu verhindern.

Es gibt kein Patentrezept für eine solche Situation. Grundlegende Hygienekenntnisse werden jedoch nicht ausreichen, um die durch Corona eingetretenen zusätzlichen Gefahren und Risiken abzudecken. Gerade beim schrittweisen Hochfahren der Produktion ist vorausschauendes Handeln gefragt, um während des Notfallbetriebs keine wichtigen Vorsorge- und Schutzmaßnahmen zu übersehen. In einer dynamischen Lage wie dieser Pandemie werden Sie jeden Tag mit neuen Informationen, Auflagen und Herausforderungen konfrontiert, müssen abwägen und immer wieder richtige Lösungen finden.

Diese Checkliste gibt Ihnen eine Orientierung zu wesentlichen Regeln und Schutzmaßnahmen, die speziell für den Außer-Haus-Verkauf (Take-away oder to go) während der Phase der vorhandenen erhöhten Infektionsgefahr von besonderer Relevanz sind.

Der Schwerpunkt wird dabei auf Aspekte gelegt, die in der operativen Praxis der Gastronomie und Lebensmittelbranche wichtig sind. Das betrifft besonders die Mitnahme oder Abholung bestellter Waren durch Kunden, die nur unter Beachtung der Schutzmaßnahmen vor Infektion und daher möglichst kontaktfrei erfolgen sollte. Darüber hinaus sind zwingend zu beachten: die Anpassung des Angebots wie auch der Produktion, die Hygieneregeln für Gäste wie Mitarbeiter sowie Informationen zum Umgang mit Schutzmasken durch die Mitarbeitenden. Diese TÜV SÜD-Checkliste will einschlägige Informationen – etwa des Betriebsarztes, der Behörden und Gesundheitsämter, von Hygienebeauftragten etc. – nicht ersetzen.

Ebenso nicht die in den Regionen und Bundesländern getroffenen individuellen Schutzmaßnahmen und Behördenanordnungen. Es ist ausdrücklich empfohlen, den Kontakt zu öffentlichen Stellen zu suchen und sich mit ihnen abzustimmen, damit gegebene Pflichten (z. B. Meldepflichten, vorgeschriebene Schutzmaßnahmen, mögliche Öffnungszeiten, zulässige Gästezahlen) ordnungsgemäß beachtet werden, um eine Verbreitung des Coronavirus zu unterbinden.

**HINWEIS:** Diese Checkliste dient der Orientierung! Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und deckt nicht alle Konstellationen und Fragestellungen ab. Wir verweisen daher ausdrücklich auch auf Leitfäden von Ämtern und Behörden wie das Bundesamt für Bevölkerungsschutz und Katastrophenhilfe. Zum Beispiel wird das Handbuch Betriebliche Pandemieplanung über das Internet kostenlos zum Download bereitgestellt.

# 8 Maßnahmen für einen sicheren Außer-Haus-Verkauf in Zeiten von Corona



1



## Betrieb umorganisieren

Schaffen Sie die organisatorischen Strukturen für den Außer-Haus-Verkauf in Ihrem Betrieb. Benennen Sie die Verantwortlichen und beschaffen Sie das benötigte Sondermaterial. Informieren Sie Ihre Kunden und Mitarbeiter regelmäßig über Neuerungen.

2



## Schutz der Mitarbeiter sicherstellen

Der Schutz der Mitarbeiter vor Ansteckung hat höchste Priorität! Dies bezieht sich nicht nur unmittelbar auf den Betrieb, sondern gilt auch für den Schutz vor Ansteckung im privaten Umfeld und auf dem Arbeitsweg. Sollte dennoch ein Verdachts- oder Erkrankungsfall auftreten, muss der Betrieb darauf vorbereitet sein.

3



## Reinigung und Desinfektion intensivieren

Um eine Weiterverbreitung der Krankheitserreger durch Kontaktinfektion (Schmierinfektion) über häufig berührte Stellen zu verhindern, müssen Sie die Reinigung und Desinfektion intensivieren. Dies gilt für alle Bereiche der Einrichtung, insbesondere auch für Isolierboxen, Kassentastatur, EC-Geräte etc.

4



## Speiseangebot planen

Die Umstellung auf einen Außer-Haus-Verkauf erfordert in den meisten Fällen eine Anpassung Ihres bisherigen Menükonzepts hinsichtlich Lebensmittelauswahl, Komponentenzahl und Handling. Ein verändertes oder reduziertes Speisenangebot wirkt sich auch auf die Beschaffung, Produktion und den Personaleinsatz aus.

5



## Sicheren Umgang mit Lebensmitteln einhalten

Der Umgang mit Lebensmitteln setzt jederzeit ein hohes Maß an Hygiene voraus und auf allen Produktionsstufen sind die bekannten HACCP-Grundsätze zu beachten. Die strikte Einhaltung der Personal- und Händehygiene hat oberste Priorität: Nur Produktionsmitarbeiter haben Zutritt zum Hygienebereich. Abholer oder Lieferdienste müssen außerhalb des Hygienebereichs versorgt werden.

6



## Bestell- und Bezahlssystem anpassen

Entsprechend des Verkaufskonzepts muss auch der Bestellvorgang angepasst werden: Vorabbestellungen tragen dazu bei, die Verweilzeit in der Einrichtung signifikant zu reduzieren. Zum Schutz von Kunden und Personal sollte auf kontaktloses Bezahlen umgestellt werden, um den Hand-zu-Hand-Kontakt so weit wie möglich einzuschränken. Die Kasse ist strikt von der Essensausgabe zu trennen.

7



## Verpackung und Kennzeichnung berücksichtigen

Alle Verpackungen müssen den lebensmittelrechtlichen Anforderungen entsprechen. Speisen, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind, sollten entsprechend gekennzeichnet werden. Die Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen müssen dem Gast im Rahmen der Bestellung zugänglich gemacht werden.

8



## Besonderheiten bei der Abgabe beachten

Die Abholung bestellter Waren durch Kunden ist nur zulässig, wenn sie unter Beachtung der Schutzmaßnahmen vor Infektionen kontaktfrei erfolgen kann. Regeln Sie Zutrittsbeschränkungen und Personenströme für den Gastbereich und für Lieferdienste. Lebensmitteltemperaturen und Vorhaltezeiten sind auch im Außer-Haus-Verkauf bis zur Abgabe an den Gast einzuhalten.

## Checkliste (5) Hygienesicherung im Außer-Haus-Verkauf bei Einschränkungen wegen erhöhter Infektionsgefahr

Sofern Ihr Betrieb zuvor vorübergehend stillgelegt war, beachten Sie bitte die empfohlenen Maßnahmen der TÜV SÜD-Checkliste (3) Hygienesicherung bei Wiederinbetriebnahme nach vorübergehender Außerbetriebnahme, die Sie sich hier herunterladen können: [www.tuvsud.com/hygieneinspektion](http://www.tuvsud.com/hygieneinspektion)

1.	Organisation	Erledigt	
		Ja	Nein
1.1	<p><b>Krisenmanagement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Krisenstab bilden (Bereiche Betriebsleitung, Personal, Finanzen, Gebäudetechnik, Werksschutz, Betriebsgesundheitsdienst, Arbeitssicherheit, EDV/Bürokommunikation/IT, Arbeitnehmervertretung integrieren)</li> <li><input type="checkbox"/> Verantwortliche Personen und Stellvertreter benennen</li> <li><input type="checkbox"/> Liste über relevante Informationsquellen und Behördenkontakte erstellen</li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2	<p><b>Innerbetriebliche Organisation Pandemieplanung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Gesundheitsüberwachung und -schutz der Mitarbeiter planen</li> <li><input type="checkbox"/> Personalplanung für Ausfall und Nachbesetzung anpassen (z. B. mit Hilfskräften, Leiharbeitern), gleichzeitige Anwesenheiten und Begegnung wo möglich durch geeignete Schichtplanung/Arbeitszeiten vermeiden (z. B. 50/50-Regel)</li> <li><input type="checkbox"/> Kernmannschaft und Stellvertreter benennen</li> <li><input type="checkbox"/> Wesentliche Rohstoffe und Dienstleistungen festlegen</li> <li><input type="checkbox"/> Risikoabschätzung: Infektionsgefahren während Außer-Haus-Verkauf abschätzen, Maßnahmen definieren und dokumentieren</li> <li><input type="checkbox"/> Bedarf an persönlicher Schutzausrüstung für Mitarbeiter zum Pandemie-/Virenschutz ermitteln</li> <li><input type="checkbox"/> Je nach Risikoabschätzung Mund-Nasen-Schutz oder partikelfiltrierende Halbmaske (FFP2), Kittel, Handschuhe ordern/zur Verfügung stellen</li> <li><input type="checkbox"/> Planung von Hygienebarrieren zum Schutz der Mitarbeiter vor Tröpfcheninfektion (geeigneter Spuckschutz, Aufsteller, Abtrenner, Folie, Plexiglas-Barrieren) in Produktionsbereich, Ausgabe, Kassenbereich u. Ä.</li> <li><input type="checkbox"/> Raum- und Wegeplanung: Markierung von Abstandsgrenzen (gem. Empfehlung mind. 1,5m), Laufwegen, Wartezonen etc.</li> <li><input type="checkbox"/> Intensivierte Oberflächenreinigung und -desinfektion einplanen</li> <li><input type="checkbox"/> Kontrolle der Gästeströme/Einhaltung von Abstandsregeln organisieren</li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3	<p><b>Kontrollbegehungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Regelmäßige Kontrollbegehungen während des Außer-Haus-Verkaufs planen und organisieren</li> <li><input type="checkbox"/> Prüfung auf Einhaltung der Hygienemaßnahmen und ggf. geänderter Verfahren und Verhaltensweisen (z. B. Zutrittsregeln, Angebotsumfang etc.)</li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul> <p>TIPPI! Gerade in der Anfangsphase tägliche Sichtprüfung aller Produktions- und Funktionsbereiche und des Ausgabebereichs. Dabei Einhaltung der Hygienevorschriften insbesondere beim Betreten der reinen Bereiche beachten.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1. Organisation		Erledigt	
		Ja	Nein
1.4	<p><b>HACCP-Konzept und Hygienemanagement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Bei der Umstellung auf Außer-Haus-Verkauf alle betroffenen Produktionsprozesse beachten und geänderte Verfahren/Prozessabläufe im HACCP-Konzept bewerten</li> <li><input type="checkbox"/> Ggf. Dokumentationsanforderungen anpassen (z. B. Checklisten für Reinigung und Desinfektion)</li> <li><input type="checkbox"/> Digitales Hygienemanagement (eHACCP) anpassen, regelmäßige Aufgaben und Checklisten aktivieren</li> <li><input type="checkbox"/> Alarmsysteme (Kühleinrichtungen) ggf. anpassen</li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.5	<p><b>Einkauf/Beschaffung von Sonderbedarf</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Wesentliche Rohstoffe (Produkte, Lebensmittel) und Dienstleister definieren</li> <li><input type="checkbox"/> Lieferanten kontaktieren bzgl. Warenverfügbarkeit</li> <li><input type="checkbox"/> Abklären, ob Bestellung und Lieferung von Verbrauchsmaterial und Sonderbedarf durch Stammlieferanten gesichert ist (Stichworte: Lieferverpflichtung, Lieferverzug, Lieferausfall), ggf. zusätzliche Lieferanten listen</li> <li><input type="checkbox"/> Einsatz alternativer Artikel: Konformität prüfen (z. B. bei Desinfektionsmitteln Eignung für Einsatzzweck im Lebensmittelbereich absichern) und Spezifikation abgleichen (bei Lebensmitteln enthaltene Zusatzstoffe und Allergene beachten)</li> <li><input type="checkbox"/> Lieferanten über besondere Hygienemaßnahmen und ggf. geänderte Verfahren bei Anlieferung informieren und auf deren Einhaltung verpflichten</li> <li><input type="checkbox"/> Mehrbedarf an Einwegpapiertüchern und Desinfektionsmitteln berücksichtigen</li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul> <p><b>Bedarf an Sonderartikeln für den Außer-Haus-Verkauf decken</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Lebensmittelechtes Einweggeschirr (angepasst an das geplante Speisenkonzept)</li> <li><input type="checkbox"/> Lebensmittelechte Verpackungen</li> <li><input type="checkbox"/> Desinfektionsspender für den Eingangs- und Ausgabebereich</li> <li><input type="checkbox"/> Reinigungsmittel oder Flächendesinfektionsmittel mit viruzidem Wirkstoff oder Kombipräparat</li> <li><input type="checkbox"/> Schutzkleidung: Einmalhandschuhe, Mund-Nasen-Schutz oder wo erforderlich FFP2-Masken, Schutzbrille oder ggf. Gesichtsschutz</li> <li><input type="checkbox"/> Warnbänder, Klebebänder, Leitbänder</li> <li><input type="checkbox"/> Schilder/Aufsteller</li> <li><input type="checkbox"/> Fieberthermometer</li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6	<p><b>Information und Kommunikation</b></p> <p>Informieren Sie Ihre Mitarbeiter, Lieferanten und Kunden über die getroffenen Maßnahmen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> anhand von Informationsschreiben/Aushängen mit wichtigen Fakten zum Vorgehen während des Außer-Haus-Verkaufs (ggf. auch in mehreren Sprachen)</li> <li><input type="checkbox"/> über Ihre aktualisierte Website</li> <li><input type="checkbox"/> über Social Media</li> <li><input type="checkbox"/> Verständnis für die Hygieneregeln bei den Kunden schaffen: „So handelt unser Team sorgfältig nach Hygienevorschriften und Abstandsregeln“</li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Allgemein

Der Schutz der Mitarbeiter vor Ansteckung hat höchste Priorität! Dies gilt sowohl für den Schutz vor Ansteckung durch:

- Kontakt mit Gästen,
- andere Mitarbeiter oder
- im privaten Umfeld und auf dem Arbeitsweg.

Bedenken Sie, dass ein erkrankter Mitarbeiter (Verdacht oder bestätigt) für mindestens 14 Tage ausfällt und vorher ggf. auch noch andere Mitarbeiter ansteckt, die erkranken oder mindestens vorsorglich in Quarantäne müssen.

Personalausfall gefährdet den ordnungsgemäßen Betrieb.

2. Schutz der Mitarbeiter		Erledigt	
		Ja	Nein
2.1	<p><b>Personalhygiene</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Personalplanung anpassen z. B. 50/50-Regel, d. h. die Belegschaft wird in 2 Teams aufgeteilt, die nicht vermischt werden und abwechselnd nacheinander arbeiten, am besten ohne Kontakt zueinander</li> <li><input type="checkbox"/> Ggf. Schichtmodelle oder getrennte Pausen-/Umkleidezeiten einführen zur Vermeidung gegenseitiger Ansteckung von Mitarbeitern</li> <li><input type="checkbox"/> Personalhygieneregeln für den Betrieb anpassen (Abstandsregeln, Pausenregelung, Essen im Betrieb, Husten- und Niesetikette etc.)</li> <li><input type="checkbox"/> Information/Schulung/Unterweisung über Eigenschutz und hygienisch korrektes Verhalten</li> <li><input type="checkbox"/> Tragen von Schutzkleidung (abhängig von Tätigkeit und Risikoabschätzung)</li> <li><input type="checkbox"/> Ausreichende Versorgung mit sauberer Arbeitskleidung, tägliches Wechseln ermöglichen</li> <li><input type="checkbox"/> Sicherheitsvorkehrungen bei der Warenannahme treffen (Absperrungen, Schutzausrüstung, Zutrittsbeschränkungen für externe Lieferanten)</li> <li><input type="checkbox"/> Verhaltensregeln für Erkrankungsfall definieren und an Belegschaft kommunizieren (z. B. Informationspflicht an den Vorgesetzten)</li> <li><input type="checkbox"/> Vorgaben zum Einsatz von/Umgang mit Leihpersonal oder Springern festlegen (Stichwort: Gesundheitsüberwachung)</li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2	<p><b>Sozialräume, Umkleiden, Duschen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Hygieneregeln für die Bereiche Sozialräume, Umkleiden, Duschen definieren</li> <li><input type="checkbox"/> Legen Sie die max. Anzahl an Mitarbeitern fest, die sich gleichzeitig in Sozialräumen, Umkleiden, Duschen aufhalten dürfen. Behördliche Auflagen beachten!</li> <li><input type="checkbox"/> Informieren Sie über einen Aushang schon am Eingang über die max. Anzahl an Mitarbeitern, die sich gleichzeitig in Sozialräumen, Umkleiden, Duschen aufhalten dürfen.</li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3	<p><b>Gesundheitsüberwachung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Systematische Kontrolle des Gesundheitszustands (z. B. tägliche Temperaturmessung vor Aufnahme der Tätigkeit, Befragung nach Symptomen und Kontakten zu Erkrankten oder Verdachtsfällen in den letzten 24 h) durchführen</li> <li><input type="checkbox"/> Bei Einsatz von Externen (z. B. Leiharbeiter, Spül- und Reinigungskräfte) vorab Organisation und Durchführung der Gesundheitsüberwachung klären</li> <li><input type="checkbox"/> Mitteilungspflicht des externen Dienstleisters bei Krankheitsverdacht oder Erkrankung von Spül- und Reinigungskräften vereinbaren und sicherstellen</li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. Reinigung und Desinfektion		Erledigt	
		Ja	Nein
3.1	<b>Umfeld- und Gerätehygiene</b>		
	<input type="checkbox"/> Reinigungsintervalle in den Bereichen mit Waren- und Personenverkehr erhöhen und Reinigungsplan anpassen		
	<input type="checkbox"/> Regelmäßige Reinigung und Desinfektion von häufig berührten Kontaktflächen, Packstationen und Geräten sicherstellen		
	<input type="checkbox"/> Türen und Türgriffe		
	<input type="checkbox"/> Kassenbereich, EC-Geräte, Aufwerter		
	<input type="checkbox"/> Aufsteller, Desinfektionsmittelspender		
	<input type="checkbox"/> Vending-Automat(en)		
	<input type="checkbox"/> Isolier-/Transportbehälter regelmäßig reinigen/desinfizieren		
	<input type="checkbox"/> Auf die korrekte Durchführung und Dokumentation achten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Zustand der Reinigungsutensilien regelmäßig prüfen und auswechseln, ggf. Einwegmaterialien verwenden		
	<input type="checkbox"/> Stillgelegte Bereiche grundreinigen und regelmäßig auf Sauberkeit prüfen		
	<input type="checkbox"/> <b>Bei Einsatz von externen Reinigungsdienstleistern:</b> Vertraglich vorgegebenen Reinigungsplan (Leistungsverzeichnis) anpassen (Reinigungsfrequenz, verwendete Reinigungs- und Desinfektionsmittel)		
	<input type="checkbox"/> <b>Bei Einsatz von externen Reinigungsdienstleistern:</b> Reinigungszeiten mit den geänderten Produktions- und Öffnungszeiten abstimmen, dabei Kontakt zu Küchenmitarbeitern vermeiden		
<input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....			

4. Speiseplanung/Menükonzeption		Erledigt	
		Ja	Nein
4.1	<p><b>Speisenangebot/Produktion inkl. Vor- und Zubereitung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Speisenangebot anpassen (Anzahl Komponenten reduzieren, Zukauf von Teil- oder Voll-Convenience)</li> <li><input type="checkbox"/> Menüs mit geringem Aufwand im Handling entwickeln</li> <li><input type="checkbox"/> Recherche über geeignete Lebensmittel/Speisen</li> <li><input type="checkbox"/> Neue Rezepturen inkl. Allergene erfassen, ggf. bestehende Rezepturen anpassen</li> <li><input type="checkbox"/> Einkauf von Rohwaren anpassen, Alternativprodukte einplanen</li> <li><input type="checkbox"/> Soßen und Dressings in Einwegpackungen portionsweise abfüllen oder in Einzelportionen zukaufen</li> <li><input type="checkbox"/> Verzicht auf leicht verderbliche Speisen</li> <li><input type="checkbox"/> Ggf. Produktionsprozesse und räumliche Organisation anpassen, um getrennte Bereiche zu schaffen und Abstandsregeln einhalten zu können</li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2	<p><b>HACCP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Bei der Menügestaltung Hygiene- und Produkteigenschaften berücksichtigen</li> <li><input type="checkbox"/> Heißhaltedauer max. 3 Stunden bei mind. +65 °C</li> <li><input type="checkbox"/> Einhaltung der Kühlkette bei max. +7 °C bis Abgabe</li> <li><input type="checkbox"/> Sensorische Beeinflussung (Geschmack, Geruch, Aussehen/Farbe, Haptik)</li> <li><input type="checkbox"/> Probelieferungen mit anschließender Probeverkostung durchführen</li> <li><input type="checkbox"/> HACCP-Dokumentation und Prozessbeschreibungen ggf. anpassen</li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



5. Produktionshygiene: Umgang mit Lebensmitteln		Erledigt	
		Ja	Nein
5.1	<p><b>Personalhygiene</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Regelmäßige Handhygiene mit geeigneten Reinigungs- und Desinfektionsmitteln durchführen, insbesondere nach der Bearbeitung von rohem Geflügel, Fleisch, Ei, Fisch sowie rohen pflanzlichen Lebensmitteln</li> <li><input type="checkbox"/> Schutzhandschuhe sind rechtzeitig zu wechseln, d. h. nach der Behandlung von rohen Lebensmitteln oder nach Verschmutzung.</li> <li><input type="checkbox"/> Husten- und Niesetikette beachten: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Husten und niesen Sie am besten in ein frisches Einwegtaschentuch oder halten Sie die Armbeuge vor Mund und Nase.</li> <li>– Nicht auf Lebensmittel oder Personen husten oder niesen.</li> <li>– Halten Sie dabei Abstand zu anderen Personen und drehen Sie sich weg.</li> <li>– Benutzen Sie Einwegtaschentücher und entsorgen Sie diese sofort nach Gebrauch.</li> <li>– Waschen und desinfizieren Sie Ihre Hände nach dem Naseputzen.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Tragen von Mund-Nasen-Schutz zur Vermeidung der Weiterverbreitung durch möglicherweise über Mund oder Nase abgegebene (potenziell infektiöse) Speicheltröpfchen des Trägers</li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2	<p><b>Produktionshygiene</b></p> <p>Die Grundsätze des HACCP-Systems und der guten Hygienepraxis sind auf allen Produktionsstufen weiterhin zu beachten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Rohe Fleischprodukte und andere Lebensmittel getrennt lagern und zubereiten, insbesondere wenn Letztere nicht noch einmal erhitzt werden</li> <li><input type="checkbox"/> Lebensmittel gleichmäßig und vollständig durcherhitzen (mind. 72 °C Kerntemperatur), ein kurzes Aufkochen oder Erhitzen z. B. in der Mikrowelle kann unzureichend sein</li> <li><input type="checkbox"/> Verpackungsmaterialien, Auftauwasser u. Ä. sofort entsorgen</li> <li><input type="checkbox"/> Gerätschaften und Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, gründlich reinigen und desinfizieren, bevorzugt in der Spülmaschine</li> <li><input type="checkbox"/> Isolier- oder Transportbehälter nicht auf Arbeitsflächen im sauberen Bereich abstellen, sondern auf separatem Paktisch</li> <li><input type="checkbox"/> Zutrittsverbot zu Hygienebereich beachten: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Allen Mitarbeitern, die nicht zur Küche oder Produktion gehören (z. B. Servicekräfte, Fahrer), ist das Betreten des Küchenbereichs untersagt – Bestellungen, Wünsche oder Absprachen erfolgen so, dass kein direkter Kontakt erfolgt.</li> <li>– Betriebsfremden Personen ist das Betreten des Hygienebereichs untersagt. Ausnahme: Der Zutritt für z. B. unvermeidbare Reparaturen ist nur mit Mund-Nasen-Schutz gestattet, Einwegkittel und Kopfhaube sind ebenfalls zu tragen.</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Bestell- und Bezahlssystem		Erledigt	
		Ja	Nein
6.1	<p><b>Kundenbestellungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Bestellsystem möglichst vollständig auf Vorbestellung ausrichten, um die Wartezeit des Gasts signifikant zu reduzieren: telefonisch, per E-Mail, durch Messenger-Dienste, ggf. Online-Bestellsystem auf der eigenen Homepage etablieren</li> <li><input type="checkbox"/> Bei Bedarf mit Vertragspartnern Bestell- und Lieferkonzepte vereinbaren (Online-Plattformen oder externe Lieferdienste)</li> <li><input type="checkbox"/> Information der Kunden über das veränderte Bestellverfahren (Informationsschreiben, Aushänge, ggf. auch in mehreren Sprachen, Website und Social Media)</li> <li><input type="checkbox"/> Deklaration von Allergenen und Zusatzstoffen für jede angebotene Speise im Bestellsystem zugänglich machen</li> <li><input type="checkbox"/> Möglichkeiten für Kundenfeedback geben bzw. an neues Bestellsystem anpassen</li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2	<p><b>Bezahlssystem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Bezahlssystem möglichst vollständig auf kontaktloses Bezahlen umstellen (Karte, Online)</li> <li><input type="checkbox"/> Kassenplatz personell und räumlich von der Essensausgabe trennen</li> <li><input type="checkbox"/> Angepassten Steuersatz von 7% im Kassensystem beachten</li> <li><input type="checkbox"/> Informieren Sie die Gäste mittels Aushang/Hinweisschildern über die einzuhaltenden Hygienemaßnahmen beim Bezahlen</li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7. Verpackung und Kennzeichnung		Erledigt	
		Ja	Nein
7.1	<p><b>Verpackung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Verpackung der Bestellung in lebensmittelechtem Geschirr bzw. Einweggeschirr</li> <li><input type="checkbox"/> Ggf. Hinweis an den Gast, Isoliersystem/Thermobox/Kühltasche für einen thermisch unbedenklichen Transport mitzubringen</li> <li><input type="checkbox"/> Alle Bestellungen (Lebensmittel sowie Getränke) werden portioniert und ggf. mit Servietten und Portionsbeuteln (Ketchup, Senf, Zucker etc.) vollständig fertiggestellt</li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2	<p><b>Kennzeichnung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Informieren Sie den Kunden während des Bestellvorgangs (über Bestellsystem, Aushang, Speisekarte) über die Speisebezeichnung, Allergene und Zusatzstoffe und die Verzehrsempfehlung, d. h. in der Regel „Abgabe zum unmittelbaren Verzehr“</li> <li><input type="checkbox"/> Eine Angabe des Herstelldatums wird für alle kühlpflichtigen Lebensmittel empfohlen</li> <li><input type="checkbox"/> Menüs, die zur Erhitzung beim Kunden bestimmt sind, sollten nach LMIV gekennzeichnet werden: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Bezeichnung des Lebensmittels</li> <li><input type="checkbox"/> Verzeichnis der Zutaten inkl. Allergene und Zusatzstoffe</li> <li><input type="checkbox"/> Nettofüllmenge des Lebensmittels</li> <li><input type="checkbox"/> Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum</li> <li><input type="checkbox"/> Anweisungen für die Aufbewahrung</li> <li><input type="checkbox"/> Name bzw. Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers</li> <li><input type="checkbox"/> Zubereitungsempfehlung</li> <li><input type="checkbox"/> Nährwertdeklaration</li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul> <p>HINWEIS: Bei Speisen, die nicht zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind, muss eine vollständige Kennzeichnung gem. LMIV auf die Verpackung aufgebracht werden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**Hinweis: Stimmen Sie sich mit der zuständigen Behörde über aktuelle Auflagen ab.**

- Die Abholung bestellter Waren durch Kunden ist nur zulässig, wenn sie unter Beachtung von Schutzmaßnahmen kontaktfrei erfolgen kann.
- Alle Einrichtungen haben geeignete Vorkehrungen zur Hygiene, zur Steuerung des Zutritts, zur Vermeidung von Warteschlangen, zur Gewährleistung eines Mindestabstands von 1,5m zwischen Personen zu treffen.
- Untersagt ist der Verzehr von Lebensmitteln in der Verkaufsstelle und in direktem Umkreis von z. B. 50m um die Verkaufsstelle.

8.	Anforderungen an die Außer-Haus-Abgabe	Erledigt	
		Ja	Nein
8.1	<p><b>Zutrittsbeschränkung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Regeln Sie den Zutritt zum Gastbereich</li> <li><input type="checkbox"/> Legen Sie die maximale Anzahl an Gästen fest, die sich gleichzeitig im Gastbereich aufhalten dürfen und beachten Sie die für Sie gültigen behördlichen Auflagen (z. B. Faustformel: maximal 1 Person pro 10m<sup>2</sup> Verkaufsfläche)</li> <li><input type="checkbox"/> Informieren Sie schon am Eingang über die maximale Anzahl an Gästen, die sich gleichzeitig im Gastbereich aufhalten dürfen, und die geltenden Abstandsregeln (mind. 1,5m)</li> <li><input type="checkbox"/> Zutrittsbeschränkung auch für Abholer von Lieferdiensten regeln (im Idealfall Einrichtung eines separaten Übergabepunkts für Lieferdienste)</li> <li><input type="checkbox"/> Ggf. Zutrittsregelung durch Mitarbeiter oder Sicherheitsdienst sicherstellen</li> <li><input type="checkbox"/> Ggf. zusätzliche Handdesinfektionsmittelpender aufstellen und Mund-Nasen-Schutz bereithalten</li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2	<p><b>Personenströme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Steuern Sie die Wege von Gästen, Lieferdiensten und Personal sowohl örtlich (keine Kreuzwege) als auch zeitlich (z. B. über definierte Zeitfenster für Gruppen), sodass es zu keinen Ansammlungen von Personen kommt.</li> <li><input type="checkbox"/> Schleusen Sie die Gäste im Idealfall in einer Einbahnstraße durch den Gastbereich, sodass Eingang und Ausgang räumlich voneinander getrennt sind und keine Kreuzwege entstehen (idealer Weg: Eingang → Ausgabe → Kasse → Ausgang).</li> <li><input type="checkbox"/> Markieren Sie mit Warnband auf dem Boden die Laufrichtung, Wartezonen und den Mindestabstand.</li> <li><input type="checkbox"/> Denken Sie an ausreichenden Wetterschutz für Wartebereiche außerhalb der Einrichtung, um Ansammlungen und Gedränge zu vermeiden.</li> <li><input type="checkbox"/> Entfernen Sie ausliegende Flyer und andere Gegenstände, die von mehreren Personen angefasst werden könnten, oder reduzieren Sie die Stückzahl auf das Nötigste</li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3	<p><b>Haltezeiten und Bereithaltung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Bedarfs- und zeitgerechte Portionierung der Speisen auf das lebensmittelechte Geschirr</li> <li><input type="checkbox"/> Heißhaltungsdauer möglichst kurz halten: Zeitspanne zwischen Herstellung der Speisen und der Abgabe an Gast darf max. 3 Stunden betragen.</li> <li><input type="checkbox"/> Einhaltung von Temperaturen bei Abgabe sicherstellen: Warme Speisen: Abgabe bzw. Warmhalten mit <math>\geq +65^{\circ}\text{C}</math> Kalte Speisen: Abgabe bzw. Kühlen <math>\leq +7^{\circ}\text{C}</math></li> <li><input type="checkbox"/> Sicherstellen, dass Geräte zum Kühlen und Warmhalten am Ausgabeort zur Verfügung stehen</li> <li><input type="checkbox"/> Separaten Paktisch einrichten</li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. Anforderungen an die Außer-Haus-Abgabe		Erledigt	
		Ja	Nein
8.4	<p><b>Take-away: Abholung in der Einrichtung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Kontaktfreie Übergabe der fertig zusammengestellten und verpackten Bestellung (z. B. durch Abstellen auf der Theke)</li> <li><input type="checkbox"/> Selbstbedienung durch den Gast muss ausgeschlossen werden: Keine Tablettausgabe, keine Selbstbedienung an Schankanlagen oder Kühlschränken</li> <li><input type="checkbox"/> Kundeneigene Behältnisse dürfen nicht befüllt werden</li> <li><input type="checkbox"/> Schutz der Mitarbeiter vor Tröpfcheninfektion sicherstellen: Abtrennung/Spuckschutz zw. Gast und Mitarbeiter an der Theke anbringen</li> <li><input type="checkbox"/> Informieren Sie die Gäste mittels Aushang/Hinweisschildern über die korrekte Verhaltensweise bei Entgegennahme</li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5	<p><b>Drive-in: Abholung vor der Einrichtung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Organisation von Vorbestellungen, um lange Warteschlangen zu vermeiden</li> <li><input type="checkbox"/> Kontaktfreie Übergabe der fertig zusammengestellten und verpackten Bestellung (z. B. durch geeignete Umverpackung)</li> <li><input type="checkbox"/> Arbeitskleidung entsprechend der Wetterlage anpassen</li> <li><input type="checkbox"/> Informieren Sie die Gäste mittels Aushang/Hinweisschildern über die korrekte Verhaltensweise bei Bestellung und Entgegennahme am Drive-in-Schalter</li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6	<p><b>Home-Delivery: Auslieferung an den Kunden</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Verwendung geeigneter Transportboxen mit ausreichender Isolierfunktion zur Einhaltung der Temperaturen</li> <li><input type="checkbox"/> Packen der Transportboxen an separater Packstation, um eine Kontamination im Produktionsbereich zu vermeiden</li> <li><input type="checkbox"/> Einhaltung der Warmhalte- und Kühltemperaturen bis zur Abgabe überwachen</li> <li><input type="checkbox"/> Abstandsregeln gegenüber dem Kunden bei der Auslieferung einhalten</li> <li><input type="checkbox"/> Reinigung und Desinfektion der Transportboxen nach jeder Auslieferung</li> <li><input type="checkbox"/> Arbeitskleidung entsprechend der Wetterlage anpassen</li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.7	<p><b>Vending: Verkauf über Automaten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Automat mit portionierten, verpackten und deklarierten Produkten bestücken</li> <li><input type="checkbox"/> Verweilzeit der Lebensmittel im Verkaufsautomaten überwachen (max. 24h bei gekühlten Speisen, es sei denn durch die Verpackung und Art des Lebensmittels ist ein längeres MHD gegeben)</li> <li><input type="checkbox"/> Einhaltung von Temperaturanforderungen sicherstellen und dokumentieren</li> <li><input type="checkbox"/> Auf Abstandsregel bei der Entnahme hinweisen</li> <li><input type="checkbox"/> Spender mit Händedesinfektionsmittel bereitstellen zur Verwendung vor dem Bedienen des Automaten</li> <li><input type="checkbox"/> Regelmäßige Desinfektion von häufig berührten Kontaktflächen (Tastenfelder, Ausgabeklappen) sicherstellen</li> <li><input type="checkbox"/> Sonstiges/eigener Vermerk: .....</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Sammlung hilfreicher Quellen und Links

Robert Koch-Institut (RKI) Fragen und Antworten (FAQ)	<a href="https://www.rki.de/SharedDocs/FAQ/NCOV2019/FAQ_Liste.html">https://www.rki.de/SharedDocs/FAQ/NCOV2019/FAQ_Liste.html</a>
Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Fragen und Antworten (FAQ)	<a href="https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html">https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html</a>
Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA)	<a href="https://www.infektionsschutz.de/mediathek/">https://www.infektionsschutz.de/mediathek/</a>
Bundesministerium für Gesundheit (BMG)	<a href="https://www.bundesgesundheitsministerium.de/coronavirus.html">https://www.bundesgesundheitsministerium.de/coronavirus.html</a>
Infektionsschutzgesetz (IfSG)	<a href="https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/">https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/</a>
Landesämter des jeweiligen Bundeslands, z. B. Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen (LANUV) etc.	Aufgrund der sehr unterschiedlichen Kommunikationskanäle je Bundesland empfehlen wir sich bei mehreren Quellen zu informieren.
Berufsgenossenschaft (BGN)	<a href="https://www.bgn.de/corona/">https://www.bgn.de/corona/</a>
Interessensverbände mit freiem Zugang: ERFA Food Service	<a href="https://www.erfa-foodservice.de/hauptmen%C3%BC/aktuelles-wissenswertes/corona">https://www.erfa-foodservice.de/hauptmen%C3%BC/aktuelles-wissenswertes/corona</a>
TÜV SÜD	<a href="https://www.tuvsud.com/hygieneinspektion">https://www.tuvsud.com/hygieneinspektion</a>
Hilfsmittel (Schilder, Aushänge, Aufkleber etc.)  Aufgrund der sehr vielen Anbieter für Hilfsmittel können wir keine konkrete Empfehlung geben.	Bitte mit Suchmaschine nach Schlagworten suchen:  „Aufkleber Corona“ oder „Schild Corona“ „Fußbodenaufkleber Abstand“ „Hustenschutz Corona“

## Merkblatt Schutzmasken

### Erläuterung des Unterschieds von Mund-Nasen-Schutz (MNS) und partikelfiltrierenden Atemschutzmasken (FFP = filtering face piece)

Mund-Nasen-Schutz (MNS; synonym Operationsmasken, OP-Masken) ist ein Medizinprodukt und muss die Anforderungen der DIN EN 14683 Medizinische Gesichtsmasken – Anforderungen und Prüfverfahren erfüllen. MNS ist kein Atemschutz und kann nicht vor dem Einatmen von Aerosolen schützen!

- Das Tragen von MNS durch den Mitarbeiter schützt vor allem andere vor möglicherweise über Mund oder Nase abgegebene (potenziell infektiöse) Speichel-/Schleimtröpfchen des Trägers.
- MNS schützt Mund und Nase des Trägers vor Berührungen durch kontaminierte Hände.

Partikelfiltrierende Halbmasken (FFP) werden als Atemschutz gegen Aerosole aus festen oder flüssigen, nicht leicht flüchtigen Partikeln eingesetzt. Sie sind – als vollständiges Atemschutzgerät mit nicht auswechselbarem Filtermaterial – nach der europäischen Norm DIN EN 149 geprüft und erfüllen die Anforderungen dieser Norm. Die Norm unterscheidet je nach Rückhaltevermögen des Partikelfilters die Geräteklassen FFP1, FFP2 und FFP3.<sup>1</sup>

### Welchen Atemschutz muss ich bei Tätigkeiten mit SARS-CoV-2 benutzen?

Hiermit ist ausdrücklich medizinisches Personal gemeint: Zum Schutz von Ärzten oder Pflegekräften vor einer Ansteckung durch SARS-CoV-2 ist mindestens Atemschutz der Schutzklasse **FFP2** notwendig, bei Tätigkeiten mit ausgeprägter Exposition ist Atemschutz der Schutzklasse **FFP3** erforderlich. Während der Tätigkeit in Lebensmittelbetrieben mit Kontakt zu den Arbeitskollegen ist keine ausgeprägte Exposition zu erwarten, die das Tragen zwingend erforderlich macht.

Ob dennoch FFP-Masken getragen werden sollen, hängt von der betrieblichen Risikoabschätzung und dem Maßnahmenplan zum Schutz der Mitarbeiter ab.

### Was muss ich bei der Verwendung von partikelfiltrierenden Halbmasken (FFP) noch beachten?

FFP-Masken sind Einmalartikel und müssen aus hygienischen Gründen nach der Benutzung korrekt entsorgt werden. Beim Abnehmen der FFP-Maske ist zu beachten, dass die äußere Oberfläche der FFP-Maske nicht mit Mund, Nase, Schleimhäuten oder ungeschützten Händen in Berührung kommt. Die Schutzhandschuhe sind nach dem Abnehmen der FFP-Maske unverzüglich zu wechseln und die Hände sind zu desinfizieren.

**Achtung:** Das Tragen einer FFP-Maske kann über längere Zeit körperlich anstrengend sein!

### Arbeitsrecht und Arbeitssicherheit

Grundsätzlich vom Direktionsrecht des Arbeitgebers gedeckt sind Maßnahmen, die das Ordnungsverhalten des Arbeitnehmers im Betrieb betreffen. Zum Beispiel kann der Arbeitgeber das Tragen eines Mundschutzes sowie die Nutzung von Desinfektionsmitteln vorschreiben, um weitere Infektionen zu vermeiden. Er ist aufgrund der Fürsorgepflicht für seine Mitarbeiter aus §§ 241 II, 618 BGB sogar verpflichtet, entsprechende Schutzkleidung und Schutzmittel zur Verfügung zu stellen.

Bei Vorhandensein eines Betriebsrats ist dessen Zustimmung gem. § 87 I Nr. 1 BetrVG erforderlich, da es um das Ordnungsverhalten des Betriebs geht.

**TIPP:** Sollten aufgrund von Versorgungsengpässen nicht ausreichend Mund-Nasen-Schutzmasken (ohne Kunststoff!) zur Verfügung stehen, ist gem. RKI eine Wiederverwendung nach vorheriger Wiederaufbereitung möglich: Für MNS-Masken wird eine Dekontamination durch Hitze einwirkung empfohlen, z. B. mittels **trockener** Hitze bei 65 bis 70 °C für 30 Minuten.

Quelle: (1) [https://www.lgl.bayern.de/downloads/arbeitschutz/arbeitsmedizin/doc/merkblatt\\_mns\\_atemschutz.pdf](https://www.lgl.bayern.de/downloads/arbeitschutz/arbeitsmedizin/doc/merkblatt_mns_atemschutz.pdf)

## Mundschutz: Wie Masken schützen



Typ	Stoffmasken Marke Eigenbau	Mund-Nasen-Schutz („OP-Masken“)	Filtrierende Atemmasken (FFP2/FFP3)
Schutzwirkung	Fremdschutz vor Tröpfchen- auswurf der Träger	Fremdschutz vor Tröpfchen- auswurf der Träger	Eigenschutz vor Partikeln, Tröpfchen und Aerosolen (Schwebeteilchen) und Fremdschutz
Prüfgrundlage	keine	DIN EN 14683:2019-6	DIN EN 149:2001-10
Kennzeichnung	keine	CE-Zeichen	CE-Zeichen
Wiederverwendung	Mehrmalig nach Reinigung (mind. 60 Grad)	Nein	Nur bei Kennzeichnung „R“ nach Reinigung der Dichtung
Besonderheit			Mit und ohne Ventil verfügbar

Quelle: (1) https://www.lgl.bayern.de

## Benutzerhinweis

Die bereitgestellten Informationen wurden durch TÜV SÜD nach bestem Wissen erstellt. Sie basieren wesentlich auf der langjährigen Prüferfahrung unseres Hauses für verschiedenste Bereiche des Nahrungsmittelsektors. Sie sind ein kostenloser Service für alle interessierten Personen und Unternehmen.

Die Handlungshinweise erheben keinen Anspruch auf eine vollständige, lückenfreie Berücksichtigung aller Hygienepunkte, sollen aber insbesondere den Inverkehrbringen von Lebensmitteln eine nützliche Orientierung in Krisenzeiten geben. TÜV SÜD haftet nicht für etwaige Schäden, die aus der Verwendung der Checkliste entstehen.

Sie haben etwas Wichtiges nicht auf dieser Checkliste gefunden, was auch für andere relevant sein könnte? Dann freuen wir uns über Ihren Hinweis.

Autoren: Thorsten Steinhübel, Dr. Jennifer Egenolf,  
Dr. Stefan Maisack, Ute Bohrer  
TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH

## Kommunikation

Aktualisierungen werden über folgende Webseiten veröffentlicht:

[www.tuvsud.com/hygieneinspektion](http://www.tuvsud.com/hygieneinspektion)

[www.tuvsud.com/ensuring-hygiene](http://www.tuvsud.com/ensuring-hygiene)

Außerdem finden Sie diese Informationen auf unseren Social-Media-Kanälen.

## Kontakt

Bei Anfragen, Hinweisen oder Anregungen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung unter:

**E-Mail:** [foodsafety.institute@tuev-sued.de](mailto:foodsafety.institute@tuev-sued.de)

**Telefon:** +49 6102 8138-0

Wir melden uns nach Erhalt Ihrer Nachricht schnellstmöglich zurück.

TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH  
TÜV SÜD ELAB GmbH

Ihre Partner für Lebensmittelsicherheit und -analytik

## Übersicht der TÜV SÜD-Checklisten

### zur Krisenbewältigung:

1. Hygienesicherung **bei** vorübergehender Außerbetriebnahme oder Stilllegung
2. Hygienesicherung **während** der Außerbetriebnahme oder Stilllegung
3. Planung hygienesichernder Maßnahmen für die **Wiederinbetriebnahme** nach vorübergehender Stilllegung
4. Hygienesicherung im **Notfallbetrieb/Krisenfall**, z. B. bei eingeschränktem Betrieb bei erhöhter Infektionsgefahr
5. Hygienesicherung bei der **Umstellung auf Außer-Haus-Verkauf** („to go“) im Krisenfall bei erhöhter Infektionsgefahr

