



Bayerische Staatsgüter

Versuchs- und Bildungszentrum für
Schweinehaltung Schwarzenau

Infektionsschutz-Konzept im Rahmen der COVID-19-Pandemie „Küche – Speisesaal – Internat – Sanitäreinrichtungen“ Fachbereichsleitung: Renate Feld (Tel.: 09324 / 9728-22)

Bereich	Maßnahmen
Küche	<p>Küchen- /Servicepersonal trägt Mundschutz, wenn:</p> <ul style="list-style-type: none">- der notwendige Abstand (>1,5 m) nicht einhaltbar ist- bei Anwesenheit von mehr als 3 Personen im Küchenbereich- wenn Kontakt mit den Kantingästen besteht (Service, Speisesaal)
Speisesaal	<p>Belehrung der Speisenden durch das Personal vor dem Essen:</p> <ul style="list-style-type: none">- vor Betreten des Speisesaals Handdesinfektion- max. 13 Sitzplätze vorhanden (bei Einhaltung von 1,5 m Abstand)- Ein- und Ausgang zur Speisenausgabe sind voneinander getrennt und durch eine Wegeführung am Boden gekennzeichnet- im Büffetraum dürfen sich max. 2 Personen gleichzeitig aufhalten- vor, während und nach dem Essen keine Gruppenbildung- zügige Speiseneinnahme im Schichtbetrieb (45 min)- bei mehrtägigen Lehrgängen: immer den gleichen Sitzplatz benutzen, zu Lehrgangsbeginn erhält jeder Teilnehmer eine Tischnummer- Geschirr nach dem Essen auf dem Servierwagen (Flurbereich) abstellen- Reinigen der Tische nach jeder Essensschicht, bzw. mind. 1 mal täglich- Sicherstellung einer guten Durchlüftung der Räume- Ausnahmegenehmigung für die Betriebskantine nach 2. IfSMV liegt vor
Internat	<p>Belehrung der Internatsgäste zu Beginn jeden Lehrgangs/Kurses:</p> <ul style="list-style-type: none">- Unterbringung derzeit nur in Einzelzimmern- Keine Zusammenkunft auf den Zimmern und den Fluren- Gemeinschaftsräume, die geöffnet sind, nur unter strikter Beachtung der Auflagen (Abstand, max. Personenzahl) betreten; bitte entsprechende Hinweisschilder dazu an den Türen beachten!!- Für Sauberkeit und Hygiene in den Zimmern sind während des Lehrgangsbetriebes die Internatsgäste selbst verantwortlich (bei Bedarf wird Reinigungsmaterial und -mittel zur Verfügung gestellt)!- Bitte zusätzlich die Hausordnung für Lehrgangsbesucher und Übernachtungsgäste beachten- Den Anweisungen der Internatsaufsicht ist immer Folge zu leisten!
Sanitäreinrichtungen	<p>Alle öffentlich zugänglichen Toiletten im Küchen-/Seminarbereich sind mit Seifenspender und Einmal-Handtüchern ausgestattet und werden täglich gereinigt. Toilettengang nur einzeln unter Einhaltung der Hygienemaßnahmen.</p>