

Vorgaben zur Reinigung und Desinfektion in der Gastronomie und Hotellerie, nach den Verordnungen der einzelnen Bundesländer (Stand 19.06.2020)

Baden-Württemberg:

Kontaktflächen und Gegenstände im Gästebereich, wie z.B. Tischflächen, Armlehnen, Lichtschalter und Türgriffe, sind nach Verschmutzung sofort, und nach häufiger Berührung, in regelmäßig festgelegten Abständen zu reinigen. Das von Gästen benutzten Geschirr, ist mit einem geeigneten Reiniger und einer Temperatur von 60°C zu spülen. Sollte die Reinigung von Gläsern nicht in einer Spülmaschine bei 60°C erfolgen, so hat der manuelle Spülprozess möglichst mit min. 45°C heißem Wasser und ausreichend Spülmittel zu erfolgen. Weiter sollte auf eine ausreichende Verweildauer der Gläser im Spülbecken geachtet werden. Sowie auf eine sorgfältige mechanische Reinigung und anschließende Trocknung.

Bayern:

Beim Spülvorgang sollte ein geeigneter Reiniger und die Temperatur von mindestens 60°C eingehalten werden. Es ist ein Schutz- und Hygienekonzept auszuarbeiten.

Berlin:

Verstärkte Reinigung und Desinfektion wird empfohlen. Zudem die Desinfektion der Tischplatte nach jedem Gästewechsel oder der Tausch der Tischwäsche.

Brandenburg:

Der Geschirrspülvorgang sollte mit geeignetem Reiniger und Temperaturen von 60°C erfolgen. Ergänzend sind die von den Berufsfachverbänden für ihre Mitglieder erarbeiteten Konzepte und Empfehlungen zur Verhinderung der SARS-CoV-2 Ausbreitung zu beachten.

Bremen:

Die Betreiber/innen haben ein betriebliches Schutzkonzept mit Hygieneplan und Regeln zum Arbeitsschutz zu erstellen.

Hamburg:

Kontaktflächen, die durch Gäste oder das Personal häufig berührt werden, wie z.B. Türen, Türgriffe oder ähnliche Gegenstände, müssen mehrmals täglich gereinigt werden.

Hessen:

Geeignete Hygienemaßnahmen müssen von den Betrieben getroffen und überwacht werden.

Mecklenburg-Vorpommern:

Wechsel der Tischdecken oder Reinigung der Tische nach jedem Tischwechsel. Sowie Handkontaktflächen der Stühle. Engmaschige Reinigung und Desinfektion der Handkontaktflächen und der Sanitärräume.

Niedersachsen:

Ein Hygienekonzept ist auszuarbeiten und häufige berührte Kontaktflächen sind mehrmals täglich zu reinigen.

Nordrhein-Westfalen:

Reinigung der Kontaktflächen (Speisekarten, Tische, Stühle, etc.) nach jedem Gebrauch. Benutzte Tischwäsche ist nach jedem Gebrauch bei mindestens 60°C zu waschen. Spülprozesse für Geschirr sollte maschinell bei mindestens 60°C erfolgen. Nur in Ausnahmen sind niedrigere Temperaturen mit entsprechend wirksamen Spülmitteln ausreichend. Gäste müssen sich nach Eintritt in den Gastraum (Innen/Außen) die Hände waschen, oder mit zur Verfügung gestelltem Desinfektionsmittel (mind. begrenzt viruzid) desinfizieren.

Rheinland-Pfalz:

Der Spülvorgang hat maschinell bei mindestens 60°C zu erfolgen, die Gäste haben sich bei Zutritt die Hände zu waschen bzw. zu desinfizieren. Geeignete Desinfektionsmittel sind zur Verfügung zu stellen.

Saarland:

Nach jedem Gästewechsel sind alle Kontaktflächen gründlich zu reinigen. Für besonders hoch frequentierte Flächen sind Reinigungsintervalle festzulegen. Geschirr und Gläser sind mit Seifenlauge* und einer Temperatur von 60°C zu spülen. Die Verwendung einer Spülmaschine, welche die erforderlichen Temperaturen sicherstellt, wird dringend empfohlen. Geeignetes Händedesinfektionsmittel ist im Eingang- und Sanitärbereich zu Verfügung zu stellen.

*nach Kontaktaufnahme mit der zuständigen Behörde, erfüllen die bei etol erhältlichen Reiniger die Anforderungen und können somit erfolgreich gegen das Coronavirus eingesetzt werden. Bei Rückfragen (Tel: 07804/41-127)

Sachsen:

Ein Hygienekonzept ist zu erstellen. Sanitärräume müssen in Reinigungszyklen (min. alle 6h) gereinigt werden. Bei Bedarf muss die Häufigkeit angepasst werden. Ein Nachweis der Reinigung muss ausgehängt werden. Nach dem Abtragen von benutztem Geschirr sind stets die Hände zu waschen oder zu desinfizieren.

Sachsen-Anhalt:

In allen gastronomischen Einrichtungen sind Hygienevorschriften des Robert Koch-Instituts zu beachten

Schleswig-Holstein:

Hier ist ein Hygienekonzept zu erstellen. Dies sollte die Personenzahl regeln um den Mindestabstand von 1,5m einhalten zu können. Weiter hat die regelmäßige Reinigung häufiger Kontaktflächen und Sanitäranlagen, und eine regelmäßige Lüftung der Innenräume zu erfolgen. Ebenfalls ist eine Zugangsregelung für Gästetoiletten zu erstellen, welche den Mindestabstand im Hinblick auf die Räumlichkeiten gewährleistet.

Thüringen:

Verstärkte Reinigung und Desinfektion. Erstellung eines schriftlichen Hygiene-, Abstand- und Infektionsschutzkonzepts. Darin müssen die Infektionsschutzregeln definiert und dokumentiert werden.

Empfehlung:

Unsere Flüssig- und Kompaktreiniger sind alkalische bis hochalkalische Produkte, welches stets in Kombination mit unseren Klarspülern eingesetzt werden sollten. Sind diese Komponenten in ihrer Dosierung genau auf den Spülprozess abgestimmt, so ist unter Einhaltung der vorgeschriebenen Temperatur (60°C-65°C), ein hygienisch einwandfreies Spülergebnis gewährleistet. Durch die Verwendung eines Reinigers, der Chlor enthält, gelangt noch eine Desinfektionskomponente in die Spülflotte, die zusätzliche Sicherheit bietet. Sollten sich im Hinblick auf die Wirksamkeit unserer Produkte Rückfragen ergeben, wenden Sie sich bitte an die Telefonnummer (Tel: 07804/41-127).