



Gastronomie und Corona-Krise

22. April 2020

TÜV SÜD-Checklisten zur Hygienesicherung des Gastro-Betriebs

München. Aufgrund der Corona-Krise bleiben gastronomische Einrichtungen in Deutschland auch weiterhin geschlossen. Trotzdem müssen Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegungs- und Gastronomiebranche darauf achten, die vorgeschriebenen Hygienestandards auch jetzt einzuhalten, damit sie bei einer Wiedereröffnung gut vorbereitet sind. TÜV SÜD hat daher Checklisten für Gastronomen entwickelt, durch die sie Hygienrisiken vermeiden, die durch mangelnde Reinigung und Desinfektion sowie unterlassene Vorsichtsmaßnahmen während der Betriebspause entstehen können.

Auch während der staatlich angeordneten Schließung müssen Gastro-Unternehmen den Hygienestatus ihrer Cafés, Restaurants und Bistros im Blick haben. Nur so können sie gewährleisten, dass bei einer Wiedereröffnung keine Gesundheitsgefahren für Kunden und Gäste ausgehen. „Wir raten daher Gastronomen, täglich Kontrollrundgänge durchzuführen und beispielsweise regelmäßig die Warmwasserhähne aufzudrehen und laufenzulassen, um Hygienegefahren durch Verkeimungen in ruhenden Wasserleitungen vorzubeugen“, erklärt Thorsten Steinhübel, Geschäftsführer der TÜV SÜD Food Safety Institute GmbH. Auch unerwünschte Änderungen im Raumklima, unangenehme Gerüche oder Wasseransammlungen lassen sich so schnell entdecken und deren Ursachen beheben. Betriebs- und Großküchen sollten sich zudem eng mit der Gebäudetechnik und dem Facility Management absprechen, um Risiken durch stillgelegte, in den Stand-by-Modus versetzte Geräte zu minimieren.

Checklisten für Gastronomen

Damit Gastronomiebetriebe in der Zeit der Schließung und Kontaktbeschränkung nicht mit dem Thema Hygiene alleingelassen werden, hat der Fachbereich „Hygieneinspektionen“ drei Checklisten zu unterschiedlichen Phasen des Shutdowns entwickelt. Diese helfen unter anderem dabei, die Sauberkeitsrichtlinien während der Schließung und zur Vorbereitung auf die Wiedereröffnung aufrecht zu erhalten. Neben Hygieneaspekten werden in den Checklisten auch die Pandemieplanung für die Gasträume, die Personal- und Einkaufsplanung oder Website-Aktualisierungen als Teil der Listen zum

Abhaken berücksichtigt. Die Checklisten können kostenlos unter folgenden Links heruntergeladen werden.

Zur Vorbereitung auf die Schließung:

<https://www.tuvsud.com/de-de/-/media/de/product-service/pdf/sonstiges/lebensmittel/fsi-checkliste-1-gastronomie.pdf?la=de-de&hash=5919E59177538F1E0E932D61C99FCFCB>

Checks während der Schließung:

<https://www.tuvsud.com/de-de/-/media/de/product-service/pdf/sonstiges/lebensmittel/fsi-checkliste-2-gastronomie.pdf?la=de-de&hash=5E450E59FE1C068C9A5568266ECF6D50>

Zur Vorbereitung auf die Wiedereröffnung:

<https://www.tuvsud.com/de-de/-/media/de/product-service/pdf/sonstiges/lebensmittel/fsi-checkliste-3-gastronomie.pdf?la=de-de&hash=BD3C5832FE24DCB1C03AC56BB7E6079B>

Hygiene – im Lebensmittelbereich unentbehrlich

Im sensiblen Lebensmittelbereich kann mangelnde Hygiene zu einer Gesundheitsgefährdung der Verbraucher führen und nicht nur Strafen, sondern auch irreparable Imageschäden für Unternehmen nach sich ziehen. Professionelle Hygieneprüfungen durch einen neutralen und kompetenten Dritten gewährleisten in Corona-freien Zeiten, dass eventuelle Gefahren und Missstände frühzeitig erkannt und beseitigt werden können, damit gesundheitliche Risiken erst gar nicht entstehen. Eine neutrale Hygieneinspektion liefert einen umfassenden Überblick über Lebensmittelsicherheit und Betriebshygiene und ist ein Qualitätsnachweis für die Gäste. TÜV SÜD führt diese Inspektionen auf der Grundlage des eigens entwickelten Hygienestandards und damit auf der Basis gesetzlicher Vorgaben (u. a. (EG) Nr. 852/2004, LFGB, LMHV) und DIN-Normen durch.

Weitere Informationen zu Hygieneinspektionen von TÜV SÜD: <https://www.tuvsud.com/de-de/branchen/gesundheit-und-medizintechnik/gesundheit-und-hygiene/hygieneinspektion>

Pressekontakt:

Dirk Moser-Delarami TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 15 92 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail dirk.moser-delarami@tuev-sued.de Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 24.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de