



COVID-19 EMPFEHLUNG FÜR IHRE WIEDERERÖFFNUNG

Wenn Sie Ihr Lebensmittelunternehmen wiedereröffnen, ist es unerlässlich, zusätzliche Maßnahmen zu ergreifen, um die Lebensmittelsicherheit für Ihre Kunden und die Sicherheit am Arbeitsplatz für Ihre Mitarbeiter zu gewährleisten. Diese Empfehlung enthält Informationen zur sicheren Wiedereröffnung eines Gastronomiebetriebes nach einer Schließung aufgrund von COVID-19.

Diese Empfehlung soll Sie bei der Umsetzung der ersten Schritte unterstützen, um Ihren Gastronomiebetrieb für die Wiedereröffnung vorzubereiten.

In der dazugehörigen Excel-Datei finden Sie zwei Arbeitsblätter:



Plan für die Wiedereröffnung



Checkliste für die Wiedereröffnung

Zu den Risiken gehören

Bedingt durch die derzeitige Schließung birgt die Wiedereröffnung eines geschlossenen Betriebes besondere Risiken.

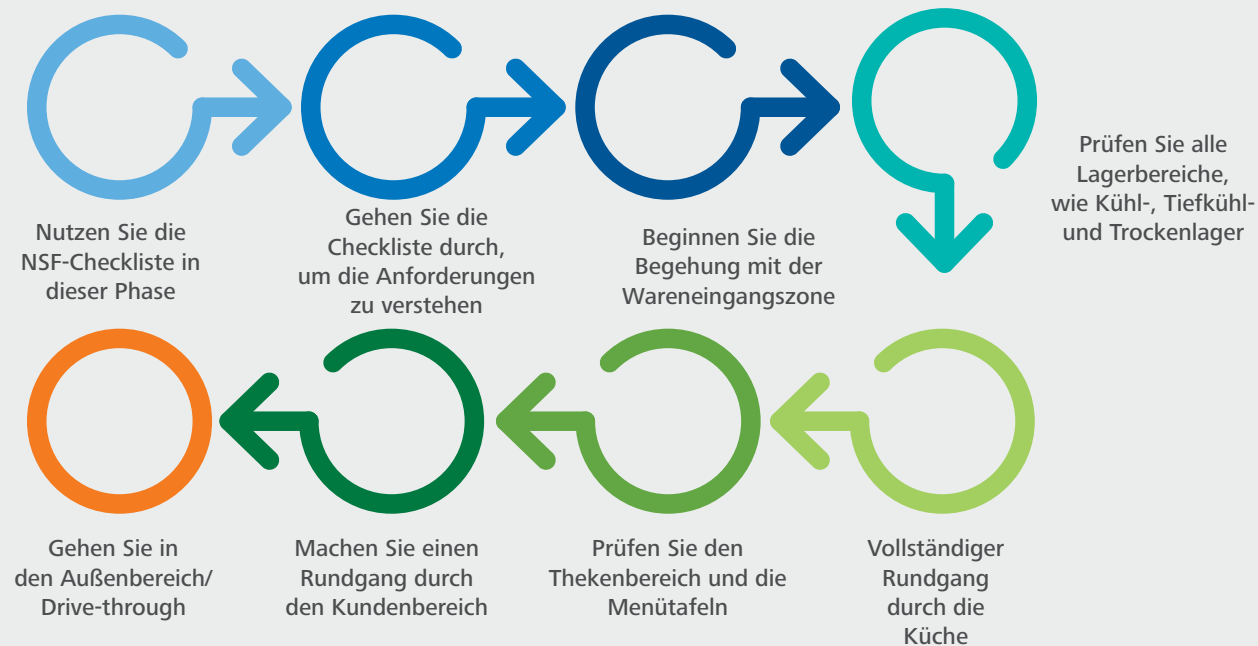


PLAN FÜR DIE WIEDERERÖFFNUNG

Vorbereitungen für die Wiedereröffnung

Die Vorbereitung der Wiedereröffnung kann einige Tage vor dem angestrebten Wiedereröffnungsdatum beginnen. Der Plan für die Wiedereröffnung kann als Empfehlung für die täglichen vorbereitenden Maßnahmen herangezogen werden und sollte an Ihre spezifischen Vorgänge angepasst werden.

VORGEHENSWEISE FÜR EINE BEGEHUNG DURCH DEN FILIALLEITER



TEIL 1

Der Filialleiter sollte den geschlossenen Gastronomiebetrieb begehen, um in aller Ruhe die Standortbedingungen zu prüfen (bevor erste Aktivitäten gestartet werden) und eine Liste der erforderlichen Maßnahmen anhand der Checkliste für die Wiedereröffnung auf Basis der folgenden Schwerpunkte erstellen:

- > Schädlingsaktivität - gibt es Anzeichen für Schädlingsaktivität während der Schließung
- > Kontrolle der Temperaturanzeigen aller Kühl- und Tiefkühlgeräte/-bereiche bevor die Kühlung wieder angeschaltet wird
- > Kontrolle der Lagerbestände auf Überschreitung des Mindesthaltbarkeits-/ Verbrauchsdatums
- > Kontrolle der Friteusen - wurden die Friteusen vor dem Schließen geleert?
- > Kontrolle des allgemeinen hygienischen Zustandes
- > Kontrolle der Abzugsanlage etc.
- > ggf. Legionellenkontrollen

Beispiele für mögliche erforderliche Maßnahmen:

Organisieren Sie eine Begehung durch Ihren Dienstleister für Schädlingsbekämpfung, eine Auftragsreinigung oder Küchenausrüstung und kontrollieren Sie Ihre Abzugsanlage, überprüfen Sie den Bestand an Masken, Handschuhen, Desinfektionsmitteln, überprüfen Sie die Verfügbarkeit Ihrer Lieferanten, entsorgen Sie veraltete Bestände, ordnen Sie Tische und Stühle neu an, um die Abstandsregelung umzusetzen, stellen Sie IR-Thermometer bereit, schulen Sie alle Mitarbeiter angemessen





TEIL 2

Ankunft der Mitarbeiter, Neustart der Prozesse mit Lagerung, Entsorgung, Probekochen, Einweisung in laufende COVID-19-Kontrollen, Erinnerung an Symptome und Maßnahmen, reibungslose Öffnung.

- | | |
|---|---|
| ☐ Gas | ☐ Handwascheinrichtungen - Seife, Papierhandtücher, Nagelbürste, Handdesinfektionsmittel etc. |
| ☐ Elektrik | ☐ Abfallentsorgung |
| ☐ Wasserversorgung | ☐ Lieferanten - sind diese noch im Geschäftsbetrieb und in der Lage, Produkte nach Ihren Spezifikationen zu liefern? |
| ☐ Kühlung - wird an Ihrem Standort ein Kühlturm verwendet? Ist dieser vor der Wiedereröffnung gereinigt und desinfiziert worden? | ☐ Benachrichtigen Sie das präventive Wartungsteam für eine gründliche Überprüfung der gesamten Ausrüstung. |
| ☐ Toiletten | |

Hier finden Sie Anleitungen für spezifische Maßnahmen, welche durchgeführt werden sollten:

Empfehlungen für Mitarbeiter

Ihre Mitarbeiter müssen die neuen Vorsichtsmaßnahmen verstehen, welche erforderlich sind, um sichere Lebensmittel in einer Welt herzustellen, in der COVID-19 ein ständiges Risiko darstellt. Sie müssen eine auf Ihren Gastronomiebetrieb hin angepasste Liste von Vorsichtsmaßnahmen zusammenstellen, welche eine regelmäßige Reinigung und Desinfektion der Hände und Lebensmittelkontaktflächen, Richtlinien zu Masken und Handschuhen, Verwendung von Desinfektionsmitteln, die Kontrolle des Händewaschens, die Mitteilung von Symptomen, kontaktlose Ausgabesysteme, Umsetzung der Abstandsregelung etc. umfassen sollte.





Maßnahmen im Hinblick auf COVID-19

Nach der Wiedereröffnung wird es nicht mehr so sein wie vorher. Die Kunden werden vorsichtig bleiben und es vermeiden, anderen zu nahe zu kommen. Als Filialleiter ist es wichtig, dafür zu sorgen, dass sich jeder beim Betreten Ihres Gastronomiebetriebes sicher fühlt. Damit sich die Besucher beim Essen in Ihrem Restaurant sicher und wohl fühlen, müssen zusätzliche Maßnahmen ergriffen werden. Dazu gehören unter anderem die folgenden Maßnahmen:

-  Einführung und Aufrechterhaltung eines strengen Reinigungsregimes im Hinblick auf COVID-19, sowie Aufrechterhaltung einer entsprechenden Umsetzung der Abstandsregelung
-  Kontrolle der persönlichen Hygienepaxis der Mitarbeiter sowie häufigeres Händewaschen (z.B. mindestens alle 20 Minuten)
-  Für alle Kunden, die das Restaurant betreten und verlassen, stehen Desinfektionsmittel zur Verfügung. Wenn möglich, lassen Sie einen Mitarbeiter die Tür für Kunden öffnen.
-  Alle Mitarbeiter müssen einen Mund-Nasen-Schutz oder -Bedeckung tragen
-  Kontrolle der Körpertemperatur aller Mitarbeiter bei der Ankunft am Arbeitsplatz. Aufzeichnung aller Körpertemperaturkontrollen, Mitarbeiter, deren Körpertemperatur die Anforderungen übersteigt, werden nach Hause geschickt.
-  Boden- und Tischmarkierung im Kundenbereich im Hinblick auf die Abstandsregelung
-  Hinweisschilder
-  Unabhängige externe Audits

Wenn Sie Fragen haben oder weitere Unterstützung benötigen, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung. Wir helfen Ihnen gerne!

NSF INTERNATIONAL

T + 49 (0) 52 42 / 90 63 0 | E nsfgermany@nsf.org

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine Empfehlung, welche den Gastronomiebetrieben aufgrund der aktuell durch die COVID-19-Pandemie erschwerten Allgemeinsituation als unterstützende Orientierung bei der Wiedereröffnung nach einer durch die COVID-19-Pandemie bedingten Schließung dienen soll.

Eine umfassende Berücksichtigung nationaler sowie lokaler Anforderungen im Hinblick auf die Prävention von COVID-19 ist an dieser Stelle ausdrücklich nicht inkludiert.

Diese Empfehlung wurde durch die NSF Erdmann Analytics GmbH („NSF“) mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt.

Dennoch weist NSF ausdrücklich darauf hin, dass NSF für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der beinhaltenen Informationen keine Gewähr übernehmen kann.

NSF schließt die Haftung für Schäden aus, die sich direkt oder indirekt aus der Berücksichtigung dieser Empfehlung sowie der darin enthaltenen Informationen ergeben können.

Hiervon ausgenommen ist die Haftung für Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit.

Dieser Haftungsausschluss ist Teil der Empfehlung der NSF Erdmann Analytics GmbH.

Sofern Teile oder einzelne Formulierungen dieses Textes der geltenden Rechtslage nicht, nicht mehr oder nicht vollständig entsprechen sollten, bleiben die übrigen Teile des Dokumentes in ihrem Inhalt und ihrer Gültigkeit davon unberührt.

Rheda-Wiedenbrück, den 06. Mai 2020 - NSF Erdmann Analytics GmbH

Plan für die Wiedereröffnung

Empfehlungen zur Vorbereitung der Wiedereröffnung

Dieser Plan enthält empfehlenswerte Maßnahmen, welche dazu beitragen einen Gastronomiebetrieb nach der durch die COVID-19-Pandemie bedingten Schließung sicher wiederzueröffnen, und eine mögliche zeitliche Abfolge für deren Umsetzung.

Für die Spalte "Umgesetzt" kann jeweils "Ja", "Nein" oder "n.a." (nicht anwendbar) ausgewählt werden.

ACHTUNG: Eine umfassende Berücksichtigung aller nationalen sowie lokalen Anforderungen für Gastronomiebetriebe im Hinblick auf die Prävention von COVID-19 ist an dieser Stelle ausdrücklich nicht inkludiert. Informieren Sie sich frühzeitig über die für Sie geltenden Anforderungen und zusätzliche für Gastronomiebetriebe erforderliche Präventionsmaßnahmen in Bezug auf COVID-19!

Unsere Experten unterstützen Sie gerne:

NSF INTERNATIONAL

T + 49 (0) 52 42 / 90 63 0 | E nsfgermany@nsf.org

	Maßnahmen	Tage bis zur Wiedereröffnung	Umgesetzt	Kommentar
1	Informieren Sie sich über alle nationalen sowie lokalen Anforderungen im Hinblick auf die Prävention von COVID-19, welche durch die Landesregierung und örtliche Behörden bis auf Kommunalebene für Gastronomiebetriebe festgelegt wurden. Sie müssen Kenntnis über alle zusätzlich für Gastronomiebetriebe umzusetzenden Präventionsmaßnahmen in Bezug auf COVID-19 besitzen. Hierbei unterstützen unsere Experten Sie gerne: NSF INTERNATIONAL T + 49 (0) 52 42 / 90 63 0 E nsfgermany@nsf.org	FRÜHZEITIG		
2	Der Filialleiter sollte den Gastronomiebetrieb begehen, bevor erste Aktivitäten gestartet werden, und die Standortbedingungen anhand der Checkliste für die Wiedereröffnung überprüfen. Diese finden Sie im Arbeitsblatt "Checkliste Wiedereröffnung". Hierbei unterstützen unsere Experten Sie gerne: NSF INTERNATIONAL T + 49 (0) 52 42 / 90 63 0 E nsfgermany@nsf.org	4		
3	Kontrolle aller elektrischen Leitungen und Anschlüsse auf Funktionsfähigkeit.	4		
4	Prüfen Sie, ob alle Mitarbeiter arbeitsfähig sind und bestätigen, dass sie ihre Tätigkeit wieder aufnehmen können. Es muss sichergestellt werden, dass eine Belehrung nach §43 IFSG in der Betriebsstätte vorliegt und dass alle erforderlichen Schulungen termingerecht durchgeführt und dokumentiert wurden.	4		
5	Begehen Sie den Innen- und Außenbereich des Betriebs und achten Sie auf Anzeichen für Schädlingsaktivitäten. Identifizieren Sie Probleme und Schwachstellen, welche das Vorhandensein von Schädlingen begünstigen könnten.	4		
6	Prüfen Sie, ob Ihre Verträge mit dem Dienstleister zur Schädlingsbekämpfung noch Gültigkeit besitzen. Vereinbaren Sie ggf. einen neuen Begehungstermin mit dem/einem Dienstleister für Schädlingsbekämpfung.	4		

	Maßnahmen	Tage bis zur Wiedereröffnung	Umgesetzt	Kommentar
7	Kontrolle der Temperaturanzeigen aller Kühl- und Tiefkühlgeräte/-bereiche bevor die Kühlung wieder angeschaltet wird. Achtung, vor der Wiederinbetriebnahme von Verdunstungskühlanlagen, Kühltürmen und Nassabscheidern müssen zunächst verpflichtend Maßnahmen ergriffen werden. Kontaktieren Sie einen Fachmann und besprechen Sie das weitere Vorgehen. Hierbei unterstützen unsere Experten Sie gerne: NSF INTERNATIONAL T + 49 (0) 52 42 / 90 63 0 E nsfgermany@nsf.org	4		
8	Überprüfen Sie alle Ausrüstungen, Geräte und Maschinen auf Funktionsfähigkeit. Funktioniert die Warmwasserversorgung an allen Spül- und Handwaschbecken?	4		
9	Kontrolle der Lagerbestände (getrockneter, gekühlter und tiefgefrorener Lebensmittel) auf Überschreitung der Haltbarkeit (Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum). Im Falle von Überschreitungen werden die betroffenen Lebensmittel entsorgt.	4		
10	Prüfen Sie den Zustand und die Menge von Verbrauchsmaterialien sowie von Verpackungsmaterialien und Transportbehältern für Lebensmittel.	4		
11	Kontaktieren Sie den Verwalter der Räumlichkeiten des Gastronomiebetriebes, um festzustellen, ob präventive oder Desinfektionsmaßnahmen Ihrer Wasserversorgung durchgeführt wurden. Kontaktieren Sie einen Dienstleister im Bereich der Trinkwasseranalytik, um zu klären, ob weitere Schritte ggf. erforderlich sind. Hierbei unterstützen unsere Experten Sie gerne: NSF INTERNATIONAL T + 49 (0) 52 42 / 90 63 0 E nsfgermany@nsf.org	4		
12	Prüfen Sie, ob die Wechseltermine von Wasserfiltermembranen eingehalten wurden sowie den Zustand der Membranen.	4		
13	Das präventive Wartungsteam wurde für eine gründliche Überprüfung der gesamten Ausrüstung benachrichtigt.	4		
14	Ein Besuchererklärungsbogen im Hinblick auf COVID-19 liegt für alle ankommenden Besucher bereit.	4		
15	Mund-Nasen-Schutz oder -Bedeckungen (MNS) sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind in ausreichender Menge verfügbar oder wurden bestellt.	4		
16	Überprüfen Sie, ob alle Maßnahmen vom Vortag (4 Tage vor der Wiedereröffnung) inklusive der Begehung durch den Filialleiter umgesetzt wurden.	3		
17	Der Dienstleister zur Schädlingsbekämpfung war vor Ort und alle erforderlichen Maßnahmen wurden protokolliert (Schädlingsbekämpfungsplan).	3		
18	Benachrichtigen Sie alle Mitarbeiter, dass diese sich für einen Vorab-Check zu einem vorgegebenen Termin (am Folgetag) im Betrieb einfinden sollen.	3		
19	Alle notwendigen Utensilien für Reinigung und Desinfektion sind vorhanden und in einem guten Zustand.	3		

	Maßnahmen	Tage bis zur Wiedereröffnung	Umgesetzt	Kommentar
20	Erstellen Sie einen Aktionsplan für offene Aufgaben/Maßnahmen mit Namen der verantwortlichen Personen und dem vorgesehenen Durchführungsdatum. Lassen Sie sich von den verantwortlichen Personen regelmäßig eine Rückmeldung zum aktuellen Stand geben.	3		
21	Festlegung von erforderlichen Maßnahmen (u.a. Boden- und Tischmarkierung im Kundenbereich) im Hinblick auf die Einhaltung der Abstandsregelung und zur Vorbereitung der Umsetzung zusätzlicher Präventionsmaßnahmen in Bezug auf COVID-19. Hierbei unterstützen unsere Experten Sie gerne: NSF INTERNATIONAL T + 49 (0) 52 42 / 90 63 0 E nsfgermany@nsf.org	3		
22	Entfernen Sie ggf. Tische und Stühle und/oder stellen Sie diese um, um Vorgaben zur Abstandsregelung einzuhalten.	3		
23	Überprüfen Sie, ob alle Maßnahmen der Vortage (4 & 3 Tage vor der Wiedereröffnung) umgesetzt wurden.	2		
24	Kontrolle der Körpertemperatur aller Mitarbeiter bei der Ankunft am Arbeitsplatz. Dokumentation der Körpertemperaturkontrollen. Mitarbeiter, deren Körpertemperatur die Anforderungen übersteigt, werden nach Hause geschickt.	2		
25	Bringen Sie Markierungen (z.B. mit Klebeband) am Boden und auf Tischen im Kundenbereich im Hinblick auf die Umsetzung von Abstandsregelungen an. Markieren Sie ggf. auch im Mitarbeiterbereich. Setzen sie alle Vorbereitungen für zusätzlichen Präventionsmaßnahmen um.	2		
26	Führen Sie die Kochvorgänge durch und testen Sie alle Heißhalteeinheiten.	2		
27	Überprüfen Sie die Krankengeschichte der Mitarbeiter – Mitarbeiter mit Symptomen dürfen erst wieder zur Arbeit erscheinen, wenn sie mindestens 7 Tage lang symptomfrei sind.	2		
28	Jeder, der mit einer Person mit COVID-19 Symptomen in einem Haushalt wohnt, darf die Arbeit erst frühestens 14 Tage nach Abbruch des räumlichen Kontakts mit dieser Person wieder antreten, insofern er sich nicht selbst infiziert hat.	2		
29	Erweiterte Schulungen der Mitarbeiter beinhalten u.a. Informationen über die Präventionsmaßnahmen im Hinblick auf COVID-19 und kontaktfreie Techniken für den Arbeitsablauf. Hierbei unterstützen unsere Experten Sie gerne: NSF INTERNATIONAL T + 49 (0) 52 42 / 90 63 0 E nsfgermany@nsf.org	2		
30	Anbringen von Hinweisschildern im gesamten Gastronomiebetrieb zur Unterstützung der Einhaltung der Hygienemaßnahmen und getroffener Abstandsregelungen sowie zusätzlicher Präventionsmaßnahmen. Hierbei unterstützen unsere Experten Sie gerne: NSF INTERNATIONAL T + 49 (0) 52 42 / 90 63 0 E nsfgermany@nsf.org	2		

Maßnahmen		Tage bis zur Wiedereröffnung	Umgesetzt	Kommentar
31	Führen Sie eine erneute Schädlingsbegehung durch und bewerten Sie den allgemeinen hygienischen Zustand des Betriebes im Innen- und Außenbereich.	2		
32	Testen Sie, ob digitale Menükarten und andere digitale Geräte (z.B. Kassen, EC-Karten-Lesegeräte) sowie die Internet-/Wifi-Verbindungen einwandfrei funktionieren.	2		
33	Überprüfen Sie, ob alle Maßnahmen der Vortage (4-2 Tage vor der Wiedereröffnung) umgesetzt wurden.	1		
34	Kontrolle der Körpertemperatur aller Mitarbeiter bei der Ankunft am Arbeitsplatz. Alle Mitarbeiter müssen einen Mund-Nasen-Schutz oder -Bedeckung tragen.	1		
35	Positionieren Sie Handdesinfektionsmittel für die Kunden im Eingangs- und Ausgangsbereich.	1		
36	Füllen Sie alle Seifenspender, Spender für Handdesinfektionsmittel und Papierhandtücher auf.	1		
37	Starten Sie einen Testbetrieb, um alle Abläufe und Maßnahmen zu überprüfen. Öffnen Sie den Gastronomiebetrieb hierzu nur für Mitarbeiter.	1		

Checkliste für die Wiedereröffnung

Empfehlungen zur Vorbereitung der Wiedereröffnung

Diese Checkliste enthält empfehlenswerte Maßnahmen, welche dazu beitragen einen Gastronomiebetrieb nach der durch die COVID-19-Pandemie bedingten Schließung sicher wiederzueröffnen.

Für die Spalte "Umgesetzt" kann jeweils "Ja", "Nein" oder "n.a." (nicht anwendbar) ausgewählt werden.

ACHTUNG: Eine umfassende Berücksichtigung aller nationalen sowie lokalen Anforderungen für Gastronomiebetriebe im Hinblick auf die Prävention von COVID-19 ist an dieser Stelle ausdrücklich nicht inkludiert. Informieren Sie sich frühzeitig über die für Sie geltenden Anforderungen und zusätzliche für Gastronomiebetriebe erforderliche Präventionsmaßnahmen in Bezug auf COVID-19!

Unsere Experten unterstützen Sie gerne:

NSF INTERNATIONAL

T + 49 (0) 52 42 / 90 63 0 | [E nsfgermany@nsf.org](mailto:nsfgermany@nsf.org)

	Maßnahme	Durchgeführt	In Bearbeitung	Kommentar
1	Regionale obligatorische Vorgaben			
1.1	Alle nationalen sowie lokalen Anforderungen im Hinblick auf die Prävention von COVID-19, welche durch die Landesregierung und örtliche Behörden bis auf Kommunalebene für Gastronomiebetriebe festgelegt wurden, sind bekannt. Es besteht Kenntnis über alle zusätzlich für Gastronomiebetriebe umzusetzenden Präventionsmaßnahmen in Bezug auf COVID-19. Hierbei unterstützen unsere Experten Sie gerne: NSF INTERNATIONAL T + 49 (0) 52 42 / 90 63 0 E nsfgermany@nsf.org			
1.2	Alle durch die Behörden geforderten Dokumente sind vollständig und können bei Nachfrage vorgelegt werden.			
2	Betriebliche Ausstattung			
2.1	Die Gasleitungen sind voll funktionsfähig und werden von einer zugelassenen Stelle gewartet. Geben Sie unter "Kommentar" den Namen des Dienstleisters und das Datum der Wartung an.			
2.2	Die gesamte elektrische Innenausstattung sowie Kabel im und außerhalb des Betriebes wurden durch ein Wartungsteam überprüft.			
2.3	Alle Wasserversorgungsleitungen sowie ein ggf. vorhandene Wassertanks wurden überprüft, das Wasser aus den Wassertanks gespült und diese gründlich gereinigt. Kontaktieren Sie einen Dienstleister im Bereich der Trinkwasseranalytik, um zu klären, ob weitere Schritte ggf. erforderlich sind. Hierbei unterstützen unsere Experten Sie gerne: NSF INTERNATIONAL T + 49 (0) 52 42 / 90 63 0 E nsfgermany@nsf.org			
2.4	Falls ein Umkehrosmosesystem für Trinkwasser vorhanden ist, wurde dieses durch einen sachkundigen Dienstleister überprüft, Filter wurden erforderlichenfalls ersetzt und der Prozess dokumentiert. Geben Sie unter "Kommentar" den Namen des Dienstleisters und das Datum der Wartung an.			
2.5	Falls in Ihrem Gebäude zentrale Verdunstungskühlanlagen, Kühltürme oder Nassabscheider eingesetzt werden, lassen Sie sich vor der Wiederinbetriebnahme eine Bestätigung von der zuständigen Person vorlegen, dass ggf. erforderliche Maßnahmen ergriffen wurden der Betrieb dieser Geräte wieder aufgenommen werden kann.			

	Maßnahme	Durchgeführt	In Bearbeitung	Kommentar
2.6	Falls in Ihrem Gastronomiebetrieb eine Verdunstungskühlanlage, ein Kühlturm oder ein Nassabscheider verwendet wird, ist dieser vor der Wiedereröffnung gereinigt und desinfiziert worden? Vor der Wiederinbetriebnahme dieser Geräte müssen zunächst verpflichtend Maßnahmen ergriffen werden. Kontaktieren Sie einen Fachmann und besprechen Sie das weitere Vorgehen. Hierbei unterstützen unsere Experten Sie gerne: NSF INTERNATIONAL T + 49 (0) 52 42 / 90 63 0 E nsfgermany@nsf.org			
2.7	Die Internet-/Wifi-Verbindungen und digitale Menütafeln/Anzeigen funktionieren einwandfrei?			
2.8	Sämtliche Kühleinheiten sowie alle Leuchtmittel im gesamten Betrieb (Mitarbeiter- und Kundenbereich) und im Außenbereich sind funktionstüchtig?			
3	Ausrüstung, Lebensmittel und Lebensmittelkontaktflächen			
3.1	Alle Thermometer wurden mit der richtigen Methode kalibriert und dieser Prozess wurde dokumentiert?			
3.2	Vorbeugende Wartungen wurden durchgeführt für: - Getränkespender - Eismaschinen - Saladetten - Arbeitstische mit integrierter Kühleinheit ("Make Table", "Make Line") - Kühl-/Gefrierereinheiten und -bereiche - Kochausrüstung - Heiß-/Kalthalteeinheiten - Heizungs-, Abzugs-, und Klimaanlage - Speiseeismaschinen - Weiteres Ergänzen Sie unter "Kommentar" ggf. weitere durchgeführte Wartungen und das Datum der Wartungen.			
3.3	Alle Speisereste (mit hohem oder niedrigem Risikopotential) werden umgehend entsorgt. Alle Lebensmittelreste in Speiseeismaschinen, Getränkespendern, Kühltheken etc. wurden entsorgt und eine gründliche Reinigung der Geräte ist erfolgt?			
3.4	Wurde die Lufttemperatur von allen Kühl- und Tiefkühlgeräten/-bereichen überprüft? An- oder aufgetaute Lebensmittel, oder solche, die u.U. kontaminiert sind, wurden entsorgt?			
3.5	Alle Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdaten abgelaufen ist, wurden entsorgt?			
3.6	Beschädigte Lebensmittel oder solche mit beschädigten Verpackungen, wurden entsorgt?			
3.7	Alle trockenen Lebensmittel sind innerhalb ihrer Haltbarkeitsfrist und das "First In First Out"-Prinzip wird bei der Lagerung berücksichtigt?			
3.8	Die Qualität des Frittierfetts in den Fritteusen wurde geprüft? Lag der TPM-Messwert unter der Normanforderung? Wenn nicht, wurde das Frittierfett gewechselt? Dokumentieren Sie den TPM-Messwert und das Datum der Überprüfung.			

	Maßnahme	Durchgeführt	In Bearbeitung	Kommentar
4	Kundenbereich			
4.1	Die Abstandsregelung wird überall umgesetzt. Kennzeichnungen auf dem Boden weisen auf den erforderlichen Abstand hin.			
4.2	Handdesinfektionsmittel sind für alle Kunden, die den Gastronomiebetrieb betreten und verlassen, zugänglich? Wenn möglich, sollte ein Mitarbeiter die Türen für die Gäste öffnen und Desinfektionsmittel kontaktlos verteilen.			
4.3	Tische und Stühle wurden so angeordnet, dass ausreichende Abstände zwischen den Tischen und Stühlen die Umsetzung der Abstandsregelung durch die Kunden ermöglichen.			
4.4	Alle erforderlichen Maßnahmen (u.a. Boden- und Tischmarkierung im Kundenbereich) im Hinblick auf die Einhaltung der Abstandsregelung und zur Umsetzung zusätzlicher Präventionsmaßnahmen in Bezug auf COVID-19 wurden festgelegt und umgesetzt? Hierbei unterstützen unsere Experten Sie gerne: NSF INTERNATIONAL T + 49 (0) 52 42 / 90 63 0 E nsfgermany@nsf.org			
4.5	Die Kundentoiletten wurden gereinigt und desinfiziert und befinden sich in einem guten Zustand?			
4.6	Hinweisschilder und Aufklärungsposter zu COVID-19 in Landessprache hängen aus? Hierbei unterstützen unsere Experten Sie gerne: NSF INTERNATIONAL T + 49 (0) 52 42 / 90 63 0 E nsfgermany@nsf.org			
5	Schädlingskontrolle			
5.1	Eine Schädlingsbegehung des Innen- und Außenbereiches wurde durch die betriebseigenen Mitarbeiter durchgeführt?			
5.2	Im Rahmen der Schädlingsbegehung wurden keine Hinweise auf lebende/tote Schädlinge oder deren Rückzugsorte festgestellt? Hierzu gehören u.a. Nagespuren, beschädigte Lebensmittelverpackungen, Nagetierkot, lebende oder tote Kakerlaken.			
5.3	Eine Begehung durch einen Dienstleister zur Schädlingsbekämpfung ist angesetzt oder hat bereits stattgefunden? Geben Sie unter "Kommentar" den Namen des Dienstleisters und das Datum der Begehung an.			
5.4	Alle Vorrichtungen zur Überwachung von Schädlingsaktivitäten wurden überprüft und ggf. ersetzt?			
5.5	Es existieren keine möglichen Beeinträchtigungen der Effektivität der Schädlingsbekämpfung? Hierzu gehören u.a. sichtbare Spalte unter den Türen sowie Löcher in Böden, Wänden und Decken.			
6	Reinigung und Desinfektion			
6.1	In allen Bereichen wurden Böden, Wände und Decken gereinigt und desinfiziert?			
6.2	Alle Lebensmittelverpackungsmaterialien (z.B. Tüten/Behälter für die Lieferung/Abholung von Speisen, Kartons, Becher, Strohhalme) sind frei von jeglichen Kontaminationen und werden so gelagert, dass Kontaminationen verhindert werden?			

Maßnahme		Durchgeführt	In Bearbeitung	Kommentar
6.3	Desinfektionsmittel mit dem geeigneten Wirkungsgrad sind verfügbar und einsatzbereit? Materialien zur Kontrolle des Reinigungs- und Desinfektionserfolges sind ggf. zugänglich? Hierbei unterstützen unsere Experten Sie gerne: NSF INTERNATIONAL T + 49 (0) 52 42 / 90 63 0 E nsfgermany@nsf.org			
6.4	Alle Handkontaktflächen, die regelmäßig berührt werden, sind sauber und desinfiziert? Hierzu gehören u.a.: Türgriffe, Fenstergriffe, Tische, Stühle, Tastaturen, EC-Karten-Lesegeräte, Salz- und Pfefferstreuer, Gewürzstationen etc.			
6.5	Die Toiletten sind gereinigt und desinfiziert und befinden sich in einem guten Zustand?			
6.6	An jedem Handwaschbecken sind fließendes warmes Wasser, antibakterielle Seife, hygienische Trocknungsmöglichkeiten (z.B. Papiertücher) und Handdesinfektionsmittel vorhanden?			
6.7	Sämtliche im Betrieb befindliche Mülleimer wurden geleert und gereinigt?			
6.8	Der Abfallbereich des Betriebes, in welchem sich die Müllcontainer befinden, ist sauber und in einem gepflegten Zustand? Auf dem Boden liegt kein Müll?			
6.9	Alle Abflüsse und Dichtungen in Boden-, Waschbecken-, Geschirrspüler- und Spülenabläufen sind dicht und funktionsfähig?			
7 Reinigungs- und Desinfektionsmittel				
7.1	Zugelassene Reinigungskemikalien sind verfügbar und werden genutzt? Sicherheitsdatenblätter liegen ggf. vor?			
7.2	Auslaufende, beschädigte oder veraltete Reinigungs- und Desinfektionsmittel wurden entsorgt?			
8 Mitarbeiter				
8.1	Es sind ausreichende Mengen an Mund-Nasen-Schutz/-Bedeckungen (MNS), Desinfektionsmitteln und Handwaschmitteln vorrätig?			
8.2	Ein IR-Thermometer zur Kontrolle der Körpertemperaturen bei Arbeitsantritt liegt bereit?			
8.3	Die Mitarbeiter sind genau über die Abläufe informiert und kennen alle Maßnahmen zur Erhaltung der Lebensmittelsicherheit sowie die erforderliche Dokumentation?			
8.4	Schulungen zu Gesundheitsrichtlinien, sicherer Anwendung des Mund-Nasen-Schutz/-Bedeckungen (MNS), Richtlinien zum Handschuhwechsel, Umsetzung der Abstandsregelung und anzuwendenden Handwaschpraktiken für alle Mitarbeiter wurden durchgeführt und dokumentiert? Hierbei unterstützen unsere Experten Sie gerne: NSF INTERNATIONAL T + 49 (0) 52 42 / 90 63 0 E nsfgermany@nsf.org			
9 Testbetrieb vor der Wiedereröffnung				
9.1	Alle heiß servierten Lebensmittel wurden unter Berücksichtigung von Temperaturanforderungen und Haltezeiten zubereitet (u.a. mittels Fritteuse, Ofen oder andere Gargeräten)?			

	Maßnahme	Durchgeführt	In Bearbeitung	Kommentar
9.2	Heißhaltevorrichtungen funktionieren wie vorgesehen und führen zum Halten der erforderlichen Kerntemperatur der Produkte von $\geq 65^{\circ}\text{C}$ (z.B. Heißhalteeinheiten, Burgerrutschen)?			
9.3	Alle Getränkeautomaten (z.B. Getränkespender, Eismaschinen und Kaffeeautomaten) funktionieren einwandfrei?			
10	Liefer- und Abholservice			
10.1	(Kreuz-)Kontaminationen von Verpackungsmaterialien für Lebensmittel werden effektiv verhindert? Kontaminierte Lebensmittelverpackungen werden entsorgt?			
10.2	Alle Kuriere, die Lebensmittel ausliefern, haben bestätigt, dass sie in einem guten gesundheitlichen Zustand sind, tragen Mund-Nasen-Schutz/-Bedeckungen (MNS) und sind über die notwendigen Maßnahmen im Hinblick auf kontaktlose Auslieferungstechniken informiert?			
10.3	Sämtliche Transportboxen/-taschen und alle weiteren Ausrüstungen zum Ausliefern von Lebensmitteln sind frei von Schäden und werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert?			
10.4	Alle Fahrzeuge für den Lieferservice wurden gereinigt/desinfiziert, betankt und gewartet? Sie besitzen eine für die gewerbliche Nutzung geeignete Versicherung?			
11	Monitoring			
11.1	Die Einführung und Aufrechterhaltung eines strengen Reinigungs- und Desinfektionsregimes nach COVID-19 sind erfolgt? Dies wird dokumentiert?			
11.2	Die persönlichen Hygienepraktiken der Mitarbeiter und häufigeres Händewaschen (z.B. alle 20 Minuten) werden kontrolliert?			
11.3	Alle Mitarbeiter tragen einen sauberen und trockenen Mund-Nasen-Schutz/-Bedeckungen (MNS)?			
11.4	Die Körpertemperatur wird bei jedem Mitarbeiter gemessen, der auf der Arbeit eintrifft? Dies wird vollständig protokolliert? Mitarbeiter mit erhöhter Temperatur werden nach Hause geschickt?			
11.5	Interne Audits werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert? Diese befinden sich im festgelegten Zeitplan?			
11.6	Externe Audits werden regelmäßig durchgeführt und dokumentiert? Diese befinden sich im festgelegten Zeitplan? Hierbei unterstützen unsere Experten Sie gerne: NSF INTERNATIONAL T + 49 (0) 52 42 / 90 63 0 E nsfgermany@nsf.org			