

UMSTELLUNG AUF LIEFER-/ABHOLSERVICE?

Wichtige Hygiene- und Sicherheitsaspekte zur Unterstützung der Entscheidungsfindung in Ihrem Lebensmittelunternehmen

Wir haben einige wichtige Überlegungen und Tipps zusammengestellt, um Lebensmittelunternehmer bei der Umstellung vom klassischen Restaurantbetrieb auf einen Liefer-/Abholservice zu unterstützen.



1 MITARBEITER

- > Sensibilisieren Sie Ihre Mitarbeiter in Bezug auf COVID-19 Symptome, was sie zu tun haben, falls sie Symptome entwickeln, und wie sie andere vor dem Coronavirus schützen
- > Informieren Sie sich regelmäßig, z.B. auf der Seite des Lebensmittelverbandes Deutschland <https://www.lebensmittelverband.de/>, insbesondere in Bezug auf aktuelle Informationen für Lebensmittelunternehmer
- > Wo immer es möglich ist, müssen Ihre Mitarbeiter einen Mindestabstand von 2 Metern zueinander einhalten
- > Stellen Sie sicher, dass alle Mitarbeiter vollständig verstehen, was sie tun müssen, um sich und andere bei der Arbeit zu schützen



3 ALLERGIEN

- > Fragen Sie Kunden bei der Bestellung, ob diese Allergien haben, von denen Sie wissen müssen
- > Notieren Sie die Allergien der Kunden sorgfältig und stellen Sie sicher, dass Ihre Mitarbeiter wirksam zu diesem kritischen Thema kommunizieren und es verantwortungsvoll behandeln
- > Kennzeichnen Sie die Mahlzeit des Kunden mit der Allergie eindeutig – deutliche, unverwischbare Beschriftung oder Verwendung eines festhaftenden Aufklebers, um die Mahlzeit von anderen zu unterscheiden (Achtung, während des Transportes kann es zu Kondenswasserbildung kommen!)
- > Wenn Sie in Ihrem Haus keine allergenfreie Mahlzeit sicher zubereiten können, bieten Sie diese nicht an



2 SCHULUNGEN

- > Stellen Sie sicher, dass alle Mitarbeiter über Ihre neuen Arbeitsabläufe, die eingeführten Kontrollen und die Gründe, warum diese eingeführt wurden, ausreichend informiert sind
- > Machen Sie Mitarbeiter darauf aufmerksam, was getan werden muss, wenn sie den Verdacht haben, sich mit COVID-19 angesteckt zu haben
- > Passen Sie Ihre Schulungsfrequenzen und -inhalte zur Unterweisung von Mitarbeitern im Hinblick auf persönliche Hygienepraxis, Reinigung und Desinfektion sowie Lebensmittelhygiene an
- > Dokumentieren Sie alle zusätzlichen Schulungen, welche Ihre Mitarbeiter erhalten haben



4 TEMPERATURANFORDERUNGEN

- > Erhitzen Sie alle Lebensmittel auf die geeignete Kerntemperatur (72°C für 2 Minuten)
- > Kühlen Sie Lebensmittel innerhalb von 90 Minuten (maximal 120 Minuten*) auf 3°C herunter, wenn Sie Speisen zum späteren Aufwärmen vorbereiten (*Achtung, der Temperaturbereich zwischen 65°C und 10°C muss hier innerhalb von maximal 90 Minuten durchschritten sein)
- > Erhitzen Sie Lebensmittel so, dass sie in der Mitte heiß sind (72°C für 2 Minuten) und servieren Sie diese so schnell wie möglich
- > Wenn Speisen warmgehalten werden, stellen Sie sicher, dass dies bei $\geq 65^\circ\text{C}$ für maximal 3 Stunden geschieht und regelmäßig überprüft wird (diese Anforderung gilt auch für den Transport)
- > Dokumentieren Sie die regelmäßigen Temperaturkontrollen



5 REINIGUNG & DESINFEKTION

- > Führen Sie in angemessener Häufigkeit eine gründliche (feuchte) Reinigung durch, um die Kontamination von Oberflächen zu reduzieren
- > Berücksichtigen Sie hierbei besonders die Handkontaktflächen (z.B. Griffe) in Ihrem gesamten Unternehmen
- > Achten Sie darauf, dass Ihre Reinigungs- und Desinfektionsmittel eine Wirksamkeit gegenüber einer potenziellen viralen Kontamination besitzen (kontaktieren Sie den Lieferanten oder uns, wenn Sie sich nicht sicher sind)
- > Verwenden Sie geeignete Reinigungsmethoden für sämtliche Ausrüstungen/Oberflächen, die von Kunden angefasst werden können (Theken, Lieferverpackungen usw.)



7 VERPACKUNGSMATERIALIEN

- > Achten Sie darauf, dass die gewählte Verpackung ausdrücklich für den Lebensmittelkontakt geeignet ist
- > Beachten Sie unbedingt die Anwendungshinweise des Herstellers (Achtung, nicht jede Verpackung ist für jede Speise verwendbar!)
- > Bestandteile der Verpackungen dürfen nicht in die Speisen übergehen
- > Lagern Sie die Verpackungen so, dass diese vor jeglichen Kontaminationen geschützt sind



6 HÄNDEWASCHEN

- > COVID-19 kann durch regelmäßiges, effektives Händewaschen wirksam eingedämmt werden
- > Weisen Sie alle Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie die Kuriere, welche diese ausliefern, zu regelmäßigem Händewaschen an (mindestens 20 Sekunden lang)
- > Stellen Sie jederzeit geeignete Ausstattungen zum Händewaschen zur Verfügung (antibakterielle Seife, fließendes warmes Wasser sowie hygienische Trocknungsmöglichkeiten, z.B. Papierhandtücher)
- > Führungskräfte müssen sich Ihrer Vorbildfunktion bewusst sein



8 TAKEAWAY – SPEISEN ZUM ABHOLEN

- > Nutzen Sie nach Möglichkeit bargeldlose Zahlung, um die Notwendigkeit einer direkten/nahen Interaktion mit Kunden zu minimieren, sollte diese dennoch erforderlich sein, achten Sie auf eine hygienische und kontaktlose Übergabe
- > Richten Sie ein Verfahren zur sicheren und hygienischen Abholung von Bestellungen durch Kunden ein, z.B. eine Zugangsbeschränkung auf jeweils immer nur einen Kunden
- > Weisen Sie in einer Schlange wartende Kunden darauf hin, dass ein erforderlicher Abstand von 2 Metern einzuhalten ist - Beschilderung und Bodenmarkierungen helfen dabei
- > Je nach Bundesland ggf. erforderlich: Weisen Sie Ihre Kunden darauf hin, dass der Verzehr der Speisen im Umkreis von 50 Metern zum Betrieb untersagt ist



9 LIEFERUNGEN VON SPEISEN

- > Wählen Sie geeignete isolierte Transportbehälter/-taschen, die zwischen den einzelnen Verwendungen leicht gereinigt werden können
- > Beschränken Sie Lieferungen auf einen 30-minütigen Lieferradius
- > Stellen Sie sicher, dass alle Kuriere über eine angemessene Versicherung für eine gewerbliche Nutzung verfügen
- > Bestimmen Sie einen risikoarmen Bereich in Ihrem Unternehmen, in welchem Bestellungen zur Auslieferung durch Ihre Kuriere abgeholt werden können
- > Weisen Sie Ihre Kuriere an, die Lebensmittelbestellungen an der Tür zu hinterlassen und auf die Entgegennahme der Kunden zu warten, bevor sie losfahren (kontaktlose Übergabe)
- > Versehen Sie die Tüte/Umverpackung der Lieferung mit einem Hinweis, der die Kunden auffordert sich unmittelbar vor dem Essen die Hände zu waschen und alle Oberflächen, auf denen die Tüte/Umverpackung plazierte wurde, zu desinfizieren.
- > Insofern eine Bezahlung vor Ort erforderlich ist, weisen Sie Ihre Kuriere an, auf eine hygienische und kontaktlose Übergabe zu achten

Wenn Sie Fragen haben oder weitere Unterstützung benötigen, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

Wir helfen Ihnen gerne!

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

www.nsfinternational.eu/de/kontakt/