

| Hygienübersicht F&B, Anlage Welcome Back Munich Hotel Alliance | | | | |
|--|---------------------------------|--|-------------------------|--|
| Wichtige Berührungspunkte | Reinigungschemikalie | Häufigkeit von Reinigung und Hygiene | Von wem | Inspektion durch |
| | (Hotel Spezifische Chemikalien) | | | |
| Fahrschaltflächen / Schalter | • | 3 mal täglich * | F&B-Mitarbeiter | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |
| Seifenspender und Handtuchspender | • | 3 mal täglich * | F&B-Mitarbeiter | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |
| Stühle und Tische (Gast) | • | täglich nach jedem Gast | F&B-Mitarbeiter | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |
| Türgriffe und Schiebepullen/ Griffe für Kühlgeräte/ Griffe für Gefriergeräte/ Schrankgriffe und ähnliches | • | alle 30 Minuten | F&B-Mitarbeiter | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |
| Tischplatten, inkl. Hostessentisch und Seitenstationen | • | 3 mal täglich * | F&B-Mitarbeiter | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |
| Wischen Sie hohe Berührungsflächen wie z.B.: , Tablett, Barutensilien, Spülbeckenhähne, Babystühle, Rechnungsmappen und Ähnliches (Salz- und Pfeffer abgepackt, Speisekarten lesbar im Raum) | • | 3 mal täglich * und wann immer es gebraucht wird, z.B. Kinderstuhl | F&B-Mitarbeiter | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |
| Micros computer, Computer, Touchscreens und Telefone | • | 3 mal täglich * | F&B-Mitarbeiter | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |
| Bar-Theken | • | alle 30 Minuten | F&B-Mitarbeiter | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |
| Eiswürfelmaschinen-Deckel und Schaufeln | • | 3 mal täglich * | F&B-Mitarbeiter | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |
| Wagen jeder Art einschließlich Roomservice-Tische und Hotboxen | • | 3 mal täglich * | F&B-Mitarbeiter | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |
| Waschbecken | • | 3 mal täglich * | F&B-Mitarbeiter | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |
| Kaffeemaschinen, insbesondere die zu reinigende Dampföse NACH JEDEM GEBRAUCH | • | 3 mal täglich * | F&B-Mitarbeiter | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |
| Alle verwendeten Geräte wie Mixer, Messer, Schneidbretter und Ähnliches (Hand- und Lebensmittelkontakt) | • | 3 mal täglich * | F&B-Mitarbeiter | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |
| Praktiken | | | | |
| | Von wem | | Inspektion durch | |
| Bitte stellen Sie auf allen Hostessentischen in allen Restaurants und Buffetbereichen alkoholische Handdesinfektionsmittel zur Verfügung! Stellen Sie sicher, dass Handwaschbecken und Handdesinfektionsmittel an allen Schittstellen vorhanden sind. Denken Sie daran, Handschuhe für verzehrfertige Artikel, wie z.B. Obstbeilagen, zu tragen (während der Zubereitung und des Servierens) Handdesinfektionsmittel muss auf allen Tischen für Gäste verfügbar sein! Restaurants dürfen nur mit errechneter Sitzplatzkapazität betrieben werden, reduzieren Sie die Anzahl der Gäste an den Tischen auf maximal 2/4. Die Tische müssen mindestens 2 m voneinander entfernt sein. | | | | |
| Vor Beginn der Umstellung auf die Desinfektion aller Oberflächen | | F&B-Mitarbeiter | | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |
| Fügen Sie Reinigung und Desinfektion in die erstellte Kontrollliste, wann immer sie durchgeführt wird | | F&B-Mitarbeiter | | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |
| Verwenden Sie Handschuhe bei der Bargeldannahme/-handhabung und bei der Bedienung von Micros | | F&B-Mitarbeiter | | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |
| Entfernen Sie gebrauchte Wäsche und vor allem Servietten sofort aus den Restaurantbereichen. | | F&B-Mitarbeiter | | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |
| Bieten Sie kranken Gästen an, Essen in deren Zimmer zu bringen, damit sie es in der Privatsphäre ihres Zimmers genießen können | | F&B-Mitarbeiter | | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |
| Die Richtlinien zum Ausschluss von Krankheiten sind zu befolgen. Wenn ein Mitarbeiter aufgrund einer Allergie usw. hustet, sollte eine Gesichtsmaske getragen werden. Wenn sich das Personal wegen Covid-19 oder grippeähnlichen Symptomen meldet, muss das Personal einen Arzt konsultieren und zu Hause bleiben, bis der Arzt bzw. das Gesundheitsamt seine Zustimmung für Rückkehr erteilt hat. | | F&B-Mitarbeiter | | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |
| Ausreichende Bestände an Reinigungschemikalien, Desinfektionstüchern und Handschuhen | | F&B-Mitarbeiter | | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |
| Melden Sie alle Ungereimtheiten bei den Geschirrspültemperaturen von Glas und machen Sie eine Aufzeichnung davon, um die Technik zu informieren | | F&B-Mitarbeiter | | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |
| Reinigungsgeräte, die mehrmals am Tag gereinigt und gewaschen werden | | F&B-Mitarbeiter | | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |
| Handwaschbecken jederzeit voll bestückt inkl. Händedesinfektionsmittel | | F&B-Mitarbeiter | | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |
| Befolgen Sie die HACCP-Richtlinien und -Verfahren wie gewohnt und bis neue Informationen eintreffen. | | F&B-Mitarbeiter | | Supervisors, Asst. Mgr., Mgr. Des Outlet / Bereich |

3 mal täglich *
Es wird empfohlen, dies viel öfter zu tun und 3 Mal pro Schicht zu folgen

****Reinigungsmittel Beschreibung****

****Reinigungsmittel Beschreibung****