

# Speisen und Hygiene in der neuen Normalität

## Wir wissen, wie COVID-19 verbreitet wird ...

Laut dem ECDC,<sup>1</sup> wird COVID-19 leicht zwischen Menschen, die in engem Kontakt miteinander sind (d. h. weniger als 1 m Abstand haben), durch Tröpfcheninfektion verbreitet, wenn eine infizierte Person hustet, niest oder spricht.

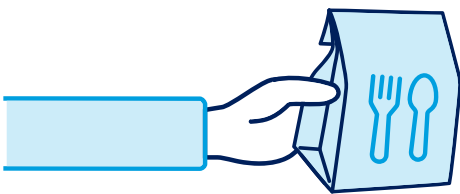


## ... und Essen im Restaurant erfordert besondere Vorsichtsmaßnahmen



Beim Essen im Restaurant können Menschen mit Krankheitserregern in Kontakt kommen. Da der Mensch durchschnittlich 15-23 mal pro Stunde sein Gesicht berührt, besteht ein erhöhtes Risiko für die Ausbreitung von Keimen.<sup>2</sup>

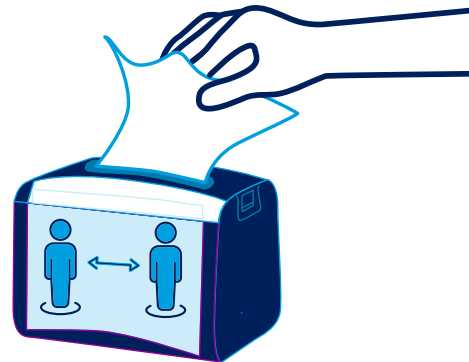
## Wann Sie eine Serviette verwenden sollten



Es gibt keinerlei Nachweis, dass eine herausstehende Serviette im Spender ein Gesundheitsrisiko darstellt.

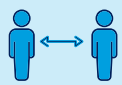
Die Servietten sind in einem Spender hygienisch und trocken untergebracht, sodass die Ausbreitung von Viren wirkungsvoll verhindert wird. Deshalb besteht bei Spenderservietten keine Gefahr durch Krankheitserreger.<sup>3</sup>

67 % der Restaurantgäste wünschen sich Servietten aus einem geschlossenen Spender auf dem Tisch anstatt vom Personal gereichte Servietten.<sup>4</sup>



## Bewährte Hygienepraktiken für Restaurants und Kantinen<sup>5</sup>

Da immer mehr Menschen in Restaurants und an der Arbeitsstelle essen, müssen Arbeitgeber für Folgendes sorgen:



Die Mitarbeiter müssen die Möglichkeit haben, mindestens 1,50 m Abstand zueinander zu halten.



Die Mitarbeiter müssen informiert werden, wann sie zu **Hause bleiben müssen** und wann sie zur Arbeit zurückkehren dürfen.



Die **Mitarbeiter müssen sich häufig und regelmäßig jeweils mindestens 20 Sekunden lang mit Wasser und Seife die Hände waschen**. Die Einhaltung dieser Regel muss in geeigneter Form kontrolliert werden.



Für Situationen, in denen Wasser und Seife nicht zur Verfügung stehen und die Hände nicht sichtbar verschmutzt sind, muss den **Mitarbeitern Händedesinfektionsmittel bereitgestellt werden**.



Falls möglich müssen alle Mitarbeiter **Mund-Nasenschutzmasken** tragen.



**Hygieneartikel wie Servietten müssen ausreichend** zur Verfügung stehen, um adäquate Hygiene zu ermöglichen.

ACHTUNG



MASKENPFLICHT

BITTE



HÄNDE WASCHEN

Bringen Sie in gut sichtbarer Position Hinweise an, die auf **alltägliche Schutzmaßnahmen aufmerksam machen** und erläutern, wie die Ausbreitung von Krankheitserregern durch richtiges Händewaschen und das Tragen einer Schutzmaske gestoppt wird.

<sup>1</sup> <https://www.ecdc.europa.eu/en/covid-19/questions-answers>

<sup>2</sup> Kwok, Gralton, McLaws. American Journal of Infection Control (2015). Face Touching: A Frequent Habit That Has Implications for Hand Hygiene

<sup>3</sup> Ren SY, Wang WB, Hao YG, et al. Stability and infectivity of coronaviruses in inanimate environments. World J Clin Cases. 2020;8(8):1391-1399. doi:10.12998/wjcc.v8.i8.1391

<sup>4</sup> Umfrage von Technomic in Kooperation mit Essity im Juli 2020. Die Umfrage wurde in den USA durchgeführt. Insgesamt nahmen 1.000 Personen teil.

<sup>5</sup> <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/business-employers/bars-restaurants.html>



Think ahead.