



## **Wichtige Informationen für die Unternehmer im Party Service und Catering zu 2019-nCoV (Coronavirus) und den aktuellen Entwicklungen**

Dieses Merkblatt soll Sie über branchenspezifische Fragestellungen zum neuartigen Corona-Virus (2019-nCoV) informieren. Hysterie und Panik sind fehl am Platz, was nun zählt sind sachliche Informationen und Aufklärung. Derzeit greift das Corona-Virus auch in Deutschland immer mehr um sich, weshalb wir unsere Mitarbeiter noch einmal hierzu sensibilisieren möchten.

### **1. Wie wird das Corona-Virus übertragen?**

Die Übertragung auf den Menschen geschieht in der Regel über die Luft als Tröpfcheninfektion, kann aber auch über Händekontakt (zum Beispiel Händeschütteln) geschehen. Auf jeden Fall ist für eine Ansteckung ein enger Kontakt mit einem infizierten Menschen nötig.

### **2. Wie kann man sich vor einer Ansteckung schützen?**

Das Einhalten der Personal- und **Händehygiene** hat im Party Service und Catering insbesondere im Zusammenhang mit der Ausbreitung des Corona-Virus oberste Priorität.

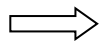
### **3. Besteht die Gefahr einer Infektion mit 2019-nCoV über importierte Lebensmittel oder Gegenstände?**

Eine Infektion über importierte Waren ist sehr unwahrscheinlich, da im Vorfeld eine Kontamination stattgefunden haben und das Virus nach dem weiten Transportweg noch aktiv sein müsste. Ob das neuartige Corona-Virus in flüssigem oder getrocknetem Material mehrere Tage infektiös bleibt, ist unbekannt. Dem Robert Koch-Institut sind **keine** Infektionen durch importierte Gegenstände oder Lebensmittel bekannt.

### **4. Wie wahrscheinlich ist die Übertragung von 2019-nCoV durch den Verzehr von Lebensmitteln oder den Kontakt mit Bedarfsgegenständen?**

Eine Übertragung des Erregers über Lebensmittel auf den Menschen ist nach derzeitigem wissenschaftlichem Kenntnisstand unwahrscheinlich. Für die Möglichkeit einer Infektion des Menschen über den Kontakt mit Produkten, Bedarfsgegenständen oder durch Lebensmittel gibt es, auch beim aktuellen Ausbruch, bisher nach derzeitigem wissenschaftlichem Kenntnisstand **keine** Belege.

### **5. Welche Hygienemaßnahmen müssen ab sofort eingehalten werden?**



**Achten Sie insbesondere auf folgende Maßnahmen:**

#### **5.1. Einhalten der Nies- und Hustenetikette.**

Wer husten oder niesen muss, sollte dies in ein Taschentuch tun und dies sofort in einen Abfalleimer mit Deckel entsorgen. Stofftaschentücher sollten anschließend bei mindestens 60°C gewaschen werden. Ist kein Taschentuch griffbereit, dann in den Ärmel husten oder niesen. In beiden Fällen sollte man sich dabei von anderen Menschen wegdrehen und am besten einen Höflichkeitsabstand von einem Meter einhalten.

#### **5.2. Es muss eine dem Infektionsrisiko angemessene Belüftung des gesamten Betriebes und der Veranstaltungsorte ständig gewährleistet sein.**

#### **Hygiene:**

#### **5.3. Jeder Mitarbeiter hat sich bezüglich der Händehygiene an folgende Vorschriften zu halten:**

##### **Waschen und Desinfizieren Sie ihre Hände immer:**

- vor Arbeitsaufnahme
- nach Pausen (auch Raucher-Pausen)
- nach dem Toilettengang
- nach dem Mittagessen – vor der Essensausgabe –
- nach der Verarbeitung kritischer Lebensmittel (Eier, Geflügelfleisch, Gemüse...)

#### **5.4. Reinigungs- und Desinfektionsintervalle im Betrieb erhöhen**

#### **5.5. Vermeiden Sie „Händeschütteln“**

**5.5. Teilen Sie uns gemäß ihrer Belehrung nach § 43 Infektionsschutz-Gesetz mit**, wenn Sie grippe-ähnliche Symptome wie Fieber, Kopf- und Gliederschmerzen, etc. aufweisen.