

Pandemie-Massnahmen im Gastgewerbe

Zentrale Massnahmen im Gastgewerbe bei einer Pandemie

Anm.GastroRecht: Beim nachfolgenden 10-Punkteplan handelt es sich um eine Empfehlung des Branchenverbandes GastroSuisse.

Der nachfolgend aufgeführte 10-Punkte-Plan beinhaltet zentrale Massnahmen zur Minimierung eines Infektionsrisikos in einem gastgewerblichen Betrieb. Die Massnahmen sind insbesondere zugeschnitten auf die derzeit aktuelle Grippe A(H1N1), welche auch als sogenannte "**Schweinegrippe**" bekannt ist. Da die Ausgangslage betreffend ein Infektionsrisiko bei jedem Betrieb unterschiedlich ist, kann der folgende Plan keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben. Entscheidend ist, dass in jedem Betrieb eine Situationsanalyse durchgeführt wird, nach welcher ein sachgerechter Pandemieplan erstellt werden kann, in welchem insbesondere auch organisatorische Angelegenheiten geregelt sind.

Der 10-Punkte-Massnahmeplan zum Schutz von Mitarbeitern und Gästen

1. Besonders wichtig: Regelmässiges und häufiges Händewaschen mit Seife (sowie immer auch gleich zu Beginn des Arbeitseinsatzes). Selbstverständlich sind die Hände zudem immer vor der Zubereitung von Speisen zu waschen.
2. Beim Niesen oder Husten sollte ein Taschentuch verwendet werden. Anschliessend sind die Hände zu waschen. Wer kein Taschentuch zur Hand hat, soll in die Armbeuge niesen oder husten.
3. Wenn möglich sollte zu anderen Personen ein Abstand von einem Meter eingehalten werden, durch welchen die Ansteckungsgefahr wesentlich verkleinert wird. Körperkontakt sollte weitgehend eingeschränkt werden.
4. Oft benützte Oberflächen (z.B. Türklinken) sind mehrmals pro Tag zu reinigen. Tisch- und Stuhlflächen sollten nach jedem Gast gereinigt werden.
5. Dem Reinigungspersonal sollen Wegwerfhandschuhe zur Verfügung gestellt werden.
6. Bei stärkerem Auftreten der Pandemie können die Tische und Stühle in grösseren Abständen platziert werden, um den optimalen Abstand von einem Meter zu ermöglichen.
7. In einem fortgeschrittenen Pandemiestadium können die Mitarbeiter mit Hygienemasken ausgerüstet werden.
8. Die Gäste können auf die wichtigsten Punkte zur Verhinderung einer Ansteckung hingewiesen werden. So beispielsweise mit den folgenden Merkblättern des Bundesamtes für Gesundheit: - "Pandemiebedrohung: Die wichtigsten Hygienemassnahmen" - "Empfehlungen für Reisende: Grippe A(H1N1)" Beide Merkblätter sind unter folgendem Link auf der Website des BAG downloadbar: <http://www.bag.admin.ch/influenza/06411/index.html?lang=de>
9. Mitarbeiter mit Grippesymptomen haben umgehend den Arbeitgeber zu orientieren, welcher sodann über die Weiterbeschäftigung entscheidet. Im Krankheitsfall sollen sich die Mitarbeiter bis einen Tag nach Abklingen der Krankheit zu Hause aufhalten.
10. Generell sollten die Empfehlungen des BAG sowie allfällige behördliche Anweisungen beachtet werden.

Zur weiteren Vorbereitung auf eine Pandemie werden zusätzlich folgende Unterlagen empfohlen: - "Pandemieplan – Handbuch für die betriebliche Vorbereitung" des BAG und SECO (<http://www.bag.admin.ch/influenza/01120/01134/03058/04319/index.html?lang=de>) - "Influenza-Pandemieplan Schweiz", insbesondere das Kapitel "Pandemie und Betriebe" aus Teil III (S. 196 ff.) sowie die diesbezüglichen Anhänge

(<http://www.bag.admin.ch/influenza/01120/01134/03058/index.html?lang=de>). - "FAQs Pandemie und Betriebe" des SECO (<http://www.seco.admin.ch/themen/00645/02337/index.html?lang=de>)

(Quelle: GastroJournal Nr. 32 vom 6.8.2009, Seite 18)