

## Checkliste Infektionsschutz für Bäckerei, Café und Bäckergastronomie

Nachfolgend eine Übersicht über die Dokumente und Aushänge, die Sie benötigen  
(und im Falle einer Prüfung griffbereit haben sollten)

	Anforderung	Hinweise zur Umsetzung
1	Hygiene-Konzept (Backstube, Laden, Café, Gastronomie)	Vorlage Hygienekonzept des Landes-Innungsverbandes
2	Pandemiekonzept	Vorlage BGN; Ausfüllhinweise zum BGN-Konzept; BGN Gefährdungskonzept (Anlagen zum Hygiene-Konzept)
3	Parkplatzkonzept	Vorlage Parkplatzkonzept
4	Belüftungskonzept	integriert in Hygiene-Konzept
5	Aushang Kunden, der über Anzahl der Kunden im Laden informiert, Abstandregel, Zutrittsbeschränkungen, Kontaktbeschränkung	Vorlagen - möglichst auf A3 oder größer ausdrucken oder auf Tafel schreiben
6	Toiletten: Aushang, wie viele Personen sich dort aufhalten dürfen (bitte warten!); Aushang „richtig Hände waschen“	Vorlage Händewaschen <a href="http://www.infektionsschutz.de">www.infektionsschutz.de</a> aufhängen
7	Gästeliste für Spontanbesuche	Gästeliste "Innungsbäcker; Vorlage Tischkarten
8	Angepasste Hygiene- und Reinigungspläne, insbesondere ergänzen, in welchen Abständen Berührungsflächen zu reinigen / desinfizieren sind	Vorlagen im Mitgliederbereich; Leitlinie für gute Hygienepraxis in Bäckereien und Konditoreien; falls Küchenbetrieb auch Leitlinie der DEHOGA für die Gastronomie
9	Gästeliste für Spontanbesuche	Gästeliste "Innungsbäcker; Vorlage Tischkarten
10	Nachweislisten über durchgeführte Schulungsmaßnahmen für Mitarbeiter (Hygiene, Infektionsschutz)	
11	bei Bedarf: Markierungen zur Wegführung / Abstand halten	
12	kontaktfreies Schichtsystem	
13	Produktion, eventuell Laden: Arbeitsbereiche definieren - Abstand 1,5 m	z. B. Layout-Pläne Produktion / Laden / Café