



57

Stadt Köln - Umwelt- und Verbraucherschutzamt  
Friedrich-Ebert-Ufer 64-70, 51143 Köln**Umwelt- und Verbraucherschutzamt  
Lebensmittelüberwachung und Veterinärdienste**Bezirksrathaus Porz  
Friedrich-Ebert-Ufer 64-70, 51143 Köln  
Auskunft erteilt. Frau Gutowski  
Telefon 0221 221-24794  
, Telefax 0221 221-27616  
E-Mail [vetleb@stadt-koeln.de](mailto:vetleb@stadt-koeln.de)  
Internet [www.stadt-koeln.de](http://www.stadt-koeln.de)An die nichtstädtischen Einrichtungen  
mit Gemeinschaftsverpflegung

via E-Mail

Sprechzeiten  
Mo. - Do. 08:00 - 16:00 Uhr, Fr. 08:00 - 12:00 Uhr  
Publikumsverkehr zu Verreisen mit Tieren  
Di. und Do. 8.00 - 12.00 Uhr  
und nach VereinbarungKVB Stadtbahn-Linie 7  
Bus-Linien 151, 152, 154, 160, 161, 162  
Haltestelle : Porz Markt  
S-Bahn-Linie S12

Ihr Schreiben

Mein Zeichen

Datum

11.03.2020

Ich bitte um

 Beachtung Kenntnisnahme**Präventivmaßnahmen zur Minimierung von Corona-Infektion in der Gemeinschaftsverpflegung****Hier: Handlungsempfehlung zur losen Abgabe von Lebensmitteln**

Sehr geehrte Damen und Herren,

aufgrund des aktuellen Corona-Geschehens sind wir im Interesse aller Beteiligten dazu angehalten Infektionsketten zu unterbrechen bzw. die Ausbreitung des Coronavirus zu verlangsamen.

Da in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung Lebensmittel (z.B. Salatbar, Obst, Brötchen) und Lebensmittelbedarfsgegenstände (z.B. Besteck, Teller, Tassen) häufig in Selbstbedienung zugänglich sind, lässt sich eine Übertragung von Corona-Viren durch einen infizierten, aber symptomfreien Gast auf das Lebensmittel/den Lebensmittelbedarfsgegenstand nicht ausschließen.

Um die Gefahr der indirekten Infektion durch Lebensmittel/Lebensmittelbedarfsgegenstände zu minimieren, sind aus lebensmittelrechtlicher Sicht und im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes folgende Maßnahmen zu ergreifen:

- Sofern möglich ist auf eine lose Abgabe von Speisen in Selbstbedienung gänzlich zu verzichten. Andernfalls müssen Ausgabestellen von Speisen, die zum Roh- oder Kaltverzehr (z.B. Salate, Desserts, Obst, Brötchen) bestimmt sind und in Selbstbedienung abgegeben werden über einen ausreichenden Atem- und Spuckschutz verfügen, um die Lebensmittel vor einer Kontamination zu schützen.

Seite 2

- Lebensmittelbedarfsgegenstände (Besteck, Teller, Gläser, Tassen) werden nicht zur Selbstbedienung feilgehalten, sondern ausschließlich über das Küchenpersonal ausgegeben. Auf Tischmenagen (Öl, Essig, Pfeffer und Salz) ist entsprechend zu verzichten.
- keine Abgabe von losen Getränken in Selbstbedienung (z.B. O-Saft oder Milch in einer Glaskaraffe).
- das Ausgabepersonal darf keine akuten Symptome eines respiratorischen Infekts (Husten, Schnupfen) haben.
- Gäste und Personal sind durch Aushang des beiliegenden Flyers im Eingangsbereich der Kantine bzw. der Essensausgabe an die Wichtigkeit der Handhygiene zu erinnern.

**Im Falle von Schulen und Kitas gilt zusätzlich:**

- Schüler und Kinder sollten nicht an der Essensausgabe beteiligt werden; die Essensausgabe sollte ausschließlich durch das Ausgabepersonal erfolgen.

Ich bitte eindringlich um Beachtung der beschriebenen Maßnahmen!

Mit freundlichen Grüßen  
Im Auftrag