

## **Leitfaden Mindestanforderungen an Hygienekonzepte (Version 1.2) für gastronomische und Beherbergungsbetriebe, die ab dem 18. Mai 2020 ihren Betrieb wiederaufnehmen**

### **1. Ausgangslage**

Voraussetzung für die Öffnung von gastronomischen und Beherbergungsbetrieben ab dem 18. Mai 2020 ist, dass sie ein Hygienekonzept erstellen, mit dem sie die notwendigen Vorkehrungen zur Einhaltung von Hygiene- und Schutzmaßnahmen zur Verhinderung der Ausbreitung des Coronavirus treffen. Die Konzepte sind in den Betrieben umzusetzen und auf Verlangen den zuständigen Gesundheitsämtern vorzuzeigen, ggf. in vereinfachter Form auszuhängen. Die nachfolgenden Vorgaben sind Mindeststandards und sollen als Grundlage für ein betriebliches Hygienekonzept dienen. Die Mindeststandards können und sollen durch weitere geeignete Maßnahmen, die z.B. unter Einbeziehung der Empfehlungen des RKI, der Gesundheitsbehörden, der BGN, des DEHOGA (vgl. die Exit-Strategie-Empfehlungen für Hotellerie und Gastronomie in SH vom 08.05.2020, **Anlage 1**) von den jeweiligen Verbänden und Betrieben erarbeitet werden und sich an den individuellen betrieblichen Besonderheiten orientieren, erweitert werden. Zudem sind die arbeitsschutzrechtlichen Anforderungen zu beachten. Bei konkurrierenden Empfehlungen ist immer den behördlichen Vorgaben Vorrang einzuräumen.

### **2. Allgemeine Anforderungen an betriebliche Hygienekonzepte**

Die nachfolgenden Vorgaben müssen in jedem betrieblichen Hygienekonzept berücksichtigt werden:

- 2.1 Die Einhaltung der Vorgaben der Corona-Bekämpfungsverordnung des Landes SH in der jeweils geltenden Fassung ist sicherzustellen. Das gilt insbesondere für die Kontaktbeschränkungen.
- 2.2 Die Exit-Strategie-Empfehlungen des DEHOGA für Hotellerie und Gastronomie in SH vom 08.05.2020 (**Anlage 1**) sind zu berücksichtigen.
- 2.3 Zur Einhaltung der Arbeitsschutz- und Hygienestandards für Betriebe im Gastgewerbe ist die Handlungshilfe „Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel

und Gastgewerbe in der jeweils aktuellen Fassung (derzeit: Fassung v. 29.04.2020 vgl. **Anlage 2**) zu berücksichtigen.

- 2.4 Die Gäste und Kunden werden durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert über Zutrittsbeschränkungen (Begrenzung der Besucherzahl auf Grundlage der räumlichen Kapazitäten) sowie über Hygiene- und Abstandsregelungen (Mindestabstand von 1,5m halten, Husten- und Niesetikette, Händewaschen, nicht ins Gesicht fassen, Desinfektionsmittel nutzen), das eigene betriebliche Hygienekonzept und darüber, dass Zuwiderhandlungen zum Verweis aus der jeweiligen Einrichtung führen können.
- 2.5 Es werden ausreichend Möglichkeiten zur Einhaltung der Händehygiene (Handwaschplätze und Desinfektionsstationen), die die Gäste gut erreichen und nutzen können, zur Verfügung gestellt ohne dass es zu Ansammlungen kommt. Oberflächen, die häufig von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, Gästen und Kunden berührt werden, und Sanitäreinrichtungen sind regelmäßig zu reinigen.
- 2.6 Innenräume sind regelmäßig zu lüften.
- 2.7 Die Personaleinsatzplanung hat so zu erfolgen, dass die Infektionsgefahr möglichst niedrig ist und die geltenden Hygiene- und Schutzregeln so weit wie möglich eingehalten werden.
- 2.8 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sind zu schulen, damit sie u.a. wissen: wie schütze ich mich selbst, wie schütze ich meine Kollegen und Kolleginnen und Gäste/Kunden, wie vermeide ich Infektionsgefahren, wie gehe ich mit Kunden verschiedener Altersgruppen um (Kinder, ältere Menschen, Menschen, die zu Risikogruppen zählen), wie weise ich Gäste und Kunden auf die allgemeinen Verhaltensregeln und auf das betriebliche Hygienekonzept hin, wie verhalte ich mich, wenn ich von einem Infektionsfall im Betrieb erfahre?
- 2.9 Pläne sind vorab für den Fall aufzustellen, dass vermutet wird, eine Person habe sich infiziert. Der Plan soll enthalten, wer genau zu informieren ist (Telefonnummern der zuständigen Gesundheitsbehörde), welche zusätzlichen Schutzmaßnahmen zu treffen sind (Information von Personal, Kunden, Gästen, Absperren von betroffenen Räumlichkeiten) und wie die Abreise von (infizierten) Gästen und Kunden in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt zu regeln ist.

### 3. Weitergehende Anforderungen für gastronomische Betriebe

- 3.1 Für alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen mit unmittelbarem Gästekontakt (unter 1,5m Abstand) wird empfohlen, eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Wichtiger noch ist die Einhaltung der Abstandsregeln, z.B. durch die Verwendung von Servierwagen, die geeignet sind, eine solche Vorsichtsmaßnahme ersetzen zu können.
- 3.2 Personen, die den Mindestabstand von 1,5m nach § 2 Absatz 1 der Corona-Verordnung nicht einhalten müssen, dürfen an einem Tisch platziert werden. Nach der geltenden Fassung dürfen demnach unabhängig von der Personenzahl Angehörige des eigenen Haushaltes mit Angehörigen eines weiteren Haushaltes an einem Tisch sitzen. Auch dürfen Familien (Ehegatten, Geschiedene, eingetragenen Lebenspartner, Lebensgefährten, Geschwister, eigene Kindern und andere in gerader Linie Verwandte) an einem Tisch Platz nehmen. Die Familienmitglieder können verschiedenen Haushalten angehören, mehr als 10 Personen dürfen es nach § 2 Absatz 4 der Corona-Bekämpfungsverordnung jedoch nicht sein.
- 3.3 Um den Gästefluss mit Sitzplätzen im Innen- und/oder Außenbereich zu steuern, besteht eine Anmelde- bzw. Reservierungspflicht. Bei Spontanbesuchen ist eine Anmeldung bei Ankunft ausreichend. Spätestens in der Gaststätte sind gemäß § 4 Absatz 2 der Corona-Bekämpfungsverordnung Name, Anschrift und, soweit vorhanden, Telefonnummer und E-Mail-Adresse anzugeben, um im Infektionsfall Kontakte nachverfolgen zu können. Der Gastwirt hat dafür das Zeitfenster festzuhalten, in dem der jeweilige Gast in der Einrichtung war. Es sind Steuerungsmöglichkeiten zu entwickeln, die den Begegnungsverkehr zwischen den Gästen vermeiden (insbesondere im Ein- und Ausgangsbereich, auf Fluren, an Aufzügen, in Treppenhäusern, in Toilettenanlagen etc.).
- 3.4 Kontaktdaten werden nicht erhoben, wenn Kunden die Speisen nur zur Mitnahme abholen.
- 3.5 Der Mindestabstand von 1,5m zwischen den besetzten Stühlen des einen Tisches zu den besetzten Stühlen des nächsten Tisches ist zu gewährleisten. Das gilt für den Innen- und Außenbereich. Bei Einsatz von geeigneten physischen Barrieren (z.B. Plexiglaswänden), die die Länge/Breite der Tische ausreichend abdecken und hoch genug sind, um direkte Tröpfcheninfektion zwischen den Gästen zu vermeiden, können die Abstände zwischen den besetzten Stühlen an den Tischen auch weniger als 1,5m betragen. Die Zahl der gleichzeitig anwesenden Gäste darf 50 Personen

nicht überschreiten, es sei denn, es liegt ein der zuständigen Gesundheitsbehörde angezeigtes Hygienekonzept vor, in dem dargelegt wird, dass Abstands- und Hygieneregeln (insbesondere in den Toilettenanlagen) auch bei Betrieb mit mehr als 50 Gästen gleichzeitig umgesetzt werden können.

3.6 Die Betriebe dürfen für Gäste nur zwischen 05:00 und 22:00 Uhr geöffnet sein.

3.7 Die Betreiber verabreichen keine alkoholischen Getränke an erkennbare betrunkene Personen.

3.8 Buffets sind nicht erlaubt. Gäste dürfen ausschließlich am Tisch bedient werden.

3.9 Im Self-Service können nur fertige Tellergerichte ausgegeben werden.

3.10 Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung durch die Gäste (Speisekarten, Tablett, Servietten, Menagen etc.) sollten auf ein Minimum reduziert werden und müssen bei jedem Gästewechsel desinfiziert werden.

3.11 Die Räumlichkeiten, in denen sich Gäste oder Mitarbeiter aufhalten, sind regelmäßig zu lüften (Frischluftzufuhr).

3.12 Für die Benutzung von Gästetoiletten ist eine geeignete Zugangsregelung zu schaffen, die sich an der Größe des Toilettenraums orientiert. Abstandsregelungen sind einzuhalten, ggfs. einzelne Toiletten/Pissoirs zu sperren. Ferner sind Gästetoiletten in regelmäßigen Abständen zu reinigen. Flüssigseife, Einmalhandtücher und Desinfektionsspender werden bereitgestellt.

#### **4. Weitergehende Anforderungen für Beherbergungsbetriebe**

- 4.1 Name, Anschrift und, soweit vorhanden, Telefonnummer und E-Mail-Adresse der Gäste sind zu erheben, um im Infektionsfall Kontakte nachverfolgen zu können.
- 4.2 Nur Personen, denen der Kontakt nach § 2 der Corona- BekämpfungsVO des Landes SH in der jeweils geltenden Fassung erlaubt ist, dürfen gemeinsam ein Zimmer beziehen.
- 4.3 In allen öffentlichen Bereichen (Rezeption, Tagungsräume, Frühstücksraum Restaurant, Bar, Außen- und Freizeitbereiche, Sanitärbereiche) sind die Abstands- und Hygieneregeln zwischen Mitarbeitern und Gästen und den Gästen untereinander einzuhalten. Gäste, die den Abstand von 1,5m gemäß § 2 Absatz 1 der Bekämpfungsverordnung nicht einhalten müssen, dürfen an einem Tisch sitzen.
- 4.4 Für die gastronomischen Bereiche (Frühstücksservice, Restaurant, Bar) gelten die Vorgaben wie für die gastronomischen Betriebe.
- 4.5 Für die Benutzung von Gästetoiletten ist eine geeignete Zugangsregelung zu schaffen, die sich an der Größe des Toilettenraums orientiert. Abstandsregelungen sind einzuhalten, ggfs. einzelne Toiletten/Pissoirs zu sperren. Ferner sind Gästetoiletten in regelmäßigen Abständen zu reinigen. Flüssigseife, Einmalhandtücher und Desinfektionsspender werden bereitgestellt.
- 4.6 Die gleichzeitige Nutzung von Personenaufzügen durch mehrere Personen entsprechend der Größe des Aufzugs ist so zu beschränken, dass die Abstände eingehalten werden. Die Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen wird empfohlen.
- 4.7 Die Möglichkeit, hoteleigene Schwimmbäder, Saunen und Wellnessbereiche zu nutzen, richtet sich nach der Corona- BekämpfungsVO des Landes SH in der jeweils geltenden Fassung. Derzeit ist die Nutzung gem. § 3 Abs. 4 Satz 2 der Corona- BekämpfungsVO untersagt.
- 4.8 Die Zulässigkeit von Massagebehandlungen und Beauty-Anwendungen richtet sich nach der Corona-BekämpfungsVO des Landes SH in der jeweils geltenden Fassung. Derzeit sind die genannten Dienstleistungen erlaubt. Sofern die Tätigkeiten am Gesicht der Kunden und Kundinnen ausgeführt werden, müssen gemäß § 9 Absatz 1 der Verordnung besondere Schutzmaßnahmen die Übertragung des Coronavirus ausschließen.