

Hygieneplan der saarländischen Landesregierung für Gaststätten und Beherbergungsstätten

I. Schutz der Beschäftigten

Aktualisierung der Gefährdungsbeurteilung

Die Gefährdungsbeurteilung nach dem Arbeitsschutzgesetz und den darauf gestützten Verordnungen ist zu aktualisieren und um die erforderlichen Schutzmaßnahmen zum Infektionsschutz im Zusammenhang mit dem Corona-Virus SARS-CoV2 zu ergänzen. Gleiches gilt für die Gefährdungsbeurteilung nach dem Mutterschutzgesetz.

Unterweisung

Über die Schutzmaßnahmen und deren Umsetzung sind die Beschäftigten vor der Wiederaufnahme der Arbeit in der Gastronomie und der Hotellerie zu unterweisen. Dies ist zu dokumentieren.

Anpassung der Arbeitsbedingungen und Arbeitsabläufe

Zur Umsetzung sind geeignete technische, organisatorische und persönliche Schutzmaßnahmen zu treffen. Dabei sind insbesondere nachfolgende Regelungen zu beachten.

Mindestabstand von 1,50 m

Grundsätzlich ist die Einhaltung des Mindestabstandes zwischen den Beschäftigten untereinander und zu den Gästen einzuhalten. Auch die Abstände von Gästen verschiedener Gruppen untereinander sind entsprechend sicherzustellen. Die Sitzgelegenheiten sind entsprechend anzuordnen, Schutzabstände am Eingangsbereich, auf Treppen, an Türen und in Sanitärräumen sind vorzugeben. Kann der Mindestabstand nicht eingehalten werden, ist der Einbau von Trennwänden erforderlich.

Bei der Nutzung von Aufzügen und Sanitäreinrichtungen sind die Vorgaben zur Kontaktbeschränkung einzuhalten. Entsprechende Vorkehrungen sind zu treffen. Auf Verkehrswegen können Einwegregelungen erforderlich sein.

Die Zahlung sollte bevorzugt kontaktlos erfolgen. Alternativ ist eine Regelung zur Geldübergabe zu treffen (Ablage, Tablett) oder die Einrichtung eines Kassenserviceplatzes mit entsprechenden Hygienevorkehrungen einzurichten.

Gästekontakt bei der Platzzuweisung, Bestellaufnahme, dem Servieren, Kassieren und Abräumen ist auf ein Mindestmaß zu begrenzen.

Hintergrundbeschallung ist so einzupegeln, dass eine problemlose Kommunikation zwischen Servicepersonal und Gästen unter Einhaltung des Mindestabstandes möglich ist.

Mund-Nasen-Bedeckung (MNB)

Beschäftigte mit unmittelbarem Gästekontakt (kleiner 1,50m) müssen MNB (sog. Community-Masken) sowie grundsätzlich bei der Zubereitung von Speisen und Getränken und in Räumen, in denen eine Zusammenarbeit der Beschäftigten die Einhaltung des Mindestabstandes nicht gewährleisten kann, tragen. Gesichtsvisiere bieten keinen gleichwertigen Ersatz für MNB. Der Arbeitgeber hat den MNB zur Verfügung zu stellen. Gäste haben ebenfalls MNB zu tragen, wenn sie sich abseits des Tisches bewegen.

Hygiene- und Desinfektionsplan

Für die persönliche, regelmäßig durchzuführende Händehygiene sowie die entsprechende Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten ist ein verbindlicher Hygiene-/Reinigungsplan auszuarbeiten. Nach jedem Abräumvorgang hat eine gründliche Händedesinfektion stattzufinden.

Das Tragen von Handschuhen ist kein Ersatz für die Händehygiene. Entsprechende Desinfektionsmaßnahmen bzw. Handschuhwechsel sind an den o.g. Punkten notwendig.

Nach jedem Gastwechsel ist eine gründliche Reinigung berührter Flächen erforderlich (z. B. Tische, Armlehnen, alle Gegenstände in den Gastzimmern, Handläufe, Türgriffe). Für besonders frequentierte Bereiche wie Eingang und Sanitärräume sind Reinigungsintervalle festzulegen.

Benutztes Geschirr, insbesondere Gläser und Besteck, sind mit Seifenlauge und mit einer Mindesttemperatur von 60 Grad Celsius zu spülen. Die Benutzung einer Geschirrspülmaschine, die diese Temperatur sicherstellt, wird dringend empfohlen.

Regelmäßiges Lüften

Alle Räumlichkeiten, die der Bewirtung und Beherbergung von Gästen dienen sowie alle Arbeitsräume sind regelmäßig zu lüften. Insbesondere in Gasträumen ist auf einen kontinuierlichen Luftaustausch zu achten.

Beschäftigungsverbote, Beschäftigungsbeschränkungen

Beschäftigte, bei denen ein Verdacht auf eine mögliche Corona-Virus-Infektion besteht oder die Symptome einer akuten Atemwegserkrankung bzw. Fieber zeigen, dürfen nicht beschäftigt werden.

Beschäftigte mit einem erhöhten Risiko aufgrund von Vorerkrankungen können einen Freistellungsanspruch haben. Sie können nur auf der Grundlage einer individuellen Gefährdungsbeurteilung mit Arbeiten beschäftigt werden, die sie ohne Risiko ausführen können (z. B. Home-Office, Telefondienst, Beschaffungswesen, Büroarbeiten).

Für Schwangere gelten diese Vorgaben analog. Beschäftigungsverbote bzw. Beschäftigungsbeschränkungen unter Einbeziehung der Ansteckungsrisiken mit dem Corona-Virus sind zu beachten.

Berufsgenossenschaftliche Regelungen zum Schutz der Beschäftigten für einzelne Bereiche der Gastronomie zum Schutz der Beschäftigten sind zu beachten (<https://www.bgn.de/corona/bgn-handlungshilfen-fuer-betriebe>).

II. Schutz der Gäste

Im Eingangsbereich sind Hinweisschilder mit den wichtigsten Regeln aufzustellen: Hygieneregeln (Händereinigung und Desinfektion, Hygieneregeln beim Husten und Niesen), Mindestabstand, Service, Bezahlungsmodalitäten, Hinweis, dass ein Besuch von Gästen, die sich krank fühlen oder in Quarantäne befinden wegen SARS-CoV-2 oder in häuslicher Isolierung wegen COVID-Erkrankung, strikt untersagt ist.

Ebenso ist Händedesinfektionsmittel im Eingangsbereich frei zugänglich und gut sichtbar zur Verfügung zu stellen. Gleiches gilt für die Bereiche der Sanitäranlagen / WCs.

Hotelgästen ist das gemeinsame Beziehen eines Hotelzimmers ohne Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 m nur im Rahmen der zulässigen Kontakte gemäß der Corona-Bekämpfungs-Verordnung in ihrer jeweils gültigen Fassung, abrufbar unter www.corona.saarland.de, gestattet.

Der Zugang der Gäste ist im Eingangsbereich zu kontrollieren. Dabei ist darauf zu achten, dass die zulässige Höchstzahl nicht überschritten wird. Warteschlangen im Eingangsbereich und vor Sanitärräumen sind zu vermeiden.

Auf die Einhaltung der Kontaktbeschränkungen der Gäste untereinander ist hinzuweisen. Die maximale Gästezahl ist an die Gegebenheiten des jeweiligen Gastronomiebetriebes anzupassen.

Die Bestimmungen der Corona-Bekämpfungs-Verordnung in ihrer jeweils gültigen Fassung, abrufbar unter www.corona.saarland.de, sind einzuhalten.

Die Bewirtschaftung von gastronomischen Angeboten sowie Angeboten der Beherbergungsstätten erfolgt durch Vorreservierungen. Alternativ ist vor Ort zur Einhaltung der Vorgaben der Verordnung eine Zuweisung von Tischen und Sitzplätzen sowie deren Anordnung erforderlich. Der für einen Wechsel der Gäste erforderliche Zeitraum für eine Vor- und Nachbereitung der Tische ist bei der Reservierung bzw. Belegung zu beachten. Die Bedienung der Gäste muss grundsätzlich am Tisch erfolgen (Bedienpflicht), Ausnahmen gelten für die Abgabe mitnahmefähiger Speisen und Getränke, beispielsweise an Kiosken, in Kantinen oder Selbstbedienungsrestaurants. Buffets mit Selbstbedienung sind nicht zulässig (Buffetverbot). Der Thekenbetrieb sowie der Aufenthalt an der Theke sind ebenfalls nicht erlaubt (Thekenverbot). Stehplätze dürfen nicht angeboten werden (Sitzplatzpflicht).

Tische und Sitzplätze sind so anzuordnen, dass der Mindestabstand von 1,50 m von jedem Sitzplatz aus zu Sitzplätzen und Tischfläche des Nebentisches eingehalten wird. Ein Hinzustellen von Sitzplätzen in diese Abstandsflächen ist nicht gestattet. Die zulässige Gästezahl am Tisch bzw. im Lokal/in der Einrichtung richtet sich nach dem Mindestabstand und den jeweils geltenden Kontaktbeschränkungen im privaten Bereich (z. B. Angehörige desselben Hausstands, Verwandtschaftsverhältnis u.a.). Der Mindestabstand zwischen zwei Gästegruppen gilt überall dort, wo es keinen mindestens gleichwertigen baulichen Schutz (z.B. Trennwände) gibt.

Zur Nachverfolgbarkeit einer Ansteckung ist bis zum Ende der Pandemie ein geeignetes Erfassungssystem erforderlich. Name, Erreichbarkeit und Wohnort je eines Vertreters der anwesenden Haushalte sowie der vollständige Besuchszeitraum sind zu dokumentieren und für einen Monat aufzubewahren, damit eine etwaige Infektionskette nachvollzogen werden kann. Ebenso ist der Aufenthalt des Personals im Betrieb zu dokumentieren. Diese Aufzeichnungen sind dem Gesundheitsamt auf Anforderung auszuhändigen. Sie dürfen nicht für andere Zwecke verwendet werden. Die Erhebung dieser Daten ist nach Art. 6 Abs. 1 lit. C Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) in Verbindung mit § 7 Absatz 2 VO-CP zulässig. Es bestehen Informationspflichten nach Art. 13 DSGVO. Nach Ablauf der Monatsfrist sind die Dokumentation unter Beachtung der DSGVO zu vernichten.

Für die Benutzung von Aufzügen und Sanitarräumen sind organisatorische Regelungen zur Einhaltung der jeweils geltenden Kontaktbeschränkungen zu treffen, die den Gästen beim Betreten bekanntzugeben sind. Insbesondere gemeinschaftlich genutzte Sanitarräume in Beherbergungsbetrieben, Wohnmobilstellplätzen und Campingplätzen sind engmaschig zu reinigen.

III. Lebensmittelhygienische Hinweise

Die allgemeinen Vorgaben des Lebensmittel-Hygienepakets, die bereits in den Leitlinien der Lebensmittelbranche und den Eigenkontrollkonzepten der Betriebe implementiert sind, müssen weiterhin beachtet werden. Die rechtlich festgelegte „Gute Hygienepraxis“ enthält das Prinzip des Schutzes der Lebensmittel vor jeglicher nachteiliger Beeinflussung. Unter der Einhaltung dieser Vorgaben sollte die sichere Abgabe von Lebensmitteln durch Gastronomiebetriebe gewährleistet sein.

Nähere Informationen können folgender Homepage entnommen werden:

https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html

IV. Verbindlichkeit

Diese Vorgaben beruhen auf Rechtsvorschriften zum Infektionsschutz und zum Arbeitsschutz. Ihre Umsetzung und Einhaltung ist Voraussetzung für die Wiederaufnahme des Betriebes. Verstöße werden durch die zuständigen Aufsichtsbehörden (Ortspolizeibehörden und Landesamt für Umwelt- und Arbeitsschutz) geahndet.