

Hilfestellungen des DEHOGA Sachsen zur Erarbeitung eines Hygiene- und Infektionsschutzkonzeptes für gastgewerbliche Betriebe

Stand: 12.05.2020

Die am 12.05.2020 in Kraft tretende Sächsische Corona-Schutz-Verordnung (SächsCoronaSchVO) hat insbesondere als grundsätzliches Ziel, den Infektionsschutz für die Gäste, Mitarbeiter und die allgemeine Bevölkerung zu regeln.

Einleitung

Laut Gesetzgebung muss jeder Unternehmer in seinem Unternehmen über eine § _____ verfügen.

Alle Betriebe und Einrichtungen haben ein Hygienekonzept zu erstellen, vorzuhalten und umzusetzen und den Behörden auf Anfrage vorzulegen. Kernpunkte sind ein Abstand von 1,50 m zu anderen Personen (Ausnahme Personenkreis §2, Abs. 1 der SächsCoronaSchVO) und Hygienemaßnahmen.

Das Konzept unterliegt der ständigen Evaluierung aufgrund der Gefahrenlage und der dann erforderlichen Anpassungen.

Regelungsebenen und Verantwortlichkeiten

Grundsätzlich gibt es, bei den betrieblichen Maßnahmen den Bereich des Arbeitsschutzes, also den Schutz der Mitarbeiter einerseits und den Schutz der Gäste andererseits zu berücksichtigen.

- Es existieren über den Arbeitsschutzstandard SARS-CoV-2 des Bundesarbeitsministeriums bereits für viele Bereiche verbindliche Standards. Diese sind durch die Berufsgenossenschaft BGN in entsprechende Branchenstandards für den Arbeitsschutz umgesetzt:
 - [BGN-Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandard](#)
 - [Pandemie- und Infektionsnotfallplan](#)
 - [FAQ – Katalog zum Coronavirus](#)
- Hygiene und Infektionsschutz sind durch die entsprechenden Gesetze und Verordnungen geregelt. Daneben treten die betrieblichen Konzepte, insbesondere das jeweilige betriebliche HACCP-Konzept. Damit setzt jeder Unternehmer in seiner Verantwortung und mit seiner Expertise generelles Recht um. Diese Struktur hat sich bewährt und wird sich auch in Coronazeiten bewähren. Das bedeutet auch:

Konkret:

- Die Hygieneleitlinien für die Gastronomie inklusive der hygienegerechten Ausstattung des Betriebs und der Personalhygiene, dokumentierte Reinigungs- und Schulungsmaßnahmen sowie betriebliche Eigenkontrollen und Gefahrenanalyse nach HACCP-Grundsätzen sind bereits grundlegende Voraussetzung für jeden gastgewerblichen Betrieb.
 - Jeder gastgewerbliche Unternehmer ist mit diesen Grundsätzen vertraut und ist sich seiner aufgrund der Corona-Pandemie aktuell nochmals erhöhten Verantwortung insbesondere zur Vermeidung einer unkontrollierten Ausbreitung des Virus nach Wiedereröffnung gastgewerblicher Betriebe sehr bewusst.
 - Mitarbeiter in der Gastronomie dürfen nur dann Tätigkeiten mit Lebensmittelkontakt durchführen, wenn sie über den erforderlichen Infektionsschutz nach IfSG und die Pflichten zur persönlichen Vorsorge belehrt wurden.
 - Der gastgewerbliche Unternehmer ist verpflichtet, seine Mitarbeiter regelmäßig intern zu belehren und wird diese jetzt verstärkt auf deren Selbstbeobachtungs- und Mitteilungspflicht im Hinblick auf die bekannten Covid-19 Symptome schulen.
 - Für Desinfektionsmittel sind die Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisung vorzuhalten und die Mitarbeiter über den Umgang zu belehren.
- Weiterhin gelten die vom zuständigen Sächsischen Ministerium erlassene Allgemeinverfügung zum Vollzug des Infektionsschutzgesetzes (SächsCoronaSchVO) zur Eindämmung der Ausbreitung des Coronavirus SARS CoV-2

Grundsätzliches

Die Mitarbeiter sind entsprechend geschult und belehrt. Beispielgebend unter:

[Innerbetriebliche Maßnahmen](#) und [Maßnahmen bei Tätigkeiten mit Kundenkontakt](#)

Unterweisungsvideos sind unter: <https://www.infektionsschutz.de/coronavirus.html>

Die Gäste/Kunden werden entsprechend auf die Maßnahmen hingewiesen – beispielgebend unter: [Kundeninformation](#)

Hotel- und Gaststättengewerbe – Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter & Gäste im betrieblichen Ablauf

Vor Betreten des Betriebes

1. Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass das gemeinsame Sitzen im Restaurant ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,50 Metern nur den Personen gestattet ist, die gemäß der geltenden Corona-Verordnung der Kontakt untereinander erlaubt ist (z. B. Familien bzw. in häuslicher Gemeinschaft lebende mit einem weiteren Hausstand dürfen zusammensitzen).

Hinweise:

- Der Mindestabstand gilt überall dort, wo es keine ausreichenden Trennvorrichtungen im Bereich von Oberkörper und Kopf gibt. Abruf von Piktogrammen über <https://www.dehoga-corona.de/wiedereroeffnung/dehoga-vorlagen/>.
 - Personen, denen gemäß der Rechtsverordnung der Kontakt untereinander gestattet ist (z. B. Familien), ist auch das gemeinsame Sitzen im Restaurant ohne Mindestabstand erlaubt.
2. Selbstverständlich gilt der Mindestabstand auch dort, wo es keine Sitzplätze gibt.
 3. Durch Zugangsbegrenzungen an den Eingängen wird gewährleistet, dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. In eventuellen Warteschlangen/im Wartebereich werden ebenfalls Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen.
 4. Selbstbedienungen mit offenen bzw. losen Speisen an Buffets sind im Rahmen der Allgemeinverfügung derzeit untersagt.

Rechtlicher Hinweis und Haftungsausschluss:

Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung oder Garantie für Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der dargestellten Inhalte und der zur Verfügung gestellten Informationen. Dies gilt gleichermaßen für Inhalte von anderen Webseiten, auf die verlinkt ist, und auf von Dritten zur Verfügung gestellte Unterlagen.

Die gesamten Informationen sollen gastgewerblichen Betrieben als eine erste Hilfestellung dienen und entsprechend informieren. Die Antworten auf die Fragen stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall auch nicht zu ersetzen.