

Anpassung Schutz- und Hygienekonzept für Gastgewerbe zum Schutz vor Corona-Infektionen

Handreichung zu § 3 (2) SächsCoronaSchVO - Stand: 10.05.2020

Gemäß der Verordnung des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales und Gesellschaftlichen Zusammenhalt zum Schutz vor Coronavirus SARS-CoV-2 und Covid-19 vom 12.05.2020 dürfen Gastronomiebetriebe, Hotels und Beherbergungsbetriebe ab dem 15.05.2020 wieder öffnen.

Unternehmen	
Verantwortlicher	
Datum der Erstellung	

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN		
	Anmerkungen	X
Alle genannten Maßnahmen müssen auf das jeweilige Objekt bzw. Betriebskonzept angepasst werden.		
Es muss eine aktenkundige Personalbelehrung über das nachstehende Hygienekonzept und die Symptomatik bei COVID19 erfolgen. --- Siehe Anlage 1		
Die Maßnahmen und Verhaltensregeln sind schriftlich zu fixieren und für die Mitarbeiter gut sichtbar auszuhängen. --- Siehe Anlage 2		
Durch den Träger/Betreiber ist eine verantwortliche Person vor Ort zu benennen, die im Falle von Kontrollen Auskunft gibt.		

<p>Personen mit einer Symptomatik, die auf eine Erkrankung an COVID-19 hindeutet (z. B. Fieber, Halsschmerzen, Husten) sind aus der Lokalität zu verweisen. Der Ausschluss gilt für das Personal und die Besucher gleichermaßen.</p>		
<p>Mitarbeiter müssen täglich per Unterschrift bestätigen, dass sie keine Symptome aufweisen.</p>		
<p>Es ist im Eingang auf das Betretungsverbot bei Krankheitsverdacht hinzuweisen. --- <i>Aufsteller mit Piktogramm gestalten</i></p>		
<p>Tragen von Mund- und Nasenbedeckung oder Gesichtsschutz für ThekenmitarbeiterInnen und für Service-Personal oder mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialien das Infektionsrisiko verringern Mund- und Nasenbedeckung: - Mund-Nasen-Bedeckung ist pro Schicht mehrfach, möglichst aller zwei Stunden zu wechseln - Visiere pro Schicht mehrfach reinigen</p>		
<p>Für das Personal müssen ausreichend Waschgelegenheiten und Desinfektionsmittel sowie Schutzausrüstung (z. B. Mund-Nasen-Bedeckung, Handschuhe für die Reinigungs- und Desinfektionsprozesse) zur Verfügung stehen</p>		
<p>In den Umkleidekabinen Arbeitskleidung von privater Kleidung trennen, auf Abstand achten.</p>		
<p>Tür- und Fenstergriffe überall mind. 2x arbeitstäglich desinfizieren, abhängig vom Gästeaufkommen bis zu halbstündlich und /oder bei sichtbarer Verschmutzung.</p>		

<p>Regelmäßiges Lüften (Belüftung im Abstand von ca. 30 Minuten für die eine Mindestdauer von 5 Minuten) Raumluftechnische Anlagen weiter betreiben, da hier das Übertragungsrisiko als gering eingestuft wird. Vorgeschriebene Wartungszyklen für die Anlagen sicherstellen <i>--- Datum der letzten Wartung /Reinigung eintragen</i></p>		
<p>Spielzimmer oder Spielecken für Kinder sollten weiterhin geschlossen bleiben. <i>--- Empfehlung: Spiele, Stifte, Malhefte oder-papier einzeln an den Tisch bringen und danach desinfizieren</i></p>		
<p>Das allgemeingültige Abstandsgebot (von 1,5 Metern) ist grundsätzlich einzuhalten. Dies gilt im Gastraum <u>und</u> auf den Freisitzen. <i>--- Es ist nicht notwendig, dass Mobilar entfernt wird. Es muss allerdings organisatorisch möglich sein, die geforderten Abstände einzuhalten</i></p>		
<p>Das Personal und die Besucher sind zur Händehygiene zu sensibilisieren. Die Husten- und Niesetikette ist zu beachten und einzuhalten.</p>		
<p>Auf Hinweisschildern/-plakaten (an den Zugängen) sollten entsprechende Hygienevorgaben, die in der Einrichtung gelten, prägnant und übersichtlich dargestellt werden, vorzugsweise unter Verwendung von Piktogrammen. <i>--- Piktogramme stellen DEHOGA und BGN zum Download zur Verfügung</i> www. https://www.dehoga-corona.de/wiedereroeffnung/dehoga-vorlagen/ https://www.bgn.de/corona/handlungshilfen-fuer-betriebe/</p>		

EINGANGSBEREICH		
	Anmerkungen	X
Aushänge sind gut sichtbar zu platzieren, Nutzung von Piktogrammen		
Desinfektionsspender sind bereitzustellen.		
Keine Entgegennahme der Garderobe durch das Personal.		
Platzieren der Gäste durch einen Mitarbeiter <i>--- Wenn gut sichtbar ist, welche Tische genutzt werden können, ist das Platzieren durch einen Servicemitarbeiter nicht zwingend erforderlich</i>		
TOILETTEN / SANITÄRRÄUME		
	Anmerkungen	X
Desinfektionsspender, Flüssigseife und Handtuchspender sind vorzuhalten. Kein Einsatz wiederverwendbarer Handtücher. Fest installierte Heißlufttrockner müssen nicht abgebaut, dürfen aber nicht betrieben werden.		
Regelmäßige Reinigungszyklen entsprechend der Gästezahlen (mind. aber alle 6 Stunden) mit Nachweis im aushängenden Reinigungsplan durch Unterschrift der Reinigungskraft. Eine Dokumentationsvorlage finden Sie unter www.dehoga-sachsen.de		
Zusätzliches Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten entsprechend der Gästezahlen (mindestens im 3-Stunden Rhythmus)		

<p>Auch im Sanitärbereich ist auf die Einhaltung von Abständen (mind. 1,5 m) hinzuweisen. Dies gilt insbesondere für den Waschbereich und im Bereich der Urinale. --- <i>Piktogramme nutzen!</i></p>		
--	--	--

GASTRONOMISCHE EINRICHTUNGEN / SPEISEZUBEREITUNG		
	Anmerkungen	X
<p>Gäste sind so zu platzieren, dass ein Mindestabstand zwischen den Tischen und den Stühlen von 1,5 Meter entsteht (Ausnahme: Haushaltsangehörige + Mitglieder eines 2. Hausstandes). Mindestabstand auch bei Stehtischen einhalten</p>		
<p>Keine Besteckkörbe, Serviettenspender oder Ähnliches, an denen sich die Gäste selbst bedienen. Menagen, Saucen und Dressings sollten zum Einmalgebrauch sein. Menagen, Saucen- und Dressingbehältnisse bei Mehrfachgebrauch, nach Nutzung durch den Gast, reinigen --- <i>Warmes Wasser und entsprechendes Tenside genügen, Reinigungstuch und Wassergemisch mehrfach nach Empfehlung des Tensidherstellers wechseln</i></p>		
<p>Die Speise- und Getränkekarte soll abwischbar sein. --- <i>Abwischen nach jedem Gastgebrauch, warmes Wasser und entsprechendes Tenside genügen, Reinigungstuch und Wassergemisch mehrfach nach Empfehlung des Tensidherstellers wechseln</i></p>		
<p>Nach Möglichkeit sollte kontaktlos bezahlt werden --- <i>Bargeld soll nicht direkt entgegen genommen werden. Wechselgeldteller einsetzen</i></p>		
<p>Regelmäßige Desinfektion der Kassenoberfläche (insbesondere bei Schichtwechsel).</p>		

<p>Gläser und Tassen sind nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anzufassen.</p>		
<p>Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern sind stets die Hände zu waschen oder zu desinfizieren.</p>		
<p>Reinigung von Gläsern, Geschirr und Küchenutensilien in der Geschirrspülmaschine (mind. 60°C) oder Nutzung von Einweggeschirr/ personenbezogenes Geschirr. Gläser können auch heiß (so heiß wie möglich, ca 43 °C) mit Zugabe eines Tensids gespült werden. Auf das Klarspülen nicht verzichten – sonst konsumiert der Verbraucher die Tenside! Gläser müssen dann poliert werden, nur trocken, nicht nass befüllen! Nasse Poliertücher nicht trocknen und wiederverwenden sondern nach Gebrauch bei mind. 60°waschen. <i>--- Bei manueller Aufbereitung von Gläsern, Geschirr etc. ist eine schriftliche Standardarbeitsanweisung zu erstellen, die auf Verlangen den Überwachungsbehörden vorgelegt werden kann. Aus der Standardarbeitsanweisung muss hervorgehen: was ist wann/wie oft, wie, womit (Mittel, Konzentration etc.) von wem zu reinigen bzw. zu desinfizieren</i></p>		
<p>Kein Verzehr an der Bar. Abgabe von Getränken an der Bar und Verzehr an Tischen unter Berücksichtigung Mindestabstand ist möglich.</p>		
<p>Keine Selbstbedienung mit offenen und losen Speisen am Büfett</p>		
<p>Arbeitsmaterialien im Küchenbereich müssen heiß gewaschen werden. <i>--- Trockentücher, Putzlappen etc. häufig wechseln, nicht trocknen und wiederverwenden sondern nach Gebrauch bei mind. 60°waschen</i></p>		

Tägliches Wechseln von Arbeitskleidung des Küchenpersonals ist erforderlich. Das Waschen in einer Wäscherei wird empfohlen! --- <i>Sonst: Waschen bei min.60°, bügeln und den hygienischen Transport gewährleisten</i>		
Tägliche schriftliche Dokumentation der Symptommfreiheit von Küchenmitarbeitern bei Dienstantritt. --- <i>siehe Anlage1</i>		

TERRASSE / BIERGARTEN / SELBSTBEDIENUNGSKONZEPTE / EISDIELEN		
	Anmerkungen	X
Einhaltung Mindestabstand von Personen analog Restaurant von 1,50 m.		
Keine Besteckkörbe, Serviettenspender oder Ähnliches, an denen sich die Gäste selbst bedienen. Menagen, Saucen und Dressings sollten zum Einmalgebrauch sein. Menagen, Saucen- und Dressingbehältnisse bei Mehrfachgebrauch nach Nutzung durch den Gast, reinigen --- <i>Warmes Wasser und entsprechendes Tenside genügen, Reinigungstuch und Wassergemisch mehrfach nach Empfehlung des Tensidherstellers wechseln</i>		
Bei Selbstbedienung muss konsequent auf den Abstand bei der Schlangenbildung geachtet werden; Abstandsmarkierungen anbringen (mindestens 1,5 m). --- <i>Piktogramme zur Sensibilisierung nutzen</i>		
Nach Möglichkeit sollte kontaktlos bezahlt werden, Bargeld soll nicht direkt entgegen genommen werden. - <i>Wechselgeldteller einsetzen</i>		
GÄSTEUNTERBRINGUNG		

Rezeption	Anmerkungen	X
Check-in-Prozess mit Abstand zwischen Gast und Rezeptionist gestalten		
Haptische Kontakte mit Gegenständen (z.B. Stifte, Formulare) sollten auf ein absolutes Minimum reduziert werden, oder so gestaltet werden, dass nach jeder Benutzung ein Austausch bzw. Reinigung erfolgt.		
Das Personal sollte Mund-Nasen-Bedeckung oder Gesichtsschutz tragen oder mit Hilfe von Plexiglaswänden oder anderen Materialien vom Gast abgeschirmt werden.		
Vor der Rezeption zur Einhaltung der Abstandsregeln Piktogramme oder Abstandsmarkierungen anbringen.		
Kein Auslegen von loser Ware zur Selbstbedienung (z. B. Obstkörbe, Knabberware).		
Zimmerschlüssel und –karten sind beim Neukodieren zu desinfizieren.		
Hinweise, dass kontaktlose Bezahlung vorzuziehen ist (EC-Karte, Smartphone etc.). --- <i>Piktogramme zur Sensibilisierung nutzen</i>		
Auf der Etage		
Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen sind entsprechend dem Gästestrom mehrfach, mindestens aber 2 mal täglich im öffentlichen Bereich zu desinfizieren.		
Bei Gastkontakt ist Mund-Nasen-Bedeckung oder Gesichtsschutz tragen.		
Die Hygiene- und Reinigungsstandards bei der Zimmerreinigung müssen konsequent eingehalten werden.		

Ausliegende Gegenstände im Zimmer wie Stifte, Magazine sollten auf das notwendigste Minimum reduziert werden bzw. nach Benutzung ausgetauscht oder gereinigt werden (z. B. Tagesdecken).		
Sitzecken auf den Etagen nicht nutzen lassen		
Selbstbedienungsautomaten für Getränke, Kaffee, Tee, Wasserspender dürfen nicht genutzt werden		
Personenaufzug		
Einhalten der Abstandsregelung von 1,50 m bei fremden Personen. --- <i>Anbringen von Piktogrammen</i>		
Tastatur und Handläufe im Aufzug entsprechend dem Gästestrom mehrfach (mindestens aber 2x täglich) im öffentlichen Bereich zu desinfizieren.		
An den Eingängen auf allen Stockwerken sind die entsprechenden Verhaltensregeln in Bezug auf die Abstandseinhaltung gut sichtbar anzubringen.		

Pandemieplan

Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2-

Datum:

Belehrender:

Mit meiner Unterschrift bestätige ich das ich in den Pandemieplan eingewiesen worden bin und dass mir die Gefährdungsbeurteilung sowie das Hygienekonzept bezüglich des SARS -CoV2- umfassend dargelegt wurde. Ferner nehme ich den beigefügten Hinweis zur Kenntnis und werde den Betrieb nur betreten, wenn die dargestellten Bedingungen nicht vorliegen.

Mitarbeiter	Unterschrift

Pandemieplan SARS-CoV-2-Pandemie – Kurzversion –

Der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard sieht vor, dass der Arbeitgeber Maßnahmen festlegt, um Verdachtsfälle abzuklären und um bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können. Der nachfolgende Pandemieplan enthält die aus unserer Sicht wesentlichen Maßnahmen während der aktuellen Pandemiephase. Er muss ggf. an die betrieblichen Erfordernisse angepasst werden. Ausführliche Informationen finden Sie im „Handbuch betriebliche Pandemieplanung“.

[Firmenstempel]

Maßnahmen	Wer	Bis wann	Erledigt?	Bemerkungen
Ansprechpartner und Verantwortliche bzw. deren Stellvertreter für Maßnahmen im Rahmen der Pandemie festlegen und deren Erreichbarkeit sicherstellen .				
Soweit vorhanden betriebliche Interessenvertretung in Planung einbeziehen.				
Gefährdungsbeurteilung SARS-CoV-2 erstellen , Fachkraft für Arbeitssicherheit und Betriebsarzt beteiligen (Vorlagen siehe www.bgn.de/corona).				
Die in der Gefährdungsbeurteilung festgelegten Hilfsmittel (Mund-Nase-Bedeckung, ggf. Händedesinfektionsmittel) beschaffen				
Beschäftigte über die Maßnahmen, die aus der Gefährdungsbeurteilung resultieren, unterweisen .				
Umsetzung und Wirksamkeit der Gefährdungsbeurteilung überprüfen .				
Reinigungshäufigkeit , Flächen und anzuwendende Mittel in einem Hygieneplan festlegen und Reinigungspersonal unterweisen.				
Mitarbeiter in hygienischem Verhalten unterweisen und dazu anleiten. (Materialien finden Sie unter www.infektionsschutz.de bzw. www.dguv.de)				
Vorgehen bei Verdachts-/Erkrankungsfällen im Betrieb festlegen und Beschäftigte sowie Reinigungspersonal unterweisen (siehe „Infektionsnotfallplan“, Rückseite).				
Sicherstellen, dass bei Verdachtsfällen Kontaktpersonen unter Beachtung des Datenschutzes ermittelt und informiert werden (siehe „Infektionsnotfallplan“).				
Personaleinsatz mit Vertretungsregelungen und Prioritätensetzung planen. Dies ermöglicht das Weiterarbeiten trotz Personalausfällen.				
Sobald ein Impfstoff verfügbar ist, Mitarbeiter/innen auf die Impfung hinweisen bzw. diese anbieten.				

Erstellt durch:	Freigegeben von:	Stand vom:		