



## **Leitfaden für gastronomische Einrichtungen zur Erarbeitung von Infektionsschutzkonzepten i. S. von § 5 ThürSARS-CoV-2-MaßnFortentwVO**

Derzeit müssen aufgrund der bundesweit festgelegten Beschränkungen zur Eindämmung der Ausbreitung des Coronavirus SARS-CoV-2 zunächst die gastronomischen Einrichtungen bis 30.11.2020 geschlossen bleiben. Nur eine Lieferung und Abholung von mitnahmefertigen Speisen und Getränken unter Beachtung der sog. AHA-Regelungen (Abstandshaltung, Hygienemaßnahmen, Alltagsmaske) sind derzeit möglich.

Vor dem Hintergrund der möglicherweise nächsten Lockerung mit Aufhebung der Schließung der gastronomischen Einrichtungen wird darauf hingewiesen, dass das Vorhandensein eines schriftlichen Infektionsschutzkonzeptes (IfSK), das auf Verlangen den zuständigen Behörden vorzulegen ist, bestehen geblieben ist. Es dürfte davon auszugehen sein, dass auch weiterhin auf die IfSKe nicht verzichtet werden kann.

Das IfSK muss nach § 5 (3) ThürSARS-CoV-2-MaßnFortentwVO **neun Maßgaben** erfüllen. Im Folgenden werden diese Maßgaben benannt und *Hinweise (in kursiver Darstellung)* gegeben, wie diese Maßgaben unter Beachtung der konkreten betrieblichen Gegebenheiten vor Ort umgesetzt werden können. Die Hinweise beinhalten auch weitere Informationen zu Merkblättern, Broschüren, gut geeigneten Formularvorlagen und Beispiele diverser Branchen, wie BNG und DeHoGa.

### **1. Angabe der verantwortlichen Person**

→ i. d. R. *Betriebsinhaber / Geschäftsführer/ Veranstalter/Vorstand/ Vereinsvorsitzende* (→ Def. § 5(2))

→ *in Kurzversion Pandemieplan BGN* → s. unter *Maßnahmen – Ansprechpartner und Verantwortlichen benennen*

### **2. Angaben zur genutzten Raumgröße in Gebäuden**

→ *als Grundlage für die maximal vorab errechnete Personen-/ Belegungszahl pro Betriebseinheit (entscheidend sind die Einhaltung der Abstände!)* → vom Vorhandensein entsprechender Daten wird ausgegangen

### **3. Angaben zu begehbaren Grundstücksflächen unter freiem Himmel**

→ *als Grundlage für die maximal vorab errechnete Personen-/ Belegungszahl pro Betriebseinheit (entscheidend sind die Einhaltung der Abstände!)* → vom Vorhandensein entsprechender Daten wird ausgegangen

### **4. Angaben zur raumluftechnischen Ausstattung**

→ *konkrete raumluftechnische Ausstattung darstellen*

### **5. Maßnahmen zur regelmäßigen Be- und Entlüftung**

→ *Mögliche Beschreibung bei fehlenden aktiven Be- und Entlüftungssystemen: „Bei geeigneten Außen- (Wohlfühl-) temperaturen werden die Fenster angeschragt oder bleiben ganz offen; bei kalten Außentemperaturen erfolgt stündlich Stoßlüftung von mindestens 5 min“*

→ *bei Betrieb mit aktivem Be- und Entlüftungssystem: auf Herstellergebrauchsanweisung verweisen, letzte Wartung nachweisen. (Wartungsprotokoll)*

→ *Ziel :ausreichend und regelmäßige Frischluftzufuhr gewährleisten*

### **6. Maßnahmen zur weitgehenden Gewährleistung des Mindestabstandes von 1,5 m**

→ *Abstand zwischen Personal und Gästen z. B. auch über Hilfsmittel wie Tablett oder Servierwagen möglich (Abtrennungen notwendig, wenn Einhaltung Abstand nicht möglich!)*

→ *im Grundsatz: keine Selbstbedienung für Speisen, es sei denn – es kann durch das betriebliche IfSK nachgewiesen werden, dass der Reduzierung des Kontakts, dem Schutz des Personals sowie der Vermeidung von Schmierinfektionen über Vehikel und Gegenstände entsprochen wird (§ 3);*

→ wenn **Tische/ Stühle stehen bleiben**, dann nicht zu benutzende Möbel gut sichtbar mit Sperrsymbolen kennzeichnen! → s. auch unter Nr. 8

## 7. Maßnahmen zur angemessenen Beschränkung des Publikumsverkehrs

→ Reservierungspflicht für Gäste bzw. Platzierung durch Servicepersonal etablieren als geeignete Steuerungsmaßnahme, um die Abstände einzuhalten „Wir zeigen Ihnen Ihren Platz! Danke fürs Warten!“

→ s. auch Nr. 8

→ Wenn **Laufwege** zu schmal, zeitversetztes Ein- und Verlassen von Personen (→ mgl. Kundeninformation: „Versichern Sie sich vor dem Eintreten/Verlassen, dass gerade kein Kunde in die gastronomische Einrichtung eintreten / verlassen will!“ (Möglicher Aushang „Sie werden platziert“...); Außengastronomie von Laufwegen abtrennen!

## 8. Maßnahmen zur Einhaltung der allgemeinen und besonderen Infektionsschutzregeln

### → allg. Infektionsschutzregeln

→ neben Wegweisern, Bodenmarkierungen, verstärkter Reinigung und Desinfektion (wie? In welchen Abständen?) → mgl. Aushänge/ Piktogramme zur wirkungsvollen Information der Gäste

- „Liebe Gäste – bitte haben Sie Verständnis dafür, dass folgende Personen unser Haus nicht betreten dürfen  
Personen mit Symptomen einer SARS-CoV-2-Erkrankung  
Personen mit jeglichen Erkältungssymptomen“
- „Bitte Abstand halten“ → s. auch Bsp. BGN-Kundeninformation
- „Liebe Gäste, bitte tragen Sie eine Mund-Nasen-Bedeckung bis zum Betreten und wieder bei Verlassen der Tische bzw. der Sanitäranlagen“

→ Piktogramm über **richtiges Händewaschen** mit Zeitvorgaben für Gäste (Eine ordentliche Händehygiene setzt voraus: warmes Wasser, Flüssigseife, Papierhandtücher!)

→ von jedem Gast Kontaktdaten erfassen → mögliche Lösung: Liste (→ mit Hinweis, Einsichtnahme nur aus Infektionsschutzgründen durch das Gesundheitsamt möglich; Liste wird nach 4 Wochen vernichtet) für jeden Tisch Liste auslegen, Gäste tragen sich ein (Name, Wohnanschrift oder Tlf. nr., Datum, Beginn und Ende der jeweiligen Anwesenheit) → nach dem Gehen der Gäste neue Liste auslegen

### → besondere Infektionsschutzregeln

- verstärktes regelmäßiges Reinigen (Seifenlauge) und ggf. Desinfizieren möglicher kontaminierter Gegenstände wie? Was? Konkret beschreiben (z. B. Türgriffe, Arbeitsflächen, Gast-Tischflächen)

→ anstelle von **Speisekarten** besser auf Angebotstafel od. einmalige Speisen-Ausdrucke ausweichen; wenn weiter Speisekarten → laminieren, um desinfizieren zu können (nach jedem Gast-/ Familiengebrauch)

→ wenn **Tischtücher** verwendet werden → Wechsel nach jedem Gast-/ Familien-Besuch

→ Geschirr-Spülvorgänge bei Temperaturen über 60 °C auch Gläser → wenn keine Spülmaschine → **Flaschenverkauf**, Einweggeschirr;

→ oder Speisen/ Getränke müssen nach dem to-go-Verfahren durch die Kunden selbst abgeholt werden!

→ bei Zuwiderhandlungen unverzüglich Hausverbot aussprechen

## 9. Maßnahmen zur Sicherstellung des spezifischen Schutzes der Arbeitnehmer im Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung nach § 5 Arbeitsschutzgesetz

→ kein Zutritt kranken Personals (SARS-CoV-2-Erkrankung, Erkältungssymptome)

→ Piktogramm über **richtiges Händewaschen** mit Zeitvorgaben für Personal (Eine ordentliche Händehygiene setzt voraus: warmes Wasser, Flüssigseife, Papierhandtücher!) → s. Piktogramm DEHOGA

→ grundsätzlich Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 m am Arbeitsplatz ggf. Reduktion der Personaldichte oder Schaffung von Abtrennungen aus Plexiglas oder abgehängten Folien → Anlegen von Schutzvisieren wären beim Küchenpersonal eine Möglichkeit, insbesondere wenn die Enge der Betriebsräume Einhaltung der Abstandsregelung nicht zulassen (Mund-Nasen-Masken schnell durchfeuchtend aufgrund von Kochdünsten)

→ Tragen von Mund-Nasen-Bedeckung → durch das Personal beim Servieren und Abräumen der Tische

→ dokumentierte Unterweisung des Personals zur Einhaltung der allgemeinen und besonderen Infektionsschutzregeln und allgemeinen Verhaltensregeln (kein Händeschütteln, Husten- und Niesetikette beachten) → s. DEHOGA Handlungsempfehlung zur Mitarbeiterunterweisung

→ Geschirr-Spülvorgänge bei Temperaturen über 60 °C

→ Tischwäsche, Arbeitskleidung, Handtücher bei mind. 60 °C waschen!

→ s. auch Kurzversion Pandemieplan BGN → enthält auch Infektionsnotfallplan und BGN-Merkblatt „Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung i. S. des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards Branche : Gastgewerbe“

### **Ergänzende Informationen:**

- BGN Broschüre „Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandarts Branche: Gastgewerbe“
- BGN Merkblatt „Maßnahmen bei Tätigkeiten mit Kundenkontakt“
- BGN Merkblatt „Innerbetrieblich Maßnahmen“
- BGN Merkblatt „Kundeninformation“
- BGN Vordruck „Pandemieplan SARS-CoV-2-Pandemie“
- Infografiken unter <https://www.infektionsschutz.de/mediathek/infografiken.html>
- DEHOGA Thüringen „Grundsätzliches Coronavirus im Gastgewerbe Aktuelle Informationen
- Branchenregelung für das Hotel-, und Gaststättengewerbe – Hrsg. Freistaat Thüringen → [www.thueringer-sozialministerium.de](http://www.thueringer-sozialministerium.de)
- SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA) und des Bundesarbeitsministeriums (BAMS)