

Hygieneplan der saarländischen Landesregierung für Gastronomie und Beherbergungsbetriebe

(aktualisiert: 24.9.2020)

Präambel:

Die Beachtung und Umsetzung der Hygienemaßnahmen, das Abstandhalten sowie das Tragen von Mund Nasen Bedeckungen sind Maßnahmen, die das Infektionsgeschehen eindämmen können. Die konsequente Umsetzung dieser Maßnahmen ermöglicht es, Einrichtungen wie Gaststätten, Beherbergungsbetrieben oder weitere gastronomischen Angeboten Gäste zu empfangen. Darüber hinaus schafft die vorbildliche Einhaltung dieser Maßnahmen Vertrauen bei potentiellen Gästen und wirkt Ängsten vor einer Ansteckung in der Gastronomie entgegen. Durch die Einhaltung dieser Maßnahmen sollen Ausbrüche in der Gastronomie verhindert werden, die zu vollständigen Schließungen einzelner Betriebe oder der Branche insgesamt führen könnten.

Der Aufenthalt im Freien ist wesentlich risikoärmer in Bezug auf die Übertragung von SARS-CoV-2 als das Verweilen in geschlossenen Räumen. Daher ist wo immer möglich eine Außenbewirtung zu bevorzugen und Räume bestmöglich zu belüften.

1. Gastronomie

Gastronomische Betriebe im Saarland dürfen unter Beachtung folgender Maßnahmen öffnen:

- 1.1 Die Öffnungszeiten sind von 06:00 bis 01:00 Uhr des Folgetags beschränkt
- 1.2 Die Gäste werden über die Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen und sonstige Hygienemaßnahmen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert.
- 1.3 Geeignete Handdesinfektionsmittelspender sind an den Eingängen durch den Betreiber vorzuhalten, regelmäßig zu kontrollieren und gegebenenfalls aufzufüllen. Das verwendete Handdesinfektionsmittel hat mindestens „begrenzt viruzid“ zu sein.
- 1.4 Erfassung der Kontaktdaten:
 - Der Betrieb ist verpflichtet, die Kontaktdaten der Gäste mit Datum und Uhrzeit zu erfassen (Name, Vorname, Wohnort, Erreichbarkeit). Bei gemeinsamen Haushalten reichen die Angaben je eines Vertreters.
 - Ebenso ist der Aufenthalt des Personals im Betrieb zu dokumentieren.
 - Die Dokumentation ist für einen Monat aufzubewahren.
 - Die Aufzeichnungen sind dem Gesundheitsamt auf Anforderung auszuhandigen.

- Die Erhebung dieser Daten ist nach Art. 6 Abs 1 lit. C. in Verbindung mit § 7 Abs. 2 VO-CP Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) in Verbindung mit § 7 Abs. 2 VO-CP zulässig.
 - Es bestehen Informationspflichten nach Art. 13 DSGVO.
 - Nach Ablauf der Monatsfrist ist die Dokumentation unter Beachtung der DSGVO zu vernichten.
- 1.5 Tagungen und Konferenzen sind entsprechend der Vorgaben in Bezug auf Kontaktbeschränkungen, Teilnehmerzahlen, Abständen und Raumgrößen, die in der jeweils gültigen Fassung der Corona-Verordnung des Saarlandes geregelt sind, zulässig. Bestuhlungen haben entsprechend dieser Vorgaben zu erfolgen.
- 1.6 Private Veranstaltungen in der Gastronomie mit zuvor eindeutig festgelegtem und nachverfolgbarem Teilnehmerkreis wie beispielsweise Hochzeitsveranstaltungen oder Geburtstagsfeiern, sind auf der Grundlage der derzeit gültigen Fassung der Corona-Verordnung erlaubt. Hierbei gelten die entsprechenden Vorgaben für Veranstaltungen. Das Abstandsgebot nach der geltenden VO-CP ist wo immer möglich einzuhalten. Die Bewirtung solcher Veranstaltungen ist auch außerhalb der Öffnungszeiten nach Ziffer 1.1 möglich. Die Dokumentation der Kontaktdaten der Personen erfolgt entsprechend 1.4 durch den Betreiber.
- 1.7 In Shisha-Bars dürfen Wasserpfeifen jeweils nur von einer Person genutzt werden. Es sind ausschließlich Einweg-Schläuche und Mundstücke zulässig, die in geschlossener Umverpackung an den Konsumenten ausgehändigt werden müssen. Eine Wiederverwendung dieser Teile ist nicht zulässig. Alle Teile der Wasserpfeife, die wiederverwendet werden (Wasserbehälter, Tauchrohr, Rauchsäule usw.) sind nach der Nutzung bei mindestens 60°C in der Spülmaschine zu reinigen. Der Aufenthalt in Shishabars ist auf 2 Stunden pro Tag zu begrenzen. Bei einem Aufenthalt über Mitternacht hinaus ist keine Verlängerung des 2 Stunden Intervalls gestattet. Der Betreiber ist für die Einhaltung dieser Regelungen verantwortlich. Lüftungsanlagen haben kontinuierlich auf maximaler Stufe zu laufen, unabhängig von gemessenen Kohlenmonoxidwerten.
- 1.8 Es dürfen sich ausschließlich Personen im Betrieb aufhalten, die keinerlei Erkrankungszeichen aufweisen, die auf eine Infektion mit SARS-CoV-2 gemäß der Publikationen des RKI hinweisen könnten. Mitarbeiter mit unmittelbarem Gästekontakt (unter 1,5 Meter Abstand) sind verpflichtet, eine Mund-Nasen-Bedeckung (MNB) zu tragen (Ausnahme: bei sonstiger vorhandener Schutzvorrichtung wie z.B. Plexiglas im Thekenbereich). MNB für Gäste ist nicht erforderlich.
- 1.9 Mitarbeiter haben besonders auf eine vorbildliche Händehygiene zu achten. Dies beinhaltet Händewaschen oder eine Händedesinfektion nach Kontakt mit Zahlungsmitteln oder anderen Gegenständen, die vom Gast genutzt wurden. Dazu notwendige Handwaschgelegenheiten und Desinfektionsmittelpender sind vom Betreiber an gut erreichbaren Stellen vorzuhalten und zu nutzen.
Eine Tischreinigung/Desinfektion erfolgt nach jedem Gastwechsel. Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tab-

letts, Servietten etc.) ist auf das Notwendige zu reduzieren. Diese sind beim Gastwechsel zu reinigen/desinfizieren.

- 1.10 Die Reinigung von gebrauchtem Geschirr (Besteck, Gläser, Teller etc.) ist mit mindestens 60 Grad und geeignetem Reinigungsmittel durchzuführen. Die Benutzung einer Geschirrspülmaschine, die diese Temperatur sicherstellt, wird dringend empfohlen.
- 1.11 Die Abstandsregeln und Gruppengrößen am Tisch und an der Theke sind in der jeweils gültigen Fassung der Corona-Verordnung der Landesregierung des Saarlandes geregelt. Der Betreiber hat sicherzustellen, dass diese eingehalten werden. Als Bezugsgröße gilt der Abstand von Person zu Person, nicht von Tisch zu Tisch!
- 1.12 Alle Räumlichkeiten, die den Gästen zur Verfügung stehen, sowie alle Arbeitsräume, sind kontinuierlich bestmöglich zu lüften.
- 1.13 Der Thekenbetrieb sowie der Aufenthalt an der Theke sind unter Einhaltung des Mindestabstands und der Gruppengröße, geregelt in der jeweils gültigen Fassung der Corona-Verordnung, erlaubt. Es ist durch Vorkehrungen sicherzustellen, dass der Mindestabstand zwischen hinter der Theke arbeitendem Personal sowie sich an der Theke aufhaltenden Personen sichergestellt ist. Alternativ ist die Verwendung von Abtrennungen (z.B. Plexiglas) möglich. Ebenso ist sicherzustellen, dass zu Schankanlagen, Lebensmitteln, Gläsern, Geschirr und ähnlichem ein ausreichender Sicherheitsabstand (1,5 Meter) von den Gästen ohne MNB eingehalten wird. Alternativ sind diese Gegenstände durch Abtrennungen vor Tröpfchenkontamination zu schützen. Es ist sicherzustellen, dass dem Personal ausreichend Platz an Thekendurchgängen zur Verfügung steht. Hierzu sind gegebenenfalls Areale zu sperren.
- 1.14 Buffets mit Selbstbedienung sind nur zulässig, wenn die Gäste vor jeder Nutzung an bereitgestellten Desinfektionsspendern die Hände desinfizieren und bei der Nutzung eine MNB sowie Einmalhandschuhe zu tragen. Ebenso ist sicherzustellen, dass frische Teller, Besteck und ähnliches nicht von anderen Gästen berührt werden können (z. B. durch Eindecken am Tisch, kein Wühlen im Besteckkasten). Die Speisen sind durch Abdeckungen oder Spuckschutz zu schützen.
- 1.15 Die gleichzeitige Nutzung von Personenaufzügen durch mehrere Personen ist entsprechend der Größe der Aufzüge so zu beschränken, dass Abstände eingehalten werden können.
- 1.16 In den Gästetoiletten ist eine engmaschige Reinigung sicherzustellen (Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft). Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und Desinfektionsmittel für die Gäste zur Verfügung stehen. Je nach Größe und Gästeaufkommen ist eine geeignete Zugangsregelung zu schaffen.

2. Beherbergungsgewerbe

Für die Beherbergungsbetriebe gelten die gleichen Regelungen wie für die Gastronomie. Darüber hinaus ist folgendes zu beachten:

- 2.1 In allen öffentlichen Bereichen (z.B. Rezeption, Tagungsräume, Bewirtungsräume) ist die Einhaltung der Abstandsregeln nach der jeweils gültigen Fassung der Corona-Verordnung der Landesregierung des Saarlandes sowie den Hygieneregeln analog der Gastronomie zu beachten.

- 2.2 Nur Gäste, die nicht von den Kontaktbeschränkungen nach der derzeit geltenden Fassung der Corona-Verordnung der Landesregierung des Saarlandes erfasst sind, dürfen gemeinsam eine Beherbergungseinheit beziehen.
- 2.3 Der Einsatz von Gegenständen im Zimmer oder im Tagungsbereich, die von einer Mehrzahl von Gästen benutzt werden, ist auf ein Minimum zu reduzieren bzw. so zu gestalten, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt.
- 2.4 Die Möglichkeit der Benutzung hoteleigener Schwimmbäder, Saunen sowie von Fitness- und Wellnessbereichen richtet sich nach der aktuellen Corona-Verordnung der saarländischen Landesregierung sowie den entsprechenden Hygieneplänen unter www.corona.saarland.de.
- 2.5 Die Zulässigkeit von Massagebehandlungen und Beauty-Anwendungen richtet sich nach der aktuellen Corona-Verordnung der saarländischen Landesregierung sowie den entsprechenden Hygieneplänen unter www.corona.saarland.de.
- 2.6 Die Zulässigkeit des Sportangebotes im Innen- und Außenbereich richtet sich nach der derzeit gültigen Fassung der Corona-Verordnung der saarländischen Landesregierung sowie den entsprechenden Hygieneplänen unter www.corona.saarland.de.
- 2.7 In Beherbergungsbetrieben ist über die Erfassung der einfachen Kontaktdaten hinaus eine Erfassung aller Gäste mit vollständiger Meldeanschrift und Erreichbarkeit sicherzustellen. Der Betreiber hat eventuell geltende Beherbergungsverbote nach § 7 Absatz 4 CP-VO zu prüfen und durchzusetzen.

3. Grundsätzliches zum Arbeits- und Gesundheitsschutz in der Corona-Pandemie

Für das Arbeiten unter Bedingungen in der Pandemie ist an allen Arbeitsplätzen der spezifische Schutz der Beschäftigten vor Infektionen erforderlich. Verantwortlich für den Schutz der Gesundheit der Beschäftigten am Arbeitsplatz ist der Arbeitgeber. Dieser muss die zum Schutz vor Ansteckung vorgeschriebenen besonderen Maßnahmen wie Hygieneregeln, Abstandsgebote und Kontaktregeln in seinem Verantwortungsbereich (Betrieb, Betriebsgelände, Dienstfahrzeugen, Anlagen und Einsatzorten) umsetzen und dabei die Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts (RKI Robert-Koch-Institut zu COVID-19) beachten. Der Arbeitgeber ist verpflichtet, die Gefährdungsbeurteilung zu den Arbeitsplätzen an die Anforderungen zum Infektionsschutz anzupassen. Bei der Ableitung der notwendigen Maßnahmen im Betrieb und bei der Umsetzung der Schutzkonzepte sind die Technischen Regeln des Arbeitsschutzes zu berücksichtigen. Zur Gefährdungsbeurteilung beraten den Arbeitgeber in der Regel Betriebsärzte und Fachkräfte für Arbeitssicherheit. Betriebsärzte führen zudem arbeitsmedizinische Vorsorge nach der Verordnung zur Arbeitsmedizinischen Vorsorge (ArbMedVV) durch. Auf der Grundlage der angepassten Gefährdungsbeurteilung hat er den Schutz der Beschäftigten durch die vorgegebenen Schutzmaßnahmen sicherzustellen.

Der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard des BMAS vom 16. April 2020 hilft dem Arbeitgeber bei der Umsetzung der vorzunehmenden Schutzmaßnahmen (Hygiene-

regeln, Abstandsgebote und Kontaktregeln). Darüber hinaus gelten die Allgemeinverfügungen und Handlungsanleitungen der Länder in der jeweils gültigen Fassung sowie die aktuellen branchenspezifischen Arbeitsschutzanforderungen der Unfallversicherungsträger.