


Checkliste zum betrieblichen Hygienekonzept – Gastronomie – Seite 1

Erledigt
ggf. 
Aushang
vorbereitet

Hier sind auszugsweise einige, in diesem Zusammenhang zu berücksichtigende Punkte aus der **Arbeitsschutzverordnung** und der **BGN Handlungsempfehlungen** aufgeführt, die über die Allgemeinverfügung des Landes Bayern hinaus für den Arbeitsschutz beachtet werden müssen. Diese Checkliste soll Sie bei der Erstellung und Umsetzung Ihres betrieblichen Konzeptes unterstützen.

Der gemeinsame Besuch von Gaststätten und die gemeinsame Nutzung eines Tisches ist nur den Personen gestattet, die nach § 2 Abs. 1 BayIfSMV von den Kontaktverboten im öffentlichen Raum ausgenommen sind. Gästen, die nicht zur Einhaltung der nachfolgenden Regeln bereit sind, ist im Rahmen des Hausrechtes der Zutritt zu verwehren.

Abstandsregeln

Tische sind so anzuordnen, dass

- zwischen den Tischen mindestens 1,5 m Abstand vorliegt, außer es gibt geeignete Trennvorrichtungen
- gewährleistet ist, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mindestens 1,5 m zu anderen Personen einhalten

Reservierungen sollten soweit möglich genutzt werden, um einen Rückstau von Gästen in Wartebereichen möglichst zu vermeiden. Gästen muss ein Platz **zugewiesen** werden (Sitzplatzpflicht).

Der Abstand von 1,5 m ist auch in den Gängen, Treppen, zu Toiletten etc. einzuhalten. In stark frequentierten Bereichen/Warteschlangen (Eingang, Buffet, Toiletten) sollen Abstandsmarkierungen angebracht werden.

Personen, denen der Kontakt untereinander gestattet ist, ist auch das gemeinsame Sitzen ohne Mindestabstand erlaubt. Es gilt die jeweils gültige Rechtslage.

In evtl. **Warteschlangen**/Wartebereichen müssen Maßnahmen zur Einhaltung des Mindestabstandes ergriffen werden.

Reservierungen sollten soweit möglich genutzt werden, um einen Rückstau von Gästen in Wartebereichen möglichst zu vermeiden. Gästen muss ein Platz **zugewiesen** werden (Sitzplatzpflicht).

Laufwege für die Gäste sollen nach Möglichkeit vorgegeben werden.

Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.

Zahl der Personen bei der Benutzung der Aufzüge begrenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können.

Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen z. B. Küche, Theke, Service, Empfang sowie an den Schnittstellen (Pass, schmutziges Geschirr zur Spülküche bringen...) daraufhin (Abstandsregel) überprüfen.

Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind. Einengungen (z. B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen.


Hygienevorkehrungen

Gäste mit **Kontakt zu COVID 19 Fällen in den letzten 14 Tagen sowie Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptome jeder Schwere** dürfen keinen Zutritt zu den Gastronomieangeboten haben

Gäste müssen in den **Innenräumen eine Mund-Nasen-Bedeckung** tragen. Am Tisch darf die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden. **Personal** hat Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten. Die Mund-Nasenschutz-Pflicht für Mitarbeiter in der Küche gilt nur, wenn der Mindestabstand sonst nicht eingehalten werden kann.

Die Betriebe schulen ihre Mitarbeiter über den richtigen Umgang mit Mund-Nasen-Schutz, Infektionsschutz nach dem IfSG, allgemeine Hygieneinformationen sowie Pflichten zur persönlichen Vorsorge Gäste werden durch **Hinweisschilder, Aushänge usw.** über die einzuhaltenden Regeln informiert. Gegenüber Gästen, die die Vorschriften nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht. Bei Verstößen von Mitarbeitern werden Maßnahmen ergriffen

Checkliste zum betrieblichen Hygienekonzept – Gastronomie – Seite 2

Erledigt
ggf. 
Aushang
vorbereitet

Hygienevorkehrungen

Das Servicepersonal wird zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und **Verhaltensregeln** (inkl. allg. Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkältungssymptomen etc.) unterwiesen. Gäste werden durch **Hinweisschilder, Aushänge usw.** über die einzuhaltenden Regeln informiert.

Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu unterweisen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, falls erforderlich über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Hust-Etikette. Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflegemittel, ggf. Desinfektionsmittel) sind in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.

Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.

Speisen werden entweder am Tisch serviert oder in Form von Bedienbuffets. Buffets in offener Form sind untersagt.

Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten...) wird auf das Notwendigste beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt.

Bei **Spülvorgängen** muss gewährleistet sein, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden.

In **Sanitärräumen** sind Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung zu stellen, ggf. Händedesinfektionsmittel und Einmalhandschuhe.

Alle Gast- und Funktionsräume sind ausreichend zu belüften. Alle gegebenen Möglichkeiten zur Belüftung sind zu nutzen.

Konsequente Anwendung der normalen Küchenhygieneanforderungen

Betriebsfremde Personen (Lieferanten) haben keinen Zugang zu Hygieneräumen / Lagern oder das Restaurant. Auch hier möglichst Abstandsregelungen von 1,5 m einhalten

Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.

Die Beschäftigten sind darauf hinzuweisen, dass nach dem Abräumen von Gläsern, Geschirr und Besteck die Hände zu waschen oder zu desinfizieren sind.

Beim Kassieren sollen Gäste um möglichst kontaktloses Bezahlen gebeten werden. Wo dies nicht möglich ist, ist eine Übergabe von Geld/Belegen über eine Ablage, ein Tablett o. ä. vorzusehen.

Kontaktdatenerfassung, Monitoring, Nachverfolgbarkeit

Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19 Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, sollte eine **Gästeliste** mit Angaben von Namen, Telefonnummern und Zeitraum des Aufenthaltes für Gäste im **Innenbereich** geführt werden.

HINWEIS: Diese Datei stellt ein Hilfsmittel dar. Es erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wir bemühen uns, diese Informationen auf der Basis der aktuellen Sach- und Rechtslage zu erstellen. Für Schäden, die durch die Verwendung dieses Dokuments entstehen könnten, ist die

Haftung auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit beschränkt. Hiervon ausgenommen ist die Haftung für Schäden an Körper, Leben und Gesundheit, für die die gesetzlichen Haftungsregeln uneingeschränkt gelten. Bitte prüfen Sie regelmäßig die Aktualität der verwendeten Dokumente und beachten Sie unsere Website

----- Verein zum Erhalt der bayerischen Wirtshauskultur e. V. -----