

## „Sicherer Tourismus in Mecklenburg-Vorpommern“

# Schutzstandards Gastronomie \*)

**Stand: 07.07.2020 - 20:00**

### Im Überblick:

## 8 Regeln für die Gastronomie in Mecklenburg-Vorpommern

1. Öffnungszeiten 6.00 bis 02.00 Uhr.
2. Tische sind in der Regel vorab zu reservieren, Warteschlangen zu vermeiden.
3. Nachverfolgbarkeit durch Erfassung der Kontaktdaten der Hauptperson.
4. Maximal 10 Personen an einem Tisch/Tresen, Mindestabstand von 1,50 Meter zwischen Gästen, die nicht an einem Tisch sitzen.
5. Mund-Nase-Bedeckung für Servicepersonal verpflichtend, für Gäste verpflichtend ausserhalb von Tisch- und Tresenbereichen.
6. Besondere Anforderungen für Veranstaltungen sind zu beachten, u.a. Begrenzungen der Personenzahl, keine öffentlichen Tanzveranstaltungen.
7. Erstellung eines auf Anforderung der Gesundheitsbehörde vorzulegenden Hygienekonzeptes, verstärkte Hygienemaßnahmen in allen Bereichen, Reinigung von Tischausstattung nach jeder Benutzung, regelmäßiges Lüften mindestens alle 2 Stunden in Räumen mit aktivem Publikumsverkehr.
8. Umfangreiche besondere Regeln für Buffet-Angebote.

### Fortschreibung und weitere Informationen:

Die Schutzstandards werden laufend an die aktuellen Erfordernisse, insbesondere die Festlegungen im MV-Plan der Landesregierung MV angepasst.

Diese und weitere Schutzstandards für Teilbranchen sind abrufbar unter <https://tourismus.mv/artikel/schutzstandards-fuer-die-branche>

Für branchenübergreifende und öffentliche Bereiche wie z. B. Spiel- und Freizeitanlagen, Dienstleistungsangebote, Veranstaltungen, Feiern u. a. gelten im weiteren die einschlägigen gesetzlichen Verordnungen und Verfügungen.

### **\*) Speise- und Schankwirtschaften**

*Die vorliegenden Schutzstandards wurden u. a. aus dem "SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard" vom 16.04.2020 des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales abgeleitet. Mit ihnen wird touristischen Akteuren eine Hilfestellung in Form von spezifischen Hinweisen und Empfehlungen gegeben, wie die erhöhten Schutz- und Hygieneanforderungen im Unternehmen und in Verbindung mit Gästekontakten bestmöglich umgesetzt werden können. Die Schutzstandards ersetzen weder branchenspezifische gesetzliche Regelungen noch erheben sie den Anspruch einer lückenlosen Anwendbarkeit auf jede erdenkliche örtliche, nicht vorhersehbare Situation.*

Grundlagen (u. a.):

- **Bundesministerium für Arbeit und Soziales:** SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)
- **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN):** Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe ([https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc\\_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440](https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440))
- **Seetelhotels:** Hygienestandards/Prüfsiegel nach einer Pandemie (Präsentation)
- **Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker:** Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“
- **Landesamt für Gesundheit und Soziales M-V (LAGuS):** Stellungnahme zum Dokument vom 12.06.2020

<b>Gefährdung</b>	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus-Erkrankung, Covid-19) durch infizierte</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
<b>Hinweis auf weitere Schutzstandards in MV (verwandte Bereiche)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beherbergung (Hotels, Pensionen, Gasthöfe, Jugendherbergen und Gruppenunterkünfte, Ferienunterkünfte, Camping)</li> <li>• Bootscharter, Marinas und Sportboothäfen</li> <li>• Angebote für Kinder in Tourismusbetrieben</li> <li>• Verleih von Freizeitausrüstungen</li> <li>• Veranstaltungen</li> <li>• Freizeitparks</li> </ul>	
<b>Maßnahmen</b>	<b>SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein</b>	<b>(A) Hinweise Gastronomie: betriebsinterne Abläufe</b>
<b>Öffnungszeiten</b>		gesetzlich gegebenenfalls eingeschränkte Öffnungszeiten sind zu beachten
<b>Nachverfolgbarkeit Reservierung Empfang</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dokumentation der Kontaktdaten der Hauptperson einer zusammengehörigen Gästegruppe, so dass eine Nachverfolgung möglicher Kontaktpersonen ermöglicht wird, gemäß den Vorgaben der aktuell gültigen Corona-Schutzverordnung MV.</li> </ul>
<b>ABSTANDSREGELN</b>		
<b>Abstand</b>	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen z. B. Küche, Theke, Service, Empfang sowie an den Schnittstellen (Pass, schmutziges Geschirr zur Spülküche bringen...) daraufhin überprüfen.</li> <li>• Geeignete Posteneinteilung in der Küche bzw. Arbeitseinteilung in anderen Bereichen. Nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen einsetzen, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann (ggf. Restaurantangebot auf die verringerte Kapazität der Küche abstimmen).</li> <li>• Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind. Einengungen (z. B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen.</li> <li>• Zahl der Personen bei der Benutzung der Aufzüge so begrenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können.</li> <li>• Zeitliche Entzerrung in Sanitär- und Pausenbereichen durch geeignete (versetzte) Gestaltung der Arbeits- und Pausenzeiten.</li> </ul>
<b>Abtrennungen</b>	Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen (z. B. ausreichend hohe Barrieren aus durchsichtigem Material wie Plexiglas o. ä.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anbringen von ausreichend dimensionierten Abtrennungen zwischen Arbeitsbereichen.</li> <li>• Die Abtrennung muss ausreichend stabil sein und so breit und hoch, dass der Luftstrom der davorstehenden Person den Beschäftigten nicht trifft.</li> </ul>
<b>Mund-Nase-Bedeckung</b>	Ist bei bestimmten Tätigkeiten ein ausreichender Abstand bzw. eine Abtrennung aus betriebstechnischen Gründen nicht möglich, sind den Beschäftigten Mund-Nase-Bedeckungen in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nase-Bedeckungen zu unterweisen.	Dies kann der Fall sein bei Tätigkeiten, die nur von zwei Beschäftigten zusammen ausgeführt werden können. Dementsprechend müssen beide Personen eine Mund-Nase-Bedeckung tragen.

Grundlagen (u. a.):

- **Bundesministerium für Arbeit und Soziales:** SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)
- **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN):** Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe ([https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc\\_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440](https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440))
- **Seetelhotels:** Hygienestandards/Prüfsiegel nach einer Pandemie (Präsentation)
- **Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker:** Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“
- **Landesamt für Gesundheit und Soziales M-V (LAGuS):** Stellungnahme zum Dokument vom 12.06.2020

<b>Gefährdung</b>	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus-Erkrankung, Covid-19) durch infizierte</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
<b>Maßnahmen</b>	<b>SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein</b>	<b>(A) Hinweise Gastronomie: betriebsinterne Abläufe</b>
<b>HYGIENEMASSNAHMEN</b>		
<b>Hygienemaßnahmen</b>	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellung eines Hygiene- und Sicherheitskonzeptes zur Vorlage (auf Anforderung) bei der zuständigen Gesundheitsbehörde.</li> <li>• Im Gastgewerbe ist ein hohes Hygieneniveau schon immer selbstverständlich. Dennoch sollte auf die Bedeutung der Hygienemaßnahmen bzw. auf deren konsequente Umsetzung zur Unterbrechung von Infektionsketten deutlich hingewiesen werden. Bei häufigem und intensivem Händewaschen liegt in der Regel Feuchtarbeit vor, eine arbeitsmedizinische Vorsorge ist den betroffenen Beschäftigten anzubieten.</li> <li>• Die Beschäftigten sind darauf hinzuweisen, dass nach dem Abräumen von Gläsern, Geschirr und Besteck die Hände zu waschen oder zu desinfizieren sind.</li> <li>• Bei der Auslieferung von Speisen durch Lieferdienste sind die Fahrzeuge mit Utensilien zur Handhygiene und Desinfektion auszustatten, ebenso mit Papiertüchern und Müllbeuteln. Die Möglichkeit zur Nutzung sanitärer Einrichtungen im Rahmen der Auslieferung ist zu prüfen, die Beschäftigten sind hierüber zu informieren.</li> </ul>
<b>Handkontakt</b>	Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.	
<b>Reinigen &amp; Lüften</b>	Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumluftechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es empfiehlt sich die Aufstellung eines Reinigungs- und Lüftungsplans. Bei natürlicher Lüftung ist der erforderliche Luftwechsel durch ausreichend häufiges Stoßlüften zu realisieren, ggf. durch offene Türen. Lüftung mind. alle 2 Stunden in genutzten Personalräumen.</li> <li>• Bei Abluftanlagen z. B. in Küchen ist auf regelmäßige Reinigung der Aerosolabscheider (Wirbelstromfilter) zu achten, damit die Leistung der Absaugung nicht sinkt.</li> <li>• Bei raumluftechnischen Anlagen ist die Wartung und Reinigung durch eine Fachfirma zu beauftragen, die entsprechenden Intervalle sind konsequent einzuhalten. Die Funktionstüchtigkeit ist sicherzustellen.</li> </ul>

Grundlagen (u. a.):

- **Bundesministerium für Arbeit und Soziales:** SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)
- **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN):** Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe ([https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc\\_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440](https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440))
- **Seetelhotels:** Hygienestandards/Prüfsiegel nach einer Pandemie (Präsentation)
- **Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker:** Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“
- **Landesamt für Gesundheit und Soziales M-V (LAGuS):** Stellungnahme zum Dokument vom 12.06.2020

<b>Gefährdung</b>	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus-Erkrankung, Covid-19) durch infizierte</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
<b>Maßnahmen</b>	<b>SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein</b>	<b>(A) Hinweise Gastronomie: betriebsinterne Abläufe</b>
<b>ARBEITSSCHUTZ</b>		
<b>Persönliche Schutzausrüstung</b>	Falls Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen ist (z. B. Schutzhandschuhe, Gesichtsschutz), muss diese bei Mehrfachnutzung für jeden Beschäftigten einzeln (personenbezogen mit Kennzeichnung) bereitgestellt werden. Für die Wiederaufbereitung ist ein desinfizierendes Verfahren anzuwenden.	Dies betrifft z. B. Chemikalienschutzhandschuhe und Schutzbrillen für die Handhabung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, ebenso Schutzkleidung, die bei Reinigungsarbeiten oder beim Arbeiten mit Flüssigkeitsstrahlern (Hochdruckreinigern) verwendet wird. Wenn PSA nicht in ausreichender Anzahl vorhanden ist, sind die Aufgaben einem begrenzten Personenkreis zu übertragen.
<b>Persönliche Arbeitsmittel</b>	Soweit möglich sind Werkzeuge und Arbeitsmittel so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. ein Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen. Unter Umständen können auch kurzzeitig Einweghandschuhe verwendet werden, sofern die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fanggefahren müssen ausgeschlossen sein)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Messersätze, Schneidbretter u. ä. werden in Küchen in der Regel personenbezogen verwendet. Geräte, die nicht personenbezogen verwendet werden, können Küchenmaschinen, Handrührgeräte oder Mixer sein, ebenso Bezahlsysteme (Kartenleser).</li> <li>• Durch entsprechende Arbeitsorganisation kann die Bedienung bestimmter Maschinen/Geräte (Kaffeemaschine, Schankanlage) jeweils einer einzelnen Person übertragen werden.</li> <li>• Werden Einweghandschuhe genutzt, sind diese so auszuziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Die Hände sind anschließend zu waschen bzw. zu desinfizieren, siehe entsprechende Hinweise des Robert-Koch-Instituts: (<a href="https://rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/PSA_Fachpersonal/Handschuhe_ausziehen">https://rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/PSA_Fachpersonal/Handschuhe_ausziehen</a>).</li> </ul>
<b>Persönliche Arbeitskleidung</b>	Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch, getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.	Es ist empfehlenswert, einen Wäscheservice zu beauftragen und geeignete Doppelspinde (Schwarz-Weiß-Trennung) in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu haben.
<b>Zutritt Betriebsfremder</b>	Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.	Dies betrifft z. B. den Zutritt von Personen, die die Getränkeschankanlage reinigen oder andere Reinigungen durchführen, Getränke und Ware anliefern, Reparaturen, Wartungen und Prüfungen durchführen. Für die Nachverfolgbarkeit sollten Name, Firma, Datum und Zeit des Zutritts und des Verlassens des Betriebs sowie die Ansprechpartner im Betrieb notiert werden. Zur Unterweisung kann diese Handlungshilfe zur Gefährdungsbeurteilung genutzt werden. Die Unterweisung ist zu dokumentieren.
<b>Krankmeldung</b>	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.	
<b>Pandemieplan</b>	Es gibt einen betrieblichen Pandemieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachtsfälle abzuklären und bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können.	Siehe Pandemieplan <a href="http://www.bgn.de/corona/">www.bgn.de/corona/</a>
<b>Unterweisung</b>	Unterweisung der Beschäftigten und Hinweise an Kunden/Gäste über die Wichtigkeit der Maßnahmen und Appell, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.	

Grundlagen (u. a.):

- **Bundesministerium für Arbeit und Soziales:** SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)
- **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN):** Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe ([https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc\\_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440](https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440))
- **Seetelhotels:** Hygienestandards/Prüfsiegel nach einer Pandemie (Präsentation)
- **Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker:** Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“
- **Landesamt für Gesundheit und Soziales M-V (LAGuS):** Stellungnahme zum Dokument vom 12.06.2020

<b>Gefährdung</b>	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus-Erkrankung, Covid-19) durch infizierte</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
<b>Maßnahmen</b>	<b>SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein</b>	<b>(B) Hinweise Gastronomie: Personal mit Gästekontakt</b>
<b>Öffnungszeiten</b>		gesetzlich gegebenenfalls eingeschränkte Öffnungszeiten sind zu beachten
<b>Nachverfolgbarkeit</b> <b>Reservierung</b> <b>Empfang</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorreservierung ermöglichen. Verbot von Warteschlangen bei Direktannahme.</li> <li>• Platzeinweisung durch Empfang notwendig.</li> <li>• Wenn möglich, keine Annahme von Garderobe.</li> <li>• Dokumentation der Kontaktdaten der Hauptperson einer zusammengehörigen Gästegruppe, so dass eine Nachverfolgung möglicher Kontaktpersonen ermöglicht wird, gemäß den Vorgaben der aktuell gültigen Corona-Schutzverordnung MV.</li> </ul>
<b>ABSTANDSREGELN</b>		
<b>Abstand</b>	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abstand zwischen Gästen und Beschäftigten von 1,50 m einhalten durch ausreichend breite Tresen. Anbringen von Markierungen am Boden zur Einhaltung des Abstands z. B. an Bestell- und Verkaufstheken, Ausschanktresen, Empfang.</li> <li>• Beim Servieren und Abräumen im Restaurant sind möglichst Hilfsmittel wie Tablett oder Servierwagen zu nutzen, um den erforderlichen Abstand zu den Gästen einhalten zu können.</li> <li>• Mindestabstand von 1,50m zwischen Gästen verschiedener Gästegruppen einhalten durch entsprechende Platzierung der Tische und Stühle oder z.B. Besetzung nur jedes 2. Tisches. oder Abstandsmarkierungen an Ausschanktresen.</li> <li>• Keine Tanzveranstaltungen (Ausnahme: Familiäre Zusammenkünfte) sowie Veranstaltungen über den in der Corona-Schutzverordnung aktuell gesetzlich erlaubten Rahmen hinausgehend.</li> <li>• Keine Stehplätze an Schanktresen (Nur Stühle, Barhocker möglich).</li> <li>• Tische in engen Laufbahnen (vor WCs etc.) werden nicht besetzt.</li> <li>• Wegeleitsystem z.B. Einbahnstraßensystem.</li> <li>• Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln sind die Gäste freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist.</li> </ul>
<b>Abtrennungen</b>	Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen (z. B. ausreichend hohe Barrieren aus durchsichtigem Material wie Plexiglas o. ä.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anbringen von ausreichend dimensionierten Abtrennungen an Bestell- und Verkaufstheken, Kassen, Empfangen.</li> <li>• Die Abtrennung muss ausreichend stabil sein und so breit und hoch, dass der Luftstrom der davorstehenden Person den Beschäftigten nicht trifft.</li> </ul>
<b>Mund-Nase-Bedeckung</b>	Ist bei bestimmten Tätigkeiten ein ausreichender Abstand bzw. eine Abtrennung aus betriebstechnischen Gründen nicht möglich, sind den Beschäftigten Mund-Nase-Bedeckungen in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nase-Bedeckungen zu unterweisen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mund-Nase-Bedeckung ist für Service-Personal im Gastraum verpflichtend, ebenso bei Kundenkontakten, bei denen der gesetzlich geforderte Mindestabstand von 1,50m unterschritten wird.</li> </ul>

Grundlagen (u. a.):

- **Bundesministerium für Arbeit und Soziales:** SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)
- **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN):** Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe ([https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc\\_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440](https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440))
- **Seetelhotels:** Hygienestandards/Prüfsiegel nach einer Pandemie (Präsentation)
- **Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker:** Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“
- **Landesamt für Gesundheit und Soziales M-V (LAGuS):** Stellungnahme zum Dokument vom 12.06.2020

Gefährdung	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus-Erkrankung, Covid-19) durch infizierte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	(B) Hinweise Gastronomie: Personal mit Gästekontakt
<b>HYGIENEMASSNAHMEN</b>		
<b>Hygienemaßnahmen</b>	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desinfektionsspender nach Möglichkeit an jeder Resturanteingangstür.</li> <li>• Reinigen von Tischgegenständen (Speisekarten, Gewürzbehälter u.ä.) nach jedem Gastwechsel.</li> <li>• Vorbereitung/Nachbereitung der Tische: Verwendung von Einmalsets pro Gast.</li> <li>• Nach Verlassen des Gastes: Wechsel der Tischdecken, Reinigen der Tische und Handkontaktflächen an Möbeln (je nach Material, haushaltsüblicher Reiniger ist ausreichend, Desinfektion kann Oberflächen beschädigen).</li> <li>• Für Buffet-Angebote sind detaillierte Regeln entsprechend der aktuell gültigen Corona-Schutzverordnung einzuhalten.</li> <li>• Hinweistafeln/-schilder für Gäste zu Hygieneregeln</li> <li>• Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel reinigen.</li> </ul>
<b>Handkontakt</b>	Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Verzicht auf mehrseitige Speisekarten zum Blättern, stattdessen Digitale Speisekarte (als Download auf Gäste-Smartphone per QR-Code, z.B. kostenfreie MV-Lösung <a href="https://randnotiz.eu">https://randnotiz.eu</a>), Einmalkarten, laminierte Speisekarten, Aufsteller o.ä.</li> </ul>
<b>Reinigen &amp; Lüften</b>	Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumluftechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Häufiges und regelmäßiges Lüften, in Räumen mit aktivem Publikumsverkehr mindestens alle 2 Stunden. Es empfiehlt sich die Aufstellung eines Reinigungs- und Lüftungsplans.</li> <li>• Häufiges Reinigen von Türklinken mit üblichen Reinigungsmitteln (ausreichend).</li> <li>• Erhöhte/Engmaschige Reinigungsfrequenz in Gäste-Sanitärräumen.</li> </ul>

# SARS-CoV-2 - Schutzstandards Branche: Gastronomie (Speise- und und Schankwirtschaften)

Stand: 07.07.2020 - 20:00

Grundlagen (u. a.):

- **Bundesministerium für Arbeit und Soziales:** SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)
- **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN):** Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe ([https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc\\_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440](https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440))
- **Seetelhotels:** Hygienestandards/Prüfsiegel nach einer Pandemie (Präsentation)
- **Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker:** Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“
- **Landesamt für Gesundheit und Soziales M-V (LAGuS):** Stellungnahme zum Dokument vom 12.06.2020

<b>Gefährdung</b>	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus-Erkrankung, Covid-19) durch infizierte</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
<b>Maßnahmen</b>	<b>SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein</b>	<b>(B) Hinweise Gastronomie: Personal mit Gästekontakt</b>
<b>ARBEITSSCHUTZ</b>		
<b>Persönliche Schutzausrüstung</b>	Falls Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen ist (z. B. Schutzhandschuhe, Gesichtsschutz), muss diese bei Mehrfachnutzung für jeden Beschäftigten einzeln (personenbezogen mit Kennzeichnung) bereitgestellt werden. Für die Wiederaufbereitung ist ein desinfizierendes Verfahren anzuwenden.	
<b>Persönliche Arbeitsmittel</b>	Soweit möglich sind Werkzeuge und Arbeitsmittel so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. ein Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen. Unter Umständen können auch kurzzeitig Einweghandschuhe verwendet werden, sofern die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fanggefahren müssen ausgeschlossen sein).	
<b>Persönliche Arbeitskleidung</b>	Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch, getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.	
<b>Zutritt Betriebsfremder</b>	Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.	
<b>Krankmeldung</b>	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.	
<b>Pandemieplan</b>	Es gibt einen betrieblichen Pandemieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachtsfälle abzuklären und bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können.	
<b>Unterweisung</b>	Unterweisung der Beschäftigten und Hinweise an Kunden/Gäste über die Wichtigkeit der Maßnahmen und Appell, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hinweisschilder zu Coronabedingten Abläufen, Hygieneregeln und Verhaltensweisen gut sichtbar anbringen</li> <li>• Zu besonderen Regeln bei für Buffetangebote in geeigneter Weise informieren</li> </ul>

Grundlagen (u. a.):

- **Bundesministerium für Arbeit und Soziales:** SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)
- **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN):** Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe ([https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc\\_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440](https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440))
- **Seetelhotels:** Hygienestandards/Prüfsiegel nach einer Pandemie (Präsentation)
- **Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker:** Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“
- **Landesamt für Gesundheit und Soziales M-V (LAGuS):** Stellungnahme zum Dokument vom 12.06.2020

<b>Gefährdung</b>	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus-Erkrankung, Covid-19) durch infizierte</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
<b>Maßnahmen</b>	<b>SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein</b>	<b>(C) Hinweise Gastronomie: Für Gäste</b>
<b>Öffnungszeiten</b>		gesetzlich gegebenenfalls eingeschränkte Öffnungszeiten sind zu beachten
<b>Nachverfolgbarkeit Reservierung Empfang</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorreservierung empfohlen zur Einhaltung des Verbotes von Warteschlangen.</li> <li>• Angabe der Kontaktdaten der Hauptperson einer zusammengehörigen Gästegruppe für die Nachverfolgbarkeit bei Infektionen.</li> </ul>
<b>ABSTANDSREGELN</b>		
<b>Abstand</b>	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Begrenzung der Personenzahl einer zusammengehörenden Gruppe (an einem Tisch, an einem Tresenbereich) auf 10 Personen.</li> <li>• Abstand zwischen Gästen, die nicht an einem Tisch sitzen, mindesten 1,50 Meter.</li> <li>• Keine Tanzveranstaltungen (Ausnahme: Familiäre Zusammenkünfte) sowie Veranstaltungen über den in der Corona-Schutzverordnung aktuell gesetzlich erlaubten Rahmen hinausgehend.</li> </ul>
<b>Abtrennungen</b>	Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen (z. B. ausreichend hohe Barrieren aus durchsichtigem Material wie Plexiglas o. ä.)	
<b>Mund-Nase-Bedeckung</b>	Ist bei bestimmten Tätigkeiten ein ausreichender Abstand bzw. eine Abtrennung aus betriebstechnischen Gründen nicht möglich, sind den Beschäftigten Mund-Nase-Bedeckungen in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nase-Bedeckungen zu unterweisen.	Keine Mund-Nase-Bedeckung für Gäste, wenn sie am Tisch/Tresen sitzen, Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung ausserhalb von Tisch- und Tresenbereichen.
<b>HYGIENEMASSNAHMEN</b>		
<b>Hygienemaßnahmen</b>	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.	Für Buffet-Angebote sind detaillierte Regeln entsprechend der aktuell gültigen Corona-Schutzverordnung einzuhalten.
<b>Handkontakt</b>	Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.	nach Möglichkeit kontaktlose Zahlungsverfahren nutzen.
<b>Reinigen &amp; Lüften</b>	Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumluftechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen	



Grundlagen (u. a.):

- **Bundesministerium für Arbeit und Soziales:** SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)
- **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN):** Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe ([https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&elD=sixomc\\_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440](https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&elD=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440))
- **Seetelhotels:** Hygienestandards/Prüfsiegel nach einer Pandemie (Präsentation)
- **Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker:** Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“
- **Landesamt für Gesundheit und Soziales M-V (LAGuS):** Stellungnahme zum Dokument vom 12.06.2020

<b>Gefährdung</b>	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus-Erkrankung, Covid-19) durch infizierte</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
<b>Maßnahmen</b>	<b>SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein</b>	<b>(C) Hinweise Gastronomie: Für Gäste</b>
<b>ARBEITSSCHUTZ</b>		
<b>Persönliche Schutzausrüstung</b>	Falls Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen ist (z. B. Schutzhandschuhe, Gesichtsschutz), muss diese bei Mehrfachnutzung für jeden Beschäftigten einzeln (personenbezogen mit Kennzeichnung) bereitgestellt werden. Für die Wiederaufbereitung ist ein desinfizierendes Verfahren anzuwenden.	
<b>Persönliche Arbeitsmittel</b>	Soweit möglich sind Werkzeuge und Arbeitsmittel so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. ein Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen. Unter Umständen können auch kurzzeitig Einweghandschuhe verwendet werden, sofern die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fanggefahren müssen ausgeschlossen sein)	
<b>Persönliche Arbeitskleidung</b>	Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch, getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.	
<b>Zutritt Betriebsfremder</b>	Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.	
<b>Krankmeldung</b>	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.	• Hinweis, dass ein Besuch des Restaurants von Gästen, die sich krank fühlen oder in Quarantäne wegen SARS-CoV-2 oder in häuslicher Isolierung wegen COVID-Erkrankung befinden, strikt untersagt ist.
<b>Pandemieplan</b>	Es gibt einen betrieblichen Pandemieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachtsfälle abzuklären und bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können.	
<b>Unterweisung</b>	Unterweisung der Beschäftigten und Hinweise an Kunden/Gäste über die Wichtigkeit der Maßnahmen und Appell, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hinweisschilder zu Coronabedingten, Hygieneregeln, Abläufe und Verhaltensweisen beachten!</li> <li>• Besondere Hinweise für Buffetangebote beachten.</li> </ul>