

„Sicherer Tourismus in Mecklenburg-Vorpommern“

Schutzstandards Kindereinrichtungen in Tourismusbetrieben

Stand: 20.09.2021

Im Überblick: 8 Regeln für Kindereinrichtungen in Tourismusbetrieben

1. **Geltende Regelungen entsprechend der aktuellen Verordnungen sind zu beachten. Gäste aus internationalen Risikogebieten müssen Bestimmungen der Quarantäneverordnung beachten. Bei Anreise ist die 3G-Regel im Rahmen der Corona-Landesverordnung MV zu beachten. Ab Stufe 2 der Corona-Ampel MV gelten erweiterte Testpflichten.**
2. **Vorabbuchung empfehlenswert (kleine Gruppengrößen).**
3. **Erfassung und Plausibilitätsprüfung der Kontaktdaten der Gäste bei Anreise/Eintritt. Empfehlung Nutzung Luca-App.**
4. **Wegeleitung und Umsetzung der Abstandsregeln in öffentlichen Bereichen, vorrangig outdoor-Angebote und Angebote im Familienkreis.**
5. **Abstandsregelungen und Hygieneinformationen durch optische Hilfsmittel auch für Kinder verständlich darstellen.**
6. **Medizinische Mund-Nase-Bedeckung für Personal mit Gästekontakt sowie für Gäste in Innenbereichen mit Publikumsverkehr.**
7. **Erstellung eines Konzeptes für Hygiene und Sicherheit sowie zur Verringerung der Aerosole-Belastung in Räumen. Verstärkte Abstands- und Hygienemaßnahmen und regelmäßiges Lüften (mindestens alle 2 Stunden) in allen Bereichen.**
8. **Entfernung von nicht benötigten Spielgeräten, um die Reinigung zu erleichtern.**
→ Empfehlung zum Erwerb des Siegels „Mehr Sicherheit im Urlaubsland“ www.mv-gegen-corona.de

Fortschreibung und weitere Informationen:

Die Schutzstandards werden laufend an die aktuellen Erfordernisse, insbesondere die Festlegungen in der jeweils gültigen Corona-Landesverordnung der Landesregierung MV, angepasst. Diese und weitere Schutzstandards für Teilbranchen sind abrufbar unter <https://tourismus.mv/artikel/schutzstandards-fuer-die-branchen> 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.

Die vorliegenden Schutzstandards wurden u. a. aus dem "SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard" vom 22.02.2021 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.

| Maßnahmen | SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein | Hinweise für betriebsinterne Abläufe | Hinweise für Bereiche mit Gästekontakt |
|---|---|---|---|
| Gefährdung | Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus-Erkrankung, Covid-19) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste | | |
| Hinweis auf weitere Schutzstandards in MV (verwandte Bereiche) | <ul style="list-style-type: none"> • Gastronomie • Beherbergung (Hotels, Jugendherbergen und Gruppenunterkünfte, Ferienunterkünfte, Camping) • Veranstaltungen • u. a. https://tourismus.mv/artikel/schutzstandards-fuer-die-branche | | |
| Bestimmungen | Geltende Regelungen entsprechend der aktuellen Verordnungen sind zu beachten. Gäste aus internationalen Risikogebieten müssen Bestimmungen der Quarantäneverordnung beachten. Bei Anreise ist die 3G-Regel im Rahmen der Corona-Landesverordnung MV zu beachten. Ab Stufe 2 der Corona-Ampel MV gelten erweiterte Testpflichten. | | |
| Nachverfolgbarkeit Reservierung Empfang | <ul style="list-style-type: none"> • Vorab-Buchung oder Reservierung empfohlen. • Vorab-Information an die Gäste zu Regelungen und evt. Einschränkungen • Erfassung der Kontaktdaten der Gäste, so dass die Nachverfolgung von Kontaktpersonen bei einer Infizierung jederzeit möglich ist. Prüfung der Daten auf Plausibilität und Vollständigkeit. Bei Verweigerung oder offenkundig falschen Angaben ist die betreffende Person von der Leistungserbringung auszuschließen. Empfehlung Nutzung Luca-App | | |
| ABSTANDSREGELN | | | |
| Abstand | 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"> • Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen z. B. Küche, Theke, Service, Büros, Empfang, Rezeption sowie an den Schnittstellen daraufhin überprüfen. • Geeignete Arbeitseinteilung in allen Bereichen. Nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen einsetzen, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann (ggf. Angebot auf die verringerte Kapazität abstimmen). • Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind. Einengungen (z. B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen. • Zahl der Personen bei der Benutzung der Aufzüge so begrenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können. • Zeitliche Entzerrung in Sanitär- und Pausenbereichen durch geeignete (versetzte) Gestaltung der Arbeits- und Pausenzeiten. • Regelmäßige Kontrollen durchführen, ob Abstandsvorgaben eingehalten werden. | <ul style="list-style-type: none"> • Die Räume für Kinderprogramm/Aktivitäten sollten so groß sein, dass Mindestabstände eingehalten werden können. • So viele Aktivitäten/Programmangebote wie möglich sollten draußen stattfinden • Abstandsregelungen durch Schilder, Aufkleber auf dem Boden oder sonstige optische Hilfsmittel auch für Kinder verständlich darstellen. Corona-Regeln für Spielplätze. • Möglichkeit von individuellen Zutrittsregelungen, Begrenzung durch Einlasskontrolle, Zeitfenster-Tickets in Erwägung ziehen. • Besuchersteuerung/Wegeführung, sofern nötig zeitweise Absperrung hochfrequentierter Bereiche oder Außer-Betriebnahme einzelner Angebote. Sofern möglich bei Freizeiteinrichtungen getrennte Eingänge/Ausgänge schaffen/nutzen. • Zugangssteuerung /-kontrolle bei sanitären Einrichtungen durchführen, damit sich nicht zu viele Gäste darin aufhalten • Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln sind die Gäste freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist. |

| Maßnahmen | SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein | Hinweise für betriebsinterne Abläufe | Hinweise für Bereiche mit Gästekontakt |
|----------------------------|---|--|---|
| Abtrennungen | <p>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.).</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Anbringen von Abtrennungen um den Luftstrom/Atembereich zwischen Beschäftigten oder Beschäftigten und Kunden zu trennen. • Die Abtrennungen müssen stabil sein und dürfen keine spitzen Ecken oder scharfe Kanten aufweisen. • Die Abtrennungen müssen so dimensioniert sein, dass der obere Rand der Abtrennung – für Sitzarbeitsplätze mindestens 1,50 m – für Steharbeitsplätze und bei Sitzarbeitsplätzen mit stehenden Kunden mindestens 2 m über dem Boden endet. Öffnungen in der Abtrennung außerhalb des Atembereichs sind zulässig, beispielsweise zum Bezahlen oder für die Warenherausgabe. • Abtrennungen müssen arbeitstäglich beidseitig gereinigt werden. | <ul style="list-style-type: none"> • Konstante Gruppenzusammensetzung. • Konstante Betreuer (keine Betreuer aus Risikogruppen, nach Möglichkeit geimpfte Person) . • Keine Mischung von Gruppen, keine gemeinsame Nutzung von Räumen durch unterschiedliche Gruppen. • Anbringen von Abtrennungen, z. B. im Empfangsbereich von Indoor-Spielplätzen, um den Luftstrom/Atembereich zwischen Beschäftigten und Kunden zu trennen. • Die Abtrennungen müssen so dimensioniert sein, dass der obere Rand der Abtrennung bei Sitzarbeitsplätzen mit stehenden Kunden mindestens 2 m über dem Boden endet. • Öffnungen in der Abtrennung außerhalb des Atembereichs sind zulässig, beispielsweise zum Bezahlen oder für die Warenherausgabe. • Abtrennungen müssen arbeitstäglich beidseitig gereinigt werden. |
| Mund-Nase-Bedeckung | <p>Den Beschäftigten sind medizinische Gesichtsmasken oder Masken mit Eigenschutz (z. B. FFP2-Masken) in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen.</p> <p>Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung und die maximale Tragedauer zu unterweisen.</p> | <p>Wenn Tätigkeiten, die nur von zwei oder mehreren Beschäftigten zusammen ausgeführt werden können, müssen alle Personen eine Medizinische Mund-Nase-Bedeckung tragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wenn der Mindestabstand von 1,5 m nicht zuverlässig eingehalten werden kann. • bei gleichzeitiger Nutzung von Räumen durch mehrere Personen, wenn pro Person weniger als 10 m² Grundfläche zur Verfügung stehen <p>Masken mit Eigenschutz sind erforderlich insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bei körperlich anstrengenden Tätigkeiten, bei denen mit erhöhtem Aerosolausstoß gerechnet werden muss, sowie • bei Kontakten mit Personen, die selbst keine Mund-Nase-Bedeckung tragen (z. B. Gäste am Tisch), sofern der Kontakt über einen Kurzzeitkontakt hinausgeht. • Müssen Masken ohne Unterbrechung getragen werden, so sollte spätestens nach 2 Stunden eine andere Tätigkeiten oder eine Pause anschließen, bei der mind. 30 Minuten keine Maske getragen werden muss. Bei schwerer Arbeit oder unter bestimmten Umgebungsbedingungen (Temperatur, Luftfeuchte) muss die maximal zulässige Tragezeit ggf. verkürzt werden. | <ul style="list-style-type: none"> • Medizinische Mund-Nase-Bedeckung ist für Personal mit Gästekontakt verpflichtend. • Medizinische Mund-Nase-Bedeckung ist für Gäste in Innenbereichen mit Publikumsverkehr und Kontakt zum Servicepersonal verpflichtend, sofern sie nicht an ihrem Tisch sitzen. |

| Maßnahmen | SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein | Hinweise für betriebsinterne Abläufe | Hinweise für Bereiche mit Gästekontakt |
|------------------------------|---|--|---|
| HYGIENEMASSNAHMEN | | | |
| Hygienemaßnahmen | 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"> • Erstellen eines einrichtungsbezogenen Hygiene- und Sicherheits-Konzepts, das auf Anforderung der zuständigen Gesundheitsbehörde vorzulegen ist. • 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. | <ul style="list-style-type: none"> • Anbringen von Desinfektionsmittelspendern, vor/in Rezeption, Sanitärgebäude und Kinderspielräumen (vor weiteren Einrichtungen bei Bedarf) • Die Betreuer sollten eine kindgerechte Anleitung zum Händewaschen spielerisch einbauen (Händewaschlied, mind. 20 Sekunden). • Auf Toiletten Bereitstellung von Papierhandtuchspendern oder Händetrocknern (idealerweise mit UV-Entkeimung) • Bei Reinigung der Einrichtungen kein Zutritt für Gäste • Reinigungsfrequenzen erhöhen • Möglichst wenig Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung (Spielmaterialien reduzieren, auf Anfrage ausgeben) • Bei Bastelaktionen hat jedes Kind seine eigenen "Werkzeuge" • Ausreichende Beschilderung mit Sicherheitshinweisen (AHA-Regeln) - Es gelten die aktuellen Bestimmungen der Kontaktbeschränkungen gem. aktueller Landesverordnung. |
| Handkontakt | Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden. | | <ul style="list-style-type: none"> • Bei pflegerischen Tätigkeiten, wie z. B. dem Windeln-Wechseln, wird das Tragen von Einmalhandschuhen empfohlen. |
| Lüften & Reinigen | 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"> • Empfehlung: ein Reinigungs- und Lüftungsplan. • Bei natürlicher Lüftung (Fensterlüftung) ist frische Luft durch ausreichend häufiges und langes Stoßlüften zuzuführen. Dabei sind die gesamten Fensterflächen zu öffnen. Die notwendige Intensität der Lüftung hängt von der Größe des Raums sowie von der Anzahl der Personen im Raum ab, für Einzelheiten siehe Broschüre: „Sichere Lüftung in Zeiten der Corona-Pandemie“ der BGN. • Bei Abluftanlagen in Küchen sind die Aerosolabscheider (Wirbelstromfilter) regelmäßig zu reinigen, damit die Leistung der Absaugung nicht sinkt. Die Lüftung soll möglichst eine Stunde vor Betriebsbeginn eingeschaltet werden und bis eine Stunde nach Betriebsschluss weiterlaufen. • Bei RLT ist ein möglichst hoher Außenluftanteil zuzuführen. Wenn aus technologischen Gründen nur ein Umluftbetrieb möglich ist, muss auf die ausreichende Reinigung der Umluft geachtet werden, siehe Broschüre: „Sichere Lüftung in Zeiten der Corona-Pandemie“ der BGN. Die fachkundige Wartung und Reinigung der Anlagen ist sicherzustellen. • BGN Lüftungsrechner: https://www.bgn.de/lueftungsrechner/ • Häufiges Reinigen von Handkontaktflächen (Türklinken, Geländer, Kofferwagen, EC Geräten, Schlüssel und Karten) | <ul style="list-style-type: none"> • Empfehlung: ein Reinigungs- und Lüftungsplan. • Häufiges und regelmäßiges Lüften, in Räumen mit aktivem Publikumsverkehr mindestens alle 2 Stunden. • Häufiges Reinigen von Handkontaktflächen (Türklinken, Geländer, Kofferwagen, EC Geräten, Schlüssel und Karten), je nach Material ist haushaltsüblicher Reiniger ist ausreichend, Desinfektion kann Oberflächen beschädigen. <p>Sanitärräume:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erhöhte/Engmaschige Reinigungsfrequenz in Gäste-Sanitärräumen. <p>Gästezimmer:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Besondere Beachtung von Critical Points: TV-Bedienung, Telefon, Türgriffe, Lichtschalter, WC. <p>In Wellness-/Sauna-/Badebereichen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Griffflächen sollten in kurzen Intervallen einer Wischdesinfektion unterzogen werden (Türgriffe, Handläufe, Beckenläufe, Rutschen etc.) • Sitz- und Liegeflächen sowie Beckenumgangsfläche, Barfuß- und Sanitärbereiche sind täglich zu reinigen und zu desinfizieren. <p>Hinweis LAGuS: Eine Desinfektion von Oberflächen, Geräten und dergleichen ist bei sorgfältiger üblicher Reinigung nicht erforderlich, außerdem besteht die Gefahr von Materialschäden durch</p> |

| Maßnahmen | SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein | Hinweise für betriebsinterne Abläufe | Hinweise für Bereiche mit Gästekontakt |
|-----------|--|--|--|
| | | <p>EC-Geräten, Schüsseln und Karten)</p> <p>Hinweis LAGuS: Eine Desinfektion von Oberflächen, Geräten und dergleichen ist bei sorgfältiger üblicher Reinigung nicht erforderlich, ausserdem bestünde die Gefahr von Materialschäden durch Desinfektionsmittel. siehe auch Hinweise des RKI: https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Reinigung_Desinfektion</p> | <p>ausserdem bestünde die Gefahr von Materialschäden durch Desinfektionsmittel. siehe auch Hinweise des RKI: https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Reinigung_Desinfektion</p> |

| Maßnahmen | SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein | Hinweise für betriebsinterne Abläufe | Hinweise für Bereiche mit Gästekontakt |
|-------------------------------------|--|---|--|
| ARBEITSSCHUTZ | | | |
| Persönliche Schutzausrüstung | 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. | <ul style="list-style-type: none"> • Einmalhandschuhe für evtl. Verarzten bzw. Windeln wechseln. | |

| Maßnahmen | SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein | Hinweise für betriebsinterne Abläufe | Hinweise für Bereiche mit Gästekontakt |
|------------------------------------|---|---|---|
| Persönliche Arbeitsmittel | 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 Fangefahren müssen ausgeschlossen sein). | <ul style="list-style-type: none"> • Personenbezogene Arbeitsgeräte verwenden. • Durch entsprechende Arbeitsorganisation kann die Bedienung bestimmter Geräte (Bezahlsysteme/Kartenleser etc.) jeweils einer einzelnen Person übertragen werden. • 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: https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/PSA_Fachpersonal/Handschuhe_ausziehen | |
| Persönliche Arbeitskleidung | Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch, getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird. | <ul style="list-style-type: none"> • Es ist empfehlenswert, einen Wäscheservice zu beauftragen und geeignete Doppelspinde (Schwarz-Weiß-Trennung) in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu haben. | |
| Zutritt Betriebsfremder | 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. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Die Unterweisung ist zu dokumentieren. | |
| Krankmeldung | 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. | Krankheitssymptome können Husten, Schnupfen, Fieber sowie Störung des Geruchs- und/oder Geschmacksinns sein. | <ul style="list-style-type: none"> • Hinweis, dass eine Anreise/ein Aufenthalt von Gästen, die sich in Quarantäne oder in häuslicher Isolierung wegen SAR-SCoV-2 befinden, strikt untersagt ist. • Gäste über die notwendigen Schritte informieren, wenn während des Aufenthaltes Krankheitssymptome auftreten oder ein Schnelltest vor Ort positiv ist. • Kontakt zu Arzt, (PCR-)Testmöglichkeiten und entsprechende Infos vermitteln |
| Betriebliche Coronatests | Arbeitgeber müssen allen Beschäftigten, die nicht ausschließlich in ihrer Wohnung arbeiten, mindestens zweimal wöchentlich einen Coronatest anbieten. | <p>Antworten auf häufig gestellte Fragen zu diesem Thema erhalten Sie auf der Internet-Seite des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales: https://www.bmas.de/DE/Corona/Fragen-und-Antworten/Fragen-und-Antworten-ASVO/faq-coro-na-asvo.html#doc89168596-e024-487b-980f-e8d076006499bodyText8</p> <p>Einen Überblick, welche Testmöglichkeiten zur Verfügung stehen und was bei deren Anwendung zu beachten ist finden sie hier: https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F659020&elD=sixomc_filcontent&hmac=5b242923d4d3502e56c9b31e4a946e8435443b68</p> | |
| Pandemieplan | Es gibt einen betrieblichen Pandemieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachtsfälle abzuklären und bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können. | <ul style="list-style-type: none"> • Siehe Vorlage Pandemieplan der BGN: www.bgn.de/corona/ • Siehe Vorlage Notfallplan des TMV: https://tourismus.mv/artikel/schutzstandards-fuer-die-branche • Hinweise zur betrieblichen Pandemieplanung der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (DGUV): https://publikationen.dguv.de/widgets/pdf/download/article/2054 | <ul style="list-style-type: none"> • Pandemieplanung/Notfallplan für gesamten Gästebereich, u. a. zu Informationsketten, zum Aufenthalt/ Isolierung der Gäste bis ein bestätigtes Ergebnis eines PCR Tests vorliegt und bis zur (ggf. frühzeitigen) Abreise. • frühzeitige und unbürokratische Abreisemöglichkeiten (wenn Gesundheitszustand es erlaubt) schaffen |

| Maßnahmen | SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein | Hinweise für betriebsinterne Abläufe | Hinweise für Bereiche mit Gästekontakt |
|---------------------|--|---|---|
| Unterweisung | 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"> • Hinweisschilder zu coronabedingten Abläufen, Hygieneregeln und Verhaltensweisen gut sichtbar anbringen. • Unterweisung der Beschäftigten darüber, wie Kunden angesprochen werden sollen, die die erforderlichen Abstände nicht einhalten, die dort, wo es gefordert ist, keine Mund-Nase-Bedeckung tragen oder die gereizt/aggressiv reagieren. • Unterweisung der Beschäftigten über die vom Betrieb ergriffenen Schutzmaßnahmen, um zu verdeutlichen, dass das Risiko für die Beschäftigten minimiert wird. Angebot einer arbeitsmedizinischen Beratung beim Betriebsarzt um u.a. Beschäftigten mit erhöhtem Risiko individuelle Lösungen zur Minimierung des Risikos anbieten zu können. | <ul style="list-style-type: none"> • Hinweis an Kunden/Gäste geben, dass Hygiene- und Abstandsregeln einzuhalten sind und dass es dadurch unter Umständen zu längeren Wartezeiten kommen kann. • Hinweisschilder zu coronabedingten Abläufen, Hygieneregeln und Verhaltensweisen gut sichtbar anbringen. • Zu besonderen Regeln für Buffetangebote in geeigneter Weise informieren • Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln oder die Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung sind die Gäste freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist. |

Grundlagen (u.a.):

- **Bundesministerium für Arbeit und Soziales:** SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard, Stand 22.02.2021 (https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/Arbeitsschutz/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?__blob=publicationFile&v=2)
- **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN):** Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe, Stand Mai 2021 (https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440)
- **Regierung MV:** Hinweise zum Schutz von Beschäftigten und Kindern in der Kindertagesförderung in M-V im Zusammenhang mit dem Corona-Virus (22.01.2021), https://www.regierung-mv.de/static/Regierungsportal/Ministerium%20f%C3%BCr%20Soziales%20Integration%20und%20Gleichstellung/Dateien/Dateien/Hygienehinweise_Kita-Corona_Stand_09-01-2021.pdf
- **Deutscher Tourismusverband e. V.:** https://www.deutschtourismusverband.de/fileadmin/Mediendatenbank/Upload_PDFs/DTV_Fachexpertise_Freizeitparks_.pdf
- <https://www.infektionsschutz.de>, <https://hygiene-tipps-fuer-kids.de>, <https://www.dgkj.de>, <https://www.der-paritaetische.de>, <https://www.forum-transfer.de>