



## „Sicherer Tourismus in Mecklenburg-Vorpommern“

# Schutzstandards Gastronomie

### Im Überblick:

## 8 Regeln für die Gastronomie in Mecklenburg-Vorpommern

1. Ab dem 9. Mai 2020 Öffnung wieder möglich, Öffnungszeiten 6.00 bis 21.00 Uhr
2. Tische sind in der Regel vorab zu reservieren
3. Nachverfolgbarkeit durch Kontaktdaten bei Reservierung oder vor Ort von der Hauptperson
4. An den Tischen maximal 6 Personen
5. Gäste müssen sitzen, Mindestabstand von 1,50 Meter zwischen fremden Personen
6. Mund-Nasen-Schutz für Servicepersonal verpflichtend – nicht für Gäste am Tisch
7. Verstärkte Hygienemaßnahmen und regelmäßiges Lüften in allen Bereichen
8. Keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung am Tisch

## SARS -CoV2- Schutzstandards Branche: Gastronomie

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?\\_\\_blob=publicationFile&v=1](https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?__blob=publicationFile&v=1))

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)

<b>Gefährdung</b>	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus) durch infizierte <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>Hinweise Gastronomie betriebsintern</b>	<b>Hinweise Gastronomie Personal mit Gästekontakt</b>	<b>Hinweise Gastronomie Gäste</b>
<b>Öffnungszeiten</b> <b>Nachverfolgbarkeit,</b> <b>Reservierung und</b> <b>Empfang</b>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Platzeinweisung durch Empfang notwendig</li> <li>• Wenn möglich, keine Annahme von Garderobe</li> <li>• Dokumentation der Kontaktdaten aller Gäste (Hauptperson), sodass eine Nachverfolgung möglicher Kontaktpersonen ermöglicht wird.</li> </ul>	6:00-21:00  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bevorzugte Reservierungspflicht mit Angabe Kontaktdaten</li> <li>• Kontaktdaten für Nachverfolgbarkeit abgeben</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. Arbeits- einteilung 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 be- grenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können.</li> <li>• Zeitliche Entzerrung in Sanitär- und Pausenbereichen durch geeignete (versetzte) Gestaltung der Arbeits- und Pausen- zeiten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abstand zwischen fremden 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, Empfang.</li> <li>• Beim Servieren und Abräumen im Restaurant sind möglichst Hilfs- mittel wie Tablets oder Servierwagen zu nutzen, um den erforderlichen Abstand zu den Gästen einhalten zu können.</li> <li>• Mindestabstand zwischen Gästen einhalten durch entsprechende Platzierung der Tische und Stühle oder z.B. Besetzung nur jedes 2. Tisches</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 freund- lich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Begrenzung Personenzahl auf 6</li> </ul>
<b>Abtrennungen</b>	Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsüber- tragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeits- plätzen vorzusehen (z. B. aus- reichend hohe Barrieren aus durchsichtigem Material wie Plexi- glas o. ä.)		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anbringen von ausreichend dimensionierten Abtrennungen an Bestell- und Verkaufstheken, Kassen, Empfängen.</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>Mundschutz</b>	Ist bei bestimmten Tätigkeiten ein ausreichender Abstand bzw. eine Abtrennung aus betriebs- technischen Gründen nicht mög- lich, sind den Beschäftigten Mund-Nase-Bedeckungen in aus- reichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nase-Bede- ckungen zu unterweisen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dies kann der Fall sein bei Tätigkeiten, die nur von zwei Beschäftigten zusammen ausgeführt werden können. Dementsprechend müssen beide Personen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mund-Nasen-Schutz sowie Handschuhe für Service Personal verpflichtend</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kein Mund-Nasen-Schutz für Gäste, wenn Sie am Tisch sitzen</li> </ul>

## SARS -CoV2- Schutzstandards Branche: Gastronomie

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?\\_\\_blob=publicationFile&v=1](https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?__blob=publicationFile&v=1))

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)

Gefährdung		Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus) durch infizierte			
Maßnahmen		SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise Gastronomie betriebsintern	Hinweise Gastronomie Personal mit Gästekontakt	Hinweise Gastronomie Gäste
<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>• 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desinfektionsspender nach Möglichkeit an jeder Restrauranteingangstür</li> <li>• Keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung am Tisch (Salzstreuer, Brotkorb etc.)</li> <li>• Vorbereitung / Nachbereitung der Tische: Verwendung von Einmalsets pro Gast</li> <li>• Nach Verlassen des Gastes: Reinigen und Desinfizieren der Tische und Griffbereiche am Stuhl (je nach Material)</li> <li>• Keine Büfett-Selbstbedienung für den Gast</li> <li>• Hinweistafeln/schilder für Gäste</li> <li>• Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfizieren.</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), Einmalkarten, Aufsteller o.ä.</li> </ul>	• Kontaktlos zahlen
<b>Reinigen &amp; Lüften</b>	Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumlufttechnische 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.</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 Raumlufttechnischen Anlagen ist die Wartung und Reinigung durch eine Fachfirma zu beauftragen, die entsprechenden Intervalle sind konsequent einzuhalten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Häufiges und regelmäßiges Lüften. Es empfiehlt sich die Aufstellung eines Reinigungs- und Lüftungsplans.</li> <li>• Häufiges Desinfizieren von Türklinken</li> <li>• Erhöhte/Engmaschige Reinigungsfrequenz in Gäste Sanitärräumen</li> </ul>		

## SARS -CoV2- Schutzstandards Branche: Gastronomie

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?\\_\\_blob=publicationFile&v=1](https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?__blob=publicationFile&v=1))

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)

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus) durch infizierte			
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise Gastronomie betriebsintern	Hinweise Gastronomie Personal mit Gästekontakt	Hinweise Gastronomie Gäste
<b>ARBEITSSCHUTZ</b>				
<b>Persönliche Schutzausrüstung</b>	Falls Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen ist (z. B. Schutz- handschuhe, Gesichtsschutz), muss diese für jeden Beschäftigten einzeln (personenbezogen) bereit- gestellt werden. Die Reinigung der PSA und die hygienegerechte Auf- bewahrung ist sicherzustellen.	• Dies betrifft z. B. Chemikalienschutzhandschuhe und Schutzbrillen für die Handhabung von Reinigungs- und Des- infektionsmitteln, 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 Arbeits- mittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen. Unter Umständen können auch kurzzeitig Einweg- handschuhe verwendet werden, sofern die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fang- gefahren müssen ausgeschlos- sen sein)	• Messersätze, Schneidbretter u. ä. werden in Küchen in der Regel personenbezogen verwendet. Geräte, die nicht perso- nenbezogen verwendet werden, können Küchenmaschinen, Handrührgeräte oder Mixer sein, ebenso Bezahlsysteme (Kartenleser). • Durch entsprechende Arbeitsorganisation kann die Be- dienung bestimmter Maschinen/Geräte (Kaffeemaschine, Schankanlage) jeweils einer einzelnen Person übertragen werden. • Werden Einweghandschuhe genutzt, sind diese so auszu- ziehen, 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://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Co-ronavirus/PSA_Fachpersonal/Handschuhe_ausziehen. pdf? blob=publicationFile">https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Co-ronavirus/PSA_Fachpersonal/Handschuhe_ausziehen. pdf? blob=publicationFile</a>		
<b>Persönliche Arbeitskleidung</b>	Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig ge- reinigt und hygienisch, getrennt von der Alltagskleidung aufbe- wahrt 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 einzuhal- tenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.	• Dies betrifft z. B. den Zutritt von Personen, die die Getränke- schankanlage reinigen oder andere Reinigungen durch- führen, Getränke und Ware anliefern, Reparaturen, Wartun- gen und Prüfungen durchführen. Für die Nachverfolgbarkeit sollten Name, Firma, Datum und Zeit des Zutritts und des Verlassens des Betriebs sowie die Ansprechpartner im Be- trieb notiert werden. Zur Unterweisung kann diese Hand- lungshilfe 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 ärztli- che Abklärung vor einem Wieder- antritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn ent- sprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftre- ten, die Arbeit umgehend einzu- stellen 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 Pan- demieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachts- fälle abzuklären und bei bestätig- ten 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 Maßnah- men und Apell, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.			• Hinweisschilder zu Coronabedingten Abläufen und Verhaltensweisen gut sichtbar anbringen