

11. Mai 2020

Medien-Info

Hygieneplan für Gastronomie und Beherbergungsstätten

In Zusammenarbeit mit dem DEHOGA Saar und der NGG haben Wirtschaftsministerium, Verbraucherschutzministerium und Gesundheitsministerium Hygieneregeln erarbeitet, um das Infektionsrisiko in saarländischen Hotels und Gaststätten zu minimieren, wenn diese ab 18. Mai wieder öffnen dürfen. Für die Branche, die auf Sauberkeit und Hygiene ohnehin großen Wert legt, sollen so verlässliche Standards für alle geschaffen werden. Dies dient dem Schutz der Beschäftigten ebenso wie dem Schutz der Gäste.

Den kompletten Hygieneplan finden Sie unter folgendem Link:

https://corona.saarland.de/DE/service/downloads/_documents/wirtschaft/hygieneplan-gastronomie.html

Zu den Vorgaben gehören u.a.

- Mindestabstand von 1,5m von jedem Sitzplatz aus zu den Sitzplätzen und der Tischfläche des Nebentisches. Kann der Mindestabstand zwischen einzelnen Gästegruppen nicht eingehalten werden, ist der Einbau von Trennwänden erforderlich. Dies gilt auch für den Eingangsbereich, Laufwege und in den Sanitärräumen.
- Es gilt Sitzplatzpflicht (keine Stehplätze), Thekenverbot und Bedienpflicht (Bedienung nur am Tisch, keine Buffets.) Ausnahmen gelten für die Abgabe mitnahmefähiger Speisen, beispielsweise an Kiosken, in Kantinen oder Selbstbedienungsrestaurants.
- Regelmäßiges Lüften.

- Es gelten die allgemeinen Kontaktbeschränkungen für den privaten Bereich, sowohl für den gesamten Beherbergungsbetrieb als auch für die Tischgesellschaft im Restaurant.
- Die Bewirtschaftung von gastronomischen Angeboten sowie Angeboten der Beherbergungsstätten erfolgt durch Vorreservierungen.
- Alternativ ist bei spontanen Besuchen vor Ort eine Zuweisung von Tischen und Sitzplätzen sowie deren Anordnung erforderlich.
- Zur Nachverfolgbarkeit einer Ansteckung ist bis zum Ende der Pandemie ein geeignetes Erfassungssystem erforderlich. Name, Erreichbarkeit und Wohnort je eines Vertreters der anwesenden Haushalte sowie der vollständige Besuchszeitraum sind zu dokumentieren und für einen Monat aufzubewahren, damit eine etwaige Infektionskette nachvollzogen werden kann.
- Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind in der Umsetzung der Schutzmaßnahmen zu unterweisen. Hinweisschilder am Eingang weisen die Gäste auf die wichtigsten Regeln hin.
- Beschäftigte mit unmittelbarem Gästekontakt (kleiner 1,50m) müssen Mund-Nasen-Bedeckung (MNB, sogenannte Community-Masken) in allen Räumen mit Gästekontakt sowie grundsätzlich bei der Zubereitung von Speisen und Getränken tragen und in Räumen, in denen eine Zusammenarbeit der Beschäftigten die Einhaltung des Mindestabstandes nicht gewährleisten kann. Der Arbeitgeber hat die MNB zur Verfügung zu stellen.
- Die Gäste haben ebenfalls eine MNB zu tragen, wenn sie sich abseits des Tisches bewegen.
- Kontaktloses Bezahlen wird empfohlen. Alternativ sind Vorkehrungen für den Bezahlvorgang zu treffen, wie beispielsweise eine Geldablage.
- Desinfektion nach jedem Gast und nach jedem Abräumvorgang. Benutztes Geschirr ist mit Seifenlauge und mit einer Mindesttemperatur von 60 Grad Celsius zu spülen.
- Bei Verdacht auf Infektionen oder einschlägigen Symptomen dürfen Beschäftigte nicht zur Arbeit und Gäste nicht in den Betrieb.
- Händedesinfektionsmittel muss im Eingangsbereich frei zugänglich zur Verfügung stehen, wie auch in den Sanitäreinrichtungen.
- Warteschlangen sind unbedingt zu vermeiden.
- Insbesondere gemeinschaftlich genutzte Sanitärräume in Beherbergungsbetrieben, auf Wohnmobilstell- und Campingplätzen sind engmaschig zu reinigen.

Die allgemeinen Vorgaben des Lebensmittel - Hygienepakets, die bereits in den Leitlinien der Lebensmittelbranche und den Eigenkontrollkonzepten der Betriebe implementiert sind, müssen weiterhin beachtet werden. Die rechtlich festgelegte „Gute Hygienepraxis“ enthält das Prinzip des Schutzes der Lebensmittel vor jeglicher nachteiliger Beeinflussung. Unter der Einhaltung dieser Vorgaben sollte die sichere Abgabe von Lebensmitteln durch Gastronomiebetriebe gewährleistet sein.

www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html

Berufsgenossenschaftliche Regelungen zum Schutz der Beschäftigten für einzelne Bereiche der Gastronomie sind ebenfalls zu beachten:

www.bgn.de/corona/bgn-handlungshilfen-fuer-betriebe

Medienkontakt

Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Energie und Verkehr
Franz-Josef-Röder-Straße 17, 66119 Saarbrücken
Telefon: +49/681/501-1690
E-Mail: presse@wirtschaft.saarland.de

www.wirtschaft.saarland.de www.facebook.de/MWAEV