

## Coronavirus SARS-CoV-2 Hygienekonzept/Gefährdungsbeurteilung Beherbergungsbetriebe und Gastronomie

Ob und in welchem Rahmen Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe betrieben werden können hängt maßgeblich davon ab, wie ein Ansteckungsrisiko mit dem SARS-CoV-2 verhindert, bzw. auf ein vertretbares Maß reduziert werden kann. Zielführend ist es hierbei, den Übertragungsweg über die Luft mit Abstand zwischen den Personen und den Übertragungsweg über die Hände durch Handhygiene zu unterbrechen.

Diese Vorlage dient den Verantwortungsträgern als Planungshilfe, um den Betrieb der Einrichtung hinsichtlich des Ansteckungsrisikos sicher und gesundheitsgerecht zu gestalten. Das Ergebnis dient als Hygienekonzept und ist als Ergänzung zur vorhandenen Gefährdungsbeurteilung anzusehen.

Für die Planung ist wie folgt vorzugehen:

- (1) Legen Sie die Bereiche fest, für die ein Hygienekonzept erstellt werden soll. Wenn Einrichtungen für eine Planung zu komplex sind, unterteilen Sie diese in Teilbereiche.
- (2) Überprüfen Sie kritisch, ob die jeweiligen Anforderungen an die Organisation eingehalten werden (Ja) oder nicht (Nein). Ergänzen Sie ggf. Anforderungen, die durch Ihren Landkreis oder Ihre kreisfreie Stadt an Sie gestellt werden.
- (3) Dokumentieren Sie, wie Sie die Anforderung umsetzen und welche Maßnahmen dafür erforderlich sind.
- (4) Unterweisen Sie die Teilnehmer der Aktivität(en) vor der Wiederaufnahme. Die Unterweisung ist zu dokumentieren.
- (5) Bei Veränderungen, insbesondere der Umgebung, der Organisation oder der Abläufe, ist das Konzept kritisch zu prüfen und ggf. anzupassen.

| Betrachtungseinheit (z.B. Bezeichnung der Einrichtung, Ort) |
|---|
| Jugendhaus Don Bosco, Am Fort Gonsenheim 54, 55122 Mainz    |

| Organisation  | Ja | Nein | Umsetzung/Maßnahmen   |
|---|----|------|---|
| Die Öffnungszeiten des Gastronomiebetriebes sind von 06:00 bis 24:00Uhr beschränkt (Ausnahmen für geschlossene Gesellschaften).   | x  |      | Da das Jugendhaus Don Bosco kein öffentlicher Gastrobereich ist und die Gruppen zu den Mahlzeiten in den Speisesaal kommen, sind die jeweiligen Zeiten der Mahlzeiten mit den Gruppen abzusprechen. |
| Das Betreten der Einrichtung ist Personen untersagt, die in den letzten 14 Tagen einen Kontakt zu einem SARS-CoV-2-Infizierten hatten, sich in Risikogebieten aufhielten, Symptome einer Atemwegserkrankung oder Fieber haben oder nicht bereit sind, sich an die Hygiene- und Verhaltensmaßnahmen zu halten. | x  |      | Auf das Verbot wird im Eingangsbereich durch Aushang hingewiesen.   |
| Für Beherbergungsbetriebe besteht eine Anmelde-bzw. Reservierungspflicht  | x  |      | Die Reservierung wird durch die Hauswirtschaft geregelt.  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>Der jeweilige Vertragspartner ist (z.B. durch den Belegungsvertrag) verpflichtet, bei der Nutzung der belegten Räume und Flächen der Einrichtung die jeweils aktuell gültigen Landesvorgaben zur Bekämpfung der Coronapandemie einzuhalten. Das gleiche gilt bei innerdiözesanen Vertragspartnern bezgl. der Vorgaben des Generalvikars.</p> | x | <p>Hierzu erhalten die jeweiligen Vertragspartner eine für diese Zeit erstellte Hausordnung. Die jeweilige Landesordnung wird ebenfalls mit ausgehändigt.</p>  |
| <p>Der Betrieb ist verpflichtet, die Kontaktdaten aller Gäste mit Datum und Uhrzeit zu erfassen (Name, Vorname, Anschrift, Telefonnummer). Die Dokumentation wird unter Beachtung der Datenschutzbestimmungen geführt und nach Ablauf von einem Monat nach der Veranstaltung vernichtet.</p>  | x | <p>a) Das Jugendhaus Don Bosco erfasst die Kontaktdaten aller Gäste pro Reservierung bzw. Anmeldung mit Dauer des Aufenthalts (Name, Vorname, Anschrift, Telefonnummer).<br/> b) Diese werden für einen Zeitraum von 4 Wochen beginnend mit dem Tag der Abreise der Gäste in der Einrichtung aufbewahrt und im Anschluss unter Beachtung der DSGVO vernichtet. Die Daten werden nicht für andere Zwecke verwendet. Datenaufbewahrungspflichten aus anderen Rechtsvorschriften, z.B. § 30 Abs. 4 Bundesmeldegesetz, bleiben unberührt.</p>  |
| <p>Die Gäste und die Beschäftigten werden über die Schutz- und Hygienebestimmungen wie Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert (inkl. Allgemeine Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkältungssymptomen etc.).</p>                                       | x | <p>Die Gäste werden über die Schutz- und Hygienebestimmungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert. Im Eingangsbereich sind gut sichtbare Desinfektionsspender aufgestellt.</p> <p>a) Gäste sind in öffentlich zugänglichen Bereichen innerhalb der Räumlichkeiten der Einrichtung verpflichtet, einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen.<br/> b) Mitarbeiter*innen mit unmittelbarem Gästekontakt (unter 1,5 Meter Abstand) sind verpflichtet, einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen.<br/> c) Gästen und Mitarbeiter*innen werden die geltenden Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln (inkl. Allgemeine Regeln des Infektionsschutzes</p> |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  |   |  | wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkältungssymptomen etc.) durch geeignete Hinweisschilder kenntlich gemacht.   |
| Alle Beschäftigten werden zu den Schutz- und Hygienebestimmungen mündlich unterwiesen. Die Unterweisung wird dokumentiert.   | x |  | Mit Beginn der Hausöffnung wird eine mündliche Unterweisung vorgenommen und dokumentiert. Die jeweiligen Regeln werden auch ausgehängen, sodass die Mitarbeiter*innen sich immer wieder orientieren können.   |
| Gäste müssen sich beim Betreten der Lokalität (Innen- wie Außenbereich) die Hände waschen bzw. desinfizieren. Im Eingangsbereich sind durch den Betreiber gut sichtbare Desinfektionsspender aufzustellen.   | x |  | Bei der Ankunft werden die Kontakte zwischen Gästen und Mitarbeiter*innen sowie der haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen auf das Notwendige beschränkt.   |
| Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen z.B. am Empfang oder im Gastronomiebereich (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten...) ist auf das Notwendige zu reduzieren. Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.                                      | x |  | Am Buffet werden die Gäste von den Mitarbeiter*innen der Hauswirtschaft bedient.  |
| Soweit möglich sind Werkzeuge und Arbeitsmittel für die Beschäftigten 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 vor Gebrauch zu reinigen.                             | x |  | Arbeitsmaterialien der Gruppen werden sobald die Gruppen das Haus verlassen haben desinfiziert. Während den Sitzungen und Gruppentreffen steht Flächendesinfektion bereit.  |
| Der Einsatz von Gegenständen im Zimmer, die von einer Mehrzahl von Gästen benutzt werden (z.B. Stifte, Magazine / Zeitungen, Tagesdecken, Kissen) ist auf ein Minimum zu reduzieren bzw. so zu gestalten, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt. Das gilt auch in anderen Bereichen (z.B. Tagungsbereich). | x |  | Die Mitarbeiter*innen der Pforte müssen die Gegenstände immer nach einer Sitzung reinigen. Die Gegenstände die benutzt wurden, erhalten einen separaten Platz (Aufbewahrungskorb/Schale) während den Sitzungen, damit man nach der Sitzung feststellen kann, was gereinigt werden muss. |

|   |          |          |  |
|---|----------|----------|--|
| <p>Alle Räume, in denen sich Gäste oder Beschäftigte länger aufhalten, sind regelmäßig zu lüften.</p>   | <p>x</p> |          | <p>Diese Aufgabe bekommt die Gruppe als Selbsterfüllung durch die Hausordnung auferlegt. Nachdem die Gruppen die Räume benutzt haben, wird das Lüften durch die Hauswirtschaft geregelt.</p>   |
| <p>In allen öffentlichen Bereichen (Rezeption, Tagungsräume, Frühstücksraum, Restaurant, Bar, Außen- und Freizeitbereiche, Sanitärbereiche) ist die Einhaltung der Abstands- und Hygieneregeln zwischen Gästen und Beschäftigten sowie von Gästen und Beschäftigten untereinander zu gewährleisten. Ansammlungen von wartenden Gästen sind zu vermeiden. Abstandsmarkierungen und ggf. Abtrennungen garantieren einen geregelten und sicheren Gästeverkehr.</p> | <p>x</p> |          | <p>Diese Anforderungen werden durch Aushänge und Wegekennezeichen- und Kennzeichnungen auf den Gängen usw. klar deutlich gemacht. In den Gruppenräumen ist die jeweilige Abstandsregelung entweder durch die Sitzordnung geregelt, die nicht verändert werden darf oder durch Markierungen auf dem Boden. Abstandsmarkierungen und Laufwegmarkierungen garantieren einen geregelten und sicheren Gästeverkehr.</p> |
| <p>Die gleichzeitige Nutzung von Personenaufzügen durch mehrere Personen ist entsprechend der Größe der Aufzüge so zu beschränken, dass Abstände eingehalten werden können.</p>   | <p>x</p> | <p>-</p> | <p>Wird durch einen Aushang geregelt.</p>  |
| <p>Bar- und Thekenbereiche können für den Verkauf und die Abgabe von Speisen und Getränken geöffnet werden. Für den Verbleib von Gästen sind diese Bereiche jedoch geschlossen. Die Einhaltung der Abstandsregelungen ist sicherzustellen.</p>  | <p>x</p> |          |  |
| <p>Die Bewirtung erfolgt grundsätzlich durch Bedien-Service am Tisch. Die Tische werden mit maximal 10 Personen oder den Personen von max. 2 Hausständen belegt. Der Mindestabstand von 1,5 Meter kann am Tisch unterschritten werden. Zwischen den Tischen ist ein Mindestabstand von 1,5 m einzuhalten. Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung dürfen im Bundesland Hessen nicht bereitgestellt werden.</p>  | <p>x</p> | <p>x</p> | <p>1. Der Speisesaal ist nur während der Mahlzeiten<br/>a) Frühstück<br/>b) Mittagessen<br/>c) Nachmittagskaffee<br/>d) Abendessen<br/>geöffnet.<br/><br/>2. Die Gäste werden über die Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert.</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>3. Personenbezogene Einzelmaßnahmen:</p> <p>a) Gäste müssen sich beim Betreten des Speisesaals die Hände waschen bzw. desinfizieren. Geeignete Desinfektionsspender werden vorgehalten.</p> <p>b) Im Speisesaal sind die Gäste verpflichtet, einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Dieser ist unmittelbar am Platz entbehrlich. Das Buffet ist mit einem Spuckschutz versehen. Dort gilt die Maskenpflicht. Am Buffet wird der Gast durch die Hauswirtschaft bedient.</p> <p>c) Ansammlungen von wartenden Gästen sind zu vermeiden. Ein Mindestabstand von 1,5 zwischen den Personen ist sowohl in Warteschlangen als auch zwischen den Tischen kenntlich gemacht und sichergestellt.</p> <p>d) Gästen und Mitarbeiter*innen werden die geltenden Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln (inkl. Allgemeine Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkältungssymptomen etc.) durch geeignete Hinweisschilder kenntlich gemacht.</p> <p>e) Mitarbeiter*innen mit unmittelbarem Gästekontakt (unter 1,5 Meter Abstand) sind verpflichtet, einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen.</p> <p>4. Die Belegung der Tische richtet sich nach der geltenden Regelung des Landes Rheinland-Pfalz zum Aufenthalt von Personen in der Öffentlichkeit. Der Mindestabstand von 1,5 Meter kann am Tisch unterschritten werden. Auf eine entsprechend großzügigere Bestuhlung wird geachtet.</p> <p>5. Der haptische Kontakt der Gäste zu Gebrauchsgegenständen wird auf das Notwendige reduziert. Besteck, Teller, Servietten und Gläser befinden sich am Platz. Am Buffet wird</p> |
|--|--|--|

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>der Gast durch die Hauswirtschaft bedient.</p> <p>6. Das gebrauchte Geschirr, Besteck und Gläser werden von den Mitarbeiterinnen der HW nach Beendigung der Mahlzeit abgeräumt. Die Mitarbeiter*innen der Hauswirtschaft werden auf die jeweiligen Hygienevorschriften hingewiesen. Das Abräumen des Geschirrs wird mit Einweghandschuhen erledigt.</p> <p>7. Die Reinigung von gebrauchtem Geschirr (Besteck, Gläser, Teller etc.) wird mittels Spülmaschine mit mindestens 60 Grad durchgeführt.</p> <p>8. Alle Räume, in denen sich Gäste oder Mitarbeiter*innen länger aufhalten, sind regelmäßig zu lüften. Diese Aufgabe bekommt die Gruppe als Selbsterfüllung durch die Hausordnung auferlegt. Nachdem die Gruppen die Räume benutzt haben, wird das Lüften durch die Hauswirtschaft geregelt.</p> |
| Beim Servieren und Abräumen sind Hilfsmittel wie Tablett und Servierwagen zu benutzen um den erforderlichen Abstand zu Gästen einhalten zu können.   | x | Die Mitarbeiter*innen der Hauswirtschaft bekommen zu Beginn der Öffnung des Hauses eine Unterweisung. Die Regeln werden auch noch für die Mitarbeiter*innen ausgehangen.  |
| Die Beschäftigten sind darauf hinzuweisen, dass nach dem Abräumen von Gläsern, Geschirr und Besteck die Hände zu waschen oder zu desinfizieren sind. | x | Erfolgt über die Unterweisung zu Beginn der Öffnung des Hauses. Ein Aushang erinnert die Mitarbeiter*innen daran.   |
| Die Reinigung von gebrauchtem Geschirr (Besteck, Gläser, Teller etc.) ist mittels Spülmaschine mit mindestens 60 Grad durchzuführen.                 | x | Eine Industriespülmaschine ist vorhanden, die mit über 60 Grad reinigt.   |
| Gäste sind Rheinland-Pfalz verpflichtet in öffentlich (für alle Gäste) zugänglichen Bereichen im Gebäude, einen Mund-Nasen-Schutz                    | x | Eine Information an die Veranstalter wird vor der Veranstaltung geschickt. Durch Aushänge im Haus werden die Teilnehmer*innen immer wieder darauf hingewiesen. Mund-Nasen-Schutz  |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <p>zu tragen. Am Tisch im Gastronomiebereich ist der Mund-Nasen-Schutz entbehrlich.<br/>         Im Bundesland Hessen besteht für die Gäste diese Pflicht nicht.</p>  |   |  | <p>sind, falls ein Teilnehmer diesen vergisst, im Haus zu erhalten.</p>   |
| <p>Mitarbeiter mit unmittelbarem Gästekontakt (unter 1,5 Meter Abstand) sind verpflichtet, einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Beim Check-in werden die Kontakte zwischen Gästen und Mitarbeitern auf das Notwendige beschränkt.</p>   | x |  | <p>Alle Mitarbeiter*innen werden durch die Unterweisung darauf hingewiesen. Von der Hausleitung werden Mund-Nasen-Schutz und Visiere bereitgestellt.</p>  |
| <p>Die gleichzeitige Nutzung des Toilettenraums ist entsprechend der Größe in der Personenanzahl, die sich gleichzeitig im Toilettenraum aufhalten darf, zu begrenzen. Abstandsregeln sind einzuhalten. Ggf. sind einzelne Toiletten/Pissoirs oder z.B. jede zweite zu sperren.</p>   | x |  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jede Toilettenanlage darf jeweils nur von einer Person genutzt werden.</li> <li>2. Ist eine Toilettenanlage besetzt muss der/die Wartende auf dem Flur unter Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 Metern warten.</li> <li>3. Es ist eine Nasen-Mund-Maske zu tragen.</li> </ol>  |
| <p>Eine regelmäßige Reinigung der Gästetoiletten ist sicherzustellen. Ein Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft ist erforderlich. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife und Einmalhandtücher/Lufttrockengeräte für die Gäste zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Zwischen Toilettenbereich und Gastraum sollte ebenfalls gut sichtbare Desinfektionsspender aufgestellt werden</p> | x |  | <p>Eine regelmäßige Reinigung ist sicherzustellen. Die Reinigung der Toiletten wird morgens durch die Putzfirma geregelt, am Nachmittag übernimmt es die Hauswirtschaft. Ein Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft hängt aus. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife und Einmalhandtücher/Lufttrockengeräte für die Gäste zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Zwischen Toilettenbereich und Gastraum steht ebenfalls ein gut sichtbarer Desinfektionsspender.</p> |

|             |   |  |
|-------------|---|--|
| Duschräume  | x | <p>Das Jugendhaus Don Bosco verfügt über zwei Duschanlagen mit jeweils 3 separaten Duschkabinen. Die Duschanlagen werden täglich gereinigt. Ein Reinigungsplan mit Unterschrift der Reinigungskraft hängt aus. Von den 3 Duschkabinen je Stockwerk wird die mittlere Kabine gesperrt um die Abstandsregeln einzuhalten.</p>  |
| Gästezimmer | x | <p>Alle Räume, in denen sich Gäste oder Mitarbeiter*innen länger aufhalten, sind regelmäßig zu lüften. 9. Gästezimmer<br/>Es stehen 25 Zimmer zur Verfügung, die wie folgt belegt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Übernachtung nur in Einzelzimmern möglich, es sei denn, TN leben in häuslicher Gemeinschaft</li> <li>b) Gebrauchsgegenstände im Zimmer werden nach jedem Benutzerwechsel gereinigt bzw. ausgewechselt (Kissen, Decken).</li> </ul> |

Kommentar Stabsstelle Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Vorstehendes Konzept wurde bezüglich der Einhaltung der landesrechtlichen Anforderungen und der Anweisungen des Dienstgebers beurteilt. Eventuelle Anforderungen der lokalen Behörden wie z.B. Gesundheitsämter und Ordnungsämter sind vom Verantwortlichen zusätzlich zu ermitteln und zu beachten.

Bei Umsetzung des vorstehenden Konzeptes wird aus Sicht der Stabsstelle AuG das Infektionsrisiko durch SARS CoV-2 soweit reduziert, dass ein wirkungsvoller Schutz der Beschäftigten und Gäste vor einer Infektion möglich ist.

Bei Veränderungen, insbesondere der Umgebung, der Organisation oder der Abläufe sowie der gesetzlichen und lokalen behördlichen Vorgaben, ist das Konzept kritisch zu prüfen und ggf. anzupassen.

30.07.2020, D. Herbst