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, die Anwesenheit infizierter Personen nach Möglichkeiten zu verhindern sowie den Übertragungsweg über die Luft und den Übertragungsweg über die Hände durch geeignete Schutzmaßnahmen 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)** |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Organisation** | **Ja/ Nein** | **Umsetzung/Maßnahmen** |
| Verantwortung  Für die Einhaltung des Hygienekonzeptes ist eine volljährige Person vor Ort benannt. Es handelt sich dabei in der Regel um die Leitung der Einrichtung.  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 Dienstgebers. |  |  |
| Unterweisung und Information  Alle Beschäftigten werden zu den Schutz- und Hygienebestimmungen mündlich unterwiesen. Die Unterweisung wir dokumentiert.  Die Gäste und die Beschäftigten werden über die Schutz-und Hygienebestimmungen wie Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert. In den Sanitärbereichen wird zusätzlich auf die Abstandsregelungen und über richtiges Händewaschen durch gut sichtbare Hinweise informiert. |  |  |
| Zutritts- /Aufenthaltsbeschränkung  Die Teilnahme ist Personen untersagt, die in den letzten 14 Tagen einen Kontakt zu einem SARS-CoV-2-Infizierten hatten, Symptome einer Atemwegserkrankung oder Fieber aufweisen, nicht bereit sind, die Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln einzuhalten oder für die Quarantänemaßnahmen des betroffenen Bundeslandes wegen eines Aufenthaltes in einem Risikogebiet zutreffen. |  |  |
| Abstandsregeln  In allen öffentlich zugänglichen Bereichen ist die Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 m zwischen allen Personen zu gewährleisten. Ansammlungen von wartenden Gästen sind zu vermeiden. Abstandsmarkierungen und ggf. Abtrennungen garantieren einen geregelten und sicheren Gästeverkehr.  Die gleichzeitige Nutzung kleiner Räume wie z.B. Toiletten oder Aufzugskabinen ist in der Personenanzahl so zu begrenzen, dass der Mindestabstand eingehalten werden kann. In gemeinschaftlich genutzten Schlafbereichen sind die Abstands- und Hygieneregeln einzuhalten und durchzusetzen.  Die Tische im Gastronomiebereich sind so anzuordnen, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Tischen eingehalten wird. |  |  |
| Mund-Nasen-Bedeckung /Mund-Nasen-Schutz (Maskenpflicht)  **Rheinland-Pfalz**  Gäste sind verpflichtet in öffentlich (für alle Gäste) zugänglichen Bereichen im Gebäude, einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen. In Warte- oder Abholungssituationen gilt die Maskenpflicht auch im Freien. Am Tisch im Gastronomiebereich ist der Mund-Nasen-Schutz entbehrlich.  Mitarbeiter mit unmittelbarem Gästekontakt (unter 1,5 Meter Abstand) sind verpflichtet, einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen  **Hessen**  Für Gäste besteht keine Pflicht eine Mund-nasen-Bedeckung zu tragen  Kellnerinnen und Kellner sowie Servicekräfte sind verpflichtet eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, außer in Bereichen, in denen ausschließlich das Personal Zutritt hat und anderweitige Schutzmaßnahmen, insbesondere Trennvorrichtungen, getroffen werden. |  |  |
| Händehygiene  Gäste müssen sich beim Betreten des Gastronomiebereiches (Innen- wie Außenbereich) die Hände waschen bzw. desinfizieren. Im Eingangsbereich sind durch den Betreiber gut sichtbare Desinfektionsspender aufzustellen.  Zwischen Toilettenbereich und Gastronomie - Gastraum sollte ebenfalls gut sichtbare Desinfektionsspender aufgestellt werden.  Die Beschäftigten sind darauf hinzuweisen, dass nach dem Abräumen von Gläsern, Geschirr und Besteck die Hände zu waschen oder zu desinfizieren sind. |  |  |
| Lüftung und Reinigung  In geschlossenen Räumen ist ein ausreichender Luftaustausch sichergestellt, um die Konzentration von möglicherweise in der Luft vorhandenen virenbelasteten Aerosolen zu reduzieren.  Dies erfolgt durch Stoßlüften mit weit geöffneten Fenstern. Die Dauer und Häufigkeit des Lüftens ist in Abhängigkeit von den Querschnittsflächen der Fenster/Türen, dem Raumvolumen und der Anzahl der anwesenden Personen gewählt (Orientierungswert: nach 20 min. 5 min. lüften). Darüber hinaus kann die Luftqualität auch mit einer CO2-Ampel gemessen oder die erforderliche Lüftungshäufigkeit mit der CO2-App der DGUV berechnet werden.  Alternativ kann über eine Raumlufttechnische Anlage gelüftet werden, wenn diese über eine ausreichende Frischluftzufuhr und/oder geeignete Filter verfügt.[[1]](#footnote-1)  Für die Einrichtung ist der Reinigungsplan an die besondere Infektionsgefahr an SARS-CoV-2 angepasst. Kontaktflächen werden demnach regelmäßig, je nach Nut-zungshäufigkeit, mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger gereinigt oder desinfiziert (mindestens begrenzt viruzides Mittel).  Eine regelmäßige Reinigung der Gästetoiletten ist sicherzustellen. Ein Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft ist erforderlich. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife und Einmalhandtücher für die Gäste zur Verfügung stehen.  Die Reinigung von gebrauchtem Geschirr (Besteck, Gläser, Teller etc.) ist mittels Spülmaschine mit mindestens 60 Grad durchzuführen. |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Benutzung von Gegenständen  Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen z.B. am Empfang oder im Gastronomiebereich (Speisekarte, Menagen, Tabletts, Servietten...) ist auf das Notwendige zu reduzieren.  Tischoberflächen und Handkontaktflächen der Stühle im Gastronomiebereich sind regelmäßig zu reinigen.  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).  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. |  |  |
| Nachverfolgung der Infektionskette  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 vernichtet (s. Vorlage auf Bistums-Website). |  |  |
| Bewirtung  Der Verzehr von Speisen oder Getränken erfolgt ausschließlich an Tischen.  Die Tische werden mit maximal 10 Personen oder den Personen von höchstens 2 Hausständen belegt. Zwischen den Tischen ist ein Mindestabstand von 1,5 m einzuhalten.  Beim Servieren und Abräumen sind Hilfsmittel wie Tabletts und Servierwagen zu benutzen um den erforderlichen Abstand zu Gästen einhalten zu können. |  |  |

1. Beratungen zur Raumlufttechnischen Anlage können durch die Fachfirma erfolgen, die mit der Wartung/Instandhaltung beauftragt ist. [↑](#footnote-ref-1)