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.

|  |
| --- |
| **Hessen** |
| Der Betrieb von Beherbergungseinrichtungen und gastronomischen Betrieben sind zulässig, wenn ein Hygienekonzept vorliegt und umgesetzt wird.  Bei der Nutzung von Mensen und Kantinen ist für Betriebsangehörige kein Negativnachweis erforderlich.  Wird ausschließlich Personen, die nachweislich geimpft oder genesen sind, und Kindern unter 12 Jahren mit Negativnachweis Zugang gewährt (2-G-Zugangsmodell), entfällt die Maskenpflicht, die Hygienekonzeptpflicht und die Abstandspflicht.  . |
| **Rheinland-Pfalz** |
| Der Betrieb von Beherbergungseinrichtungen und gastronomischen Betrieben sind zulässig, wenn ein Hygienekonzept vorliegt und umgesetzt wird.  Bei der Nutzung von Mensen und Kantinen ist für Betriebsangehörige kein Negativnachweis erforderlich   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Warnstufenabhängige Regelungen für Gastronomie in Rheinland-Pfalz | | | | | Warnstufe 1 | Warnstufe 2 | Warnstufe 3 | Anforderungen | | IP unbegrenzt  NIP bis 25 | IP unbegrenzt  NIP bis 10 | IP unbegrenzt  NIP bis 5 | Kein Mindestabstand,  keine Maske,  Überprüfung des Status bei Zugang erforderlich |   Die betroffenen Körperschaften haben das Inkrafttreten und Außerkrafttreten der Warnstufen in geeigneter Weise öffentlich bekannt zu machen. |

|  |
| --- |
| **Betrachtungseinheit (z.B. Bezeichnung der Einrichtung, Ort)** |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Anforderungen an die 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 wird 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  Der Zutritt und der Aufenthalt ist nur für Personen möglich die keine Symptome einer Atemwegserkrankung (vor allem Husten, Erkältungssymptomatik, Fieber) aufweisen, für die keine Quarantäne-/ Absonderungsmaßnahmen des betroffenen Bundeslandes bestehen und die bereit sind, die geltenden Schutzmaßnahmen und Hygieneregeln einzuhalten. |  |  |
| Kontaktminimierung  Der Arbeitgeber hat alle geeigneten technischen und organisatorischen Maßnahmen getroffen, um betriebsbedingte Personenkontakte zu reduzieren. Die gleichzeitige Nutzung von Räumen durch mehrere Personen ist auf das betriebsnotwendige Minimum reduziert.. |  |  |
| SARS-CoV-2 Testangebot  Allen Mitarbeitenden, die nicht ausschließlich in ihrer Wohnung arbeiten, wird zweimal wöchentlich möglichst vor Aufnahme der Tätigkeit ein SARS-CoV-2 –Schnelltest zur Selbstanwendung angeboten.  Der Nachweis über die Beschaffung der Tests wird mindestens bis zum 24.10.2021 aufbewahrt. |  |  |
| Testpflicht/ Negativnachweis  In der Innengastronomie in Hessen sind nur Personen mit Negativnachweis anwesend. Der Negativnachweis der Beschäftigten kann durch eine dokumentierte regelmäßige Testung zweimal pro Kalenderwoche erbracht werden.  Gäste werden nur bei Vorlage eines negativen Tests auf das Coronavirus bei Anreise und   * in Hessen bei Aufenthalten von mehr als sieben Tagen zweimal wöchentlich * in RLP bei mehrtägigen Aufenthalten alle 72 Stunden nach der letzten Testung   beherbergt.  Die Testpflicht entfällt für Geimpfte, Genesene, und Schülerinnen und Schüler. |  | . |
| 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. |  |  |
| Mund-Nasen-Schutz (Maskenpflicht)[[1]](#footnote-1)  Gäste sind verpflichtet in öffentlich (für alle Gäste) zugänglichen Bereichen im Gebäude und in RLP auch in der Außengastronomie, einen Mund-Nasen-Schutz mit dem Mindeststandard einer Medizinischen Gesichtsmaske zu tragen. Am Tisch im Gastronomiebereich ist der Mund-Nasen-Schutz entbehrlich.  Beschäftigte sind verpflichtet in der Arbeits- und Betriebsstätte, in Hessen nur im Innenbereich, eine Medizinische Gesichtsmaske zu tragen. Wenn Mindestabstände kurzweilig unterschritten werden, sind FFP-2-Masken oder Masken mit gleichwertigem Schutz zu tragen. Die Verpflichtung endet an festen Sitzplätzen, wenn der Mindestabstand eingehalten wird. |  |  |
| Händehygiene  Gäste sollen sich beim Betreten des Gastronomiebereiches (Innen- wie Außenbereich) die Hände waschen bzw. desinfizieren. Im Eingangsbereich sind durch den Betreiber gut sichtbare Desinfektionsmittelspenderspender aufzustellen.  Zwischen Toilettenbereich und Gastronomie - Gastraum sollte ebenfalls gut sichtbare Desinfektionsmittelspender 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 durch CO2-Sensoren[[2]](#footnote-2) ermittelt oder die erforderliche Lüftungshäufigkeit mit der CO2-App der DGUV[[3]](#footnote-3) oder dem BGN-Lüftungsrechner[[4]](#footnote-4) berechnet werden.  Alternativ kann über eine Raumlufttechnische Anlage gelüftet werden, wenn diese über eine ausreichende Frischluftzufuhr und/oder geeignete Filter verfügt.[[5]](#footnote-5)  Für die Einrichtung ist der Reinigungsplan an die besondere Infektionsgefahr an SARS-CoV-2 angepasst. Kontaktflächen werden demnach regelmäßig, je nach Nutzungshäufigkeit, mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger gereinigt oder desinfiziert (mindestens begrenzt viruzides Mittel).  Eine regelmäßige Reinigung der Gästetoiletten ist sicherzustellen. 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 von Infektionsketten  Die Erfassung der Kontaktdaten ist in Hessen nicht mehr erforderlich.  In Rheinland-Pfalz werden die Kontaktdaten (Name, Vorname, Anschrift, Telefonnummer) aller Gäste mit Datum und Uhrzeit erfasst.  Die Dokumentation wird unter Beachtung der Datenschutzbestimmungen geführt und nach Ablauf von einem Monat vernichtet.[[6]](#footnote-6)  Die Anwesenheit von Mitarbeitenden wird anhand des Dienstplans dokumentiert. |  |  |
| Bewirtung  Zwischen den Gästen an unterschiedlicher Tische sowie beim Abholen von Speisen und Getränken z.B. an Buffets und Theken wird der Mindestabstand von 1,5 m eingehalten, sofern keine geeignete Trennvorrichtung vorhanden ist.  Beim Servieren und Abräumen sind Hilfsmittel wie Tabletts und Servierwagen zu benutzen um den erforderlichen Abstand zu Gästen einhalten zu können. |  |  |
| Abhol-, Liefer- und Bringdienste sowie den Straßenverkauf und Ab-Hof-Verkauf  Im Ausgabebereich wird durch geeignete Maßnahmen der Mindestabstand zwischen den Wartenden untereinander und zu den Beschäftigten sichergestellt.  Im Ausgabereich tragen die Kunden und Beschäftigten einen Mund-Nasen-Schutz.  Bring- und Lieferdienste halten den Mindestabstand bei Übergabe ein und tragen einen Mund-Nasen-Schutz. |  |  |
| Sport-, Freizeitangebote, Nutzung von Sauna-, Wellness, Kosemetikangebote, Gruppenangebote mit Freizeitcharakter  Die jeweiligen Bestimmungen für diese Angebote sind ermittelt und werden eingehalten |  |  |

1. Siehe [www.bistummainz.de/organisation/aktuell/umgang-mit-dem-coronavirus/](http://www.bistummainz.de/organisation/aktuell/umgang-mit-dem-coronavirus/) -> Arbeitshilfe Übersicht Masken Coronavirus [↑](#footnote-ref-1)
2. CO2-Ampel oder CO2-Messgerät [↑](#footnote-ref-2)
3. [www.dguv.de/ifa/praxishilfen/innenraumarbeitsplaetze/raumluftqualitaet/co2-app/index.jsp](http://www.dguv.de/ifa/praxishilfen/innenraumarbeitsplaetze/raumluftqualitaet/co2-app/index.jsp) [↑](#footnote-ref-3)
4. [www.bgn.de/lueftungsrechner](http://www.bgn.de/lueftungsrechner) [↑](#footnote-ref-4)
5. Beratungen zur Raumlufttechnischen Anlage können durch die Fachfirma erfolgen, die mit der Wartung/Instandhaltung beauftragt ist. [↑](#footnote-ref-5)
6. [www.bistummainz.de/organisation/aktuell/umgang-mit-dem-coronavirus/](http://www.bistummainz.de/organisation/aktuell/umgang-mit-dem-coronavirus/) -> Informationen Datenschutz, sowie Teilnahmeliste COVID-19 [↑](#footnote-ref-6)