



Hygienekonzept Gastronomie

Gemeinsame Handlungsempfehlungen des Staatsministeriums für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie und des Staatsministeriums für Gesundheit und Pflege zum Wiederhochfahren der gastgewerblichen Betriebe

Unter den aktuell gegebenen Bedingungen und Anforderungen ist nachstehendes Rahmenkonzept erstellt. Dies unterliegt der ständigen Evaluierung aufgrund der Gefahrenlage und der dann erforderlichen Anpassungen. Beispielgebend wurde dies in einem Praxischeck nachgewiesen.

A. Was für die Branche wichtig ist

1. Angemessene Vorlaufzeiten

Die Ankündigung konkreter Lockerungen an Betriebe und Gäste sollte so frühzeitig wie möglich erfolgen. Das verringert Unsicherheiten und Fehler, ermöglicht eine professionelle Vorbereitung, erhöht die Akzeptanz bei allen Beteiligten und trägt so entscheidend dazu bei, dass das Infektionsgeschehen unter Kontrolle gehalten werden kann.

2. Gleiches gleich behandeln

Grundsätzlich gilt, dass alles, was im öffentlichen Bereich erlaubt ist, auch in den Betrieben gestattet ist.

Gleiche Fragestellungen müssen einheitlich für alle Betriebstypen geregelt werden. Betriebe dürfen öffnen, wenn und soweit sie die definierten Standards einhalten können. Ein abgestuftes Konzept abhängig von der Betriebsgröße – ggf. angepasst an das jeweils vorliegende lokale Infektionsgeschehen – kann aus Sicht des Infektionsschutzes notwendig sein. Die Öffnungszeiten sind zunächst bis 22.00 Uhr begrenzt; für die Außengastronomie bis 20:00 Uhr.

3. Regelungsebenen und Verantwortlichkeiten

Der Arbeitgeber ist verantwortlich für die Schulung der Mitarbeiter zu Infektionsgeschehen und Hygieneverhalten im Kontext der COVID-19 Pandemie.

Es existieren über den Arbeitsschutzstandard SARS-CoV-2 des Bundesarbeitsministeriums bereits für viele Bereiche verbindliche Standards. Diese wurden durch die Berufsgenossenschaft BGN in entsprechende Branchenstandards für den Arbeitsschutz umgesetzt: Gefährdungsbeurteilung und Pandemieplan entsprechend verlinkt (FAQ-Katalog zum Coronavirus). Der Arbeitgeber hat nach Arbeitsschutzgesetz die Verpflichtung, die Gefährdungsbeurteilung durchzuführen und Maßnahmen hieraus abzuleiten. Eine Gefährdungsbeurteilung muss im konkreten Fall immer vor Ort durch den Arbeitgeber mit entsprechender Fachexpertise für eine spezielle Tätigkeit erfolgen. Die Informationen zum Mutterschutz im Zusammenhang mit dem Coronavirus SARSCoV-2 /COVID-19 sind zu beachten: <https://www.stmas.bayern.de/coronavirus-info/corona-mutterschutz.php>.

Daneben treten die betrieblichen Konzepte, insbesondere das jeweilige betriebliche HACCP-Konzept. Damit setzt jeder Unternehmer in seiner Verantwortung und mit seiner Expertise geltendes Recht um. Diese Struktur hat sich bewährt und wird sich auch in Coronazeiten bewähren. Das bedeutet auch: Der Gesetz-/Verordnungsgeber muss und kann nicht jedes Detail regeln.

Konkret:

- Die Hygieneleitlinien für die Gastronomie inklusive der hygienegerechten Ausstattung des Betriebs und der Personalhygiene, dokumentierte Reinigungs- und Schulungsmaßnahmen sowie betriebliche Eigenkontrollen und Gefahrenanalyse nach HACCP-Grundsätzen sind bereits grundlegende Voraussetzung für jeden gastgewerblichen Betrieb.
- Jeder gastgewerbliche Unternehmer ist mit diesen Grundsätzen vertraut und ist sich seiner, aufgrund der Corona-Epidemie aktuell nochmals erhöhten Verantwortung insbesondere zur Vermeidung einer unkontrollierten Ausbreitung des Virus nach Wiedereröffnung gastgewerblicher Betriebe sehr bewusst.
- Mitarbeiter in der Gastronomie dürfen nur dann Tätigkeiten mit Lebensmittelkontakt durchführen, wenn sie über den erforderlichen Infektionsschutz nach IfSG und die Pflichten zur persönlichen Vorsorge belehrt wurden. Der gastgewerbliche Unternehmer ist verpflichtet, seine Mitarbeiter regelmäßig intern zu unterweisen und wird diese jetzt verstärkt auf deren Selbstbeobachtungs- und Mitteilungspflicht im Hinblick auf die bekannten Covid-19 Symptome schulen.

4. Lebensmittelhygienische Maßnahmen bei Wiederaufnahme des Gastronomiebetriebs

Die aus lebensmittelhygienischer Sicht angezeigten Maßnahmen vor Wiederaufnahme des Gastronomiebetriebs sind zu ergreifen. Dazu gehört u.a.:

- Prüfung der der Trinkwasserversorgung

Hier verweisen wir u. a. auf das verlinkte [Merkblatt des LGL](#).

- Prüfung der Getränkeschankanlagen

Auch hier gilt es aus lebensmittelhygienischer Sicht die langen Standzeiten zu berücksichtigen. Eine Kontrolle und entsprechende Reinigung der Schankanlage vor Wiederinbetriebnahme erscheint dringendst angeraten. Umfassende Informationen unter: <https://www.bgn.de/praevention-arbeitshilfen/sicher-und-gesund/wissen-kompakt-getraenkeschankanlagen/>

- Überprüfung und ggf. Aussortierung der vorhandenen Vorräte in Kühl-, Tiefkühl- und Trockenlager

- Kontrolle auf evtl. Schädlingsbefall und Wiederaufnahme einer adäquaten Schädlingsbekämpfung

B. Konkrete Maßnahmen im Gastgewerbe für Sicherheit und Hygiene während der Corona-Pandemie

Die folgenden Maßnahmen sind aus den bisher bestehenden Standards der Rechtsverordnungen für Branchen, die bereits geöffnet sind, sowie dem Arbeitsschutzstandard des BMAS und den branchenspezifischen Ausführungen der Berufsgenossenschaft BGN für die betriebliche Umsetzung zusammengeführt, mit Beispielen aus der Praxis illustriert und branchentypisch gegliedert.

I. Organisatorisches

Die Betriebe erstellen ein betriebliches Schutzkonzept unter Berücksichtigung von Mitarbeitern und Gästen, und unter Beachtung der geltenden Rechtslage und der arbeitsmedizinischen Schutz- und Vorsorgeregelungen. Die Berufsgenossenschaft BGN stellt dafür an die Corona-Pandemie angepasste branchenspezifische Muster / Vorlagen für die Gefährdungsbeurteilung und die betriebliche Pandemieplanung zur Verfügung (siehe oben).

Die Betriebe schulen ihre Mitarbeiter (innerbetriebliche Maßnahmen) und berücksichtigen dabei deren speziellen Arbeits- und Aufgabenbereich, ihre Qualifikation und sprachlichen Fähigkeiten. Die Mitarbeiter werden über den richtigen Umgang mit Mund-Nasen-Bedeckung und allgemeine Hygienevorschriften informiert und geschult. Insbesondere wird auf den Link <https://www.infektionsschutz.de/coronavirus.html> hingewiesen. Mitarbeiter mit akuten respiratorischen Symptomen jeglicher Schwere dürfen nicht arbeiten.

Die Betriebe kommunizieren die Notwendigkeit der Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen an ihre Gäste. Beispielgebend folgende Kundeninformation. Gegenüber Gästen, die die Vorschriften nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht.

Die Betriebe kontrollieren die Einhaltung des betrieblichen Schutzkonzeptes durch Mitarbeiter und Gäste und ergreifen bei Verstößen entsprechende Maßnahmen.

II. Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

1. Oberstes Gebot ist die Einhaltung der Abstandsregel von 1,5 m zwischen Personen in allen Räumen einschließlich der sanitären Einrichtungen, sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen und im Außenbereich. Dies gilt für Gäste und Personal. Personen eines Haushalts haben die Abstandsregel nicht zu befolgen.
2. Ausschluss vom Besuch der Gaststätten:
 - Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen
 - Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen jeder Schwere

Die Gäste sind vorab in geeigneter Weise über diese Ausschlusskriterien zu informieren (Aushang). Sollten Gäste in einer Gastronomie während des Aufenthalts Symptome entwickeln, haben diese umgehend die Gaststätte zu verlassen.

3. Gästen und Mitarbeitern werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel bereitgestellt. Mitarbeiter werden zum richtigen Händewaschen geschult (Aushang). Sanitäre Einrichtungen sind mit Seifenspendern und Einmalhandtüchern auszustatten. Infographiken zum Aushang: <https://www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren/> oder www.infektionsschutz.de/mediathek/infografiken.html
4. Jeder Betrieb erstellt ein Reinigungskonzept nach HACCP unter Berücksichtigung der Nutzungsfrequenz von Kontaktflächen, z.B. Türgriffe.
5. Jeder Betrieb hat über ein Lüftungskonzept zu verfügen. Zur Gewährleistung eines regelmäßigen Luftaustausches ist die Lüftungsfrequenz abhängig von der Raumgröße und Nutzung zu berücksichtigen. Alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung aller Räumlichkeiten, die dem Aufenthalt von Gästen dienen, sind zu nutzen. Bei evtl. vorhandenen Lüftungsanlagen ist darauf zu achten, dass es zu keiner Erregerübertragung kommt, z.B. durch Reduzierung des Umluftanteils, Einbau bzw. häufiger Wechsel von Filtern.
6. Die Gäste haben eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Am Tisch darf die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden.
7. Das Personal hat ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann. Nach Möglichkeit soll die

Bewegungsrichtung beim Betreten und Verlassen von Tischen/Räumen vorgegeben sein. Einzuhaltende Abstände im Zugangs- und ggf. Wartebereich sind entsprechend kenntlich zu machen.

8. Beim Schankbetrieb in Biergärten hat der Betreiber durch geeignete Maßnahmen sicherzustellen, dass grundsätzlich ein Mindestabstand von 1,5 m zwischen den Kunden eingehalten werden kann.
9. Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tisch- und Bettwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards.

III. Gastronomie – Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter & Gäste im betrieblichen Ablauf

Vor Betreten des Betriebs

- Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber eine Bewirtung nicht möglich ist.
- Die Gäste sind über das Einhalten des Abstandsgebots von mindestens 1,5 m und über die Reinigung der Hände unter Bereitstellen von Desinfektionsmöglichkeiten oder Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser zu informieren.
- Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m nur den Personen gestattet ist, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist (z.B. Personen eines Haushalts).
- Die Gäste haben ab Betreten des Betriebes eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, ausgenommen am Tisch.

Aushang für die Regeln vor Betreten des Betriebs

Bewirtung

1. Betriebsinterne Prozesse werden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird.
2. Eine Bewirtung wird an Tischen durchgeführt.
3. Tische im Innenbereich sind vorab zu reservieren. Gruppenreservierung für mehrere Tische ist unzulässig. Bei Spontanbesuchen werden Kontaktdaten einer Hauptperson (Namen, Personenzahl, Uhrzeit) aufgenommen.
4. Gäste müssen an Tischen platziert werden.
5. Der Abstand zwischen Servicepersonal und Gästen sollte ebenfalls 1,5 m betragen. Zur Gewährleistung des Mindestabstands zwischen Gast und Servicepersonal sind auch Abstriche im Service hinzunehmen.

6. Die Abstände der Tische müssen gewährleisten, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mind. 1,5 m zu anderen Personen einhalten.

Hinweis:

- Personen, denen der Kontakt untereinander gestattet ist (z.B. Familien), ist auch das gemeinsame Sitzen ohne Mindestabstand erlaubt. Hier gilt die jeweils aktuelle Rechtslage.
7. Selbstverständlich gilt der Mindestabstand auch dort, wo es keine Sitzplätze gibt.
 8. Durch Zugangsbegrenzungen an den Eingängen wird gewährleistet, dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. In eventuellen Warteschlangen / im Wartebereich werden ebenfalls Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen. Betriebe können mit elektronischen Reservierungssystemen zur Steuerung der Frequenz und mit Platzierungssystemen arbeiten.
 9. Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19 Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, sollte eine Gästeliste mit Angaben von Namen, Telefonnummern und Zeitraum des Aufenthaltes für geführt werden.
 10. Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten...) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt.
 11. Selbstbedienung nur mit verpackten Produkten und Buffets nicht in offener Form, sondern als Bedienbuffets unter Einhaltung der örtlichen Hygienegegebenheiten aus der Gefährdungsbeurteilung. Es ist sicherzustellen, dass Geschirr und Besteck nicht durch mehrere Personen berührt werden kann.
 12. Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast gehen.
 13. Es sind keine Fälle der Infektion mit Coronaviren über den Kontakt mit Lebensmitteln bekannt. Die allgemeinen Hygieneregeln sind bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln einzuhalten.
 14. In den Küchen wird soweit möglich zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mind. 1,5 m eingehalten. Wenn dies nicht möglich ist, ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Betriebe haben die Arbeitsorganisation / Posteneinteilung so zu gestalten, dass Mindestabstände eingehalten werden, ggf. kann das Speisenangebot darauf abgestimmt werden.
 15. Es ist dringend angezeigt, in allen Arbeitsbereichen die Einhaltung der Mindestabstände zwischen den Mitarbeitern zu gewährleisten. Falls dies in Einzelfällen nicht möglich ist, müssen die Mitarbeiter eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.

16. Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.
17. Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel und Einmalhandschuhe zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen (Aushang) und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Soweit erforderlich, wird der Zugang geregelt, um die Einhaltung des Mindestabstands sicherzustellen
18. Laufwege der Gäste sollten nach örtlichen Möglichkeit geplant und vorgegeben werden.

Stand: 13. Mai 2020