

SARS-CoV-2-Hygienekonzept im Gastgewerbe – Was ist zu beachten?



Im Verlauf der COVID-19-Pandemie haben Sie Ihr Hygienekonzept fortwährend an die neuesten Erkenntnisse angepasst. Dies hat sich bewährt. Dort, wo die Hygienemaßnahmen konsequent eingehalten wurden, gab es keine COVID-19-Ausbrüche. Daher gelten diese Maßnahmen weiter und sind gesetzlich geregelt.

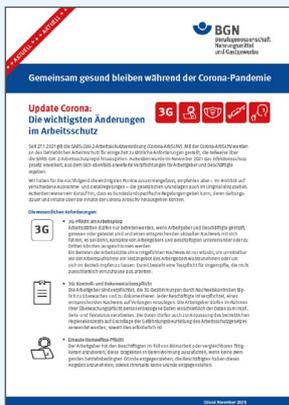
Überprüfen Sie bitte fortwährend, wo Sie gegebenenfalls noch nachjustieren müssen. Stellen Sie dann alle betrieblichen Unterlagen zu einem Hygienekonzept im Sinne des § 3 der neuen SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung zusammen.

Gehen Sie bitte wie folgt vor:



1. Beurteilen Sie die Infektionsgefährdungen mit unserer Handlungshilfe „Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung gemäß SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel und Standard“

<https://www.bgn.de/1773>



2. Die wichtigsten Änderungen der Arbeitsschutzvorschriften finden Sie in unserem „Update Corona“

<https://www.bgn.de/1774>



- Wenn der Mindestabstand von 1,5 m oder die Anforderungen an die Raumbelegungen nicht eingehalten werden können, sind mindestens medizinische Gesichtsmasken zu tragen. Ist darüber hinaus mit einem erhöhten Aerosolausstoß zu rechnen, sind Masken mit der Funktion des Eigenschutzes zu tragen, vgl. Anlage der Verordnung. <https://publikationen.dguv.de/widgets/pdf/download/article/4356>

Pandemieplan SARS-CoV-2-Pandemie

Der SARS-CoV-2-Arbeitschutzbeauftragte stellt vor, dass die Arbeitgeber Maßnahmen festlegt, die von den Mitarbeitern zu befolgen sind und die den geltenden Arbeitsschutzvorschriften entsprechen und insbesondere zu beachten. Der nachfolgende Pandemieplan enthält die von unserer Sicht wesentlichen Maßnahmen während der aktuellen Pandemiephase.

Es muss ggf. an die betrieblichen Gegebenheiten angepasst werden. Ausführliche Informationen finden Sie in „Arbeitschutz bei der Pandemieplanung“.

| Maßnahmen | Wann | Einmalig | Erregert | Bemerkungen |
|---|------|----------|----------|-------------|
| Arbeitsplätze und Arbeitsumgebung Sollte vorübergehend eine Intensivreinigung in Planung anstehen. | | | | |
| Gefährdungsbeurteilung (ggf. durch ein externes Institut für Arbeitsschutz und Betriebsmedizin) (ggf. durch einen externen Sachverständigen) (ggf. durch einen externen Sachverständigen) (ggf. durch einen externen Sachverständigen) | | | | |
| Einweisung und Mitbestimmung der Gefährdungsbeurteilung übergeben. | | | | |
| Arbeitsplatzhygiene , Flächen und zusammenfassende Mittel in einem Hygieneplan festlegen und Arbeitgeber auf unterrichten. | | | | |
| Hygieneplan (ggf. durch ein externes Institut für Arbeitsschutz und Betriebsmedizin) (ggf. durch einen externen Sachverständigen) (ggf. durch einen externen Sachverständigen) | | | | |
| Regelungen bei Verdacht (Einkaufsregeln) im Bereich Hygiene und Beschäftigte sowie Hygieneplan unterrichten (ggf. durch ein externes Institut für Arbeitsschutz und Betriebsmedizin) (ggf. durch einen externen Sachverständigen) (ggf. durch einen externen Sachverständigen) | | | | |
| Personenschutz bei Verdacht auf SARS-CoV-2-Infektion (ggf. durch ein externes Institut für Arbeitsschutz und Betriebsmedizin) (ggf. durch einen externen Sachverständigen) (ggf. durch einen externen Sachverständigen) | | | | |
| Schulung (ggf. durch ein externes Institut für Arbeitsschutz und Betriebsmedizin) (ggf. durch einen externen Sachverständigen) (ggf. durch einen externen Sachverständigen) | | | | |
| Schulung (ggf. durch ein externes Institut für Arbeitsschutz und Betriebsmedizin) (ggf. durch einen externen Sachverständigen) (ggf. durch einen externen Sachverständigen) | | | | |

3. Dokumentieren Sie in Ihrem Pandemieplan fortwährend Ihre organisatorischen Maßnahmen und Regelungen

<https://www.bgn.de/77039>



4. Stellen Sie infektionsschutzgerechtes Lüften sicher

Ein zentrales Thema ist das richtige Lüften: Ob mit oder ohne Lüftungsanlage, alle wesentlichen Inhalte zum Thema finden Sie auf unserer Homepage.

<https://www.bgn.de/lueftungsrechner>

<https://www.bgn.de/lueftungs-app/>



5. Führen Sie die Unterweisung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter durch

Unterweisen Sie regelmäßig Ihre Beschäftigten über Ihr betriebliches Hygienekonzept. Dabei hilft Ihnen unser Unterweisungskurzgespräch. Weisen Sie Ihre Beschäftigten auch auf die Risiken einer COVID-19-Erkrankung und bestehende Möglichkeiten einer Impfung hin. Den Beschäftigten ist eine Impfung gegen das Coronavirus auch während der Arbeitszeit zu ermöglichen, z. B. durch ein betriebliches Impfangebot oder die Freistellung zum Aufsuchen einer Impfgelegenheit.

<https://www.bgn.de/1775>

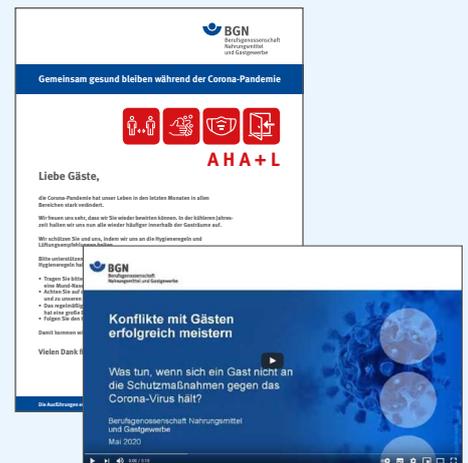


6. Planen Sie Ihre Gäste-Kommunikation

Kommunizieren Sie eindeutig und klar mit Ihren Gästen! Die Corona-Regeln müssen für alle verständlich und sichtbar sein. Durch unsere Corona-Gästeinfos vermeiden Sie unnötigen Stress in Ihrem Betrieb. Als Vorbereitung auf mögliche Konflikte eignet sich unsere Präsentation zu diesem Thema.

<https://www.bgn.de/1776>

https://youtu.be/b_fy81yE90kf



Testen Testen ist ein wichtiger Teil des Hygienekonzeptes. Ergeben Schnelltests ein positives Ergebnis, müssen sich die Betroffenen in Absonderung (Quarantäne/Isolation) begeben. Das Testergebnis muss dann – unter entsprechenden Schutzmaßnahmen – durch einen PCR-Test überprüft werden. Negative Testergebnisse sind in der Regel nur taggleich „gültig“ und dürfen unabhängig davon nicht zu einer Umgehung des bestehenden betrieblichen Hygienekonzepts führen. Erfolgen Probenentnahme und Testdurchführung durch Beschäftigte, sind weitergehende Arbeitsschutzmaßnahmen zu treffen.

Weitere Infos unter: https://www.dguv.de/de/praevention/corona/faq_gesamtuebersicht/faq_schnelltests/index.jsp

Die Anwendung dieser Medien unterstützt Sie, den Schutz ihrer Beschäftigten und Gäste vor Infektionen mit dem Virus SARS-CoV-2 rechtssicher und zielgerichtet zu planen und umzusetzen.

Selbstverständlich sind staatliche und länderspezifische Regelungen vorrangig zu beachten. Prüfen Sie deswegen regelmäßig, ob es staatliche Regelungen (bundeseinheitlich oder regional) gibt, die zusätzliche betriebliche Maßnahmen erforderlich machen.

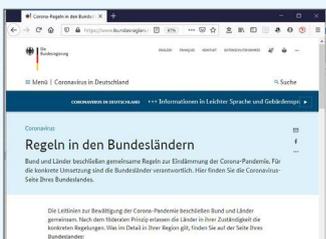


Aktuelle Arbeitsschutzvorschriften:

<https://www.bmas.de/DE/Service/Gesetze/sars-cov-2-arbeitschutzverordnung.html>

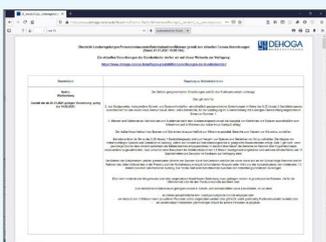


<https://www.bua.de/DE/Angebote/Rechtstexte-und-Technische-Regeln/Regelwerk/AR-CoV-2/AR-CoV-2.html>



Regelungen der Länder:

<https://www.bundesregierung.de/breg-de/themen/coronavirus/corona-bundeslaender-1745198>



Übersicht der Länderregelungen zu Personalrestaurants, Betriebskantinen und Mensen:

[Website des DEHOGA](#)



Betrieblicher Infektionsschutz – Antworten auf die häufigsten Fragen:

<https://www.bmas.de/DE/Corona/Fragen-und-Antworten/Fragen-und-Antworten-ASVO/faq-corona-asvo.html>



Weitere Infos zum Thema finden Sie in unserer Fragen & Antworten-Rubrik:

<https://www.bgn.de/corona/gastgewerbe-handwerkliche-speiseeisherstellung/#gfbu>