

Informationsschreiben für Arbeitgeber Spezielle Empfehlungen für GASTRONOMIE-BETRIEBE zu SARS-CoV-2- Arbeitsschutzmaßnahmen

(Entsprechend den Empfehlungen der Bay. Landesregierung und des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales)

Ab dem 18.05.2020 ist die Öffnung von Gastronomie im Außenbereich und ab dem 25.05.2020 von Speisegaststätten im Innenbereich erlaubt, sofern die definierten Hygienestandards eingehalten werden können. Diese Hygienestandards wurden im Schreiben des BMAS (Bundesministerium für Arbeit und Soziales) vom 16.04.2020 erläutert und in einem Schreiben der Bayerischen Landesregierung vom 12.05.2020 für Gastronomiebetriebe konkretisiert. Das Carl-Korth-Institut möchte mit nachfolgenden Punkten Empfehlungen aussprechen, die diese Richtlinien erfüllen und somit die Hygiene in der Gastronomie sicherstellen. Die Öffnungszeiten sind zunächst bis 22:00 Uhr begrenzt, für die Außengastronomie bis 20:00 Uhr.

Weitergehende Informationen finden Sie auf der Homepage der Bayerischen Staatsregierung, des BMAS, der DGUV sowie auf den Seiten der BGN.

Koordiniert werden sollen Schutzmaßnahmen über den Arbeitsschutzausschuss (ASA) – soweit im Betrieb vorhanden.

Die Erstellung eines betrieblichen Schutzkonzepts ist erforderlich. Die Gefährdungsbeurteilung ist entsprechend zu aktualisieren. Informationen zum speziellen Schutz Schwangerer und Stillender finden Sie auch auf unserer Homepage. Die bekannten Regeln zur Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln gelten unverändert und werden im HACCP-Konzept und die Belehrung nach §43 Infektionsschutzgesetz aufgenommen. Der umfassenden und regelmäßigen Unterweisung der Mitarbeiter über allgemeine Hygieneregeln und spezielle, betriebsspezifisch notwendige Schutzmaßnahmen kommt gerade jetzt besondere Bedeutung zu. Sprachlicher Barrieren sind zu berücksichtigen. Der Arbeitgeber hat die Einhaltung der Sicherheits- und Hygienemaßnahmen sowohl durch die Gäste wie auch durch die Mitarbeiter zu kontrollieren und durchzusetzen.

Wesentliche Grundsätze, wie sie auch in anderen Betrieben gelten:

- Mitarbeiter und Gäste mit Atemwegssymptomen jeglicher Schwere müssen diese vor Betreten eines Betriebs abklären lassen. Verdachtsfälle sollen gemäß den Bestimmungen des jeweilig zuständigen Gesundheitsamtes abgeklärt werden. Treten während des Aufenthaltes Symptome auf, so ist die Gaststätte umgehend zu verlassen. Bei Auftreten einer COVID-19-Erkrankung sind die Kontaktpersonen (Kollegen/ ggf. Kunden) nach Möglichkeit zu ermitteln.
- Der Mindestabstand von 1,5m gilt sowohl für Gäste wie auch für Personal. Er ist auf allen Wegen in den Räumlichkeiten der Gaststätte (Flur, Treppen, Sanitäranlagen) aber auch in Außenanlagen (z.B. Biergärten) und an den Arbeitsplätzen einzuhalten. Er gilt nicht für Personen eines Haushalts (z.B. Familie).
- Besteht keine Möglichkeit den Arbeitsplatz so zu gestalten, dass der Mindestabstand zwischen den Mitarbeitern und Kunden 1,5 Meter beträgt, so ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zur Verfügung zu stellen und zu tragen oder die Arbeitsplätze durch eine Trennwand abzugrenzen (z.B. Acrylglaswand).

Vor der Öffnung des Betriebes sind ggf. folgende Maßnahmen erforderlich:

- Prüfung der Trinkwasserversorgung nach längerer Nutzungspause, siehe Informationen der LGL: https://www.lgl.bayern.de/downloads/gesundheit/hygiene/doc/aufrechterhaltung_tw_hygiene_corona_ang.pdf
- Prüfung und ggf. Reinigung der Getränkeschankanlagen (siehe auch: <https://www.bgn.de/praevention-arbeitshilfen/sicher-und-gesund/wissenkompakt-getraenkeschankanlagen/>)



- Kontrolle der Lager auf Verfall und Schädlingsbefall

Allgemeine Maßnahmen:

- Die Gäste sind in geeigneter Form über die erforderlichen Schutzmaßnahmen und über die Ausschlusskriterien zu informieren: z.B. am Eingang klaren Hinweis anbringen, dass Gäste mit Erkältungssymptomen/ Fieber bzw. Kontaktpersonen (Personen, die in den letzten 14 Tagen vor dem Besuch Kontakt zu einem COVID-19-Erkrankten hatten) die Gaststätte nicht betreten dürfen.
- Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass das gemeinsame Sitzen in der Gaststätte nur bei Einhaltung des Mindestabstandes oder Personen eines Hausstandes erlaubt ist z.B. mittels Aushang.
- Die Laufwege der Gäste sollten nach Möglichkeit geplant und kenntlich gemacht werden.
- Gäste sind über die Sicherheitsmaßnahmen zu informieren und müssen diese umsetzen. Gegenüber Gästen, die diese Regeln missachten, darf vom Hausrecht Gebrauch gemacht werden. Die Möglichkeit zur Händereinigung bzw. Desinfektion sollte angeboten werden.
- Sanitäre Einrichtungen sind mit Flüssigseife und Einmalhandtüchern, ggf. Desinfektionsmitteln und Einmalhandschuhen auszustatten.
Hilfreiche Infografiken unter: <https://www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren/> oder www.infektionsschutz.de/mediathek/infografiken.html
- Reinigungskonzept nach HACCP erstellen: Regelmäßige Reinigung von viel benutzten Gegenständen bzw. Oberflächen (Türklinken, Handläufe, Telefon, Kassen etc.). Darüber hinaus gelten die Regelungen laut Hygieneplan für Toiletten, Küchenbereich etc.; diesen ggf. anpassen. Die Tische sollten bei jedem Gastwechsel gereinigt werden, daher sollte auf Tischdecken und üppige Dekoration verzichtet werden. Bedarfsgegenstände im Servicebereich (Speisekarte, Servietten, Salz-/Pfefferstreuer etc.) sollten soweit wie möglich reduziert werden. Sie sind so zu gestalten, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung oder Auswechslung erfolgt. Das vom Gast verwendete Geschirr sollte in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Lüftungskonzept erstellen: Sicherstellen einer regelmäßigen Lüftung der Räumlichkeiten je nach Größe (z.B. mehrmals täglich für 10 Minuten). Bei Lüftungsanlagen sicherstellen, dass es zu keiner Erregerübertragung kommt (Umluftanteil reduzieren, Filter häufiger Wechseln etc.)
- Mund-Nase-Bedeckung: Für Gäste gilt: Das Tragen von Mund-Nasen-Bedeckung ist auf dem Weg zum Platz, zur Garderobe sowie auf dem Weg zu den sanitären Anlagen u.ä. erforderlich. Am Sitzplatz kann diese Bedeckung abgelegt werden. Personal muss Mund und Nase bedecken in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten.
- Im Eingangsbereich und in den Fluren sollen auch wartende Gäste ausreichend Abstand zueinander einhalten können. Größere Menschenansammlungen (z.B. im Bereich der Garderobe) sind zu vermeiden. Ggf. sind die Bewegungsrichtungen vorzugeben (Einbahnstraßensystem).
- Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt. Die Abstandsregeln sind auch hier umzusetzen, ggf. ist der Zugang zu den Toiletten zu regeln. Ein Aushang soll über die richtige Händereinigung informieren.
- Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung erfolgen entsprechend der Hygienestandards.
- Zahlungsverkehr – wenn möglich – bargeldlos abwickeln. Übergabe von Gegenständen über Tresen bzw. Verkaufstheke durchführen. Auf Abstand achten bzw. transparente Trennwand anbringen.
- Verzichten auf engen Kontakt innerhalb des Betriebes (Mindestabstand 1,5m bei Bestellaufnahme, Verzicht auf Handschlag), Anzahl des Personals mit Gastkontakt möglichst reduzieren.

- Wo möglich sollen Verwaltungsarbeiten ins Home Office verlegt werden, um Kontakte zu reduzieren. Dies gilt vor allem für Mitarbeiter im administrativen Bereich.
- Ggf. Reduzierung der Bereiche, bei denen Abstandsregeln schlecht umsetzbar sind, durch Sperrung einzelner Bereiche (z.B. Nebenräume, Umkleiden, Thekenbereiche, etc.) oder Zutrittsregelungen.

Örtliche Gegebenheiten:

Bewirtung:

- Die Bestuhlung des Gastraumes sollte so erfolgen, dass zwischen den Gästen auch beim Aufstehen ein Abstand von 1,5 Metern gewährleistet ist. Am Tisch selbst ist für Personen aus einem Hausstand dieser Abstand nicht erforderlich.
- Gäste müssen an Tischen platziert werden. Wird der Gast am Tisch bedient, muss die Servicekraft eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. Im Thekenbereich ist keine Bedienung von Gästen gestattet.
- Tische im Innenbereich sind vorab zu reservieren (Gruppenreservierungen mehrerer Tische ist unzulässig). Bei Spontanbesuchen werden die Kontaktdaten einer Hauptperson aufgenommen: Name, Personenzahl, Uhrzeit.
- Um im Fall einer nachträglich identifizierten COVID-19-Erkrankung eines Gastes oder des Personals die Kontaktpersonen ermitteln zu können, sollte eine Gästeliste für Gäste im Innenbereich geführt werden: Name, Telefonnummer und Zeitraum der Anwesenheit.
- Das Abholen von Speisen durch den Kunden ist möglich, jedoch nur von verpackten Produkten (keine offenen Buffets, keine gemeinsame Nutzung von Vorlegebesteck). Auch hierbei ist der Mindestabstand einzuhalten und die Ansammlung von Wartenden zu verhindern (z.B. telefonische Bestellung).

Küche:

- Auch im Küchenbereich sollen die Abstandregeln umgesetzt werden, d.h. zwischen den einzelnen Arbeitsplätzen 1,5 Meter Abstand. Ist dies nicht möglich, muss Mund-Nase-Bedeckung getragen werden. Hilfreich wäre es, die Arbeitsplätze klar aufzuteilen, damit Mitarbeiter wissen, welchem Platz Sie zugeteilt sind, soweit dies die Betriebsgröße zulässt. Auch hier müssen die Handwaschplätze mit Seife, Einmalhandtüchern und Desinfektionsmittel ausgestattet sein, eine Uhr mit Sekundenzeiger wäre sinnvoll.
- Benutztes Geschirr und Gläser müssen wirksam gereinigt und gespült werden. Die maschinelle Reinigung ist zu bevorzugen.

Pausen- und Sozialräume, Umkleiden:

- Auch hier soll der Mindestabstand von 1,5 Metern eingehalten werden. Sollte dies aufgrund baulicher Maßnahmen (zu wenig Platz) nicht möglich sein, so ist dies organisatorisch zu regeln: z.B. Begrenzung der Mitarbeiterzahl im Pausenraum durch versetzte Pausen, persönliche Umkleidezeiten, unterschiedlicher Arbeitsbeginn um Stau beim Umkleiden zu vermeiden.

Lagerräume, Kühlräume:

- Aufgrund der meist engen Verhältnisse in den Räumen wird empfohlen, diese Räumlichkeiten nur allein zu betreten, wenn bei entsprechend großen Lieferungen mehrere Mitarbeiter notwendig sind, ist auf den Abstand zu achten oder eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.

Richtlinien fürs Personal:

- Wie beim Umgang mit Lebensmitteln bisher bereits gefordert und umgesetzt: Ermöglichung des regelmäßigen Händewaschens bzw. -desinfektion entsprechend dem Hautschutzplan an einem

Handwaschplatz (Einmalhandtücher, Seife, Händedesinfektionsmittel, Hautpflegemittel). Dies gilt sowohl für Mitarbeiter in Küche als auch im Servicebereich.

- Darüber hinaus: Schulung in Dauer des Händewaschens und entsprechender Husten- und Niesetikette. Durchführung regelmäßiger Unterweisungen im Betrieb zu diesen Themen. Hier kann Unterstützung durch das CKI gerne erfolgen.
- Pausenregelungen zur Einhaltung des Abstands definieren (wie viele Mitarbeiter gehen gleichzeitig in die Pause, im Pausenraum Einhaltung des Sicherheitsabstands möglich?) Auch auf Verkehrswegen oder anderen Stellen mit Personenansammlungen (z.B. Raucherpausen) ist auf Abstand zu achten.
- Infomaterial zur Verfügung stellen, z.B. Aushänge etc. (siehe hierzu Internetangebot der DGUV: <https://publikationen.dguv.de/praevention/allgemeine-informationen/3787/coronavirus-allgemeine-schutzmassnahmen> oder der BGN)
- Persönliche Schutzausrüstung (PSA) und Arbeitsutensilien (Stifte, Geldbeutel im Servicebereich, Messer, Handtücher, andere Gerätschaften im Küchenbereich) sollen bevorzugt personengebunden verwendet und regelmäßig gereinigt werden. PSA ist so zu lagern, dass sie getrennt von der Alltagskleidung untergebracht ist. Dies gilt ebenfalls für Arbeitskleidung, wenn vorhanden.

Weitere mögliche Maßnahmen im Betrieb:

- Aufnahme der besonderen psychischen Belastungsfaktoren durch die Corona-Pandemie in die Gefährdungsbeurteilung und Ableitung von entlastenden Maßnahmen. Hier unterstützt Sie gerne die Abteilung Arbeitspsychologie des CKI.
- Den Mitarbeitern ist arbeitsmedizinische Vorsorge anzubieten, insbesondere Mitarbeitern mit Risikofaktoren. Die Durchführung ist ggf. auch per Videosprechstunde möglich.
- Durchführen von Besprechungen per Videokonferenz, Telefon etc., soweit möglich.

Mund-Nase-Bedeckung:

Das Tragen einer Schutzmaske (Community-Shield = selbstgenähte Maske, Tuch/Schal zum Bedecken des Mundes und der Nase oder ein medizinischer Mund-Nasen-Schutz = OP-Mundschutz) ist für Gäste in allen Räumlichkeiten außer am Tisch und für Personal im Gastraum erforderlich, sowie bei Tätigkeiten, bei denen der Mindestabstand unterschritten wird.

- o Selbstgenähte Masken sollen so beschaffen sein, dass diese bei mindestens 60° Celsius gewaschen oder durch regelmäßiges Auskochen über 5 Min. gereinigt werden können. Mancher Mund-Nase-Schutz bzw. manche FFP-Masken können aufbereitet werden. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

Sollten Sie Fragen zur Umsetzung haben, können Sie sich jederzeit an uns wenden. Wir beraten Sie hierzu gerne ausführlich im Rahmen unseres nächsten Betreuungstermins oder per Videokonferenz. Bei Bedarf erstellen wir mit Ihnen zusammen Ihr individuelles, auf Ihren Betrieb zugeschnittenes Hygienekonzept.

Unsere Kontaktdaten:

Zentrum für Arbeitssicherheit und
med. Umwelttechnik am CKI GmbH
Rathsberger Straße 24, 91054 Erlangen
Email: coronavirus@carl-korth-institut.de

Gesellschaft für Arbeitsmedizin am CKI GdBR
Rathsberger Straße 24, 91054 Erlangen
Email: coronavirus@carl-korth-institut.de