

Anlage „Hygiene- und Infektionsschutzstandards“ zur CoronaSchVO NRW

Die nachfolgenden Hygiene- und Infektionsschutzstandards gelten für die nach der CoronaSchVO NRW zulässigen Angebote und Einrichtungen, soweit auf diese Anlage verwiesen wird.

Die nachfolgenden Standards bilden nur die Verpflichtungen ab, die sich aus dem Infektionsschutzgesetz des Bundes und der CoronaSchVO NRW ergeben. Ggf. weitergehende Pflichten zum Infektionsschutz bzw. zur Hygiene aus anderen Rechtsvorschriften (z. B. Arbeitsschutzrecht) müssen ebenfalls und ggf. auch darüber hinaus beachtet werden.

Inhalt:

I. Gastronomie (Innen- und Außengastronomie) ...

Stand 15.06.2020

I. Gastronomie (Innen- und Außengastronomie)

Unabhängig von den nachfolgend aufgeführten Regelungen zum Infektionsschutz sind die Vorschriften zur Lebensmittelhygiene und Lebensmittelsicherheit einzuhalten.

1. Der gemeinsame Besuch von Gaststätten und die gemeinsame Nutzung eines Tisches ist nur den Personen gestattet, die nach § 1 Absatz 2 der CoronaSchVO von den Kontaktverboten im öffentlichen Raum ausgenommen sind. Gästen, die nicht zur Einhaltung der nachfolgenden Regeln bereit sind, ist im Rahmen des Hausrechtes der Zutritt zu verwehren.
2. Reservierungen sollten soweit möglich genutzt werden, um einen Rückstau von Gästen in Wartebereichen zu vermeiden. Gästen muss ein Platz zugewiesen werden (Sitzplatzpflicht).
3. Gästen sowie Beschäftigten mit Symptomen einer Atemwegsinfektion ist der Zutritt zu den Geschäftsräumen zu verweigern; Ausnahmen bei Beschäftigten sind nach ärztlicher Abklärung möglich.
4. Gäste müssen sich nach Betreten der Gastronomie (Innen- und Außengastronomie) die Hände waschen bzw. bei Bedarf desinfizieren (Bereitstellung Desinfektionsmittel mind. „begrenzt viruzid“). Kundenkontaktdaten der Gäste sowie Zeiträume des Aufenthaltes in der Innen- und Außengastronomie sind für jede Tischgruppe – unter Einholen des Einverständnisses - nach § 2a Absatz 1 der CoronaSchVO zu erheben. Dabei ist ausdrücklich eine einfache, auf den Tischen ausliegende Liste (einschließlich Einverständniserklärung zur Datenerhebung) für jede den Tisch nutzende Personengruppe ausreichend. Für zulässige Veranstaltungen kann eine Gesamtliste erstellt werden, wobei es ausreichend ist, wenn der Veranstalter im Bedarfsfall die weiteren Kontaktdaten zur Verfügung stellen kann. Soweit nach der CoronaSchVO erforderlich hat die Liste eine Sitzplatzzuordnung zu enthalten.
5. Tische sind so anzuordnen, dass
 - a. zwischen den Tischen mindestens 1,5 m Abstand (gemessen ab Tischkante bzw. den zwischen zwei Tischen liegenden Sitzplätzen) vorliegt. Ausnahme: bauliche Abtrennung zwischen den Tischen, die eine Übertragung von Viren für den Tisch- und kompletten Sitzbereich verhindert.
 - b. bei Sitzbereichen in Nähe von Arbeitsplätzen (Theke etc.) ein 1,5 m Abstand zu den Bewegungsräumen des Personals eingehalten wird. Unmittelbar vor der Theke sind Sitzplätze nur mit zusätzlichen Barrieren zulässig (z. B. Plexiglas wie im Einzelhandel).
6. Gänge zum Ein-/Ausgang, zur Küche, zu Toiletten etc. müssen eine Durchgangsbreite haben, mit der beim Durchgehen die Einhaltung des 1,5 m Abstandes zu den an den Tischen sitzenden Personen grds. eingehalten werden kann. Soweit dies baulich nicht sichergestellt werden kann, sind aber Abweichungen flexibel zulässig, da grundsätzlich im Innenbereich eine Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung außer am Sitzplatz (§ 2 Abs. 3 Ziffer 7 CoronaSchVO) gilt.
7. Über Tischanordnungen und Bewegungsflächen ist eine Raumskizze zu erstellen, aus der sich die Abstände erkennen lassen. Diese ist vor Ort vorzuhalten. In stark frequentierten Bereichen/Warteschlangen (Eingang, Toiletten etc.) sollen Abstandsmarkierungen angebracht werden.
8. Gebrauchsgegenstände (Gewürzspender, Zahnstocher etc.) dürfen nicht offen auf den Tischen stehen.
9. Speisen werden am Tisch ausschließlich als Tellergerichte serviert; Selbstbedienungsbuffets sind nur zulässig, wenn die Gäste sich vor jeder Nutzung an bereitgestellten Desinfektionsmittelspendern die Hände desinfizieren und bei der Nutzung eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. Eine möglichst gute Abschirmung oder Abdeckung der Speisen („Spuckschutz“ o.ä.) ist zusätzlich sinnvoll.
10. Alle Gast- und Geschäftsräume sind ausreichend zu belüften. Abfälle müssen in kurzen Intervallen ordnungsgemäß entsorgt werden.
11. Alle Kontaktflächen wie Arbeitsflächen, Polster, Stühle, Tische, Speisekarten, Gewürzspender etc. sind nach jedem Gebrauch mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger zu reinigen.

12. Sofern neben der gastronomischen Versorgung andere Angebote (Sport- und Unterhaltungsanlagen, Shisha-Pfeifen oder andere gerätegebundene Genussmittel) vorgehalten und genutzt werden, so sind deren Kontaktflächen regelmäßig – mindestens einmal täglich - zu reinigen bzw. zu desinfizieren und die Gäste vor der Nutzung ihrerseits zum Händewaschen/-desinfizieren aufzufordern. Shisha-Pfeifen dürfen nicht von mehreren Personen gleichzeitig, nur unter Verwendung von Einmal-Mundstücken und Schläuchen, die nach Gebrauch entsorgt werden, und nur bei vollständiger dauerhafter Durchlüftung der Räumlichkeiten verwendet werden. Gebrauchte Textilien u. ä. sind mit jedem Gästewechsel zu wechseln und bei mindestens 60 Grad Celsius zu waschen.
13. Spülvorgänge für Geschirr und Gläser sollten möglichst maschinell mit Temperaturen von mindestens 60 Grad Celsius durchgeführt werden. Nur ausnahmsweise sind niedrigere Temperaturen mit entsprechend wirksamen Tensiden / Spülmitteln ausreichend.
14. Beschäftigte mit Kontakt zu den Gästen (Service etc.) müssen eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. Diese muss bei Durchfeuchtung gewechselt werden. Nach jedem Abräumen von Speisengeschirr sollen Händewaschen/-desinfektion erfolgen. Händewaschen/-desinfektion ansonsten mindestens alle 30 min, soweit dies noch nicht erfolgt ist. Für Gäste gilt die Pflicht zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung nach § 2 Absatz 3 CoronaSchVO mit Ausnahme der Sitzplätze und des Außenbereichs.
15. In Sanitär- und Gemeinschafts-/Pausenräumen sind Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung zu stellen. Die Räume sind in kurzen Intervallen zu reinigen. Es gilt hier ebenso der Mindestabstand untereinander.
16. Die Beschäftigten werden in den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln (inkl. allg. Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkältungssymptomen etc.) unterwiesen. Gäste werden durch Hinweisschilder, Aushänge usw. über die einzuhaltenden Regeln informiert.
17. Ein Fest nach § 13 Absatz 5 CoronaSchVO kann in der gastronomischen Einrichtung in vom übrigen Gastverkehr abgetrennten Räumlichkeiten mit höchstens 50 Teilnehmern ohne Einhaltung des Abstandsgebots und ohne Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung durchgeführt werden, soweit geeignete Vorkehrungen zur Hygiene und zur einfachen Rückverfolgbarkeit nach § 2a Absatz 1 CoronaSchVO sichergestellt sind. Die Umsetzung der vorstehenden Vorgaben erfordert ein gemeinsames Zusammenwirken aller Beteiligten. Das kann sowohl eine Anpassung der Personalstärke wie auch eine größere Geduld der Gäste für die zusätzlichen Arbeitsschritte erfordern.

Stand 15.06.2020