



Konsolidierte Lesefassung (Stand: 6. Oktober 2020) – rechtsverbindlich sind jeweils nur die Einzelbekanntmachungen der Bayerischen Staatsministerien für Gesundheit und Pflege und für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie vom 14. Mai 2020, 25. Mai 2020, 17. Juli 2020, 11. August 2020, 18. September 2020 und 6. Oktober 2020.

Corona-Pandemie: Hygienekonzept Gastronomie

Gemeinsame Bekanntmachung der Bayerischen Staatsministerien für Gesundheit und Pflege und für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie

vom 14. Mai 2020, Az. GZ6a-G8000-2020/122-315 (BayMBl. Nr. 270), die durch die Gemeinsame Bekanntmachung der Bayerischen Staatsministerien für Gesundheit und Pflege und für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie vom 25. Mai 2020, Az. GZ6a-G8000-2020/122-321 (BayMBl. Nr. 291), vom 17. Juli 2020, Az. GZ6a-G8000-2020/122 (BayMBl. Nr. 420), vom 11. August 2020, Az. 71-4800a/42/3 (BayMBl. Nr. 454), vom 18. September 2020, Az. 71-4800a/42/9 (BayMBl. Nr. 533) sowie vom 6. Oktober 2020, Az. 71-4800a/42/11 (BayMBl. Nr. 572) geändert worden ist.

Zum Vollzug des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) wird folgendes Rahmenkonzept für betriebliche Schutz- und Hygienekonzepte von Gastronomiebetrieben bekannt gemacht:

1. Organisatorisches

- 1.1.** Die Betriebe erstellen ein betriebliches Schutzkonzept unter Berücksichtigung von Mitarbeitern und Gästen und unter Beachtung der geltenden Rechtslage und der arbeitsmedizinischen Schutz- und Vorsorgeregelungen.

- 1.2. 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. Mitarbeiter mit akuten respiratorischen Symptomen jeglicher Schwere dürfen nicht arbeiten.
- 1.3. Die Betriebe kommunizieren die Notwendigkeit der Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen an ihre Gäste. Gegenüber Gästen, die die Vorschriften nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht.
- 1.4. Die Betriebe kontrollieren die Einhaltung des betrieblichen Schutzkonzeptes seitens der Mitarbeiter und Gäste und ergreifen bei Verstößen entsprechende Maßnahmen.

2. Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

- 2.1. 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, für die im Verhältnis zueinander die Kontaktbeschränkung im öffentlichen Raum nicht gilt, haben die Abstandsregel nicht zu befolgen.
- 2.2. Ausschluss vom Besuch der Gaststätten:
 - Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen (nicht anzuwenden auf medizinisches und pflegerisches Personal mit geschütztem Kontakt zu COVID-19-Patienten) und/oder
 - Personen mit COVID-19 assoziierten Symptomen (akute, unspezifische Allgemeinsymptome, Geruchs- und Geschmacksverlust, respiratorische Symptome jeder Schwere).

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

- 2.3. Gästen und Mitarbeitern werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel bereitgestellt. Mitarbeiter werden zum richtigen Händewaschen geschult. Sanitäre Einrichtungen sind mit Seifenspendern und Einmalhandtüchern auszustatten. Trockengebläse sind außer Betrieb zu nehmen, eine Ausnahme gilt für elektrische Handtrockner mit HEPA-Filterung.
- 2.4. Jeder Betrieb muss über ein Reinigungskonzept nach HACCP verfügen, das zusätzlich die Nutzungsfrequenz von Kontaktflächen, z.B. Türgriffen, berücksichtigen muss.
- 2.5. 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 eventuell vorhandenen Lüftungsanlagen ist darauf zu achten, dass es zu keiner Erregerübertragung kommt, z.B. durch Reduzierung des Umluftanteils, Einbau bzw. häufiger Wechsel von Filtern.

- 2.6. Die Gäste haben eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Am Tisch darf die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden.
- 2.7. 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 Tischen und Räumen vorgegeben sein. Einzuhaltende Abstände im Zugangs von -und ggf. Wartebereich sind entsprechend kenntlich zu machen.
- 2.8. 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.
- 2.9. Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tisch- und Bettwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards.

3. Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter & Gäste im betrieblichen Ablauf

3.1. Vor Betreten des Betriebs

- 3.1.1. Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber eine Bewirtung nicht möglich ist.
- 3.1.2. 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.
- 3.1.3. Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m nur den Personen gestattet ist, für die im Verhältnis zueinander die Kontaktbeschränkung im öffentlichen Raum nicht gilt.
- 3.1.4. Die Gäste haben ab Betreten des Betriebes eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, ausgenommen am Tisch.

3.2. Bewirtung:

- 3.2.1. Betriebsinterne Prozesse werden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird.

- 3.2.2.** Eine Bewirtung wird an Tischen durchgeführt. Speisen und Getränke sind am Platz zu verzehren. In erlaubnisbedürftigen Schankwirtschaften muss in geschlossenen Räumen die Bedienung am Tisch erfolgen, die Abgabe und der Verzehr von Getränken an der Theke oder am Tresen sind hier nicht zulässig.
- 3.2.3.** Tische im Innenbereich sind grundsätzlich vorab zu reservieren. Gruppenreservierung für mehrere Tische ist zulässig, wenn beim Aufenthalt im Restaurant die Kontaktbeschränkungen im öffentlichen Raum und damit die Voraussetzungen von Nr. 3.2.6 eingehalten werden. Auch bei Spontanbesuchen sind Kontaktdaten entsprechend Nr. 3.2.9 aufzunehmen.
- 3.2.4.** Gäste müssen an Tischen platziert werden.
- 3.2.5.** 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.
- 3.2.6.** Die Abstände der Tische müssen gewährleisten, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mindestens 1,5 m zu anderen Personen einhalten. Personen, für die im Verhältnis zueinander die Kontaktbeschränkung im öffentlichen Raum nicht gilt, ist auch das gemeinsame Sitzen ohne Mindestabstand erlaubt. Hier gilt die jeweils aktuelle Rechtslage.
- 3.2.7.** Selbstverständlich gilt der Mindestabstand auch dort, wo es keine Sitzplätze gibt.
- 3.2.8.** Durch Zugangsbegrenzungen an den Eingängen wird gewährleistet, dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. In eventuellen Warteschlangen oder im Wartebereich werden ebenfalls Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen. Betriebe können mit elektronischen Reservierungssystemen zur Steuerung der Frequenz und mit Platzierungssystemen arbeiten.
- 3.2.9.** Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19-Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, ist durch den Gaststättenbetreiber eine Dokumentation mit Angaben von Namen und sicherer Erreichbarkeit (Telefonnr. oder E-Mail-Adresse bzw. Anschrift) einer Person je Hausstand und Zeitraum des Aufenthaltes zu führen. Eine Verletzung dieser Pflicht ist bußgeldbewehrt. In erlaubnisbedürftigen Schankwirtschaften hat sich jeder Gast einzeln zu registrieren. Der Gaststättenbetreiber soll stichprobenartig überprüfen, ob die angegebenen Kontaktdaten vollständig sind und ob diese offenkundig falsche Angaben enthalten (Plausibilitätsprüfung). Gegebenenfalls sind die Gäste zur Nachbesserung bzw. Korrektur aufzufordern. Eine Übermittlung dieser Informationen darf ausschließlich zum Zweck der Auskunftserteilung auf Anforderung gegen-

über den zuständigen Gesundheitsbehörden erfolgen. Die Dokumentation ist so zu verwahren, dass Dritte sie nicht einsehen können und die Daten vor unbefugter oder unrechtmäßiger Verarbeitung und vor unbeabsichtigtem Verlust oder unbeabsichtigter Veränderung geschützt sind. Die Daten sind nach Ablauf eines Monats zu vernichten. Der Gastgeber hat den Gast bei Erhebung der Daten entsprechend den Anforderungen an eine datenschutzrechtliche Information gemäß Art. 13 DSGVO in geeigneter Weise zu informieren.

- 3.2.10.** Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten usw.) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung/Auswechslung erfolgt.
- 3.2.11.** Selbstbedienung erfolgt entweder an Bedienbuffets unter Einhaltung der örtlichen Hygienegegebenheiten aus der Gefährdungsbeurteilung oder an offenen Buffets unter folgenden Voraussetzungen: Gäste können verpackte Produkte selbst entnehmen sowie offen präsentierte Speisen und Getränke, wenn Einweg-Handschuhe oder Einweg-Vorlegebesteck verwendet werden. Dabei muss der Infektionsschutz in gleicher Weise gewährleistet werden können wie bei Bedienbuffets. Zudem ist jeweils sicherzustellen, dass Geschirr und Besteck nicht durch mehrere Personen berührt werden.
- 3.2.12.** Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast gehen.
- 3.2.13.** Die allgemeinen Hygieneregeln sind bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln einzuhalten.
- 3.2.14.** In den Küchen wird soweit möglich zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mindestens 1,5 m eingehalten. Wenn dies nicht möglich ist, ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Betriebe haben die Arbeitsorganisation und Posteneinteilung so zu gestalten, dass Mindestabstände eingehalten werden, ggf. kann das Speisenangebot darauf abgestimmt werden.
- 3.2.15.** 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.
- 3.2.16.** Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.
- 3.2.17.** 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. Lüfter und Handtrockner sind außer Betrieb zu nehmen, eine Ausnahme gilt für elektrische Handtrockner mit

HEPA-Filterung. Soweit erforderlich, wird der Zugang geregelt, um die Einhaltung des Mindestabstands sicherzustellen.

- 3.2.18.** Laufwege der Gäste sollten nach den örtlichen Möglichkeiten geplant und vorgegeben werden.