

Checkliste - Infektionsschutzgesetz für Gaststätten

1. Schriftliches Hygiene-, Abstands- und Infektionsschutzkonzept mit
1.1. Verantwortliche Person/en benannt
1.2. Angaben zur genutzten Raumgröße in Gebäuden
1.3. Angaben zu begehbaren Grundstücksflächen unter freiem Himmel
1.4. Angaben zur raumluftechnischen Ausstattung
1.5. Maßnahmen zur regelmäßigen Be- und Entlüftung
1.6. Maßnahmen zur weitgehenden Gewährleistung des Mindestabstandes von 1,5 m
1.7. Maßnahmen zur angemessenen Beschränkung des Publikumsverkehrs
1.8. Maßnahmen zur Einhaltung der Infektionsschutzregeln <ul style="list-style-type: none">• Warnhinweisen/ Wegweiser/ Markierungen• verstärktes Reinigungs- und Desinfektionsregime• Steuerung/ Begrenzung des Zugangs von Personen• Ausschluss von Personen mit COVID-19- Symptomen• Ausschluss von Personen mit Erkältungskrankheiten• gutes Belüften• Beachtung der Infektionsschutzregeln• Vermeidung von Gruppenbildung• bei Zuwiderhandlungen Hausverbote
1.9. Maßnahmen zur Sicherstellung des Arbeitsschutzes für die Beschäftigten
2. Weitere betriebliche Maßnahmen:
2.1. Bei Bedarf Maskenpflicht für Gäste und Personal, z.B. wenn 1,5 m Mindestabstand bei fremden Personen nicht eingehalten werden kann (Zugangsbereich)
2.2. Regelungen zu max. Personenzahl
3. Hygienemaßnahmen
3.1. Reinigung Geschirr / Gläser >60°C oder alternative wirksame Reinigung
3.2. Kontaminationsschutz im Serviceprozesse
3.3. Reinigung und Desinfektion von Speisekarten, Kontaktgegenstände u.ä.
3.4. Reinigungs- und Desinfektionsplan für öffentliche Bereiche
3.5. Hygieneregeln für Gäste / Hinweise
3.6. Angebot von Handwascheinrichtung und Desinfektion, z.B. Toiletten
4. Schulungen / Belehrungen
4.1 Infektionsschutzgesetz - Corona
4.2. Hygienebelehrung Personal
5. Weitere Feststellungen: