



Hygienerahmenkonzept

für gastronomische Betriebe und Beherbergungsbetriebe

auf Grundlage der SARS-CoV-2-Infektionsschutzmaßnahmenverordnung in der geltenden
Fassung

Herausgeber:

Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe

Stand: 12.07.2021

Ziel des Hygienerahmenkonzepts

Ziel dieses Hygienerahmenkonzepts ist es, in Anlehnung an wissenschaftliche Erkenntnisse den Berliner Gastronomiebetrieben (Restaurants, Gaststätten, Imbissstuben, Cafés, Eissalons, Caterern u. Ä.) sowie Beherbergungsbetrieben (Hotels, Gasthöfen, Pensionen, Ferienunterkünften) Vorgaben für das jeweils zu erstellende individuelle Schutz- und Hygienekonzept sowie praktische Umsetzungshinweise an die Hand zu geben, die sich aus der SARS-CoV-2-Infektionsschutzmaßnahmenverordnung ergeben. Dabei wird auf die Spezifika der einzelnen Bereiche „Gastronomie“ sowie „Beherbergung“ eingegangen.

Innerbetriebliche Organisation

Schutz- und Hygienekonzept (für Gastronomie und Beherbergung)

Jeder Gastronomie- sowie Beherbergungsbetrieb hat gemäß der Infektionsschutzmaßnahmenverordnung entsprechend der spezifischen Anforderungen des jeweiligen Angebots, ein individuelles Schutz- und Hygienekonzept zu erstellen und auf Verlangen der zuständigen Behörde vorzulegen. Es wird empfohlen, Verantwortlichkeiten bzgl. der Umsetzung im Betrieb festzulegen: Wer macht was? Wer kontrolliert was? Wer dokumentiert was?

Ziele der zu veranlassenden Schutz- und Hygienemaßnahmen sind

- die Reduzierung von Kontakten,
- der Schutz des Personals und der Gäste vor Infektionen,
- die weitgehende Vermeidung von Schmierinfektionen durch Kontaminationen über Oberflächen und Gegenstände.

Physische Kontakte sind auch weiterhin möglichst gering zu halten. Abstandsregeln sind einzuhalten, um die Tröpfcheninfektionen z.B. beim Sprechen und Niesen zu vermeiden. Die Nachverfolgung möglicher Infektionsketten muss nachvollziehbar sein.

Folgende Vorgaben müssen daher beim betrieblichen Schutz- und Hygienekonzept berücksichtigt werden:

- Reduzierung von Kontakten
- Abstandsregeln
- Zutrittssteuerung bzw. Laufwege
- Nachverfolgung von Kontakten
- Tragen einer medizinischen Gesichtsmaske
- Ausreichende Belüftung von Innenräumen
- Information zu Abstands- und Hygieneregeln z.B. durch Aushänge
- Verstärktes Reinigungs- und Desinfektionsregime
- Verhalten bei Infektionsfall im Betrieb

- Kontrolle Zugangsvoraussetzungen (Test-/Impf-/Genesenennachweis) ggf. Test- und Hygienekonzept bei Vor-Ort-Testmöglichkeit

Die Betriebe haben ihre Mitarbeitenden über das Schutz- und Hygienekonzept zu unterrichten und dabei deren speziellen Arbeits- und Aufgabenbereich, ihre Qualifikation und sprachlichen Fähigkeiten zu berücksichtigen. Informationen für die Mitarbeitenden über Maßnahmen zur Reduktion des Infektionsrisikos sollen durch entsprechende Aushänge und Bekanntmachungen in den Umkleiden und Sozialräumen bereitgestellt werden. Mitarbeitende mit Symptomen, die auf eine Erkrankung mit COVID-19 im Sinne der dafür jeweils aktuellen Kriterien des Robert-Koch-Instituts hinweisen, dürfen den Betrieb nicht betreten. Dies kann auch nicht durch ein negatives Ergebnis einen Antigen-Schnelltests, den Nachweis einer vollständigen Impfung oder eines Genesenenstatus umgangen werden.

Betriebe haben die Arbeitsorganisation, die Posteneinteilung sowie die Pausenregelungen so zu gestalten, dass Mindestabstände eingehalten werden können, ggf. können das Speisenangebot sowie die Öffnungszeiten darauf abgestimmt werden. Die SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel in der jeweils gültigen Fassung:

https://www.baua.de/DE/Angebote/Rechtstexte-und-Technische-Regeln/Regelwerk/AR-CoV-2/pdf/AR-CoV-2.pdf?__blob=publicationFile&v=8 (Stand 7.5.2021)

sowie die Leitfäden der Berufsgenossenschaft Nahrung, Genuss, Gaststätten (BGN):

<https://www.bgn.de/corona/handlungshilfen-fuer-betriebe/>

sind zu berücksichtigen.

Schutz- und Hygienevorgaben

Das Einhalten der AHA-L-Regeln ist Voraussetzung:

- Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 Metern; die Pflicht zur Einhaltung des Mindestabstands gilt nicht für Personen des engsten Angehörigenkreises nach der Verordnung (Ehe- oder Lebenspartnerinnen und -partnern, Angehörigen des eigenen Haushalts und gegenüber Personen, für die ein Sorge- oder Umgangsrecht besteht).
- Hygieneregeln zu Handhygiene, Husten- und Niesetikette beachten
- Das korrekte Tragen einer medizinischen Gesichtsmaske. Eine Pflicht zum Tragen einer medizinischen Gesichtsmaske gilt für Personen ab dem vollendeten 6. Lebensjahr.
- Lüften der Räume

Verhaltens- und Abstandsregeln (für Gastronomie und Beherbergung)

Grundsätzlich ist zwischen haushaltsfremden Personen ein Abstand von 1,5 m einzuhalten.

Gäste und Personal müssen in geeigneter Form auf die aktuellen Hygieneregeln (Abstand, Husten- und Niesetikette) hingewiesen werden, insbesondere in kritischen Bereichen wie sanitären Einrichtungen (bspw. Abstand zwischen Urinalen), beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten, auf Fluren, Gängen sowie Treppen. Darüber hinaus sollte dazu informiert werden, dass Personen mit Symptomen, die auf eine Erkrankung mit COVID-19 im Sinne der dafür jeweils aktuellen Kriterien des Robert-Koch-Instituts hinweisen, den Betrieb nicht betreten dürfen. Dies kann auch nicht durch ein negatives Ergebnis eines Antigen-Schnelltests, den Nachweis einer vollständigen Impfung oder eines Genesenenstatus umgangen werden. Die genannten Regeln sollten zudem auf den Onlineauftritten der Betriebe kommuniziert werden.

Soweit erforderlich, wird der Zugang von und zu kritischen Bereichen geregelt bzw. gesperrt, um die Einhaltung des Mindestabstands sicherzustellen und Personenansammlungen zu vermeiden, beispielsweise von wartenden Gästen. Nach Möglichkeit soll die Bewegungsrichtung beim Betreten und Verlassen von Tischen und Räumen vorgegeben sein. Einzuhaltende Abstände im Zugangs- und ggf. Wartebereich sind kenntlich zu machen.

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.

Die Betriebe haben die Einhaltung des betrieblichen Schutz- und Hygienekonzeptes seitens der Gäste zu kontrollieren. Sie ergreifen bei Verstößen entsprechende Maßnahmen. Gegenüber Gästen, die die Vorschriften nicht einhalten, ist konsequent vom Hausrecht Gebrauch zu machen.

Spezifische Regelungen für die Gastronomie

Speisen und Getränke dürfen nur an Tischen verzehrt werden.

Gäste dürfen je Tisch- und Sitzgruppe nur im Rahmen der geltenden Kontaktbeschränkungen platziert werden. Gäste, die im Rahmen der geltenden Kontaktbeschränkung an einer Tisch- oder Sitzgruppe platziert werden, müssen untereinander den Mindestabstand nicht einhalten.

Gäste müssen im Innenbereich ein maximal 24 Stunden altes auf SARS-CoV-2 negatives Testergebnis, einen Nachweis einer vollständigen Impfung oder einen Genesennachweis vorlegen. Dies gilt nicht für die bloße Nutzung sanitärer Anlagen.

Zwischen den Sitzgruppen ist der Mindestabstand von 1,5 m sicherzustellen. Die Abstände der Tische sowie Stühle müssen gewährleisten, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mindestens 1,5 m zu anderen Personen einhalten können.

Bei Selbstbedienungsbuffets sind die Laufrichtungen vorzugeben, um eine Durchmischung der Gäste sowie Unterschreitung des Mindestabstands zu vermeiden.

Anwesenheitsdokumentation und Nachverfolgung (für Gastronomie und Beherbergung)

Verantwortliche für Gaststätten und Hotels haben eine Anwesenheitsdokumentation zu führen. Diese kann analog oder digital erfolgen. Reservierungssysteme können, sofern sie die erforderlichen Daten erfassen und diese dem Gesundheitsamt übermittelt werden können, eine Dokumentation vor Ort ersetzen.

Die Anwesenheitsdokumentation darf ausschließlich zur infektionsschutzrechtlichen Kontaktnachverfolgung genutzt werden und muss die folgenden Angaben enthalten:

- Vor- und Familienname,
- Telefonnummer,
- Bezirk oder Gemeinde des Wohnortes oder des Ortes des ständigen Aufenthaltes, (verzichtbar bei digitalen Anwendungen)
- vollständige Anschrift und E-Mail-Adresse, sofern vorhanden
- Anwesenheitszeit und
- Platz- oder Tischnummer, sofern vorhanden (verzichtbar bei digitalen Anwendungen).

Die Anwesenheitsdokumentation ist für die Dauer von vier Wochen geschützt vor Einsichtnahme durch Dritte aufzubewahren (analog) bzw. zu speichern (digital). Sie ist der zuständigen Behörde auf Verlangen auszuhändigen, wenn festgestellt wird, dass eine Person zum Zeitpunkt des Besuchs krank, krankheitsverdächtig, ansteckungsverdächtig oder Ausscheider:in im Sinne des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) war. Nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist ist die Anwesenheitsdokumentation zu vernichten (analog) bzw. zu löschen (digital). Das Hinterlassen von geschäftlichen Kontaktdaten ist nicht möglich.

Tragen einer medizinischen Maske (Gastronomie und Beherbergung)

Eine medizinische Maske ist von Gästen in geschlossenen Räumen sowie im Freien zu tragen.

Gäste, die sich an ihrem Platz aufhalten, müssen keine Maske tragen. Ausgenommen ist zudem der Aufenthalt im gebuchten Zimmer/Appartement/Wohnung.

Das Personal in Gaststätten mit Gästekontakt sowie in Beherbergungsbetrieben muss eine medizinische Gesichtsmaske tragen.

Nachweis der Gäste über eine Testung/Impfung/Genesung (für Innengastronomie)

Gäste der Gastronomiebetriebe können den Negativ-Nachweis wie folgt erbringen:

1. durch einen Negativ-Nachweis (nicht älter als 24 Stunden) über einen Schnell- oder PCR-Test, ausgestellt durch ein Testzentrum;

2. durch einen Negativ-Nachweis (nicht älter als 24 Stunden) über einen Schnell- oder Selbsttest unter Aufsicht, ausgestellt durch den/die Arbeitgeber:in oder

3. mittels Durchführung eines zur Selbstanwendung zugelassenen SARS-CoV-2 Antigen-Schnelltests unter Aufsicht des Betriebspersonals mit negativem Ergebnis. Der Gast darf sich in diesem Fall eine Bescheinigung über das Testergebnis durch das Betriebspersonal ausstellen lassen. Diese darf nur von einer durch die jeweiligen Verantwortlichen hierzu beauftragten Person ausgestellt werden. Die Bescheinigung muss mindestens folgende Informationen enthalten:

- Vor- und Nachname der getesteten Person,
- Datum und Uhrzeit der Durchführung des Tests,
- Name des Tests und des Testherstellers
- Stelle, die den Test durchgeführt/beaufsichtigt hat
- Testergebnis

Die Bescheinigung soll im Übrigen dem von der für Gesundheit zuständigen Senatsverwaltung zur Verfügung gestellten Muster entsprechen. Das Muster ist unter <https://www.berlin.de/corona/media/downloads/> zu finden. Mit dieser Bescheinigung können Gäste für die folgenden 24 Stunden auch die Nachweispflicht gegenüber anderen Einrichtungen (bspw. Freizeiteinrichtung) erfüllen.

Zeigt ein Selbsttest ein positives Ergebnis an, ist der betroffenen Person der Zutritt zu verweigern. Die Person ist durch den Betrieb darüber zu unterrichten, sich sofort abzusondern, alle Kontakte so weit wie möglich zu vermeiden und einen Termin zur PCR-Testung zu vereinbaren (z.B. Teststelle mit entsprechendem Angebot einer kostenlosen PCR-Nachtestung, Hausarzt).

Es steht den Betrieben frei, ob sie die Selbsttests vor Ort anbieten. Werden diese angeboten, ist ein ausreichend dimensionierter, abgetrennter Bereich dafür vorzuhalten (bspw. vor dem Betrieb, separater Raum/Bereich). Die Aufsicht der Selbsttests kann auch durch eine transparente Abtrennung bspw. durch eine Acrylglasscheibe erfolgen.

Für Gäste, die alle für den vollständigen Impfschutz notwendigen Impfdosen erhalten haben, besteht ab dem 15. Tag nach Verabreichung der letzten Impfdosis keine Testpflicht mehr. Ein Nachweis hierüber ist mitzuführen.

Genesene sind ebenfalls von der Nachweispflicht eines negativen Testergebnisses befreit. Als genesen gelten Personen, wenn der positive PCR-Test mind. 6 Monate zurückliegt und das Verabreichen einer Impfdosis 14 Tage zurückliegt oder wenn der positive PCR-Test mind. 28 Tage bis max. 6 Monate zurückliegt.

Die Vorlage und Art des entsprechenden Nachweises ist in der Anwesenheitsdokumentation zu vermerken.

Verstärktes Reinigungs- und Desinfektionsregime (für Gastronomie und Beherbergung)

Jedes Unternehmen ist dazu angehalten zu prüfen, wo Kontaminationen entstehen könnten und darauf hinzuwirken, diese auf ein Minimum, z.B. durch ein entsprechendes Reinigungs- und Desinfektionsregime, zu reduzieren.

Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Tischplatten, Speisekarten, Menagen, Tablett, Servietten, Decken, Türgriffe usw.) soll auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet werden, dass nach jeder Benutzung oder zumindest regelmäßig eine Reinigung/Auswechslung erfolgt. Die Zeitabstände der Reinigung oder Auswechslung sind in Abhängigkeit vom Verschmutzungsgrad und/oder von der Häufigkeit der Benutzung festzulegen.

Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife oder Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel (Wirkbereich mindestens „begrenzt viruzid“) zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen (Aushang) und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Lüfter und Handtrockner sind außer Betrieb zu nehmen.

Spezifische Regelungen für Gastronomie

Spülvorgänge für gebrauchte Gläser, Besteck und Geschirr sollten möglichst maschinell mit Temperaturen von 60 Grad Celsius durchgeführt werden. Bei niedrigeren Temperaturen sind entsprechend wirksame Tenside/Spülmittel zu verwenden. Eine sorgfältige Reinigung unter Nutzung der „Zwei-Becken-Methode“ (bei Verwendung von Handschuhen) kann den Anforderungen genügen.

Lüftung (für Gastronomie und Beherbergung)

Das Ziel ist der Austausch der Luft und die kontinuierliche Versorgung des Innenraums mit Frischluft. Durch das Lüften wird die Zahl in der Luft potenziell vorhandener erregender feinsten Tröpfchen reduziert. Um die Infektionsgefahr mit SARS-CoV-2 zu verringern, sind Maßnahmen bezüglich einer ausreichenden Lüftung von Gasträumen und Arbeitsräumen zu treffen und umzusetzen. Es ist eine mindestens stündliche Lüftung anzustreben. Auch aus diesem Grunde soll Gästen die Möglichkeit gegeben werden, sich vorrangig am Fenster bzw. im Außenbereich einer Gastronomie oder eines Hotels niederzulassen.

Sollte sich eine infizierte Person gemeinsam mit anderen Personen im Raum aufhalten, so setzt sich das Infektionsrisiko neben der Aktivität der Personen aus der dem Raum zugeführten virenfreien Luftmenge und der Aufenthaltszeit zusammen. Wie viele Personen sich insgesamt im Raum aufhalten, beeinflusst zudem das Infektionsgeschehen insgesamt. Daher sind die Belüftung, die Aktivität, die Anzahl der Personen im Raum sowie die Aufenthaltszeit gemeinsam zu betrachten.

Es ist ein auf die jeweiligen Gegebenheiten angepasstes Lüftungskonzept zu erstellen. Die einschlägigen Empfehlungen und Stellungnahmen sind zu berücksichtigen (Stellungnahme der Kommission Innenraumlufthygiene am Umweltbundesamt:

https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/2546/dokumente/irk_stellungnahme_lueften_sars-cov-2_0.pdf

sowie Empfehlungen der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAUA):

<https://www.baua.de/DE/Angebote/Publikationen/Fokus/Lueftung.html>.

Empfehlungen zu lüftungstechnischen Maßnahmen in Räumen des Gastgewerbes finden sich auch auf den Seiten der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN). Zu beachtende Grundsätze für eine ausreichende Lüftung sind:

- Alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung der Räumlichkeiten inkl. der sanitären Anlagen sind zu nutzen und möglichst viel Außenluft in die Räumlichkeiten zu bringen.
- Bei vorhandenen Lüftungsanlagen ist darauf zu achten, dass der Umluftanteil reduziert wird, wenn möglich HEPA-Filter eingebaut und regelmäßig gewechselt werden. Klimaanlage mit Frischluft sollten genutzt werden. Der Frischluftanteil sollte möglichst hoch sein, Abluft ist konsequent aus dem Raum zu führen. Reine Raumluftumwälzungsanlagen müssen gänzlich ausgeschaltet oder mit HEPA-Filtern ausgestattet werden.
- Die Belüftung sollte spätestens 45 Minuten vor Beginn der Nutzung der Räume starten und bis zum Ende derselben andauern.
- Es sind feste Lüftungsintervalle festzulegen (z.B. mindestens einmal pro Stunde eine Stoß- und - wo möglich - Querlüftung durch geöffnete Fenster und Türen über mindestens 10 Minuten).
- Dabei sollte darauf geachtet werden, dass nicht in Räume gelüftet wird, die ihrerseits nicht oder schlecht zu lüften sind (z.B. keine Lüftung in Flure ohne eigene zu öffnende Fenster).
- Räume, die weder über eine entsprechende raumluftechnische Anlage mit Frischluftzufuhr noch über die Möglichkeit einer Fensteröffnung verfügen, die aber betreten werden müssen (z.B. innenliegende Sanitärbereiche), sollten nur durch wenige Personen gleichzeitig betreten werden. Ist ein Raum gar nicht zu belüften, ist ansonsten seine Schließung in Betracht zu ziehen.
- Die Nutzung von CO₂-Sensoren im Lüftungsmanagement sollte bei Räumen mit höherer Belegungsdichte erwogen werden. Als Grenze sollte eine CO₂-Konzentration von höchstens 1000 ppm (bei stark genutzten Räumen besser 800 ppm) eingestellt werden.
- Die Nutzung von **Raumluftreinigern** mit Vorrichtungen zur Filterung bzw. Inaktivierung von Viren ist zu prüfen. Der Luftdurchsatz der Reiniger ist angepasst an das Raumvolumen zu wählen, damit innerhalb maximal einer Stunde die gesamte Raumluft gereinigt werden kann.
- Hilfreich sind auch folgende Lüftungsrechner:
 - <https://www.bgn.de/lueftungsrechner/>
 - <https://reineluft.darfichrein.de/home>

Weiterführende Links

- [Verordnung](#)
- [Orientierungshilfe für Gewerbe](#)

Hinweis: Für **Veranstaltungen** wurde ebenfalls ein Hygienerahmenkonzept entwickelt, dass bei der Planung zu berücksichtigen ist. Es kann unter <https://www.berlin.de/corona/media/downloads/#hygienerahmenkonzepte> abgerufen werden.