



Hygienekonzept Gastronomie

Gemeinsame Handlungsempfehlungen des Staatsministeriums für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie und des Staatsministeriums für Gesundheit und Pflege zum Wiederhochfahren der gastgewerblichen Betriebe

Unter den aktuell gegebenen Bedingungen und Anforderungen ist nachstehendes Rahmenkonzept erstellt. Dies unterliegt der ständigen Evaluierung aufgrund der Gefahrenlage und der dann erforderlichen Anpassungen. Beispielgebend wurde dies in einem Praxischeck nachgewiesen.

A. Was für die Branche wichtig ist

1. Angemessene Vorlaufzeiten

Die Ankündigung konkreter Lockerungen an Betriebe und Gäste sollte so frühzeitig wie möglich erfolgen. Das verringert Unsicherheiten und Fehler, ermöglicht eine professionelle Vorbereitung, erhöht die Akzeptanz bei allen Beteiligten und trägt so entscheidend dazu bei, dass das Infektionsgeschehen unter Kontrolle gehalten werden kann.

2. Regelungsebenen und Verantwortlichkeiten

Der Arbeitgeber ist verantwortlich für die Schulung der Mitarbeiter zu Infektionsgeschehen und Hygieneverhalten im Kontext der COVID-19 Pandemie.

Es existieren über den [Arbeitsschutzstandard SARS-CoV-2 des Bundesarbeitsministeriums](#) bereits für viele Bereiche verbindliche Standards. Diese wurden durch die [Berufsgenossenschaft BGN](#) in entsprechende Branchenstandards für den Arbeitsschutz umgesetzt: [Gefährdungsbeurteilung](#) und [Pandemieplan](#) entsprechend verlinkt ([FAQ-Katalog zum Coronavirus](#)). Der Arbeitgeber hat nach Arbeitsschutzgesetz die Verpflichtung, die Gefährdungsbeurteilung durchzuführen und Maßnahmen hieraus abzuleiten. Eine Gefährdungsbeurteilung muss im konkreten Fall immer vor Ort durch den Arbeitgeber mit entsprechender Fachexpertise für eine spezielle Tätigkeit erfolgen. Die Informationen zum Mutterschutz im Zusammenhang mit dem Coronavirus SARSCoV-2 /COVID-19 sind zu beachten: <https://www.stmas.bayern.de/coronavirus-info/corona-mutterschutz.php>.

Daneben treten die **betrieblichen Konzepte**, insbesondere das jeweilige betriebliche HACCP-Konzept. Damit setzt jeder Unternehmer in seiner Verantwortung und mit seiner Expertise geltendes Recht um. Diese Struktur hat sich bewährt und wird sich auch in Coronazeiten bewähren. Das bedeutet auch: Der Gesetz-/Verordnungsgeber muss und kann nicht jedes Detail regeln.

Konkret:

- Die **Hygieneleitlinien** für die Gastronomie inklusive der hygienegerechten Ausstattung des Betriebs und der Personalhygiene, dokumentierte Reinigungs- und Schulungsmaßnahmen sowie betriebliche Eigenkontrollen und Gefahrenanalyse nach HACCP-Grundsätzen sind bereits grundlegende Voraussetzung für jeden gastgewerblichen Betrieb.
- Jeder gastgewerbliche Unternehmer ist mit diesen Grundsätzen vertraut und ist sich seiner, aufgrund der Corona-Epidemie aktuell nochmals erhöhten Verantwortung insbesondere zur Vermeidung einer unkontrollierten Ausbreitung des Virus nach Wiedereröffnung gastgewerblicher Betriebe sehr bewusst.
- **Mitarbeiter** in der Gastronomie dürfen nur dann Tätigkeiten mit Lebensmittelkontakt durchführen, wenn sie über den erforderlichen **Infektionsschutz** nach IfSG und die Pflichten zur persönlichen Vorsorge belehrt wurden. Der gastgewerbliche Unternehmer ist verpflichtet, seine Mitarbeiter regelmäßig intern zu unterweisen und wird diese jetzt verstärkt auf deren Selbstbeobachtungs- und Mitteilungspflicht im Hinblick auf die bekannten Covid-19 Symptome schulen.
- Jeder gastgewerbliche Unternehmer hat die geltenden datenschutzrechtlichen Vorgaben zu beachten. Informationen zum Datenschutz bei der Erhebung von Kontaktdaten von Gästen in Gastronomiebetrieben zur Nachverfolgung von Coronavirus-Infektionswegen sind u. a. zu finden unter https://www.lga.bayern.de/de/thema_corona_gastronomie.html.

3. Lebensmittelhygienische Maßnahmen bei Wiederaufnahme des Gastronomiebetriebs

Die aus lebensmittelhygienischer Sicht angezeigten Maßnahmen vor Wiederaufnahme des Gastronomiebetriebs sind zu ergreifen. Dazu gehören u.a.:

- Prüfung der der Trinkwasserversorgung
Hier verweisen wir u. a. auf das verlinkte [Merkblatt des LGL](#).
- Prüfung der Getränkeschankanlagen
Auch hier gilt es aus lebensmittelhygienischer Sicht, die langen Standzeiten zu berücksichtigen. Eine Kontrolle und entsprechende Reinigung der Schankanlage vor Wiederinbetriebnahme erscheint dringendst angeraten. Umfassende Informationen unter: <https://www.bgn.de/praevention-arbeitshilfen/sicher-und-gesund/wissen-kompakt-getraenkeschankanlagen/>

- Überprüfung und ggf. Aussortierung der vorhandenen Vorräte in Kühl-, Tiefkühl- und Trockenlager
- Kontrolle auf evtl. Schädlingsbefall und Wiederaufnahme einer adäquaten Schädlingsbekämpfung

B. Zu beachtende rechtliche Regelungen

Die konkreten Handlungserfordernisse ergeben sich aus der Gemeinsamen Bekanntmachung der Bayerischen Staatsministerien für Gesundheit und Pflege und für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie vom 14. Mai 2020 (Corona Pandemie: Hygienekonzept Gastronomie), [Az. GZ6a-G8000-2020/122-315](#) sowie der Änderungsbekanntmachung vom 25. Mai 2020, [Az. GZ6a-G8000-2020/122-321](#).

Stand: 16. Juni 2020