

# Abschnitt 7

## Hygienerahmenkonzept für Gastronomie und Beherbergungsbetriebe

### § 50 Präambel

Die Beachtung und Umsetzung der Hygienemaßnahmen, das Abstandhalten sowie das Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen sind Maßnahmen, die das Infektionsgeschehen eindämmen können. Die konsequente Umsetzung dieser Maßnahmen ermöglicht es, Einrichtungen wie Gaststätten, Beherbergungsbetrieben oder weiteren gastronomischen Angeboten Gäste zu empfangen. Darüber hinaus schafft die vorbildliche Einhaltung dieser Maßnahmen Vertrauen bei potentiellen Gästen und wirkt Ängsten vor einer Ansteckung in der Gastronomie entgegen. Durch die Einhaltung dieser Maßnahmen sollen Ausbrüche in der Gastronomie verhindert werden, die zu vollständigen Schließungen einzelner Betriebe oder der Branche insgesamt führen könnten. Der Aufenthalt im Freien ist wesentlich risikoärmer in Bezug auf die Übertragung von SARS-CoV-2 als das Verweilen in geschlossenen Räumen. Daher ist wo immer möglich eine Außenbewirtung zu bevorzugen und Räume bestmöglich zu belüften.

### § 51 Gastronomie

Gastronomische Betriebe im Saarland dürfen unter Beachtung folgender Maßnahmen öffnen:

- (1) Die Öffnungszeiten sind von 6:00 bis 01:00 Uhr beschränkt.
- (2) Die Gäste werden über die Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen und sonstige Hygienemaßnahmen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert.
- (3) Geeignete Handdesinfektionsmittelspender sind an den Eingängen durch den Betreiber vorzuhalten, regelmäßig zu kontrollieren und gegebenenfalls aufzufüllen. Das verwendete Handdesinfektionsmittel hat mindestens „begrenzt viruzid“ zu sein.
- (4) Die Kontaktnachverfolgung nach §§ 6 bis 8 des Saarländischen COVID-19-Maßnahmegesetzes vom 22. Januar 2021 (Amtsbl. I S. 220) sowie § 3 der Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie ist sicherzustellen. Insbesondere besteht die Verpflichtung, Vor- und Familienname, Anschrift und Erreichbarkeit (Rufnummer oder E-Mail-Adresse) und der Ankunftszeit zu erfassen, die erhobenen Daten nur zu Zwecken der Weitergabe an die Gesundheitsämter zu verwenden und den unbefugten Zugriff auf die Daten zu verhindern. Ebenso ist der Aufenthalt des Personals im Betrieb zu dokumentieren. Diese Aufzeichnungen sind dem Gesundheitsamt auf Anforderung auszuhändigen. Nach Ablauf von vier Wochen ist die Dokumentation zu vernichten.
- (5) Tagungen und Konferenzen sind entsprechend der Vorgaben in Bezug auf Kontaktbeschränkungen, Teilnehmerzahlen, Abständen und Raumgrößen, die in der

jeweils gültigen Fassung der Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie des Saarlandes geregelt sind, zulässig. Bestuhlungen haben entsprechend dieser Vorgaben zu erfolgen.

(6) Private Veranstaltungen in der Gastronomie mit zuvor eindeutig festgelegtem und nachverfolgbarem Teilnehmerkreis wie beispielsweise Hochzeitsveranstaltungen oder Geburtstagsfeiern, sind auf der Grundlage der jeweils gültigen Fassung der Corona-Verordnung erlaubt. Hierbei gelten die entsprechenden Vorgaben für Veranstaltungen. Das Abstandsgebot nach der geltenden Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie ist, wo immer möglich, einzuhalten; dieses kann im Rahmen von überwiegend statischen Veranstaltungen bei festgelegten Plätzen an Tischen entfallen. Die Bewirtung solcher Veranstaltungen ist auch außerhalb der Öffnungszeiten nach § 51 Absatz 1 möglich. Die Dokumentation der Kontaktdaten der Personen erfolgt entsprechend § 51 Absatz 4 durch den Betreiber.

(7) In Shisha-Bars dürfen Wasserpfeifen jeweils nur von einer Person genutzt werden. Es sind ausschließlich Einweg-Schläuche und Mundstücke zulässig, die in geschlossener Umverpackung an den Konsumenten ausgehändigt werden müssen. Eine Wiederverwendung dieser Teile ist nicht zulässig. Alle Teile der Wasserpfeife, die wiederverwendet werden (Wasserbehälter, Tauchrohr, Rauchsäule usw.) sind nach der Nutzung bei mindestens 60°C in der Spülmaschine zu reinigen. Der Aufenthalt in Shishabars ist auf 2 Stunden pro Tag zu begrenzen. Bei einem Aufenthalt über Mitternacht hinaus ist keine Verlängerung des 2 Stunden Intervalls gestattet. Der Betreiber ist für die Einhaltung dieser Regelungen verantwortlich. Lüftungsanlagen haben kontinuierlich auf maximaler Stufe zu laufen, unabhängig von gemessenen Kohlenmonoxidwerten.

(8) Es dürfen sich ausschließlich Personen im Betrieb aufhalten, die keinerlei Erkrankungszeichen aufweisen, die auf eine Infektion mit SARS-CoV-2 gemäß den Publikationen des RKI hinweisen könnten. Das Personal ist verpflichtet, eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, sofern nicht arbeitsschutzrechtliche Bestimmungen entgegenstehen oder eine andere, gleichwertige Infektionsschutzmaßnahme gewährleistet ist. Mund-Nasen-Bedeckungen im Sinne des Satzes 2 sind medizinische Gesichtsmasken (OP-Masken) oder auch Masken der Standards KN95/N95 oder FFP2 oder höherer Standards.

Diese Verpflichtung gilt auch für Gäste während des Aufenthaltes in Gaststätten oder sonstigen Gastronomiebetrieben jeder Art im Innenbereich abseits eines festen Platzes sowie bei der Abholung oder Entgegennahme von Speisen, auch in den gegebenenfalls entstehenden Warteschlangen.

(9) Mitarbeiter haben besonders auf eine vorbildliche Händehygiene zu achten. Dies beinhaltet Händewaschen oder eine Händedesinfektion nach Kontakt mit Zahlungsmitteln oder anderen Gegenständen, die vom Gast genutzt wurden. Dazu notwendige Handwaschgelegenheiten und Desinfektionsmittelpender sind vom Betreiber an gut erreichbaren Stellen vorzuhalten und zu nutzen. Eine Tischreinigung/Desinfektion erfolgt nach jedem Gastwechsel. Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten und ähnliches) ist auf das Notwendige zu reduzieren. Diese sind beim Gastwechsel zu reinigen/desinfizieren.

(10) Die Reinigung von gebrauchtem Geschirr (Besteck, Gläser, Teller und ähnliches) ist mit mindestens 60 Grad und geeignetem Reinigungsmittel durchzuführen.

(11) Die Abstandsregeln und Gruppengrößen am Tisch und an der Theke sind in der jeweils gültigen Fassung der Corona-Verordnung der Landesregierung des Saarlandes geregelt. Der Betreiber hat sicherzustellen, dass diese eingehalten werden. Als Bezugsgröße gilt der Abstand von Person zu Person, nicht von Tisch zu Tisch!

(12) Alle Räumlichkeiten, die den Gästen zur Verfügung stehen, sowie alle Arbeitsräume, sind kontinuierlich bestmöglich zu lüften.

(13) Der Thekenbetrieb sowie der Aufenthalt an der Theke sind unter Einhaltung des Mindestabstands und der Gruppengröße, geregelt in der jeweils gültigen Fassung der Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie, erlaubt. Es ist durch Vorkehrungen sicherzustellen, dass der Mindestabstand zwischen hinter der Theke arbeitendem Personal sowie sich an der Theke aufhaltenden Personen sichergestellt ist. Alternativ ist die Verwendung von Abtrennungen (zum Beispiel Plexiglas) möglich. Ebenso ist sicherzustellen, dass zu Schankanlagen, Lebensmitteln, Gläsern, Geschirr und ähnlichem ein ausreichender Sicherheitsabstand (1,5 Metern) von den Gästen ohne MNB eingehalten wird. Alternativ sind diese Gegenstände durch Abtrennungen vor Tröpfchenkontamination zu schützen. Es ist sicherzustellen, dass dem Personal ausreichend Platz an Thekendurchgängen zur Verfügung steht. Hierzu sind gegebenenfalls Areale zu sperren.

(14) Buffets mit Selbstbedienung sind nur zulässig, wenn die Gäste vor jeder Nutzung an bereitgestellten Desinfektionsspendern die Hände desinfizieren und bei der Nutzung eine MNB sowie Einmalhandschuhe zu tragen. Ebenso ist sicherzustellen, dass frische Teller, Besteck und ähnliches nicht von anderen Gästen berührt werden können (zum Beispiel durch Eindecken am Tisch, kein Wühlen im Besteckkasten). Die Speisen sind durch Abdeckungen oder Spuckschutz zu schützen.

(15) Die gleichzeitige Nutzung von Personenaufzügen durch mehrere Personen ist entsprechend der Größe der Aufzüge so zu beschränken, dass Abstände eingehalten werden können.

(16) In den Gästetoiletten ist eine engmaschige Reinigung sicherzustellen (Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft). Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und Desinfektionsmittel für die Gäste zur Verfügung stehen. Je nach Größe und Gästeaufkommen ist eine geeignete Zugangsregelung zu schaffen.

(17) Es gelten die Vorgaben des § 7 Absatz 1 Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie.

(18) Ab dem 31. Mai 2021 gelten für den Betrieb eines Gaststättengewerbes nach dem Saarländischen Gaststättengesetz und für den Betrieb sonstiger Gastronomiebetriebe jeder Art und der Betrieb von Betriebskantinen und Mensen die Vorgaben des § 7a Absatz 1 Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie.

## § 52

(1) Für die Beherbergungsbetriebe gelten die gleichen Regelungen wie für die Gastronomie. Darüber hinaus ist folgendes zu beachten:

1. in allen öffentlichen Bereichen (zum Beispiel Rezeption, Tagungsräume, Bewirtungsräume) ist die Einhaltung der Abstandsregeln nach der jeweils gültigen Fassung der Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie sowie den Hygieneregeln analog der Gastronomie zu beachten.

2. nur Gäste, die nicht von den Kontaktbeschränkungen nach der derzeit geltenden Fassung der Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie erfasst sind, dürfen gemeinsam eine Beherbergungseinheit beziehen.

3. der Einsatz von Gegenständen im Zimmer oder im Tagungsbereich, die von einer Mehrzahl von Gästen benutzt werden, ist auf ein Minimum zu reduzieren bzw. so zu gestalten, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung/Auswechslung erfolgt.

4. die Möglichkeit der Benutzung hoteleigener Schwimmbäder, Saunen sowie von Fitness- und Wellnessbereichen richtet sich nach der jeweils geltenden Fassung der Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie sowie den entsprechenden Hygieneplänen unter [www.corona.saarland.de](http://www.corona.saarland.de) und in Abschnitt 8 dieser Verordnung.

5. die Zulässigkeit von Massagebehandlungen und Beauty-Anwendungen richtet sich nach der jeweils geltenden Fassung der Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie sowie den entsprechenden Hygieneplänen unter [www.corona.saarland.de](http://www.corona.saarland.de) und in Abschnitt 1 dieser Verordnung.

6. die Zulässigkeit des Sportangebotes im Innen- und Außenbereich richtet sich nach der jeweils geltenden Fassung der Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie sowie den entsprechenden Hygieneplänen unter [www.corona.saarland.de](http://www.corona.saarland.de) und in dieser Verordnung.

7. in Beherbergungsbetrieben ist über die Erfassung der einfachen Kontaktdaten hinaus eine Erfassung aller Gäste mit vollständiger Meldeanschrift und Erreichbarkeit sicherzustellen. Der Betreiber hat eventuell geltende Beherbergungsverbote zu prüfen und durchzusetzen.

8. Gäste haben gemäß § 2 Absatz 2 Nummer 3a Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie während des Aufenthaltes in öffentlich zugänglichen Bereichen von Hotels, Beherbergungsbetrieben, Campingplätzen und bei der Zurverfügungstellung von Unterkünften eine medizinische Gesichtsmasken (OP-Masken) oder auch Masken der Standards KN95/N95 oder FFP2 oder höherer Standards zu tragen, sofern gesundheitliche Gründe nicht entgegenstehen.

(2) Ab dem 31. Mai 2021 gelten für Übernachtungsangebote sowie hoteltypische gastronomische Angebote zu privaten touristischen Zwecken die Vorgaben des § 7a Absatz 2 Satz 1 bis 3 Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie.

## § 53

### Grundsätzliches zum Arbeits- und Gesundheitsschutz in der Corona-Pandemie

Grundsätzliches zum Arbeits- und Gesundheitsschutz in der Corona-Pandemie: Für das Arbeiten unter Bedingungen in der Pandemie ist an allen Arbeitsplätzen der spezifische Schutz der Beschäftigten vor Infektionen erforderlich. Verantwortlich für den Schutz der Gesundheit der Beschäftigten am Arbeitsplatz ist der Arbeitgeber. Dieser muss die zum Schutz vor Ansteckung vorgeschriebenen besonderen Maßnahmen wie Hygieneregeln, Abstandsgebote und Kontaktregeln in seinem Verantwortungsbereich (Betrieb, Betriebsgelände, Dienstfahrzeugen, Anlagen und Einsatzorten) umsetzen und dabei die Empfehlungen des Robert Koch-Instituts (RKI; Robert-Koch-Institut zu COVID-19) beachten. Der Arbeitgeber ist verpflichtet, die Gefährdungsbeurteilung zu den Arbeitsplätzen an die Anforderungen zum Infektionsschutz anzupassen. Bei der Ableitung der notwendigen Maßnahmen im Betrieb und bei der Umsetzung der Schutzkonzepte sind die Technischen Regeln des Arbeitsschutzes zu berücksichtigen. Zur Gefährdungsbeurteilung beraten den Arbeitgeber in der Regel Betriebsärzte und Fachkräfte für Arbeitssicherheit. Betriebsärzte führen zudem arbeitsmedizinische Vorsorge nach der Verordnung zur Arbeitsmedizinischen Vorsorge (ArbMedVV) durch.

Auf der Grundlage der angepassten Gefährdungsbeurteilung hat er den Schutz der Beschäftigten durch die vorgegebenen Schutzmaßnahmen sicherzustellen. Der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard des BMAS in der jeweils gültigen Fassung hilft dem Arbeitgeber bei der Umsetzung der vorzunehmenden Schutzmaßnahmen (Hygieneregeln, Abstandsgebote und Kontaktregeln). Darüber hinaus gelten die Allgemeinverfügungen und Handlungsanleitungen der Länder in der jeweils gültigen Fassung sowie die aktuellen branchenspezifischen Arbeitsschutzanforderungen der Unfallversicherungsträger.