

§ 19**Darreichung von Speisen oder Getränken**

Die Zulässigkeit des Verkaufs oder des Anbietens von Speisen und Getränken richtet sich nach den Regelungen für Gaststätten und Beherbergungsstätten der Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie. Das Spülen von Gläsern und Geschirr sollte bei mindestens 60 °C, bevorzugt mit einer Geschirrspülmaschine erfolgen.

§ 20**Nutzung von Toiletten**

In den von den Veranstaltern ausreichend zur Verfügung gestellten Toiletten ist eine engmaschige Reinigung sicherzustellen (Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft). Es ist sicherzustellen, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und Desinfektionsmittel für die Gäste zur Verfügung stehen und Müllbehälter regelmäßig geleert werden. Je nach Größe und Gästeaufkommen ist eine geeignete Zugangsregelung zu schaffen.

Abschnitt 5**Hygienerahmenkonzept für Prostitutionsstätten und das Prostitutionsgewerbe****§ 21****Präambel**

Bei körpernahen sowie sexuellen Dienstleistungen unmittelbar am Menschen, bei denen der Mindestabstand zwangsläufig nicht eingehalten werden kann, sind die Einhaltung von Hygienevorgaben sowie eine strikte Kontaktnachverfolgung bedeutsam. Durch die folgenden Vorgaben sollen Ausbrüche beim Betrieb von Prostitutionsstätten vermieden werden, die zur Schließung einzelner Betriebe führen würden oder der gesamten Branche führen könnten. Über das vorliegende Konzept hinaus gelten die allgemeinen Hygieneempfehlungen, die das Robert Koch-Institut (www.rki.de) herausgegeben hat, sowie die erweiterten arbeitsschutzrechtlichen Bestimmungen in Bezug auf die Corona-Pandemie. Des Weiteren kann eine Orientierung an dem Hygienekonzept für sexuelle Dienstleistungen in Bezug auf die COVID-19-Prävention des Berufsverbandes erotische und sexuelle Dienstleistung e. V. (https://berufsverband-sexarbeit.de/wp-content/uploads/2020/05/200519_BesD-Hygienekonzept-1.pdf) erfolgen. Der Betreiber einer Prostitutionsstätte hat auf Grundlage der folgenden Vorgaben ein individuelles Hygienekonzept zu erstellen und auf Verlangen der zuständigen Behörde vorzulegen.

§ 22**Allgemeine Anforderungen an Prostitutionsstätten**

Der Zutritt zu Prostitutionsstätten ist nur nach Vorlage eines Nachweises nach § 2 Absatz 1 Satz 2 der Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie zulässig.

§ 23**Zugangsbeschränkungen**

Die Erbringung und Inanspruchnahme einer sexuellen Dienstleistung darf ausschließlich nach Vorlage eines Nachweises im Sinne von § 2 Absatz 1 Satz 2 der Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie erfolgen. Die entsprechenden Nachweise sind zu dokumentieren. Kundinnen und Kunden mit Symptomen, die auf eine Infektion mit SARS-CoV-2 hinweisen, sind abzuweisen. Ebenso dürfen Prostituierte ihre Tätigkeit nicht ausüben, wenn sie positiv getestet wurden, unter angeordneter Quarantäne stehen oder Anzeichen einer Infektion mit SARS-CoV-2 vorliegen. Die Betreiber von Prostitutionsstätten haben dies sicherzustellen. Anzeichen einer SARS-CoV-2-Infektion sind respiratorische Symptome, insbesondere Husten und Fieber. Kundinnen und Kunden sind durch gut sichtbare Hinweise über die geltenden Hygienemaßnahmen zu informieren.

§ 24**Desinfektion und Reinigung**

Nach der Erbringung jeder sexuellen Dienstleistung sind sämtliche Kontaktflächen zu reinigen und zu desinfizieren. Zur Desinfektion sind Mittel mit nachgewiesener Wirksamkeit, mit dem Wirkungsbereich „begrenzt viruzid“ (wirksam gegen behüllte Viren) zu verwenden. Mittel mit erweitertem Wirkungsbereich gegen Viren wie „begrenzt viruzid PLUS“ oder „viruzid“ können ebenfalls verwendet werden. Wiederverwendbare Gegenstände (insbesondere Bettwäsche und Handtücher) sind bei einer Temperatur von mindestens 60 °C zu waschen.

§ 25**Kontaktnachverfolgung**

Die Kontaktnachverfolgung nach §§ 6 bis 8 des Saarländischen COVID-19-Maßnahmengesetzes ist bei Prostitutionsstätten sicherzustellen. Ebenso ist der Aufenthalt des Personals sowie weiterer Personen in der Prostitutionsstätte zu dokumentieren.

Abschnitt 6**Hygienerahmenkonzept für die Kinobranche****§ 26****Schutz der Beschäftigten**

(1) Der Verkauf von Tickets sowie die Bezahlung sollen bevorzugt kontaktlos erfolgen. Alternativ ist eine Regelung zur Geldübergabe zu treffen (Ablage, Tablett) oder die Einrichtung eines Kassenserviceplatzes mit entsprechenden Hygienevorkehrungen einzurichten. Hintergrundbeschallung ist so einzupegeln, dass eine problemlose Kommunikation zwischen Servicepersonal und Gästen möglich ist. Mitnahmefähige Speisen und Getränke können an den Konzession-Theken unter Beachtung der Hygienevorschriften für den Verzehr im Saal ausgegeben werden.

(2) Für die persönliche, regelmäßig durchzuführende Händehygiene sowie die entsprechende Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten ist ein verbindlicher Hygiene-/Reinigungsplan auszuarbeiten und allen Beschäftigten jederzeit zugänglich zu machen. Nach jeder Säuberung eines Kinosaals hat eine gründliche Händedesinfektion stattzufinden. Entsprechende Desinfektionsmaßnahmen und Handschuhwechsel sind an den oben genannten Punkten notwendig. Nach jedem Besucherwechsel ist eine gründliche Reinigung berührter Flächen erforderlich (zum Beispiel Armlehnen, Handläufe, Türgriffe). Für besonders frequentierte Bereiche wie Eingang und Sanitärräume sind Reinigungsintervalle festzulegen.

(3) Beschäftigte, bei denen ein Verdacht auf eine mögliche Coronavirus-Infektion besteht oder die Symptome einer akuten Atemwegserkrankung bzw. Fieber zeigen, dürfen nicht beschäftigt werden. Beschäftigte mit einem erhöhten Risiko aufgrund von Vorerkrankungen können einen Freistellungsanspruch haben. Sie können nur auf der Grundlage einer individuellen Gefährdungsbeurteilung mit Arbeiten beschäftigt werden, die sie ohne Risiko ausführen können (zum Beispiel Heimarbeit, Telefondienst, Beschaffungswesen, Büroarbeiten). Für Schwangere gelten diese Vorgaben analog. Beschäftigungsverbote beziehungsweise Beschäftigungsbeschränkungen unter Einbeziehung der Ansteckungsrisiken mit dem Coronavirus sind zu beachten. Berufsgenossenschaftliche Regelungen zum Schutz der Beschäftigten für einzelne Bereiche des Kinobetriebs sind zu beachten.

§ 27

Schutz der Gäste

(1) Im Eingangsbereich sind Hinweisschilder mit den wichtigsten Regeln aufzustellen: Hygieneregeln (Händereinigung und Desinfektion, Hygieneregeln beim Husten und Niesen), Service, Bezahlungsmodalitäten sowie ein Hinweis, dass nur Personen einzulassen sind, die keine erkennbaren respiratorischen Symptome, Fieber oder sonstigen möglichen Hinweise auf eine COVID-19-Infektion aufweisen.

(2) Ebenso ist ein Händedesinfektionsmittel im Eingangsbereich frei zugänglich und gut sichtbar zur Verfügung zu stellen. Gleiches gilt für die Bereiche der Sanitäreinrichtungen/WCs.

(3) Der Zugang der Besucher ist im Eingangsbereich zu kontrollieren. Dabei ist darauf zu achten, dass Mindestabstände eingehalten werden können. Warteschlangen im Eingangsbereich und vor Sanitärräumen sind zu vermeiden. Es ist durch Zugangskontrollen sicherzustellen, dass die Zahl der Besucher nach den Vorgaben der jeweils geltenden Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie, abrufbar unter www.corona.saarland.de, geregelt ist.

(4) Der Kinobesuch erfolgt durch Vorreservierungen. Alternativ ist bei spontanen Besuchen vor Ort eine Zuweisung von Sitzplätzen erforderlich. Der Beginn von Filmvorführungen ist so zu legen, dass der erforderliche Zeitraum für eine Vor- und Nachbereitung der

Kinosäle, der sanitären Räumlichkeiten und anderer Räumlichkeiten mit Besucherverkehr gegeben ist.

(5) Die Kontaktnachverfolgung nach §§ 6 bis 8 des Saarländischen COVID-19-Maßnahmengesetzes ist sicherzustellen.

(6) Gemeinschaftlich genutzte Sanitärräume in Kinobetrieben sind engmaschig zu reinigen.

§ 28

Lebensmittelhygienische Hinweise

Die allgemeinen Vorgaben des Lebensmittel-Hygienepakets, die bereits in den Leitlinien der Lebensmittelbranche und den Eigenkontrollkonzepten der Betriebe implementiert sind, müssen weiterhin beachtet werden. Die rechtlich festgelegte „Gute Hygienepraxis“ enthält das Prinzip des Schutzes der Lebensmittel vor jeglicher nachteiliger Beeinflussung. Unter der Einhaltung dieser Vorgaben sollte die sichere Abgabe von Lebensmitteln durch Kinobetriebe gewährleistet sein. Nähere Informationen können folgender Homepage entnommen werden: https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html.

Abschnitt 7

Hygienerahmenkonzept für den Betrieb von Theatern, Opern, Konzerthäusern und vergleichbaren kulturellen Veranstaltungen sowie den dazugehörigen Proben- und Übungsbetrieb

§ 29

Probenbetrieb

(1) Der Proben- und Übungsbetrieb kann vorbehaltlich etwaiger arbeitsschutzrechtlicher Vorgaben auf der Grundlage eines Hygienekonzepts stattfinden.

Jeder Verein bzw. jede Einrichtung muss ein Hygienekonzept auf Grundlage der geltenden Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie und der vorliegenden Handlungsempfehlung erstellen. Dieses muss den zuständigen Behörden auf Verlangen vorgezeigt beziehungsweise ausgehändigt werden.

Proben können sowohl in geschlossenen Räumen als auch im Freien unter nachfolgenden Auflagen stattfinden, wobei Proben im Freien grundsätzlich ein geringeres Gefährdungspotenzial darstellen:

- Die Geltung von Arbeitsschutzregelungen von Innungen oder Berufsverbänden für professionelle Akteure bleibt von den vorliegenden Hygienestandards unberührt.
- Teilnehmende mit Symptomen einer COVID-19-Erkrankung sowie Teilnehmende mit jeglichen Erkältungssymptomen sind von Proben ausgeschlossen.
- Es soll in möglichst großen Räumen auch mit möglichst hoher Raumhöhe geprobt werden.