

§ 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.