

(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 Sanitäranlagen/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:

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

- d) Die gemeinsame Nutzung von Instrumenten oder Ähnlichem ist zu vermeiden.
- e) Die Flüssigkeitsentfernung und Instrumentenreinigung bei Blasinstrumenten muss mit Einmaltüchern (zu entsorgen) bzw. Tüchern (zu reinigen) erfolgen.
- f) Für Flöten ist zur Vermeidung der Verteilung von Aerosolen und Tröpfchen in den Bereich der davor sitzenden Musizierenden ein Schutz aus transparentem Material oder eine Abdeckung zu verwenden, die den Luftstrom der jeweiligen Instrumente ausreichend überragt, sodass auch bei Bewegung des Instrumentes beim Spiel ein ausreichender Schutz gewährt ist.

(2) Für kontinuierlich arbeitende professionelle Orchester kann das zuständige Ordnungsamt im Benehmen mit dem zuständigen Gesundheitsamt unter besonderen, über die bereits vorgegebenen Maßnahmen hinausgehenden Auflagen Ausnahmen von einzelnen Vorgaben dieses Konzepts zulassen.

§ 30

Kontaktnachverfolgung

Nach § 6 Absatz 1 Satz 1 Nummer 2, §§ 7 und 8 des Saarländischen COVID-19-Maßnahmengesetzes ist eine Kontaktnachverfolgung sicherzustellen. Für die Durchführung von öffentlichen Darbietungen gelten diese Regelungen für die Akteure analog.

§ 31

Veranstaltungen

Für die Durchführung von öffentlichen Darbietungen gelten die §§ 29 und 30 für die Akteure und Zuschauer entsprechend. Im Übrigen gelten die Regelungen nach Abschnitt 4 entsprechend.

Abschnitt 8

Hygienerahmenkonzept für Gastronomie und Beherbergungsbetriebe

§ 32

Gastronomie

Gastronomische Betriebe im Saarland dürfen unter Beachtung folgender Maßnahmen öffnen:

1. 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.
2. Die Kontaktnachverfolgung nach §§ 6 bis 8 des Saarländischen COVID-19-Maßnahmengesetzes ist sicherzustellen.
3. In Shishabars 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 wer-

den (Wasserbehälter, Tauchrohr, Rauchsäule usw.) sind nach der Nutzung bei mindestens 60 °C in der Spülmaschine zu reinigen.

4. 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.
5. Mitarbeiterinnen und 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 Desinfektionsmittelspender 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.
6. Die Reinigung von gebrauchtem Geschirr (Besteck, Gläser, Teller und Ähnliches) ist mit mindestens 60 °C und geeignetem Reinigungsmittel durchzuführen.

§ 33

Für die Beherbergungsbetriebe gelten die gleichen Regelungen wie für die Gastronomie. Darüber hinaus ist Folgendes zu beachten:

1. 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 und in Abschnitt 8 dieser Verordnung.
2. 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 und in Abschnitt 1 dieser Verordnung.
3. 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 und in dieser Verordnung.

Abschnitt 9

Hygienerahmenkonzept für Schwimmbäder

§ 34

Anwendungsbereich

Das vorliegende Konzept gilt für den gemäß der Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie zulässigen Schwimmbadbetrieb.