

## „Sicherer Tourismus in Mecklenburg-Vorpommern“

# Schutzstandards Beherbergung Hier: Hotels, Pensionen, Gasthöfe

*Stand: 11.05.2020 - 12:00*

### Im Überblick:

## 8 Regeln für die Hotellerie in Mecklenburg-Vorpommern

1. Ab dem 18. Mai 2020 Öffnung wieder möglich für Gäste aus MV, ab dem 25. Mai für Gäste aus Deutschland
2. Begrenzung der Tagesauslastung der Betten auf 60% (ab 25.05.2020)
3. Vorab-Buchung erforderlich
4. Gästeinformation vorab / digital, möglichst kontaktloser Check-In und Bezahlung
5. Wegeleitung und Umsetzung der Abstandsregeln in öffentlichen Bereichen
6. Mund-Nasen-Schutz für Personal mit Gästekontakt
7. Verstärkte Hygienemaßnahmen und regelmäßiges Lüften (mindestens alle 2 Stunden) in allen Räumen mit aktiven Publikumsverkehr (z.B. Rezeptionsbereich)
8. Keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung in öffentlichen Bereichen und Zimmern (z.B. Gästemappen, Zeitungen)

### Fortschreibung und weitere Informationen:

Die Schutzstandards werden laufend an die aktuellen Erfordernisse, insbesondere die Festlegungen im MV-Plan der Landesregierung MV angepasst.

Diese und weitere Schutzstandards für Teilbranchen sind abrufbar unter <https://tourismus.mv/artikel/schutzstandards-fuer-die-branche>

Für branchenübergreifende und öffentliche Bereiche wie z. B. Spiel- und Freizeitanlagen, Dienstleistungsangebote, Veranstaltungen, Feiern u. a. gelten im weiteren die einschlägigen gesetzlichen Verordnungen und Verfügungen.

Grundlagen (u. a.):

- **Bundesministerium für Arbeit und Soziales:** SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)
- **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN):** Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe ([https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc\\_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440](https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440))
- **Seetelhotels:** Hygienestandards/Prüfsiegel nach einer Pandemie (Präsentation)
- **Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker:** Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“

<b>Gefährdung</b>	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (COVID19-Virus) durch infizierte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
<b>Hinweis auf weitere Schutzstandards in MV (verwandte Bereiche)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastronomie</li> <li>• Beherbergung: Ferienunterkünfte (Ferienhäuser, -wohnungen, -zimmer)</li> <li>• Beherbergung: Jugendherbergen und Gruppenunterkünfte</li> <li>• Beherbergung: Camping</li> <li>• Bootscharter, Marinas und Sportboothäfen</li> </ul>	
<b>Maßnahmen</b>	<b>SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein</b>	<b>(A) Hinweise Hotel: betriebsinterne Abläufe</b>
<b>Kapazitätsbegrenzung</b>		<b>Begrenzung der Tagesauslastung der Betten auf 60% ab 25.05.2020</b>
<b>Nachverfolgbarkeit</b>		
<b>Reservierung</b>		
<b>Empfang</b>		
<b>ABSTANDSREGELN</b>		
<b>Abstand</b>	Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen z. B. Küche, Theke, Service, Büros, Empfang, Rezeption sowie an den Schnittstellen daraufhin überprüfen.</li> <li>• Geeignete Arbeitseinteilung in allen Bereichen. Nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen einsetzen, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann (ggf. Angebot auf die verringerte Kapazität abstimmen).</li> <li>• Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind. Einengungen (z. B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen.</li> <li>• Zahl der Personen bei der Benutzung der Aufzüge so begrenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können.</li> <li>• Zeitliche Entzerrung in Sanitär- und Pausenbereichen durch geeignete (versetzte) Gestaltung der Arbeits- und Pausenzeiten.</li> </ul>
<b>Abtrennungen</b>	Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen (z. B. ausreichend hohe Barrieren aus durchsichtigem Material wie Plexiglas o. ä.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anbringen von ausreichend dimensionierten Abtrennungen zwischen Arbeitsbereichen</li> <li>• Die Abtrennung muss ausreichend stabil sein und so breit und hoch, dass der Luftstrom der davorstehenden Person den Beschäftigten nicht trifft.</li> </ul>
<b>Mundschutz</b>	Ist bei bestimmten Tätigkeiten ein ausreichender Abstand bzw. eine Abtrennung aus betriebstechnischen Gründen nicht möglich, sind den Beschäftigten Mund-Nase-Bedeckungen in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nase-Bedeckungen zu unterweisen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dies kann der Fall sein bei Tätigkeiten, die nur von zwei Beschäftigten zusammen ausgeführt werden können. Dementsprechend müssen beide Personen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.</li> </ul>

Grundlagen (u. a.):

- **Bundesministerium für Arbeit und Soziales:** SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)
- **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN):** Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe ([https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc\\_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440](https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440))
- **Seetelhotels:** Hygienestandards/Prüfsiegel nach einer Pandemie (Präsentation)
- **Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker:** Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“

<b>Gefährdung</b>	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (COVID19-Virus) durch infizierte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
<b>Maßnahmen</b>	<b>SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein</b>	<b>(A) Hinweise Hotel: betriebsinterne Abläufe</b>
<b>HYGIENEMASSNAHMEN</b>		
<b>Hygienemaßnahmen</b>	Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu unterweisen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, falls erforderlich über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Hust-Etikette. Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflegemittel, ggf. Desinfektionsmittel) sind in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.	• Im Gastgewerbe ist ein hohes Hygieneniveau schon immer selbstverständlich. Dennoch sollte auf die Bedeutung der Hygienemaßnahmen bzw. auf deren konsequente Umsetzung zur Unterbrechung von Infektionsketten deutlich hingewiesen werden. Bei häufigem und intensivem Händewaschen liegt in der Regel Feuchtarbeit vor, eine arbeitsmedizinische Vorsorge ist den betroffenen Beschäftigten anzubieten.
<b>Handkontakt</b>	Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.	• Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.
<b>Reinigen &amp; Lüften</b>	Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumluftechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es empfiehlt sich die Aufstellung eines Reinigungs- und Lüftungsplans. Bei natürlicher Lüftung ist der erforderliche Luftwechsel durch ausreichend häufiges Stoßlüften zu realisieren, ggf. durch offene Türen. Lüftung mind. alle 2 Stunden in genutzten Personalräumen.</li> <li>• Bei Abluftanlagen z. B. in Küchen ist auf regelmäßige Reinigung der Aerosolabscheider (Wirbelstromfilter) zu achten, damit die Leistung der Absaugung nicht sinkt.</li> <li>• Bei raumluftechnischen Anlagen ist die Wartung und Reinigung durch eine Fachfirma zu beauftragen, die entsprechenden Intervalle sind konsequent einzuhalten.</li> </ul>

Grundlagen (u. a.):

- **Bundesministerium für Arbeit und Soziales:** SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)
- **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN):** Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe ([https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc\\_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440](https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440))
- **Seetelhotels:** Hygienestandards/Prüfsiegel nach einer Pandemie (Präsentation)
- **Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker:** Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“

<b>Gefährdung</b>	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (COVID19-Virus) durch infizierte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
<b>Maßnahmen</b>	<b>SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein</b>	<b>(A) Hinweise Hotel: betriebsinterne Abläufe</b>
<b>ARBEITSSCHUTZ</b>		
<b>Persönliche Schutzausrüstung</b>	Falls Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen ist (z. B. Schutzhandschuhe, Gesichtsschutz), muss diese für jeden Beschäftigten einzeln (personenbezogen) bereitgestellt werden. Die Reinigung der PSA und die hygienegerechte Aufbewahrung ist sicherzustellen.	• Dies betrifft z. B. Chemikalienschutzhandschuhe und Schutzbrillen für die Handhabung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, ebenso Schutzkleidung, die bei Reinigungsarbeiten oder beim Arbeiten mit Flüssigkeitsstrahlern (Hochdruckreinigern) verwendet wird. Wenn PSA nicht in ausreichender Anzahl vorhanden ist, sind die Aufgaben einem begrenzten Personenkreis zu übertragen.
<b>Persönliche Arbeitsmittel</b>	Soweit möglich sind Werkzeuge und Arbeitsmittel so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. ein Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen. Unter Umständen können auch kurzzeitig Einweghandschuhe verwendet werden, sofern die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fanggefahren müssen ausgeschlossen sein)	• Personenbezogene Arbeitsgeräte verwenden. • Durch entsprechende Arbeitsorganisation kann die Bedienung bestimmter Maschinen/Geräte (Bezahlsysteme/Kartenleser, Kaffeemaschine etc.) jeweils einer einzelnen Person übertragen werden. • Werden Einweghandschuhe genutzt, sind diese so auszuziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Die Hände sind anschließend zu waschen bzw. zu desinfizieren, siehe entsprechende Hinweise des Robert-Koch-Instituts: ( <a href="https://rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/PSA_Fachpersonal/Handschuhe_ausziehen">https://rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/PSA_Fachpersonal/Handschuhe_ausziehen</a> ).
<b>Persönliche Arbeitskleidung</b>	Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch, getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.	Es ist empfehlenswert, einen Wäscheservice zu beauftragen und geeignete Doppelspindel (Schwarz-Weiß-Trennung) in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu haben.
<b>Zutritt Betriebsfremder</b>	Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.	• Dies betrifft z. B. den Zutritt von Personen, die Ware anliefern, Reparaturen, Wartungen und Prüfungen durchführen. Für die Nachverfolgbarkeit sollten Name, Firma, Datum und Zeit des Zutritts und des Verlassens des Betriebs sowie die Ansprechpartner im Betrieb notiert werden. Zur Unterweisung kann diese Handlungshilfe zur Gefährdungsbeurteilung genutzt werden. Die Unterweisung ist zu dokumentieren.
<b>Krankmeldung</b>	Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.	Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.
<b>Pandemieplan</b>	Es gibt einen betrieblichen Pandemieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachtsfälle abzuklären und bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können.	Siehe Pandemieplan <a href="http://www.bgn.de/corona/">www.bgn.de/corona/</a>
<b>Unterweisung</b>	Unterweisung der Beschäftigten und Hinweise an Kunden/Gäste über die Wichtigkeit der Maßnahmen und Appell, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.	Unterweisung der Beschäftigten und Hinweise an Kunden/Gäste über die Wichtigkeit der Maßnahmen und Appell, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.

Grundlagen (u. a.):

- **Bundesministerium für Arbeit und Soziales:** SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)
- **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN):** Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe ([https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&eID=sixomc\\_filecontent&mac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440](https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&mac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440))
- **Seetelhotels:** Hygienestandards/Prüfsiegel nach einer Pandemie (Präsentation)
- **Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker:** Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“

<b>Gefährdung</b>	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (COVID19-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
<b>Maßnahmen</b>	<b>SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein</b>	<b>(B) Hinweise Hotel: Räume für Gäste/ Personal mit Gästekontakt</b>
<b>Beschränkung Öffnung/ Auslastung</b>		
<b>Nachverfolgbarkeit Reservierung Empfang</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• vorab verbindliche Buchung notwendig</li> <li>• Dokumentation der Kontaktdaten der Hauptperson, so dass eine Nachverfolgung möglicher Kontaktpersonen ermöglicht wird.</li> </ul>
<b>ABSTANDSREGELN</b>		
<b>Abstand</b>	Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abstand zwischen fremden Gästen und Beschäftigten von 1,50 m einhalten durch ausreichend breite Tresen. Anbringen von Markierungen am Boden zur Einhaltung des Abstands z. B. an Eingängen, an der Rezeption, Fahrstuhl etc.</li> <li>• Aufenthalte in öffentlichen Räumen vermeiden oder verkürzen, z.B. an der Rezeption. Falls möglich Online Check-In, kontaktlose Schlüsselübergabe, digitaler Meldeschein. Alle wichtigen Infos den Gästen schon vorab per Mail mitteilen und Kontaktdaten abfragen.</li> <li>• Wegeleitsystem z.B. Einbahnstraßensystem.</li> <li>• Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln sind die Gäste freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist.</li> </ul>
<b>Abtrennungen</b>	Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen (z. B. ausreichend hohe Barrieren aus durchsichtigem Material wie Plexiglas o. ä.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anbringen von ausreichend dimensionierten Abtrennungen, z.B. an der Rezeption.</li> <li>• Die Abtrennung muss ausreichend stabil sein und so breit und hoch, dass der Luftstrom der davorstehenden Person den Beschäftigten nicht trifft.</li> </ul>
<b>Mundschutz</b>	Ist bei bestimmten Tätigkeiten ein ausreichender Abstand bzw. eine Abtrennung aus betriebstechnischen Gründen nicht möglich, sind den Beschäftigten Mund-Nase-Bedeckungen in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nase-Bedeckungen zu unterweisen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mund-Nasen-Schutz für Service Personal verpflichtend, wenn Abstände nicht eingehalten werden können</li> </ul>

Grundlagen (u. a.):

- **Bundesministerium für Arbeit und Soziales:** SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)
- **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN):** Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe ([https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc\\_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440](https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440))
- **Seetelhotels:** Hygienestandards/Prüfsiegel nach einer Pandemie (Präsentation)
- **Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker:** Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“

Gefährdung	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (COVID19-Virus) durch infizierte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	(B) Hinweise Hotel: Räume für Gäste/ Personal mit Gästekontakt
<b>HYGIENEMASSNAHMEN</b>		
<b>Hygienemaßnahmen</b>	Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu unterweisen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, falls erforderlich über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Hust-Etikette. Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflegemittel, ggf. Desinfektionsmittel) sind in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desinfektionsspender nach Möglichkeit an mehreren Orten (z.B. Hoteleingang, Restaurant, Fahrstuhl...)</li> <li>• bei Gepäckraumnutzung erhöhte Hygieneanforderungen an Personal (z.B. Händedesinfektion)</li> <li>• möglichst keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung (Zeitungen etc.), insbesondere keine Mappen, Zeitungen in den Zimmern</li> <li>• Hinweistafeln/-schilder für Gäste</li> </ul>
<b>Handkontakt</b>	Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontaktloses Bezahlen ermöglichen (Karte, Rechnung etc.). Wo dies nicht möglich ist, ist eine Übergabe von Geld/Belegen über eine Ablage, ein Tablett o. ä. vorzusehen.</li> <li>• Verzicht auf mehrseitige Infomappen, stattdessen digitale Infos (als Download auf Gäste-Smartphone per QR-Code), Mappen/Infoblätter je Gast, Aufsteller o.ä.</li> </ul>
<b>Reinigen &amp; Lüften</b>	Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumlufttechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Häufiges und regelmäßiges Lüften, mindestens alle 2 Stunden, in Räumen mit aktivem Publikumsverkehr. Es empfiehlt sich die Aufstellung eines Reinigungs- und Lüftungsplans.</li> <li>• Häufiges Desinfizieren von Türklinken, Stuhllehnen, Kofferwagen.</li> <li>• Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig desinfizieren.</li> <li>• Zimmerkarten/ -schlüssel desinfizieren.</li> <li>• Erhöhte/Engmaschige Reinigungsfrequenz in Gäste-Sanitärräumen.</li> <li>• Gästezimmer: Besondere Beachtung von Critical Points: TV-Bedienung, Telefon, Türgriffe, Lichtschalter, WC.</li> </ul>

Grundlagen (u. a.):

- **Bundesministerium für Arbeit und Soziales:** SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)
- **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN):** Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe ([https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&elD=sixomc\\_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440](https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&elD=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440))
- **Seetelhotels:** Hygienestandards/Prüfsiegel nach einer Pandemie (Präsentation)
- **Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker:** Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“

Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	(B) Hinweise Hotel: Räume für Gäste/ Personal mit Gästekontakt
<b>Gefährdung</b>	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (COVID19-Virus) durch infizierte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
<b>ARBEITSSCHUTZ</b>		
<b>Persönliche Schutzausrüstung</b>	Falls Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen ist (z. B. Schutzhandschuhe, Gesichtsschutz), muss diese für jeden Beschäftigten einzeln (personenbezogen) bereitgestellt werden. Die Reinigung der PSA und die hygienegerechte Aufbewahrung ist sicherzustellen.	
<b>Persönliche Arbeitsmittel</b>	Soweit möglich sind Werkzeuge und Arbeitsmittel so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. ein Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen. Unter Umständen können auch kurzzeitig Einweghandschuhe verwendet werden, sofern die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fanggefahren müssen ausgeschlossen sein)	
<b>Persönliche Arbeitskleidung</b>	Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch, getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.	
<b>Zutritt Betriebsfremder</b>	Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.	
<b>Krankmeldung</b>	Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.	
<b>Pandemieplan</b>	Es gibt einen betrieblichen Pandemieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachtsfälle abzuklären und bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können.	
<b>Unterweisung</b>	Unterweisung der Beschäftigten und Hinweise an Kunden/Gäste über die Wichtigkeit der Maßnahmen und Appell, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.	

Grundlagen (u. a.):

- **Bundesministerium für Arbeit und Soziales:** SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)
- **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN):** Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe ([https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc\\_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440](https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&elD=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440))
- **Seetelhotels:** Hygienestandards/Prüfsiegel nach einer Pandemie (Präsentation)
- **Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker:** Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“

<b>Gefährdung</b>	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (COVID19-Virus) durch infizierte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
<b>Maßnahmen</b>	<b>SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein</b>	<b>(C) Hinweise Hotel: Gäste</b>
<b>Beschränkung Öffnung/ Auslastung</b>		<b>beschränktes Angebot durch Auslastungsbegrenzung</b>
<b>Nachverfolgbarkeit Reservierung Empfang</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• vorab verbindliche Buchung notwendig.</li> <li>• Dokumentation der Kontaktdaten der Hauptperson, so dass eine Nachverfolgung möglicher Kontaktpersonen ermöglicht wird.</li> </ul>
<b>ABSTANDSREGELN</b>		
<b>Abstand</b>	Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.	
<b>Abtrennungen</b>	Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen (z. B. ausreichend hohe Barrieren aus durchsichtigem Material wie Plexiglas o. ä.)	
<b>Mundschutz</b>	Ist bei bestimmten Tätigkeiten ein ausreichender Abstand bzw. eine Abtrennung aus betriebstechnischen Gründen nicht möglich, sind den Beschäftigten Mund-Nase-Bedeckungen in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nase-Bedeckungen zu unterweisen.	Mund-Nasen-Schutz in Situationen wo mehr Personen aufeinander treffen und Abstände nicht eingehalten werden können (z.B. Fahrstuhl).
<b>HYGIENEMASSNAHMEN</b>		
<b>Hygienemaßnahmen</b>	Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu unterweisen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, falls erforderlich über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Hust-Etikette. Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflegemittel, ggf. Desinfektionsmittel) sind in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.	
<b>Handkontakt</b>	Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.	nach Möglichkeit kontaktlose Zahlungsverfahren bereitstellen.
<b>Reinigen &amp; Lüften</b>	Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumluftechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen	



Grundlagen (u. a.):

- **Bundesministerium für Arbeit und Soziales:** SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)
- **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN):** Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe ([https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&elD=sixomc\\_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440](https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&elD=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440))
- **Seetelhotels:** Hygienestandards/Prüfsiegel nach einer Pandemie (Präsentation)
- **Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker:** Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“

<b>Gefährdung</b>	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (COVID19-Virus) durch infizierte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
<b>Maßnahmen</b>	<b>SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein</b>	<b>(C) Hinweise Hotel: Gäste</b>
<b>ARBEITSSCHUTZ</b>		
<b>Persönliche Schutzausrüstung</b>	Falls Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen ist (z. B. Schutzhandschuhe, Gesichtsschutz), muss diese für jeden Beschäftigten einzeln (personenbezogen) bereitgestellt werden. Die Reinigung der PSA und die hygienegerechte Aufbewahrung ist sicherzustellen.	
<b>Persönliche Arbeitsmittel</b>	Soweit möglich sind Werkzeuge und Arbeitsmittel so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. ein Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen. Unter Umständen können auch kurzzeitig Einweghandschuhe verwendet werden, sofern die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fanggefahren müssen ausgeschlossen sein)	
<b>Persönliche Arbeitskleidung</b>	Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch, getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.	
<b>Zutritt Betriebsfremder</b>	Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.	
<b>Krankmeldung</b>	Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hinweis, dass ein Aufenthalt von Gästen, die sich krank fühlen oder in Quarantäne wegen SARS-CoV-2 oder in häuslicher Isolierung wegen COVID-Erkrankung befinden, strikt untersagt ist.</li> <li>• Hinweise zum Verhalten, wenn während des Aufenthaltes Krankheitssymptome auftreten.</li> </ul>
<b>Pandemieplan</b>	Es gibt einen betrieblichen Pandemieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachtsfälle abzuklären und bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können.	
<b>Unterweisung</b>	Unterweisung der Beschäftigten und Hinweise an Kunden/Gäste über die Wichtigkeit der Maßnahmen und Appell, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.	Hinweisschilder zu Coronabedingten Abläufen und Verhaltensweisen gut sichtbar anbringen.