

## Anlage 2

### **Beispiele für Aspekte von Hygienethemen in verschiedenen Tätigkeitsbereichen im Gastgewerbe Gefährdungsbeurteilung**

- » Erstellung einer umfassenden Gefährdungsbeurteilung zur Identifizierung, Bewertung und Ableitung von notwendigen Maßnahmen für einen wirksamen Arbeits- und Gesundheitsschutz
- » Einbeziehung von Betriebsarzt/-ärztin und arbeitsmedizinischer Vorsorge
- » Behördliche Überprüfung eines betrieblichen Umsetzungs- und Hygieneplans nach aktueller Gefährdungsbeurteilung sowie kontinuierliche Kontrollen der betrieblichen Praxis
- » Einbindung der betrieblichen Mitbestimmungsgremien (Betriebsrat, Jugend- und Auszubildendenvertretung, Schwerbehindertenvertretung)

### **Personalbemessung und -steuerung**

- » Überprüfung, ob Personalschlüssel mit Mehraufwand an Arbeit durch Trennung von Abteilungen und erhöhte Hygiene- und Reinigungsarbeiten ausreichend
- » Reduzierung der Kontakte zwischen Beschäftigten über Abteilungen, Berücksichtigung bei Dienstplangestaltung und Pausenregelung
- » Anpassung der Pausen- und Höchstarbeitungszeiten auf die belastenden Arbeitsbedingungen (Abdeckung Atemwege, Umgang mit verunsicherten Gästen, erhöhter Arbeitsaufwand und längere Wege, erhöhter Einsatz chemischer Reinigungsmittel)

### **Schulung und Unterweisung Beschäftigte**

- » Geltende gesetzliche Bestimmungen
- » Allgemeine Hygienebestimmungen, wie Turnus Händewaschen, Benutzung Handschuhe, Benutzung Mund-Nasen-Schutz, fachgerechte Desinfektion
- » Handhabung Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- » Praktische Umsetzung des betrieblichen Konzeptes zur Hygiene und zum Gesundheitsschutz, inklusive Lüftungsplan
- » Schulung des Konzeptes zum Umgang mit Gästen, die uneinsichtig sind oder Symptome zeigen.
- » Risikopersonen in der Belegschaft identifizieren und geeigneten Arbeitsplatz zuweisen oder bei Entgeltfortzahlung freistellen
- » Verhalten, wenn sich Beschäftigte selbst krank fühlen, vor Arbeitsbeginn und während der Arbeit

### **Sozialräume/Umkleiden**

- » Pausenzeiten staffeln zur Kontaktvermeidung
- » Dienstbeginn und -ende versetzen, um Kontaktvermeidung während Umkleidevorgang zu gewährleisten

### **Gastraum**

- » Information der Gäste über die betrieblichen Regelungen zum Hygiene und Gesundheitsschutz
- » Zwingende Bereitstellung von Desinfektionsgelegenheiten
- » Reduzierung maximaler Gästezahl, Tische und Laufwege so einrichten, dass Mindestabstand von 1,5 m gewahrt werden kann
- » Gästeaufkommen am Eingangsbereich durch Platzierung durch Personal reduzieren
- » Zentrale Kassierung, bevorzugt bargeldlos, geeignete Ablagen für Barzahlung bereitstellen
- » Keine Selbstbedienung an Buffets, Serviervorgang auf Beistelltischen durchführen
- » Regelmäßige Reinigung aller Tische, Flächen, usw.
- » Regelmäßige Reinigung und Desinfektion der Hände nach jedem Ausheben

### **Küche**

- » Überprüfung, ob Abstandregelungen von 1,5 m bei bestehenden Platzverhältnissen eingehalten werden können. Wenn nötig, Anzahl Personen, die sich gleichzeitig in der Küche aufhalten, reduzieren.
- » Anpassung der Arbeitsabläufe, möglichst Fertigstellung der Speisen und Tellergerichte an einem Posten zur Vermeidung von Kontakten am Pass.
- » Geräte und Werkzeuge personengebunden einsetzen
- » Bedienung von Maschinen durch einzelne Personen
- » Mund-Nasen-Bedeckung, wenn Arbeiten nur von 2 Personen ausgeführt werden können.

### **Sanitärbereich**

- » Sicherstellung der Einhaltung des Abstandsgebotes für Gäste
- » Erhöhter Reinigungs- sowie Desinfektionsintervall durch spezielles Personal

### **Etage/Haustechnik:**

- » Zwingendes Verlassen des Zimmers durch den Gast bei Reinigung, Mini-Bar-Service, Haustechnikservice oder Ähnlichem.
- » Tägliche Zimmerreinigung (kein Reinigungsverzicht durch Gäste)

- » Reinigung und Desinfektion aller Oberflächen nach Gastwechsel
- » Aufstocken der zeitlichen Richtwerte pro Zimmer
- » Spezielle Reinigung, wenn Erkrankung der letzten Gäste bekannt wird.
- » Mund-Nasen-Bedeckung, wenn Arbeiten nur von 2 Personen ausgeführt werden können

#### **Lobby/Front Desk:**

- » Information der Gäste über die betrieblichen Regelungen zum Hygiene und Gesundheitsschutz
- » Sicherstellung des Abstandsgebotes durch Verbreiterung Empfangstresen/transparente Schutzvorrichtungen zwischen Personal und Gast
- » Höchstanzahl von Personen, die Lifte gleichzeitig betreten, festlegen.
- » Anbringen von Bodenmarkierungen/Hinweisen zur Einhaltung des Sicherheitsabstands