

# Règlement sur les cadres d'hygiène fondé sur le règlement relatif à la lutte contre la pandémie de coronavirus

du 1er décembre 2021

## Extrait:

### Concept de cadre d'hygiène pour les établissements de gastronomie et d'hébergement

#### § 32 Gastronomie

Les établissements gastronomiques de la Sarre sont autorisés à ouvrir dans le respect des mesures suivantes :

1. Les distributeurs de désinfectant pour les mains appropriés doivent être conservés aux entrées par l'opérateur, vérifiés régulièrement et, si nécessaire, remplis. Le désinfectant pour les mains utilisé doit être au moins « virucide limité ».
2. La recherche des contacts conformément aux §§ 5 à 7 de la loi sarre sur les mesures COVID-19 doit être assurée.
3. Dans les barres de narguilé, les narguilés ne peuvent être utilisés que par une seule personne à la fois. Seuls les tuyaux et embouts buccaux jetables sont autorisés, qui doivent être remis au consommateur dans un emballage extérieur fermé. La réutilisation de ces pièces n'est pas autorisée. Toutes les parties du narguilé réutilisées (réservoir d'eau, tube d'immersion, colonne de fumée, etc.) doivent être nettoyées au lave-vaisselle à au moins 60 °C après utilisation.
4. Seules les personnes qui ne présentent aucun signe de maladie pouvant indiquer une infection par le SARS-CoV-2 selon les publications du RKI peuvent être présentes dans l'entreprise.
5. Les employés doivent porter une attention particulière à une hygiène des mains exemplaire. Cela inclut le lavage des mains ou la désinfection des mains après contact avec des moyens de paiement ou d'autres articles utilisés par le client. Les installations de lavage des mains et les distributeurs de désinfectant nécessaires doivent être conservés et utilisés par l'opérateur dans des endroits facilement accessibles. Le nettoyage / désinfection de la table a lieu après chaque changement d'invité. Le contact haptique des clients avec les biens de consommation (menu, ménages, plateaux, serviettes et autres) doit être réduit au nécessaire. Ceux-ci doivent être nettoyés / désinfectés lors du changement d'invités.
6. Le nettoyage de la vaisselle usagée (couverts, verres, assiettes et similaires) doit être effectué avec au moins 60 °C et un agent de nettoyage approprié.

**§ 33** Les mêmes règles s'appliquent aux établissements d'hébergement qu'aux restaurants.