

# **Verordnung zu Hygienerahmenkonzepten auf der Grundlage der Verordnung zur Bekämpfung der Corona-Pandemie**

vom 1. Dezember 2021

## **Auszug:**

### **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 §§ 5 bis 7 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 werden (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.