



Merkblatt und Hinweise zur Erstellung eines Hygienekonzepts

Grundlage: § 3 der Niedersächsische Verordnung zur Neuordnung der Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Corona-Virus SARS-CoV-2 (Niedersächsische Corona-Verordnung) vom 10. Juli 2020 in der zur Zeit der Erstellung gültigen Fassung.

In den folgenden nach der Niedersächsische Corona-Verordnung bestimmten Fällen (nicht abschließend!) ist ein Hygienekonzept zu erstellen, um die Gefahr einer Infektion mit dem Corona-Virus SARS-CoV-2 zu vermindern:

- Anbieten von körpernahen Dienstleistungen
- Beherbergung von Personen
- Betreiben von Restaurationsbetrieben
- Betreiben von Spielhallen

In dem Hygienekonzept sind insbesondere Maßnahmen vorzusehen:

- 1. Um die Zahl von Personen auf der Grundlage der jeweiligen räumlichen Kapazitäten zu begrenzen und zu steuern.**
Bsp.: Wie viele Personen werden in den Räumlichkeiten aufgenommen? Wie wird gesteuert, dass die Anzahl nicht überschritten wird? Die Anzahl der Personen sollte sich daran orientieren, sodass der Mindestabstand einhalten wird. Zur Begrenzung dienen bspw. Terminvereinbarungen und Reservierungen. Kundinnen und Kunden können vor Ort durch Bodenmarkierungen gesteuert werden.
- 2. Um die Wahrung des Abstandsgebotes einzuhalten.**
Bsp.: Maßnahmen, damit Personen (außer solche aus zwei Hausständen oder in 10er Gruppen) den Mindestabstand von 1,5 m einhalten. Tische von max. 10 Personen bereitstellen. Den Abstand von Tischen so groß wählen, dass bei der Besetzung der Tische der Mindestabstand zu Personen des anderen Tisches eingehalten wird. Möglichkeit nicht jeden Tisch zu besetzen.
- 3. Um Personenströme einschließlich Zu- und Abfahrten zu steuern und Warteschlangen von Personen zu vermeiden.**
Bsp.: Maßnahmen, damit Personen auch beim Ein- und Ausgang den Mindestabstand einhalten. Maßnahmen, damit keine Warteschlangen entstehen.
- 4. Um die Reinigung von Oberflächen und Gegenständen, die häufig von Personen berührt werden und Sanitäreinrichtungen sicherzustellen.**
Bsp.: Bei stark frequentierter Flächen sollten Zwischenreinigungen erfolgen (abhängig von der Gästezahl). Der Reinigungszyklus der Sanitäreinrichtungen ist ebenfalls abhängig von der Gästezahl zu bestimmen.
- 5. Um die Lüftung der Räume (möglichst durch die Zufuhr von Frischluft) sicherzustellen.**
Bsp.: Es sollte regelmäßig gelüftet werden. Stoßlüftungen sind zu bevorzugen.

Hinweise:

Die Beispiele sind nicht abschließend. Es handelt sich hierbei um Mindestempfehlungen. Das Hygienekonzept ist auf den einzelnen Betrieb zu spezialisieren und gesondert zu erstellen. Die oder der jeweils Verpflichtete hat die erforderlichen Maßnahmen zu treffen, um die Einhaltung des Hygienekonzepts zu gewährleisten. Auf Verlangen ist der zuständigen Behörde das Hygienekonzept vorzulegen und (ausgenommen Spielhallen) über dessen Umsetzung Auskunft zu erteilen. Eine vorherige Genehmigung durch das Gesundheitsamt hat nicht zu erfolgen!

Die Hygienestandards der für Ihren Betrieb zuständigen Berufsgenossenschaft sind zu beachten! Weiter sind die Empfehlungen der DEHOGA für den Bereich Gastronomie zu beachten. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die für Sie zuständige Berufsgenossenschaft oder Ihren Verband bzw. Ihre Kammer.