



Bayerisches Ministerialblatt

BayMBl. 2021 Nr. 872

13. Dezember 2021

Corona-Pandemie: Rahmenkonzept Gastronomie

**Gemeinsame Bekanntmachung der Bayerischen Staatsministerien für
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie und für Gesundheit und Pflege**

vom 13. Dezember 2021, Az. 71-4800a/42/35 und G53m-G8390-2021/1563-120

Zum Vollzug des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) wird folgendes infektionsschutzrechtliches Rahmenkonzept für Gastronomiebetriebe bekannt gemacht:

Dieses Rahmenkonzept ergänzt und konkretisiert die infektionsschutzrechtlichen Vorgaben der aktuell gültigen Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung (BayIfSMV).

1. Organisatorisches

- 1.1 Die Betriebe erstellen ein individuelles Infektionsschutzkonzept für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (im Folgenden „Mitarbeiter“) und Gäste unter Beachtung der geltenden Rechtslage sowie der arbeitsmedizinischen Schutz- und Vorsorgeregelungen. Die Konzepte auf einzelbetrieblicher Ebene sind auf Verlangen der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde vorzulegen. Die Absicht, freiwillig weitergehende Zugangsbeschränkungen zu nutzen, ist der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde vorab anzuzeigen; Gäste sind deutlich erkennbar auf die jeweiligen Zugangsbeschränkungen oder etwaige freiwillige weitergehende Zugangsbeschränkungen hinzuweisen.
- 1.2 Ein temporärer Wechsel zwischen den nach der jeweils geltenden Rechtslage zulässigen Zugangsbeschränkungen ist grundsätzlich möglich; für Gäste und die zuständige Kreisverwaltungsbehörde muss in diesem Fall eindeutig erkennbar sein, für welchen Zeitraum und für welchen Betrieb/welche Veranstaltungen die jeweiligen Zugangsbeschränkungen gelten. Findet ein temporärer Wechsel statt, muss hierbei eine für alle Personen deutlich erkennbare (zeitliche) Zäsur vorliegen, die zugleich gewährleistet, dass sich die verschiedenen Nutzergruppen nicht überschneiden. Die Regelungen finden bereits bei Zugang zur Einrichtung Anwendung. Es ist daher einheitlich für die gesamte Einrichtung eine Variante zu wählen.
- 1.3 Die Betriebe schulen ihre Mitarbeiter (innerbetriebliche Maßnahmen) und berücksichtigen dabei deren speziellen Arbeits- und Aufgabenbereich, ihre Qualifikation und sprachlichen Fähigkeiten. Die Mitarbeiter werden über den richtigen Umgang mit Gesichtsmasken und allgemeinen Hygienevorschriften informiert und geschult. Mitarbeiter mit COVID-19-assoziierten Symptomen (z. B. unspezifische Allgemeinsymptome, respiratorische Symptome jeglicher Schwere, Verlust von Geruchs- und Geschmackssinn) dürfen grundsätzlich nicht arbeiten.
- 1.4 Die Betriebe kommunizieren die Notwendigkeit der Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen an ihre Gäste. Gegenüber Gästen, die die Vorschriften nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht.
- 1.5 Die Betriebe kontrollieren die Einhaltung des betrieblichen individuellen Infektionsschutzkonzepts seitens der Mitarbeiter und – soweit möglich – der Gäste und ergreifen bei Verstößen entsprechende Maßnahmen.

2. Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

- 2.1 Es sind die jeweils geltenden infektionsschutzrechtlichen (BayIfSMV und ggf. weitere einschlägige Bundes- und Landesregelungen sowie ggf. kommunale Allgemeinverfügungen) und arbeitsschutzrechtlichen Vorgaben umzusetzen.
- 2.2 In allen Bereichen (3G/3G plus/2G/2G plus) müssen auch Betreiber, Beschäftigte und Ehrenamtliche mit Kundenkontakt die für sie dort jeweils geltenden Impf-, Genesenen- oder Testvoraussetzungen erfüllen.
- 2.3 Alle Betriebe sind angehalten, durch geeignete Maßnahmen die Möglichkeit zu bieten, dass, wo grundsätzlich möglich, ein Mindestabstand von 1,5 m zwischen den Gästen bzw. zwischen Gästen und Personal eingehalten werden kann. Nach Möglichkeit soll die Bewegungsrichtung beim Betreten und Verlassen von Tischen und Räumen vorgegeben sein.
- 2.4 Ist nach der jeweils gültigen BayIfSMV ein Test vor Betreten des Betriebs erforderlich, richten sich die Voraussetzungen nach Nr. 4 dieses Rahmenkonzeptes.
- 2.5 Im Hinblick auf das Tragen von Gesichtsmasken sind die jeweils geltenden Vorgaben der BayIfSMV zu beachten.
- 2.6 Vom Zugang zu Gastronomiebetrieben sind ausgeschlossen:
- Personen mit nachgewiesener SARS-CoV-2-Infektion,
 - Personen, die einer Quarantänemaßnahme unterliegen,
 - Personen mit COVID-19 assoziierten Symptomen (akute, unspezifische Allgemeinsymptome, Geruchs- und Geschmacksverlust, respiratorische Symptome jeder Schwere).

Die Gäste sind vorab in geeigneter Weise über diese Ausschlusskriterien zu informieren (z. B. bei Reservierung, im Internetauftritt des Betriebs, durch Aushang). Sollten Gäste während des Aufenthalts Symptome entwickeln, haben diese umgehend den Betrieb zu verlassen.

- 2.7 Gästen und Mitarbeitern werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher oder funktionstüchtige Endlostuchrollen und ggf. Händedesinfektionsmittel (Wirkbereich mindestens „begrenzt viruzid“) bereitgestellt. Mitarbeiter werden zum richtigen Händewaschen geschult. Sanitäre Einrichtungen sind mit Seifenspendern und Einmalhandtüchern oder funktionstüchtigen Endlostuchrollen auszustatten und regelmäßig zu reinigen. Trockengebläse sind außer Betrieb zu nehmen, eine Ausnahme gilt für elektrische Handtrockner mit HEPA-Filterung.
- 2.8 Jeder Betrieb muss über ein Reinigungskonzept nach HACCP verfügen, das zusätzlich die Nutzungsfrequenz von Kontaktflächen, z. B. Türgriffen, berücksichtigen muss.
- 2.9 Das individuelle Infektionsschutzkonzept hat für alle geschlossenen Räumlichkeiten zwingend ein Lüftungskonzept zu enthalten. Zur Gewährleistung eines regelmäßigen und aus Sicht des Infektionsschutzes ausreichenden Luftaustausches ist die Lüftungsfrequenz abhängig von der Raumgröße, Personenbelegung und Nutzung (z. B. Tätigkeiten mit erhöhter Aerosolbildung) zu berücksichtigen. Sicherzustellen sind die für ein infektionsschutzgerechtes Lüften notwendigen Luftwechselraten. Bei eventuell vorhandenen Lüftungsanlagen und Raumlufttechnischen Anlagen (RLT-Anlagen) ist sicherzustellen, dass diese infektionsschutzgerecht betrieben werden. Die optimale Funktionsfähigkeit des Lüftungssystems insbesondere im Hinblick auf die Zuführung von einem möglichst hohen Anteil an (Außen-)Frischluft während des Betriebs und die Wirksamkeit und Pflege von Filteranlagen ist zu gewährleisten. Verwiesen wird auf die diesbezüglichen Empfehlungen des Umweltbundesamtes (UBA) und der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA). Es sind die jeweils aktuellen Empfehlungen zu berücksichtigen.

Ergänzend können Luftreinigungsgeräte zum Einsatz kommen. Diese ersetzen aber keineswegs das infektionsschutzgerechte Lüften.

Die einschlägigen Bestimmungen des Arbeitsstättenrechts ASR A3.6 „Lüftung“ und Abschnitt 4.2.3 „Lüftung“ der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel sind zu beachten.

- 2.10 Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z. B. Tischwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards.

3. Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter und Gäste im betrieblichen Ablauf

3.1 Vor Betreten des Betriebs:

- 3.1.1 Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber eine Bewirtung nicht möglich ist.
- 3.1.2 Die Gäste sind über das Einhalten der Abstandsempfehlung von mindestens 1,5 m, ggf. über das Erfordernis des Tragens von Gesichtsmasken gemäß aktueller rechtlicher Vorgaben und über die Reinigung der Hände unter Bereitstellung von Desinfektionsmöglichkeiten oder Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser zu informieren.

3.2 Bewirtung:

- 3.2.1 Betriebsinterne Prozesse werden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird.
- 3.2.2 Selbstbedienung erfolgt entweder an Bedienbuffets oder an offenen Buffets unter Einhaltung der örtlichen Hygienegegebenheiten aus der Gefährdungsbeurteilung.
- 3.2.3 Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast gehen.
- 3.2.4 Die allgemeinen Hygieneregeln sind bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln einzuhalten.
- 3.2.5 In den Küchen sowie allen anderen Arbeitsbereichen sollte – soweit möglich – zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mindestens 1,5 m eingehalten werden. Wenn dies nicht möglich ist, ist mindestens eine medizinische Gesichtsmaske im Rahmen der arbeitsschutzrechtlichen Bestimmungen und der Regelungen der jeweils gültigen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung zu tragen. Betriebe haben die Arbeitsorganisation und Posteneinteilung so zu gestalten, dass Mindestabstände eingehalten werden können, ggf. kann das Speisenangebot darauf abgestimmt werden. Weitergehende Maskentragungspflichten bleiben unberührt.
- 3.2.6 Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.

4. Testung

Verbindlich für die Vorgaben zu den Testnachweispflichten sind die jeweils aktuell geltenden landesrechtlichen Bestimmungen (BayIfSMV) sowie die Bestimmungen des IfSG.

4.1 Organisation:

- 4.1.1 Anbieter, Veranstalter und Betreiber sollten vorab auf geeignete Weise (beispielsweise bei Terminbuchung) auf die ggf. bestehende Notwendigkeit zur Vorlage eines Testnachweises hinweisen.
- 4.1.2 Anbieter, Veranstalter und Betreiber sind zur Überprüfung der vorzulegenden Testnachweise verpflichtet.
- 4.1.3 Bei positivem Ergebnis eines vor Ort von Fachkräften oder geschultem Personal durchgeführten Schnelltests darf der Betrieb nicht besucht werden und es besteht mit der Mitteilung des positiven Ergebnisses eine Absonderungspflicht (Isolation). Die betreffende Person muss sich beim Gesundheitsamt melden, welches dann über das weitere Vorgehen informiert. Gemäß § 8 Abs. 1 Nr. 1 IfSG besteht eine Meldepflicht der feststellenden Person hinsichtlich des positiven Testergebnisses an das zuständige Gesundheitsamt.
- 4.1.4 Zeigt ein Selbsttest ein positives Ergebnis an, ist der betroffenen Person der Zutritt ebenfalls zu verweigern. Die betroffene Person sollte sich sofort absondern, alle Kontakte so weit wie möglich vermeiden und über den Hausarzt, das lokale Testzentrum oder die Rufnummer 116 117 der Kassenärztlichen Vereinigung einen Termin zur PCR-Testung vereinbaren.

- 4.1.5 Die verschiedenen Möglichkeiten, bei denen die jeweiligen Testarten durchgeführt werden können, sind in der regelmäßig aktualisierten Übersicht auf der Homepage des StMGP dargestellt. Unter <https://www.stmgp.bayern.de/coronavirus/bayerische-teststrategie/> finden sich Suchfunktionen, mit denen entsprechende Teststellen gefunden werden können.
- 4.1.6 Ausgestaltung des zu überprüfenden/auszustellenden Testnachweises
- Mangels verbindlicher Vorgaben durch den Bund gibt es kein einheitliches Formular zur Ausstellung von Testnachweisen. Das StMGP empfiehlt folgenden Mindestinhalt: Name und Anschrift der Teststelle, Name, Anschrift und Geburtsdatum der getesteten Person, Name des verwendeten Tests, Hersteller des Tests, Art des Tests (PCR-Test, PCR-Schnelltest, Antigen-Schnelltest oder Antigen-Selbsttest unter Aufsicht), Testdatum und Testuhrzeit, Kontext, in dem die Testung erfolgt ist (Vor-Ort-Test, betriebliche Testung, Testung durch Leistungserbringer im Sinne des § 6 Abs. 1 Coronavirus-Testverordnung), Testergebnis, Datum der Mitteilung des Testergebnisses, Stempel der Teststelle, Unterschrift der verantwortlichen Person.
- 4.1.7 Darüber hinaus wird bei allen Teststellen, die Bürgertestungen nach § 4a TestV anbieten, auf Wunsch auch ein digitaler Testnachweis über die Corona-Warn-App erstellt, der ebenfalls Geltung beansprucht.
- 5. Überprüfung und Aufbewahrung der vorzulegenden Nachweise**
- Soweit Betreiber nach der jeweils geltenden BayIfSMV zur Überprüfung der vorzulegenden Impf-, Genesenen- oder Testnachweise verpflichtet sind, hat das individuelle Infektionsschutzkonzept des Betreibers Ausführungen zu enthalten, wie eine Überprüfung effektiv sichergestellt werden kann. Die Nachweise sind stets möglichst vollständig zu kontrollieren.
- 6. Arbeitsschutz und Vorgaben des Infektionsschutzes für das Personal**
- 6.1 Für Beschäftigte im Sinne des Arbeitsschutzgesetzes gelten die Anforderungen des Arbeitsschutzrechts, insbesondere die der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung (Corona-ArbSchV).
- Der Arbeitgeber hat nach dem Arbeitsschutzgesetz grundsätzlich die Verpflichtung, die Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit seiner Beschäftigten am Arbeitsplatz zu beurteilen (sogenannte Gefährdungsbeurteilung) und Maßnahmen hieraus abzuleiten. Im Rahmen der Pandemieplanung (Bevölkerungsschutz) hat der Arbeitgeber gegebenenfalls weitere Maßnahmen zu ermitteln und durchzuführen. Dabei sind die Vorgaben des Arbeitsschutzes und die jeweils aktuellen arbeitsschutzrechtlichen Regelungen umzusetzen (z. B. SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung, SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel des BMAS).
- 6.2 Eine Gefährdungsbeurteilung kann im konkreten Fall immer nur vor Ort durch den Arbeitgeber mit entsprechender Fachexpertise für eine spezielle Tätigkeit erfolgen.
- 6.3 Im Bereich des Arbeitsschutzes gilt generell das TOP-Prinzip, d. h., dass technische und organisatorische Maßnahmen vor persönlichen Maßnahmen (z. B. persönliche Schutzausrüstung (PSA)) ergriffen werden müssen. Der Einsatz von PSA muss abhängig von der Gefährdungsbeurteilung erfolgen.
- 6.4 Die Informationen des Bayerischen Staatsministeriums für Familie, Arbeit und Soziales zum Mutterschutz im Zusammenhang mit dem Coronavirus SARS-CoV-2/COVID-19 sind zu beachten.
- 6.5 Informationen für die Mitarbeiter über Maßnahmen zur Reduktion des Infektionsrisikos sollen durch entsprechende Aushänge und Bekanntmachungen in den Umkleiden und Sozialräumen bereitgestellt werden. Das Personal muss entsprechend in regelmäßigen Abständen zu Risiko, Infektionsquellen und Schutzmaßnahmen (z. B. Abstand, Hygiene, Maskentragen) unterwiesen werden.

7. Schlussbestimmungen

Diese Bekanntmachung tritt am 14. Dezember 2021 in Kraft. Mit Ablauf des 13. Dezember 2021 tritt die Gemeinsame Bekanntmachung der Bayerischen Staatsministerien für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie und für Gesundheit und Pflege vom 21. Oktober 2021, Az. 71-4800a/42/33 und G53n-G8390-2021/1563-86 (BayMBl. Nr. 747) außer Kraft.

Dr. Ulrike W o l f
Ministerialdirektorin

Dr. Winfried B r e c h m a n n
Ministerialdirektor

Impressum

Herausgeber:

Bayerische Staatskanzlei, Franz-Josef-Strauß-Ring 1, 80539 München
Postanschrift: Postfach 220011, 80535 München
Telefon: +49 (0)89 2165-0, E-Mail: direkt@bayern.de

Technische Umsetzung:

Bayerische Staatsbibliothek, Ludwigstraße 16, 80539 München

Druck:

Justizvollzugsanstalt Landsberg am Lech, Hindenburgring 12, 86899 Landsberg am Lech
Telefon: +49 (0)8191 126-725, Telefax: +49 (0)8191 126-855, E-Mail: druckerei.betrieb@jva-ll.bayern.de

ISSN 2627-3411

Erscheinungshinweis / Bezugsbedingungen:

Das Bayerische Ministerialblatt (BayMBl.) erscheint nach Bedarf, regelmäßiger Tag der Veröffentlichung ist Mittwoch. Es wird im Internet auf der Verkündungsplattform Bayern www.verkuendung.bayern.de veröffentlicht. Das dort eingestellte elektronische PDF/A-Dokument ist die amtlich verkündete Fassung. Die Verkündungsplattform Bayern ist für jedermann kostenfrei verfügbar.

Ein Ausdruck der verkündeten Amtsblätter kann bei der Justizvollzugsanstalt Landsberg am Lech gegen Entgelt bestellt werden. Nähere Angaben zu den Bezugsbedingungen können der Verkündungsplattform Bayern entnommen werden.