



Hygieneanforderungen/Schutzstandards Gastronomie bei Wiedereröffnung nach Corona - Komplettschließung -Überarbeitete Fassung-

1. Als allgemeine Voraussetzung gelten die Regelungen der Nds. Verordnung zum Schutz vor Neuinfektionen mit dem Corona – Virus in ihrer jeweils aktuellen Fassung, insbesondere mit Blick auf die jeweils geltenden Kontaktbeschränkungen.
2. Als besondere Regeln für die Gastronomie sind zu beachten:
 - Es dürfen nur max. 50 % der vor der Corona bedingten Schließung vorhandenen Sitzplatzkapazitäten im Betrieb gleichzeitig belegt werden.
 - Im Gastraum sind Tische in einem Mindestabstand von 2 m anzuordnen.
 - Gäste sind angehalten, im Vorhinein zu reservieren.
 - Als Kontaktdaten für eine Nachverfolgbarkeit müssen Gäste ihren Namen und eine Telefonnummer hinterlassen.
 - Mund-Nasen-Schutz ist für das Servicepersonal verpflichtend, nicht für die Gäste am Tisch.
 - Es wird ausschließlich am Tisch serviert. Im Self-Service können nur fertig konfektionierte Tellergerichte ausgegeben werden. Betreiber und Kunden sind verpflichtet darauf zu achten, dass jederzeit ein Abstand von 1,50 Metern zwischen Kunden, für die eine Kontaktbeschränkung zueinander gilt, eingehalten wird.
 - Buffets sind nicht erlaubt.
 - Keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung auf den Tischen (keine Speisekarten, Gewürzständer, Flyer etc.).
 - Die Aufteilung im Gastraum ist so vorzunehmen, dass Gäste nicht in Kontakt mit vorgehaltenen Speisen kommen können (zum Beispiel keine Salatinseln in Steakrestaurants, generell keine offenen Küchen).
 - Die Gäste sind über den betrieblichen Infektionsschutz und das angewendete Hygienekonzept per Aushang zu informieren.
3. Zur Einhaltung der Arbeitsschutz- und Hygienestandards für Betriebe im Gastgewerbe gilt verpflichtend die Anwendung der „Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards“ der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe in der Fassung vom 29.04.2020 (Anlage). Eine betriebsindividuelle Gefährdungsbeurteilung ist erforderlich. Die Betriebe müssen deren Durchführung gegenüber der zuständigen Behörde nachweisen.
4. Die HACCP Grundsätze, also kritische Kontrollpunkte bei der Bearbeitung von Lebensmitteln zu identifizieren und hier Maßnahmen zu ergreifen, die Lebensmittelqualität sicherzustellen, werden durch die Betriebe auf den besonderen Umgang mit den Anforderungen durch SARS-CoV-2 übertragen.
5. Eine Vorgabe zur Begrenzung der Öffnungszeiten wird als nicht notwendig erachtet.
6. Als Hilfestellung zur Umsetzung der Hygieneauflagen werden den Betrieben die Handlungsempfehlungen des DEHOGA Niedersachsen „Wiedereintritt unter den Bedingungen der CORONA-Krise“, Stand 07.05.20, empfohlen.