Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung gemäß SARS-CoV-2 – Arbeitsschutzregel und -standard
Branche: Gastgewerbe Beurteilung der Arbeitsbedingungen nach § 5 ArbSchG



BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

Angaben zum Betrieb

Aktenzeichen (AZ):

ggf. Betriebsnummer:

Name des Betriebs: Fretus Dienstleistung GmbH

Name des Unternehmers: Herr Matatko

Straße, Hausnr.: Teuditzer Weg 9

PLZ, Ort: 06231 Bad Dürrenberg

Telefon:

Mobil:

Email-Adresse:

Name des Dienstleisters: Thumedi Präventionsmanagement GmbH

Schlüsselnummer des Dienstleisters:

Name des Beraters: Jens Sittig

Straße, Hausnr.: Straße der Freundschaft 68

PLZ, Ort: 09419 Thum - Jahnsbach

Telefon: 037297 7905

Mobil: 01590 1939445

Email-Adresse: j.sittig@thumedi.com

Betreuung im Betrieb

☑ Betreuung im Betrieb (vor Ort)

Datum der Beratung: 15/7/21

Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung gemäß SARS-CoV-2 - Arbeitsschutzregel und -standard
Branche: Gastgewerbe - Beurteilung der Arbeitsbedingungen nach § 5 ArbSchG

A - Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus) durch infizierte **• Kolleginnen / Kollegen** **• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)** **• Kunden / Gäste** ☑ Ja. Es liegt eine Gefährdung vor.
B - Konflikte zwischen Beschäftigten oder mit Kunden, wenn die **erforderlichen Maßnahmen (z. B. Abstand halten, Hygienemaßnahmen)** **nicht eingehalten werden** ☑ Ja. Es liegt eine Gefährdung vor.
C - Körperliche und psychische Belastung von Beschäftigten durch die Angst, **sich bei der Arbeit mit dem Corona-Virus zu infizieren** ☑ Ja. Es liegt eine Gefährdung vor.

Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung gemäß SARS-CoV-2 - Arbeitsschutzregel und -standard
Branche: Gastgewerbe - Beurteilung der Arbeitsbedingungen nach § 5 ArbSchG

A	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus) durch infizierte • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste						Wirksamkeitskontrolle	
A 1	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen Allgemein - Hinweise für das Gastgewerbe	Ort	Maßnahme umgesetzt	Verant-wortlicher	Bis Wann?	Kontrolle	Verbesserung	Keine Verbesserung
	Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.							
1.1 	Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen z. B. Küche, Theke, Service, Empfang sowie an den Schnittstellen (Pass, schmutziges Geschirr zur Spülküche bringen…) daraufhin überprüfen.	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		
1.2 	Geeignete Posteneinteilung in der Küche bzw. Arbeitseinteilung in anderen Bereichen. Nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen einsetzen, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann (ggf. Restaurantangebot auf die verringerte Kapazität der Küche abstimmen).	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		
1.3 	Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind. Einengungen (z. B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen.	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		
1.4 	Zahl der Personen bei der Benutzung der Aufzüge so begrenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können. (Entspr. Hinweisschilder anbringen).	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		
1.5 	Zeitliche Entzerrung in Sanitär- und Pausenbereichen durch geeignete (versetzte) Gestaltung der Arbeits- und Pausenzeiten.	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		

Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung gemäß SARS-CoV-2 - Arbeitsschutzregel und -standard
Branche: Gastgewerbe - Beurteilung der Arbeitsbedingungen nach § 5 ArbSchG

A	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus) durch infizierte • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste						Wirksamkeitskontrolle	
A 1	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen Allgemein - Hinweise für das Gastgewerbe	Ort	Maßnahme umgesetzt	Verant-wortlicher	Bis Wann?	Kontrolle	Verbesserung	Keine Verbesserung
1.6	Abstand zwischen Gästen und Beschäftigten einhalten durch ausreichend breite Tresen. Anbringen von Markierungen am Boden zur Einhaltung des Abstands z. B. an Bestell- und Verkaufstheken, Rezeptionen.	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		
1.7	Beim Servieren und Abräumen im Restaurant sind Hilfsmittel wie Tabletts oder Servierwagen zu nutzen, um den erforderlichen Abstand zu den Gästen einhalten zu können.	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		
1.8	Bei der Auslieferung von Speisen durch Lieferdienste ist sicherzustellen, dass sich in jedem Fahrzeug nur eine Person befindet (keine Auslieferung mit Beifahrer). Die gemeinsame Nutzung eines Fahrzeugs durch mehrere Personen nacheinander ist ebenfalls soweit möglich zu vermeiden. Andernfalls sind kleine, feste Teams vorzusehen. Firmenfahrzeuge sind mit Utensilien zur Handhygiene und Desinfektion vorzusehen. Insbesondere bei jedem Nutzerwechsel sind die Innenräume der Fahrzeuge gründlich zu reinigen.	Gesamt-betrieb	☐ ja ☑ nein			☐ ja	nicht relevant	

A	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus) durch infizierte • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste						Wirksamkeitskontrolle	
A 1	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen Allgemein - Hinweise für das Gastgewerbe	Ort	Maßnahme umgesetzt	Verant-wortlicher	Bis Wann?	Kontrolle	Verbesserung	Keine Verbesserung
1.9	Die Abläufe bei der Auslieferung sind so anzupassen, dass die Beschäftigten den erforderlichen Abstand zum Kunden einhalten können (z. B. durch Abstellen der Ware in einer Transportbox und Entnahme durch den Kunden statt händischer Übergabe. Bezahlen möglichst kontaktlos oder mit einem dafür vorgesehen Kästchen für Geld/Wechselgeld).	Gesamt-betrieb	☐ ja ☑ nein			☐ ja	nicht relevant	
	Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen (z. B. ausreichend hohe Barrieren aus durchsichtigem Material wie Plexiglas o. ä.)							
1.10	Anbringen von Abtrennungen, um den Luftstrom/Atembereich zwischen Beschäftigten oder Beschäftigten und Kunden zu trennen. Die Abtrennungen müssen stabil sein und dürfen keine spitzen Ecken oder scharfe Kanten aufweisen. Die Abtrennungen müssen so dimensioniert sein, dass der obere Rand der Abtrennung – für Sitzarbeitsplätze mindestens 1,50 m – für Steharbeitsplätze 2 m und bei Sitzarbeitsplätzen mit stehenden Kunden mindestens 1,80 m über dem Boden endet. Öffnungen in der Abtrennung außerhalb des Atembereichs sind zulässig, beispielsweise zum Bezahlen oder für die Warenherausgabe. Abtrennungen müssen arbeitstäglich beidseitig gereinigt werden.	Gesamt-betrieb	☐ ja ☑ nein			☐ ja	nicht relevant	

Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung gemäß SARS-CoV-2 - Arbeitsschutzregel und -standard
Branche: Gastgewerbe - Beurteilung der Arbeitsbedingungen nach § 5 ArbSchG

A	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus) durch infizierte • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste						Wirksamkeitskontrolle	
A 2	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen Allgemein - Hinweise für das Gastgewerbe	Ort	Maßnahme umgesetzt	Verant-wortlicher	Bis Wann?	Kontrolle	Verbesserung	Keine Verbesserung
	Den Beschäftigten sind medizinische Gesichtsmasken oder Masken mit Eigenschutz (z. B. FFP2-Masken) in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen ...							
2.1	wenn der Mindestabstand von 1,5 m nicht zuverlässig eingehalten werden kann	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		
2.2	bei gleichzeitiger Nutzung von Räumen durch mehrere Personen, wenn pro Person weniger als 10 m² Grundfläche zur Verfügung stehen	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		
	Masken mit Eigenschutz sind erforderlich insbesondere bei ...							
2.2	körperlich anstrengenden Tätigkeiten, bei denen mit erhöhtem Aerosolausstoß gerechnet werden muss	Gesamt-betrieb	☐ ja ☑ nein			☐ ja	nicht relevant	
2.2	Kontakt mit Personen, die keine Maske tragen, wie z. B. beim Bedienen von Gästen am Tisch	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		
	Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung und die maximale Tragedauer zu unterweisen							
2.3	Hinweise zur Verwendung von FFP2-Masken finden Sie unter: https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html;jsessionid=037A2C16CE2EE95E234E5B0BA4DCBC29.1_cid344#Partikelfiltrierende_Halbmasken_(FFP-Masken)	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		

A	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus) durch infizierte • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste						Wirksamkeitskontrolle	
A 2	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen Allgemein - Hinweise für das Gastgewerbe	Ort	Maßnahme umgesetzt	Verant-wortlicher	Bis Wann?	Kontrolle	Verbesserung	Keine Verbesserung
2.4 	Müssen Masken ohne Unterbrechung getragen werden, so sollte spätestens nach zwei Stunden eine andere Tätigkeit oder eine Pause anschließen, bei der mind. 30 Minuten keine Maske getragen werden muss. Bei schwerer Arbeit oder unter bestimmten Umgebungsbedingungen (Temperatur, Luftfeuchte) muss die maximal zulässige Tragezeit ggf. verkürzt werden.	Gesamt-betrieb	☐ ja ☐ nein			☐ ja		
A 3.	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen Allgemein - Hinweise für das Gastgewerbe	Ort	Maßnahme umgesetzt	Verant-wortlicher	Bis Wann?	Kontrolle	Verbesserung	Keine Verbesserung
	Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu unterweisen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, falls erforderlich über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Hust-Etikette. Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflegemittel, ggf. Desinfektionsmittel) sind in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.							
3.1 	Im Gastgewerbe ist ein hohes Hygieneniveau schon immer selbstverständlich. Dennoch sollte auf die Bedeutung der Hygienemaßnahmen bzw. auf deren konsequente Umsetzung zur Unterbrechung von Infektionsketten deutlich hingewiesen werden. Bei häufigem und intensivem Händewaschen liegt in der Regel Feuchtarbeit vor, eine arbeitsmedizinische Vorsorge ist den betroffenen Beschäftigten anzubieten.	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		
3.2 	Die Beschäftigten sind darauf hinzuweisen, dass nach dem Abräumen von Gläsern, Geschirr und Besteck die Hände zu waschen oder zu desinfizieren sind.	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		

Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung gemäß SARS-CoV-2 - Arbeitsschutzregel und -standard
Branche: Gastgewerbe - Beurteilung der Arbeitsbedingungen nach § 5 ArbSchG

A	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus) durch infizierte • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste						Wirksamkeitskontrolle	
A 3.	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen Allgemein - Hinweise für das Gastgewerbe	Ort	Maßnahme umgesetzt	Verant-wortlicher	Bis Wann?	Kontrolle	Verbesserung	Keine Verbesserung
3.3 	Bei der Auslieferung von Speisen durch Lieferdienste sind die Fahrzeuge mit Utensilien zur Handhygiene und Desinfektion auszustatten, ebenso mit Papiertüchern und Müllbeuteln. Die Möglichkeit zur Nutzung sanitärer Einrichtungen im Rahmen der Auslieferung ist zu prüfen, die Beschäftigten sind hierüber zu informieren.	Gesamt-betrieb	☐ ja ☑ nein			☐ ja	nicht relevant	
3.4 	Wenn es nicht möglich ist, die Fahrzeuge einzelnen Personen fest zuzuweisen, sind die Innenräume bei jedem Nutzerwechsel zu reinigen, insbes. die Teile, die mit den Händen berührt werden.	Gesamt-betrieb	☐ ja ☑ nein			☐ ja	nicht relevant	
A 4	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen Allgemein - Hinweise für das Gastgewerbe	Ort	Maßnahme umgesetzt	Verant-wortlicher	Bis Wann?	Kontrolle	Verbesserung	Keine Verbesserung
	Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.							
4.1 	Beim Kassieren sollen Gäste um möglichst kontaktloses Bezahlen gebeten werden. Beim Bezahlen mit Bargeld können zur Übergabe von Geld/Belegen Hilfsmittel wie Zahlteller, Tabletts o. ä. verwendet werden, um einen direkten Handkontakt zu vermeiden.	Gesamt-betrieb	☐ ja ☑ nein			☐ ja	nicht relevant	

Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung gemäß SARS-CoV-2 - Arbeitsschutzregel und -standard
Branche: Gastgewerbe - Beurteilung der Arbeitsbedingungen nach § 5 ArbSchG

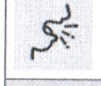
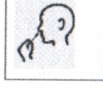
A	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus) durch infizierte • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste						Wirksamkeitskontrolle	
A 5	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen Allgemein - Hinweise für das Gastgewerbe	Ort	Maßnahme umgesetzt	Verant-wortlicher	Bis Wann?	Kontrolle	Verbesserung	Keine Verbesserung
	Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumlufttechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen.							
5.1 	Bei natürlicher Lüftung (Fensterlüftung) ist frische Luft durch ausreichend häufiges und langes Stoßlüften zuzuführen. Dabei sind die gesamten Fensterflächen zu öffnen. Die not-wendige Intensität der Lüftung hängt von der Größe des Raums sowie von der Anzahl der Personen im Raum ab, für Einzelheiten siehe Broschüre: „Sichere Lüftung in Zeiten der Corona-Pandemie". Es empfiehlt sich die Aufstellung eines Lüftungsplans.	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		
5.2 	Bei Abluftanlagen in Küchen sind die Aerosolabscheider (Wirbelstromfilter) regelmäßig zu reinigen, damit die Leistung der Absaugung nicht sinkt. Die Lüftung soll möglichst eine Stunde vor Betriebsbeginn eingeschaltet werden und bis eine Stunde nach Betriebsschluss weiterlaufen.	Gesamt-betrieb	☐ ja ☑ nein			☐ ja	nicht relevant, nicht Betreiber der Küche	
5.3 	Bei RLT ist ein möglichst hoher Außenluftanteil zuzuführen. Wenn aus technologischen Gründen nur ein Umluftbetrieb möglich ist, muss auf die ausreichende Reinigung der Umluft geachtet werden, siehe Broschüre: „Sichere Lüftung in Zeiten der Corona-Pandemie". Die fachkundige Wartung und Reinigung der Anlagen ist sicherzustellen.	Gesamt-betrieb	☐ ja ☑ nein			☐ ja	nicht relevant, nicht Betreiber der Küche	

Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung gemäß SARS-CoV-2 - Arbeitsschutzregel und -standard
Branche: Gastgewerbe - Beurteilung der Arbeitsbedingungen nach § 5 ArbSchG

A	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus) durch infizierte • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste						Wirksamkeitskontrolle	
A 6	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen Allgemein - Hinweise für das Gastgewerbe	Ort	Maßnahme umgesetzt	Verant-wortlicher	Bis Wann?	Kontrolle	Verbesserung	Keine Verbesserung
	Falls Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen ist (z. B. Schutzhandschuhe, Gesichtsschutz), muss diese für jeden Beschäftigten einzeln (personenbezogen) bereitgestellt werden. Die Reinigung der PSA und die hygienegerechte Aufbewahrung ist sicherzustellen.							
6.1 	Dies betrifft z. B. Chemikalienschutzhandschuhe und Schutzbrillen für die Handhabung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, ebenso Schutzkleidung, die bei Reinigungsarbeiten oder beim Arbeiten mit Flüssigkeitsstrahlern (Hochdruckreinigern) verwendet wird. Wenn PSA nicht in ausreichender Anzahl vorhanden ist, sind die Aufgaben einem begrenzten Personenkreis zu übertragen.	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		
A 7	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen Allgemein - Hinweise für das Gastgewerbe	Ort	Maßnahme umgesetzt	Verant-wortlicher	Bis Wann?	Kontrolle	Verbesserung	Keine Verbesserung
	Soweit möglich sind Werkzeuge und Arbeitsmittel so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. ein Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen. Unter Umständen können auch kurzzeitig Einweghandschuhe verwendet werden, sofern die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fanggefahren müssen ausgeschlossen sein)							
7.1 	Messersätze, Schneidbretter u. ä. werden in Küchen in der Regel personenbezogen verwendet. Geräte, die nicht personenbezogen verwendet werden, können Küchenmaschinen, Handrührgeräte oder Mixer sein, ebenso Bezahlsysteme (Kartenleser).	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		

A	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus) durch infizierte • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste						Wirksamkeitskontrolle	
A 7	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen Allgemein - Hinweise für das Gastgewerbe	Ort	Maßnahme umgesetzt	Verant-wortlicher	Bis Wann?	Kontrolle	Verbesserung	Keine Verbesserung
7.2 	Durch entsprechende Arbeitsorganisation kann die Bedienung bestimmter Maschinen/Geräte (Kaffeemaschine, Schankanlage) jeweils einer einzelnen Person übertragen werden.	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		
7.3 	Werden Einweghandschuhe genutzt, sind diese so auszuziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Die Hände sind anschließend zu waschen bzw. zu desinfizieren, siehe entsprechende Hinweise des Robert-Koch-Instituts: https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/PSA_Fachpersonal/Handschuhe_ausziehen.pdf?__blob=publicationFile	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		
A 8	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen Allgemein - Hinweise für das Gastgewerbe	Ort	Maßnahme umgesetzt	Verant-wortlicher	Bis Wann?	Kontrolle	Verbesserung	Keine Verbesserung
	Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch, getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.							
8.1 	Es ist empfehlenswert, einen Wäscheservice zu beauftragen und geeignete Doppelspinde (Schwarz-Weiß-Trennung) in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu haben.	Gesamt-betrieb	☐ ja ☑ nein			☐ ja	nicht relevant	

Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung gemäß SARS-CoV-2 - Arbeitsschutzregel und -standard
Branche: Gastgewerbe - Beurteilung der Arbeitsbedingungen nach § 5 ArbSchG

A	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus) durch infizierte • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste						Wirksamkeitskontrolle	
A 9	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen Allgemein - Hinweise für das Gastgewerbe	Ort	Maßnahme umgesetzt	Verant-wortlicher	Bis Wann?	Kontrolle	Verbesserung	Keine Verbesserung
	Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.							
9.1 	Dies betrifft z. B. den Zutritt von Personen, die die Getränkeschankanlage reinigen oder andere Reinigungen durchführen, Getränke und Ware anliefern, Reparaturen, Wartungen und Prüfungen durchführen. Für die Nachverfolgbarkeit sollten Name, Firma, Datum und Zeit des Zutritts und des Verlassens des Betriebs sowie die Ansprechpartner im Betrieb notiert werden. Zur Unterweisung kann diese Handlungshilfe zur Gefährdungsbeurteilung genutzt werden. Die Unterweisung ist zu dokumentieren.	Gesamt-betrieb	☐ ja ☑ nein			☐ ja	nicht relevant, nicht Betreiber der Küche	
A 10	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen Allgemein - Hinweise für das Gastgewerbe	Ort	Maßnahme umgesetzt	Verant-wortlicher	Bis Wann?	Kontrolle	Verbesserung	Keine Verbesserung
	Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.							
10.1 	Krankheitssymptome können Husten, Schnupfen, Fieber sowie Störungen des Geruchs- und/oder Geschmacksinns sein.	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		
A 11	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen Allgemein - Hinweise für das Gastgewerbe	Ort	Maßnahme umgesetzt	Verant-wortlicher	Bis Wann?	Kontrolle	Verbesserung	Keine Verbesserung
	Arbeitgeber müssen allen Beschäftigten, die nicht ausschließlich in ihrer Wohnung arbeiten, mindestens zweimal wöchentlich einen Coronatest anbieten.							

A	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus) durch infizierte • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste						Wirksamkeitskontrolle	
A 11	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen Allgemein - Hinweise für das Gastgewerbe	Ort	Maßnahme umgesetzt	Verant-wortlicher	Bis Wann?	Kontrolle	Verbesserung	Keine Verbesserung
11.1 	Antworten auf häufig gestellte Fragen zu diesem Thema erhalten Sie auf der Internet-Seite des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales:https://www.bmas.de/DE/Corona/Fragen-und-Antworten/Fragen-und-Antworten-ASVO/faq-corona-asvo.html#doc89168596-e024-487b-980f-e8d076006499bodyText8	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		
11.2 	Einen Überblick, welche Testmöglichkeiten zur Verfügung stehen und was bei deren Anwendung zu beachten ist finden sie hier: https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F659020&eID=sixomc_filecontent&hmac=5b242923d4d3502e56c9b31e4a946e8435443b68	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		
	Es gibt einen betrieblichen Pandemieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachtsfälle abzuklären und bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können. Siehe Pandemieplan https://www.bgn.de/corona/							

Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung gemäß SARS-CoV-2 - Arbeitsschutzregel und -standard
Branche: Gastgewerbe - Beurteilung der Arbeitsbedingungen nach § 5 ArbSchG

B	Konflikte zwischen Beschäftigten oder mit Kunden, wenn die erforderlichen Maßnahmen (z. B. Abstand halten, Hygienemaßnahmen) nicht eingehalten werden						Wirksamkeitskontrolle	
B 1	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen Allgemein - Hinweise für das Gastgewerbe	Ort	Maßnahme umgesetzt	Verant-wortlicher	Bis Wann?	Kontrolle	Verbesserung	Keine Verbesserung
	Unterweisung der Beschäftigten über die Wichtigkeit der Maßnahmen und Apell, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.							
B 2	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen Allgemein - Hinweise für das Gastgewerbe	Ort	Maßnahme umgesetzt	Verant-wortlicher	Bis Wann?	Kontrolle	Verbesserung	Keine Verbesserung
	Unterweisung der Beschäftigten darüber, wie Kunden angesprochen werden sollen, die die erforderlichen Abstände nicht einhalten, die dort, wo es gefordert ist, keinen Mund-Nase-Schutz tragen oder die gereizt/aggressiv reagieren.							
2.1 	Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln oder die Verpflichtung zum Tragen eines Mund-Nase-Schutzes sind die Gäste freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist.	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		
B 3	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen Allgemein - Hinweise für das Gastgewerbe	Ort	Maßnahme umgesetzt	Verant-wortlicher	Bis Wann?	Kontrolle	Verbesserung	Keine Verbesserung
	Hinweis an Kunden/Gäste geben, dass Hygiene- und Abstandsregeln einzuhalten sind und dass es dadurch unter Umständen zu längeren Wartezeiten kommen kann.							
3.1 	Ggf. kann durch einen Aushang im Wartebereich darauf noch einmal hingewiesen werden.	Gesamt-betrieb	☐ ja ☑ nein			☐ ja	nicht relevant, nicht Betreiber der Küche	

Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung gemäß SARS-CoV-2 - Arbeitsschutzregel und -standard
Branche: Gastgewerbe - Beurteilung der Arbeitsbedingungen nach § 5 ArbSchG

C	Körperliche und psychische Belastung von Beschäftigten durch die Angst, sich bei der Arbeit mit dem Corona-Virus zu infizieren						Wirksamkeitskontrolle	
C 1	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen Allgemein - Hinweise für das Gastgewerbe	Ort	Maßnahme umgesetzt	Verant-wortlicher	Bis Wann?	Kontrolle	Verbesserung	Keine Verbesserung
	Unterweisung der Beschäftigten über die Art und Weise der Infektionsübertragung und über die vom Betrieb ergriffenen Schutzmaßnahmen.							
1.1 	Zur Versachlichung kann insbesondere der Hinweis auf die vom Betrieb ergriffenen Schutzmaßnahmen nützlich sein (Abstandsregeln, räumliche Trennung und organisatorische Entzerrung, wo erforderlich medizinische Gesichtsmasken oder Masken mit Eigenschutz (z. B. FFP2-Masken) und die Umsetzung der persönlichen Hygienemaßnahmen sind ausreichend, um das Risiko einer Ansteckung zu minimieren).	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		
C 2	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen Allgemein - Hinweise für das Gastgewerbe	Ort	Maßnahme umgesetzt	Verant-wortlicher	Bis Wann?	Kontrolle	Verbesserung	Keine Verbesserung
	Den Beschäftigten wird auf deren Wunsch eine Beratung durch den Betriebsarzt bzw. arbeitsmedizinische Vorsorge ermöglicht (diese kann auch telefonisch erfolgen). Die Beschäftigten werden über diese Möglichkeit informiert.							
2.1 	Beschäftigten eine arbeitsmedizinische Beratung beim Betriebsarzt ermöglichen	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		
2.2 	Bei Beschäftigten mit einem erhöhten Risiko individuell nach geeigneten Lösungen zur Minimierung des Ansteckungsrisikos suchen.	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		

Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung gemäß SARS-CoV-2 - Arbeitsschutzregel und -standard
Branche: Gastgewerbe - Beurteilung der Arbeitsbedingungen nach § 5 ArbSchG

C	Körperliche und psychische Belastung von Beschäftigten durch die Angst, sich bei der Arbeit mit dem Corona-Virus zu infizieren						Wirksamkeitskontrolle	
C 1	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen Allgemein - Hinweise für das Gastgewerbe	Ort	Maßnahme umgesetzt	Verant-wortlicher	Bis Wann?	Kontrolle	Verbesserung	Keine Verbesserung
2.3	In unklaren Fällen sollte eine Konsultation der Betriebsärztin bzw. des Betriebsarztes angeboten werden.	Gesamt-betrieb	☑ ja ☐ nein			☑ ja		
2.4	Arbeitsmedizinische Vorsorge anbieten, wenn – Beschäftigte Atemschutz der Gruppe 1 (z. B. FFP2-Halbmasken) länger als 30 min. pro Tag tragen müssen. – Beschäftigte auf Grund des Hygienekonzepts häufig die Hände waschen oder flüssigkeitsdichte Handschuhe tragen müssen.	Gesamt-betrieb	☐ ja ☑ nein			☐ ja	nicht relevant	

Bemerkungen zur Gefährdungsbeurteilung

Da die Mitarbeiter lediglich für die Speisenausgabe, Geschirrrücknahme und dessen Reinigung zuständig sind müssen zusätzlich die Corona Schutzmaßnahmen bzw. die Hausinternen Hygienekonzepte der jeweiligen Essensausgabestellen bzw. deren Objekte beachtet und umgesetzt werden.

Dienstleisterhinweis für den Unternehmer:

Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung gemäß SARS-CoV-2 - Arbeitsschutzregel und -standard
Branche: Gastgewerbe - Beurteilung der Arbeitsbedingungen nach § 5 ArbSchG

Diese Handlungshilfe unterstützt Sie bei der Umsetzung der aktuellen SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregelungen: Wir geben Ihnen Ihnen hiermit branchenspezifische Hinweise, wie Sie Sicherheit und Gesundheit Ihrer Beschäftigten auch in Zeiten der Corona-Pandemie gewährleisten können.

Bitte überprüfen Sie mit dieser Handlungshilfe Ihre betriebliche Gefährdungsbeurteilung und ergänzen Sie sie um die Aspekte, die bislang noch fehlen. Legen Sie für Ihren Betrieb die notwendigen Schutzmaßnahmen fest und sorgen Sie für deren konsequente Umsetzung.

Bitte beachten Sie zusätzlich die für Ihren Betrieb geltende Landesverordnung zum Schutz vor Infektionen mit dem Corona-Virus sowie die Anordnungen der örtlich zuständigen Behörden (Gesundheitsämter, Ordnungsämter).

Der Unternehmer / die Unternehmerin hat auf freiwilliger Basis zugestimmt, dass die Weiterleitung der Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung an die BGN für statistische Zwecke in Ordnung ist. Es erfolgte auch eine Information, dass die Zustimmung jederzeit (per formloser Mitteilung) widerrufen werden kann, dies allerdings nur für die Zukunft. Die bis zum Zeitpunkt des Widerrufs vorgenommene Datenverarbeitung für statistische Zwecke bleibt damit rechtmäßig.

Bemerkungen für den Unternehmer

Bitte die einzelnen Punkte nochmalig auf richtigkeit kontrollieren!