

Die nachfolgenden Hygiene- und Infektionsschutzstandards gelten für die nach der CoronaSchVO NRW zulässigen Angebote und Einrichtungen, soweit auf diese Anlage verwiesen wird.

Die nachfolgenden Standards bilden nur die Verpflichtungen ab, die sich aus dem Infektionsschutzgesetz des Bundes und der CoronaSchVO NRW ergeben. Ggf. weitergehende Pflichten zum Infektionsschutz bzw. zur Hygiene aus anderen Rechtsvorschriften (z.B. Arbeitsschutzrecht) müssen ebenfalls und ggf. auch darüber hinaus beachtet werden.

Inhalt:

I. Gastronomie (Innen- und Außengastronomie)

II. Beherbergungsbetriebe (folgt)

III. Friseurhandwerk in Friseursalons (entsprechend bei mobilen Friseurdienstleistungen)

IV. Podologische Behandlungen, podologische Fußpflege und Fußpflege

V. Kosmetikbetriebe, Nagelstudios, Maniküre

VI. Massage/Massagestudios

VII. Fitnessstudios

I. Gastronomie (Innen- und Außengastronomie)

1. Der gemeinsame Besuch von Gaststätten und die gemeinsame Nutzung eines Tisches ist nur den Personen gestattet, die nach § 1 Absatz 3 der CoronaSchVO von den Kontaktverboten im öffentlichen Raum ausgenommen sind¹. Gästen, die nicht zur Einhaltung der nachfolgenden Regeln bereit sind, ist im Rahmen des Hausrechtes der Zutritt zu verwehren.
2. Reservierungen sollten soweit möglich genutzt werden, um einen Rückstau von Gästen in Wartebereichen zu vermeiden. Gästen muss ein Platz **zugewiesen** werden (Sitzplatzpflicht).
3. Gäste und Servicepersonal mit **Symptomen einer Atemwegsinfektion** dürfen keinen Zutritt zu den Gastronomieangeboten haben; Ausnahmen bei Beschäftigten sind nach ärztlicher Abklärung (keine Covid 19-Erkrankung) möglich.
4. Gäste müssen sich nach Betreten der Gastronomie (Innen- und Außengastronomie) **die Hände waschen bzw. bei Bedarf desinfizieren** (Bereitstellung Desinfektionsmittel mind. „begrenzt viruzid“). Auf nicht kontaktfreie Begrüßungsrituale (Händeschütteln etc.) ist zu verzichten.
5. **Kundenkontaktdaten** sowie Zeiträume des Aufenthaltes in der Innen- und Außengastronomie sind für jede Tischgruppe mittels einfacher, auf den Tischen ausliegender Listen (einschließlich Einverständniserklärung zur Datenerhebung) zur Ermöglichung einer Kontaktpersonennachverfolgung zu erheben und durch den Inhaber unter Wahrung der Vertraulichkeit gesichert für 4 Wochen aufzubewahren.
6. **Tische** sind so anzuordnen, dass
 - a. zwischen den Tischen mindestens 1,5 m Abstand (gemessen ab Tischkante bzw. den zwischen zwei Tischen liegenden Sitzplätzen) vorliegt. Ausnahme: bauliche Abtrennung zwischen den Tischen, die eine Übertragung von Viren verhindert.
 - b. bei Sitzbereichen in Nähe von Arbeitsplätzen (Theke etc.) ein 1,5 m-Abstand zu den Bewegungsräumen des Personals eingehalten wird. Unmittelbar vor der Theke sind Sitzplätze nur mit zusätzlichen Barrieren zulässig (z.B. Plexiglas wie im Einzelhandel)
7. **Gänge** zum Ein-/Ausgang, zur Küche, zu Toiletten etc. müssen eine Durchgangsbreite haben, mit der beim Durchgehen die Einhaltung des 1,5 m-Abstandes zu den an den Tischen sitzenden Personen grds. eingehalten werden kann. In stark frequentierten Bereichen/Warteschlangen (Eingang, Buffet, Toiletten) sollen Abstandsmarkierungen angebracht werden.
8. Über Tischanordnungen und Bewegungsflächen ist eine **Raumskizze** zu erstellen, aus der sich die Abstände erkennen lassen. Diese ist vor Ort vorzuhalten.
9. **Gebrauchsgegenstände** (Bestecke, Zahnstocher) dürfen nicht offen auf den Tischen stehen.
10. Speisen werden ausschließlich als **Tellergerichte** serviert; **Buffetsysteme** mit Selbstbedienung bleiben bis auf weiteres unzulässig.
11. Alle Gast- und Funktionsräume sind ausreichend zu **belüften**.
12. **Kontaktflächen** wie Stuhl, Tisch, Speisekarten, Gewürzspender etc. werden grds. nach jedem Gästewechsel gereinigt und desinfiziert. Es erfolgt zudem eine der Besucherfrequenz angemessene regelmäßige Desinfektion für Arbeitsflächen, Türklinken etc..
13. **Gebrauchte Textilien** u. ä. sind mit jedem Gästewechsel gleichfalls zu wechseln. Wäsche mind. mit 60 Grad Celsius oder mit desinfizierendem Waschmittel bei 40 Grad Celsius.
14. **Spülvorgänge** müssen bei Temperaturen größer 60 Grad Celsius durchgeführt werden oder es sind bei jedem Spülgang entsprechend wirksame Tenside / Spülmittel zu verwenden.
15. Beschäftigte mit Kontakt zu den Gästen (Service etc.) müssen eine **Mund-Nase-Bedeckung** tragen. Nach jedem Abräumen von Speisengeschirr sollen Händewaschen/-desinfektion erfolgen. Händewaschen/-desinfektion ansonsten mindestens alle 30 min (nachweisbar durch einfache Eintragsliste analog WC-Reinigungskontrolle).
16. In **Sanitärräumen** sind Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung zu stellen. Sanitärräume sind in der Regel mind. zweimal täglich zu reinigen, dazu gehört auch die sichere Abfallentsorgung.

¹ Personen aus einer Familie oder maximal zwei Hausgemeinschaften

17. Das Servicepersonal wird zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und **Verhaltensregeln** (inkl. allg. Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkältungssymptomen etc.) unterwiesen. Gäste werden durch **Hinweisschilder, Aushänge usw.** über die einzuhaltenden Regeln informiert.

Die Umsetzung der vorstehenden Vorgaben erfordert ein gemeinsames Zusammenwirken aller Beteiligten. Das kann sowohl eine Anpassung der Personalstärke wie auch eine größere Geduld der Gäste für die zusätzlichen Arbeitsschritte erfordern.