

Landkreis Harz

Antrag auf erweiterte Öffnung eines Gaststättengewerbes ab dem 18.05.2020 gemäß § 6a Abs. 2 der Fünften SARS-CoV-2-Eindämmungsverordnung (5. SARS-CoV-2-EindV)

per Mail an: veranstaltungsmeldung@kreis-hz.de

Bitte beachten Sie, dass die Antragstellung nur erforderlich ist, wenn Sie Ihren Speisewirtschaftsbetrieb vor dem 22.05.2020 öffnen wollen. Für eine Öffnung ab dem 22.05.2020 senden Sie bitte eine entsprechende Anzeige an das Gesundheitsamt des Landkreises Harz.

Öffnung geplant ab dem:		Datum	
Antragsteller:			
Name		Vorname	
jur. Person <input type="checkbox"/>	Name		
Anschrift:			
Antragsteller Straße			Hausnummer:
Postleitzahl	Ort		
Telefon		Telefon (mobil)	
Fax		E-Mail	
Angaben zum Gaststättenbetrieb: (Der Antrag muss bei mehreren Betriebsstätten für jede Betriebsstätte gesondert eingereicht werden.)			
Name			
Straße		Hausnummer	
Postleitzahl PLZ	Ort		
Betriebsart: (Betriebsart gemäß der Erlaubnis/Bescheinigung gem. GastG LSA)			
Mindestanforderungen:			
<ul style="list-style-type: none">- In allen Betrieben sind die Hygienevorschriften entsprechend den Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts und der zuständigen Berufsgenossenschaft zu beachten.- Zum Schutz der Besucherinnen und Besucher gilt:<ul style="list-style-type: none">o Einhaltung der Abstandsregelungen von mindestens 1,5 Metern Abstand zu anderen Personen,o ein verstärktes Reinigungs- und Desinfektionsregime, zu dem unter Beachtung der jeweiligen Gegebenheiten in der Einrichtung ein Konzept zu erstellen ist, welches die aktuellen Empfehlungen der allgemeinen Hygiene berücksichtigt; die zuständigen Behörden sind berechtigt, die Einhaltung der erweiterten Schutzmaßnahmen zu überprüfen und gegebenenfalls weitere Auflagen zu erteilen,o Vermeidung von Ansammlungen von mehr als fünf Personen, insbesondere Warteschlangen von Kunden,			

- die Betreiberin oder der Betreiber stellt sicher, dass die jeweils dienstleistende Person während der Arbeit eine Mund-Nase-Bedeckung nach § 2 Abs. 2 5. SARS-CoV-2-EindV trägt und für den Gast die Möglichkeit der Handdesinfektion besteht,
- kein Angebot in Buffetform stattfindet,
- die Plätze durch Positionierung der einzelnen Tische so angeordnet sind, dass ein Abstand von mindestens 1,5 Metern zu den Gästen an anderen Tischen gewährleistet ist,
- gewährleistet ist, dass an einem Tisch höchstens der nach § 1 Abs. 1 Satz 1 5. SARS-CoV-2-EindV (5 Personen) oder Satz 4 (Angehörige des eigenen Hausstandes sowie mit in gerader Linie verwandten Personen) Personenkreis zusammenkommt,
- Informationen der Kunden über die Verpflichtung zur Abstandsregelung und zur Einhaltung der Schutzmaßnahmen über gut sichtbare Aushänge oder Vorlagen am Tisch und bei der Begrüßung erfolgen und
- die Gäste bereits bei Betreten der Einrichtung einschließlich des Außenbereichs in einer Anwesenheitsliste entsprechen § 1 Abs. 6 Nr. 2 5. SARS-CoV-2-EindV zuzüglich Tischnummer und Uhrzeit erfasst werden.

Die Einhaltung der Mindestanforderungen wird gewährleistet ja nein

Gewerbeanmeldung und Erlaubnis/Bescheinigung nach dem GastG LSA liegt vor	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
---	---

Das Hygienekonzept und die ausgefüllte Checkliste für die Erstellung eines Hygienekonzeptes liegen diesem Antrag bei und sind dessen Bestandteil.

(Hinweis: Die Checkliste ersetzt nicht die Verpflichtung zur Einreichung des Hygienekonzeptes)

Ich versichere, dass die Angaben richtig und vollständig beantwortet sind.

Ich beantrage die Genehmigung zur erweiterten Öffnung des Speisewirtschaftsbetriebes ab dem 18.05.2020.

Mir ist bekannt, dass die Öffnung erst möglich ist, wenn ich die Genehmigung erhalten habe und eine Öffnung ohne Genehmigung gemäß § 22 Ziffer 6 5. SARS-CoV-2-EindV eine Straftat darstellt.

Datum	Unterschrift
-------	--------------

Anmerkung:

Die Einzelverfügung wird widerrufen, wenn die Hygieneregeln und Hygienebestimmungen des vorzulegenden Hygienekonzeptes nicht oder nicht vollständig eingehalten werden. Des Weiteren kann sie widerrufen werden, wenn sich die Zahl der Neuinfektionen deutlich erhöht.

Checkliste für die Erstellung eines Hygienekonzeptes

gemäß § 6a Abs. 2 der Fünften Verordnung über Maßnahmen zur Eindämmung der Ausbreitung des neuartigen Coronavirus SARS-CoV-2 in Sachsen- Anhalt (5. SARS-CoV-2-EindV) vom 02.05.2020, zuletzt geändert durch Verordnung vom 12.05.2020

im
Konzept
enthalten

1. Hygieneanforderungen für Flächen mit Publikumsverkehr

- Schulung und Sensibilisierung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zur Reinigung und Desinfektion
- Desinfektionsspender am Eingang des Gewerbes sowie beim Zugang zu den Toilettenräumlichkeiten, ggf. auch an weiteren Stellen im Gastraum
- Festlegung von Reinigungs- und Desinfektionsintervallen sowie Aushang von Checklisten zur Dokumentation für:
- dokumentierte und deutlich häufigere Desinfektion der Toilettenräumlichkeiten, zusätzlich tägliche Wischdesinfektion im Sanitärbereich
- Regelmäßige Desinfektion von primären Arbeitsflächen (z.B. Empfangscounter, Essensausgabe, Bar / Tresen)
- Stündlich häufige Desinfektion von häufig genutzten Flächen wie Türklinken, Kassenbereich,
- Verpflichtendes Tragen einer textilen Barriere im Sinne einer Mund- und Nasenbedeckung des Küchen- und Servicepersonals
- Verpflichtendes Tragen einer textilen Barriere im Sinne einer Mund- und Nasenbedeckung der Gäste bis zur Platzeinnahme sowie beim Aufsuchen der Toilettenräumlichkeiten
- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen zwischen Gast und Service, Kommuniziert wird mit einem Abstand von mind. 1,5 Meter
- Keine eingedeckten Tische (Besteck, Geschirr) – Eindeckung situativ je Gast bzw. Gastgruppe (mit Handschuh)
- Nutzung von Desinfektionstüchern für Stühle und Tischen nach jedem Gastbesuch
- Sofern möglich bargeldlose Bezahlung, Aufrunden von Getränke- und Speisenpreisen auf volle Eurobeträge, Handdesinfektion vor und nach jeder Benutzung der Pin-Eingabefläche
- Bei Bargeldtransaktionen Handschuhe für Servicepersonal sowie Übergabe des Bargeldes auf desinfiziertem Gegenstand – keine Hand-zu-Hand-Übergabe
- Übergabe von laminierten und jeweils desinfizierten Speise- oder Wein- oder Allergikerkarten,
- Wechsel von Tischdecken und Stoffservietten nach jedem Gastbesuch (mit Handschuhen auflegen)
- Keine Übernahme der Gästegarderobe durch Servicepersonal
- Soweit möglich, regelmäßiges Lüften in allen Bereichen, vor allem im Gastraum,
- Keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung am Tisch (Salz-/Pfefferstreuer, Öl und Essig), bei Bedarf können diese geordert werden, sind jedoch nach der Benutzung eines jeden Gastbesuches zu desinfizieren

2. Kontaktnachverfolgung

- Auslegung tischweiser, tagesaktueller Namenslisten inkl. Kontaktinformationen (Vor- und Zuname, vollständige Anschrift und Telefonnummer) sowie Uhrzeit (Ankunfts- und Verlassenszeit)

3. Abstandsregelungen

- Errichtung Wartebereich vor der Lokalität mit gekennzeichneten Abstandsflächen von mind. 1,5 m sowie Abstandsregelung beim Toilettenbesuch (z.B. Trennung von Herrenpissoirs / Errichtung gekennzeichnete Wartereihe vor den Toilettenräumlichkeiten)
- Mindestabstand zwischen den Gästen durch entsprechende Platzierung der Tische und Stühle (Abstand zu den Tischaußenkanten mindestens 2 m); Tische sollten möglichst nicht parallel nebeneinander, sondern versetzt angeordnet sein oder z.B. Besetzung nur jeder 2. Tisch
- Tische in engen Laufbahnen (vor WC etc.) sind nicht zu besetzen ggf. zu entfernen
- Kein Sitzangebot an Bars und Tresen

- Bestmögliche Vermeidung von Gästezirkulation in Räumlichkeiten
- Einhaltung von 1,5m Abstand beim direkten Serviervorgang (normale Gästeansprache nur mit Entfernung)
- Kein Büffetangebot, Speisen und Getränke dürfen nur an Tischen angeboten werden

4. Gäste- und Zugangsbeschränkungen

- Fünf Gäste pro Tisch, Ausnahme: Familie mit Kindern mit entsprechend größeren Tischen, grundsätzlich nicht mehr als eine Familie oder Fünfergruppe (kein Tischverbund)
- Maximale Aufenthaltsdauer von zwei Stunden für Gäste

5. Reinigungsregelungen

Empfohlen: Spülmaschinenreinigung von Geschirr, Besteck und Gläsern mit Spülmittel bzw. Reinigung bei hoher Temperatur; keine Benutzung der normalen Waschbürsten mit Saugnapf für Gläser

6. Zusätzliche Hygiene in der Küche und bei der Warenannahme

- Regelmäßige und verstärkte Handdesinfektion sowie Handwäsche von Küchenpersonal
- Betriebsfremde Personen (Lieferanten) haben keinen Zugang zu Hygieneräumen / Lägern oder dem Gastraum, auch hier möglichst Abstandsregelungen von 1,5 m einhalten
- Die Maßnahmen des Hygiene- und Schutzkonzepts der DEHOGA Sachsen-Anhalt und seiner Partner sowie die Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2- Arbeitsschutzstandards für die Branche Gastgewerbe der zuständigen Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe sind gleichermaßen zwingend ergänzend einzuhalten.

7. Zusätzliche Festlegungen

Die Gäste sind über die Verpflichtung zur Abstandsregelung sowie die Einhaltung der entsprechenden Schutzmaßnahmen über gut sichtbare Aushänge zu informieren; bei Zuwiderhandlungen sind unverzüglich Hausverbote auszusprechen