



COVID-19 Gesundheitsrisiko- management- protokoll

Tourismusbranche

Dieses Dokument stellt die Protokollverfahren vor, die verwendet werden, um die negativen Auswirkungen der COVID-19-Pandemie auf die Tourismusbranche abzuschwächen. Es enthält die Richtlinien zum Einsatz bewährter Praktiken, die dazu dienen, bei Aktivitäten, die Tourismusdienstleister durchführen, den sicheren zwischenmenschlichen Kontakt zu gewährleisten. Dadurch soll die Ausbreitung von COVID-19 verhindert und soweit wie möglich eingedämmt werden, um Arbeitskräfte, einheimische Gäste und ausländische Touristen in der Dominikanischen Republik zu schützen.

Dieses Protokoll ist im Zuge einer engen Zusammenarbeit mit dem Privatsektor seit dem Beginn der Pandemie entstanden. Es wurde kontinuierlich angepasst und wird auch weiterhin aktualisiert werden, wenn neue Informationen oder Richtlinien herausgegeben werden. Regierungen, Unternehmen, die in dieser Branche tätig sind, Arbeitgeber und Arbeitnehmer sowie ihre jeweiligen Vertretungen müssen eine grundlegende Rolle dabei spielen, die Fortschritte fortzuführen, die bei der Verringerung der Infektionsraten bereits erzielt wurden, eine sichere Rückkehr an den Arbeitsplatz und einen gesundheitsfördernden Kontakt mit Touristen, Gästen aus dem In- und Ausland und der einheimischen Bevölkerung im Allgemeinen zu gewährleisten.

Die Maßnahmen, die in diesem Dokument vorgestellt werden, entsprechen den Richtlinien der Weltgesundheitsorganisation (WHO), der Panamerikanischen Gesundheitsorganisation (PAHO), des World Travel and Tourism Council (WTTC), der Centers for Disease Control and Prevention der Vereinigten Staaten (CDC) und der United Nations World Tourism Organization (UNWTO).

Dieses Protokoll enthält Methoden zur Erkennung und Verringerung der Gefahren für Leib, Leben und Gesundheit. Durch die Anwendung dieser Methoden muss gewährleistet werden, dass sich die Menschen an ihrem Arbeitsplatz und bei ihren Freizeitaktivitäten sicher fühlen. Nur dann kann die Reaktivierung der Wirtschaft langfristig gelingen. Deshalb zielen diese Maßnahmen darauf ab, das Vertrauen in jedes Glied der Wertschöpfungskette der Tourismusbranche zu stärken und die Gefahren zu minimieren, die von dem neuen Coronavirus ausgehen.

Das Dokument enthält vier Handlungsbereiche:

1. Selbstschutz: Maßnahmen, die der Förderung und Überwachung des Selbstmanagements von Gefahren dienen, und die jeder Mitarbeiter und Kunde selbst in die Praxis umsetzen muss;
2. Risikomanagement: Maßnahmen, die die Tourismusdienstleister ergreifen müssen, um die Ansteckungsgefahr über die ganze Wertschöpfungskette hinweg zu verringern;

3. Erkennung und Rückverfolgbarkeit der Infektionsketten: Maßnahmen, die Tourismusdienstleister im Umgang mit Menschen, die COVID-19-Symptome zeigen oder nachweislich an COVID-19 erkrankt sind, ergreifen können; und
4. Schutz von Leib und Leben: Dazu gehören Bestimmungen in Bezug auf die Isolations- und Quarantänevorschriften sowie die Gesundheitsleistungen, die Kunden und Mitarbeiter in Anspruch nehmen können, mit deren Hilfe wir ihre Gesundheit schützen und ihre körperliche Unversehrtheit gewährleisten können.

Grundlegende Maßnahmen

SELBSTSCHUTZ

1. Einhaltung des Mindestabstands und Gebrauch von Mund-Nasen-Bedeckungen (Alltagsmasken)
 2. Händewaschen und Körperhygiene
 3. Nach Möglichkeit keine Benutzung öffentlicher Verkehrsmittel
 4. Präventive Isolierung und Quarantäne zu Hause
-

RISIKOMANAGEMENT

5. Entwicklung und Umsetzung des Gesundheitsschutzprotokolls
 6. Monitoring Unit (Überwachungsstelle) zur Kontrolle der Einhaltung des Protokolls (Compliance-Beauftragter)
 7. Medical Units for Permanent Attention (MUPA); medizinische Abteilungen, die rund um die Uhr aktiv sind
 8. Verringerung des durch die Pandemie entstehenden Berufsrisikos
 9. Systematische Bekanntmachung von Standards und Protokollen
-

ERKENNUNG UND RÜCKVERFOLGBARKEIT VON INFEKTIONSKETTEN

10. Fortlaufende Gesundheitsprüfung von Personal und Kunden
11. Sammlung aktueller Daten über Kunden und ihre Kontaktpersonen
12. Verfahren zur schnellen Benachrichtigung der zuständigen Behörden

Selbstschutz

ACHTEN SIE AUF DEN RICHTIGEN GEBRAUCH PERSÖNLICHER SCHUTZ-AUSRÜSTUNG (PSA).

- Verpflichten Sie Ihre Mitarbeiter zum Tragen chirurgischer Masken oder Alltagsmasken, die nicht aus Baumwollfasern (gewebten Stoffen) bestehen, vor, während und nach der Arbeitszeit.
- Arbeitnehmer dürfen die einzelnen Bestandteile ihrer persönlichen Schutzausrüstung (PSA) – wie Handschuhe, Masken, Schuhe, Brillen oder andere Artikel – niemand anderem überlassen. Der Arbeitgeber wird dafür sorgen, dass jeder Arbeitnehmer seine eigene PSA hat.

ERLEICHTERN UND ÜBERWACHEN SIE DIE KÖRPERHYGIENE VON MITARBEITERN, KUNDEN UND BESUCHERN DER ARBEITSBEREICHE.

- Führen Sie die Vorschrift ein, dass sich alle Personen die Hände waschen müssen, bevor sie Arbeitsbereiche betreten dürfen. Richten Sie zu diesem Zweck Handwaschstationen am Haupteingang ein, die mit Flüssigseife ausgestattet sind. Wenn das nicht möglich ist, verpflichten Sie alle Menschen, die Arbeitsbereiche betreten wollen, dazu, sich mit den von Ihnen bereitgestellten alkoholhaltigen Handgels die Hände zu desinfizieren.
- Stellen Sie zur Händetrocknung Papiertücher und kontaktlose Mülleimer zur Verfügung.
- Achten Sie darauf, dass in den Toilettenräumen des Unternehmens immer genug Seife und Wasser vorhanden ist.
- Stellen Sie in jeder Abteilung ein alkoholbasiertes Handdesinfektionsmittel zur Verfügung, das mindestens 60% Alkohol enthält.
- Stellen Sie in mehreren Gemeinschaftsräumen Handdesinfektionsmittel zur Verfügung, um die Handhygiene zu fördern.

GEWÄHRLEISTEN SIE DEN RICHTIGEN GEBRAUCH VON VERKEHRSMITTELN ZUM TRANSPORT VON MITARBEITERN.

- Vermeiden Sie nach Möglichkeit die Nutzung öffentlicher Verkehrsmittel.
- Mitarbeitertransportfahrzeuge müssen sowohl auf dem Hinweg als auch auf dem Rückweg mit 0,2-prozentigem Natriumhypochlorit (Bleichmittel) desinfiziert werden.
- Fahrzeuge für den Mitarbeitertransport dürfen nur zu höchstens 50% ihrer Fahrgastkapazität belegt sein; alle Mitarbeiter sollten an einem Fenster sitzen.

- Beim Transport von Mitarbeitern sollten die Fenster geöffnet sein, um den Luftaustausch zu begünstigen.
- Machen Sie Ihrer Mitarbeiter darauf aufmerksam, dass sie sich im Fahrzeug nicht unterhalten dürfen, und bringen Sie dementsprechende Verbotsschilder im Fahrzeug an.

NUTZEN SIE DIE SCHUTZMASSNAHMEN DER ISOLIERUNG UND VORBEUGENDEN QUARANTÄNE ZU HAUSE.

- Weisen Sie an, dass Mitarbeiter, die für COVID-19 typische Symptome aufweisen, zu Hause bleiben.
- Mitarbeiter, die COVID-19-typische Symptome haben, sollten ihren Vorgesetzten darüber informieren.
- Mitarbeiter sollten solange nicht an ihren Arbeitsplatz zurückkehren, bis das Kriterium für ein Ende der häuslichen Isolierung erfüllt ist: ein negatives PCR-Testergebnis.
- Mitarbeiter, die zwar negativ auf COVID-19 getestet wurden, aber mit einem oder einer Verwandten zusammenleben, der oder die COVID-19-typische Symptome aufweist oder eine COVID-19-Diagnose bekommen hat, müssen ihren direkten Vorgesetzten davon in Kenntnis setzen, ihre Arbeit von zu Hause aus fortsetzen (Telearbeit) und den Nachweis des positiven Coronavirustests des oder der Verwandten an ihren Vorgesetzten schicken.

Risikomanagement

SETZEN SIE DAS GESUNDHEITSSCHUTZPROTOKOLL UM.

- Alle Tourismusedienstleister müssen sich bei ihrer Arbeit an die Richtlinien dieses Protokolls halten, um: mögliche Symptome zu entdecken und überwachen, bautechnische Verbesserungen vorzunehmen, wie etwa die Installation einer geeigneten Lüftungsanlage, Räumlichkeiten und Flächen ordnungsgemäß zu reinigen und zu desinfizieren und zu vermeiden, dass sich zu viele Mitarbeiter auf einmal in geschlossenen Räumen aufhalten.
- Wenn Gäste auf dem Luftweg ankommen, müssen 3 - 10% der Passagiere jedes Flugs stichprobenartigen Coronavirustests unterzogen werden.
- In allen Hotels und Flughäfen müssen Infrarot-Wärmebildkameras installiert sein, um die Körpertemperaturen der Passagiere zu messen, die unser Land besuchen, und der Gäste, die die Hotels betreten.

VERWENDEN SIE EINE GEEIGNETE LÜFTUNGSANLAGE.

- Erhöhen Sie den Ventilationsgrad, und vermeiden Sie, dass in Büros sehr niedrige Temperaturen herrschen.
- Erhöhen Sie den Anteil von Außenluft, die in der Lüftungsanlage zirkuliert.
- Installieren Sie leistungsstarke Luftreiniger in geschlossenen oder klimatisierten Räumen.
- Deaktivieren Sie Zugangssysteme zu Büros und Fertigungslinien, die auf Fingerdruck, Zeitstempeln, Markern und Fingerabdrücken basieren, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden.

NEHMEN SIE ROUTINEMÄSSIGE REINIGUNGEN UND DESINFEKTIONEN VOR.

- Reinigen und desinfizieren Sie (mindestens alle zwei Stunden) alle häufig berührten Oberflächen am Arbeitsplatz, wie etwa Schreibtische, Tastaturen, Telefone, Geländer und Türklinken.
- Verhindern Sie, dass Bürogeräte und andere Arbeitsutensilien – wie Telefone, Schreibtische, Computer usw. – von mehr als einem Mitarbeiter verwendet werden.
- Stellen Sie jeder Abteilung feuchte Einweg-Wischtücher zur Verfügung, damit die Mitarbeiter häufig benutzte Oberflächen (wie Türklinken, Tastaturen, Fernbedienungen, Schreibtische sowie andere Hilfsmittel und Arbeitsgeräte) vor jedem Gebrauch reinigen können.
- Verwenden Sie zum Desinfizieren Produkte, die die EPA-Kriterien zur Verwendung gegen SARS-Cov-2, das Virus, das COVID-19 bewirkt, erfüllen, und die für die betreffende Oberfläche geeignet sind.
- Reinigen und desinfizieren Sie gründlich alle Orte, an denen sich Personen aufgehalten haben, die nachweislich oder vermutlich an COVID-19 erkrankt sind.
- Lassen Sie eine Generalreinigung und -desinfektion an Wochenenden, vor dem Beginn der neuen Arbeitswoche, durchführen.

VERMEIDEN SIE PERSÖNLICHE BESPRECHUNGEN/PRÄSENTATIONEN VOR ORT.

- Führen Sie Arbeitsbesprechungen und Treffen möglichst in Form von Videokonferenzen oder Telefonkonferenzen durch.

- Versuchen Sie Konferenzen oder Teamsitzungen, die ein persönliches Treffen erfordern, nach Möglichkeit abzusagen, zu verschieben oder in einem virtuellen Format stattfinden zu lassen. Wenn ein Treffen per Video- oder Telefonkonferenz nicht möglich ist, sollten Sie die Besprechung in offenen, gut belüfteten Räumen oder im Freien stattfinden lassen.

VERHINDERN SIE MENSCHENANSAMMLUNGEN AUF ENGSTEM RAUM.

- Führen Sie geschäftliche Besprechungen und Treffen möglichst in Form von Video- oder Telefonkonferenzen durch.
- Versuchen Sie Konferenzen oder Teamsitzungen, die ein persönliches Treffen erfordern, nach Möglichkeit abzusagen, zu verschieben oder in einem virtuellen Format stattfinden zu lassen. Wenn ein Treffen per Video- oder Telefonkonferenz nicht möglich ist, sollten Sie die Besprechung in offenen, gut belüfteten Räumen oder im Freien stattfinden lassen.
- Vergrößern Sie das Zeitfenster von Mittagspausen und anderen Pausen, um die Anzahl von Menschen zu reduzieren, die sich zu einer bestimmten Zeit in einem Gemeinschaftsraum aufhalten. Verkürzen Sie die Zeiten, in denen sich einzelne Mitarbeiter in der Kantine oder Küche aufhalten dürfen, und geben Sie ihnen die Möglichkeit, den Rest ihrer Pause in anderen Teilen des Gebäudes zu verbringen.
- Ermöglichen Sie es Ihren Mitarbeitern, ihr Mittagessen im Freien zu sich zu nehmen.
- Erlauben Sie es Ihren Angestellten, an ihrem Schreibtisch zu essen und zu versetzten Zeiten Mittagessen zu gehen, damit sich nicht zu viele Menschen gleichzeitig in den Speisesälen aufhalten, und verpflichten Sie Ihre Mitarbeiter, ihren Arbeitsplatz nach dem Mittagessen zu reinigen.

RICHTEN SIE EINE ABTEILUNG EIN, DIE DIE EINHALTUNG DER PROTOKOLLBESTIMMUNGEN ÜBERWACHT.

Ernennen Sie eine Person zum COVID-19-Compliancebeauftragten (CO, Compliance Officer). Diese Person ist für die Umsetzung und Einhaltung der COVID-19-Präventionsprotokolle auf persönlicher und Unternehmensebene verantwortlich. Der CO sollte der Hauptgeschäftsleitung unterstellt sein und als Ansprechpartner des Gesundheitsministeriums, des Tourismusministeriums und des Arbeitsministeriums fungieren.

RICHTEN SIE „MEDICAL UNITS FOR PERMANENT ATTENTION“ (MUPA) EIN.

Diese Abteilungen (Units) werden dafür verantwortlich sein, infizierte Mitarbeiter

und Kunden vom Zeitpunkt des ersten Auftretens von Symptomen bis zur vollständigen Wiederherstellung ihres normalen Gesundheitszustands fortlaufend zu überwachen.

- Die MUPA-Mitarbeiter müssen in ständigem Kontakt mit den Gesundheits- und Tourismusbehörden stehen, wenn jemand COVID-19-Symptome zeigt.
- Wenn Mitarbeiter COVID-19-Symptome zeigen, müssen die MUPA informiert werden, damit sie entscheiden können, ob die betreffende Person sofort zu einem geeigneten Isolationsort verlegt werden sollte. Außerdem müssen die MUPA die Gesundheitsbehörden über den Vorfall informieren.
- Testergebnisse einholen
- Feststellen, mit welchen anderen Menschen der Kunde, der COVID-19-Symptome zeigt, Kontakt hatte, und die Gesundheitsbehörden darüber informieren
- Das Tourismusministerium über Neuinfektionen und ihre Entwicklung informieren
- Ein Protokoll über Vorkommnisse im Hinblick auf Infektionen und die diesbezüglich ergriffenen Maßnahmen führen

VERRINGERN SIE DAS PANDEMIEBEDINGTE BERUFSRISIKO.

- Machen Sie die Mitarbeiter mit Formen der kontaktlosen Begrüßung vertraut, und legen Sie es ihnen ans Herz, sie zu verwenden.
- Entfernen Sie Zeitungen und Zeitschriften aus Wartezimmern oder Gemeinschaftsräumen (wie etwa Pausenräumen oder Küchen).
- Gewährleisten Sie den richtigen Umgang mit Produkten, die in Kontakt mit einer großen Zahl von Menschen gelangen.
- Erhöhen Sie den Grad der Desinfektion von Oberflächen, die häufig berührt werden.

FINDEN SIE HERAUS, WO UND WIE MITARBEITER AM ARBEITSPLATZ MIT DEM CORONAVIRUS IN KONTAKT KOMMEN KÖNNTEN.

- Gestalten Sie Arbeitsplätze so um, dass der direkte zwischenmenschliche Kontakt von Mitarbeitern auf das Nötigste reduziert wird, und ermöglichen Sie es Ihren Angestellten, stets einen Abstand von mindestens zwei Metern bzw. etwa sechs Fuß voneinander und von Kunden und Gästen zu halten. Stattdes-

sen können Sie auch eine physische Barriere zwischen ihnen anbringen.

- Stellen Sie fest, welche Abteilungen im Homeoffice arbeiten können, und weisen Sie die Mitarbeiter dieser Abteilungen an, von zu Hause aus zu arbeiten.

TRENNEN SIE MITARBEITER MIT SYMPTOMEN RÄUMLICH VON ANDEREN MENSCHEN.

- Mitarbeiter, die beim Eintreffen am Arbeitsplatz COVID-19-Symptome (wie etwa Fieber, Husten oder Kurzatmigkeit) haben, sollten wieder nach Hause gehen.
- Mitarbeiter, die bei der Arbeit Symptome bekommen, sollten sofort räumlich von anderen Mitarbeitern, Kunden und Gästen getrennt und mit der Empfehlung heimgeschickt werden, sich so schnell wie möglich einem PCR-Test zu unterziehen.
- Wenn ein Mitarbeiter nachweislich mit dem Coronavirus infiziert ist, sollte der Arbeitgeber dessen Kollegen zwar mitteilen, dass sie am Arbeitsplatz möglicherweise mit dem Virus in Kontakt gekommen sind, die Identität des betroffenen Mitarbeiters aber geheim halten. Dann sollte festgestellt werden, ob die Kollegen Symptome (wie z. B. Fieber, Husten oder Kurzatmigkeit) entwickeln, und ein PCR-Test sollte bei den Menschen durchgeführt werden, die im engsten Kontakt mit dem infizierten Mitarbeiter standen.

PRÜFEN SIE, OB BESONDERS GEFÄHRDETE MITARBEITER WIEDER ZUR ARBEIT ZURÜCKKEHREN ODER ZU HAUSE BLEIBEN SOLLTEN.

- Bestimmte Maßnahmen wie die Telearbeit müssen eingeführt werden, um die Gefahr der Ansteckung besonders stark gefährdeter Mitarbeiter soweit wie möglich zu verringern. Das sind zum Beispiel Menschen im Alter von über 60 Jahren, Schwangere und Menschen, die unter Herz-Kreislauf-Erkrankungen und hohem Blutdruck, Diabetes, chronischen Lungenerkrankungen, Krebserkrankungen und Immunschwächekrankheiten leiden.
- Menschen, die über 60 Jahre sind, mit dem HI-Virus infiziert sind, eine aktive Tuberkulose oder eine Immunschwäche haben, unter einer Krebserkrankung leiden oder von einer solchen genesen sind, von der Sichelzellerkrankung betroffen oder Dialysepatienten sind, sollten nicht an ihren Arbeitsplatz zurückkehren.
- Die Rückkehr von Menschen mit Diabetes, Asthma oder hohem Blutdruck und von Schwangeren ist möglich, wenn ihnen das ärztlich erlaubt wurde, wenn ihre Ärzte ihren Gesundheitszustand fortlaufend überwachen, und wenn sie ihre Medikamente vorschriftsmäßig einnehmen und sich an ihren Behandlungsplan halten.

- Seien Sie in Ihren Erwartungen an die Aufgabenerfüllung flexibel.

FÜHREN SIE FLEXIBLE UND MITARBEITERFREUNDLICHE KRANKSCHREIBUNGSRICHTLINIEN UND -PRAKTIKEN EIN.

- Sorgen Sie dafür, dass Krankenstandsrichtlinien flexibel sind und den öffentlichen Gesundheitsempfehlungen entsprechen, und dass die Mitarbeiter diese Richtlinien kennen und verstehen.
- Implementieren Sie flexible Richtlinien, die es den Mitarbeitern erlauben, zu Hause zu bleiben, um sich um ein krankes Familienmitglied oder um Kinder zu kümmern, die aufgrund der Pandemie nicht in die Schule oder die Kindertagesstätte gehen können.
- Überprüfen Sie Ihre Personalverwaltungsrichtlinien, um sicherzustellen, dass die Richtlinien und Praktiken den offiziellen Gesundheitsempfehlungen und den Arbeitsgesetzen entsprechen.
- Entwickeln Sie Programme zur Unterstützung der Mitarbeiter im Hinblick auf ihre (körperliche und geistige) Gesundheit und wirtschaftliche und soziale Unterstützung. Es könnte sein, dass die Mitarbeiter mehr soziale, verhaltensbezogene und andere Dienstleistungen benötigen, um zum Beispiel den Tod eines nahestehenden Menschen zu verarbeiten.

STELLEN SIE IHRE ESSENZIELLEN GESCHÄFTSBEREICHE AUF DEN PRÜFSTAND, UND FINDEN SIE HERAUS, WIE VIEL VERTRAUEN ANDERE UND DIE BRANCHE IN IHRE DIENSTLEISTUNGEN ODER PRODUKTE HABEN.

- Seien Sie bereit, Ihre Geschäftspraktiken gegebenenfalls zu ändern, um geschäftskritische Tätigkeiten aufrechterhalten zu können (indem Sie zum Beispiel andere Lieferanten finden, Bestandskunden einen anderen Stellenwert einräumen oder gegebenenfalls einige Ihrer Geschäftstätigkeiten vorübergehend einstellen).
- Finden Sie andere Lieferketten für geschäftskritische Waren und Dienstleistungen.
- Vermitteln Sie Ihren Subunternehmern, wie wichtig es ist, kranke Mitarbeiter zu Hause bleiben zu lassen, und legen Sie es ihnen ans Herz, mitarbeiterfreundliche Krankschreibungsrichtlinien zu entwickeln.
- Fördern Sie die Entwicklung einer verantwortungsvollen Geschäftspolitik und die konsequente Einhaltung des Protokolls durch Lieferanten.
- Machen Sie sich Gedanken darüber, wie Ihr Unternehmen seine Geschäfte auch dann fortführen kann, wenn zahlreiche Mitarbeiter aufgrund von COVID-

19 ausfallen oder zu Hause bleiben, um sich um kranke Familienmitglieder oder ihre Kinder zu kümmern.

- Entwickeln Sie Notfallpläne, um Ihre wichtigsten Geschäftstätigkeiten auch dann fortsetzen zu können, wenn es zu Personalengpässen kommen sollte.
- Weisen Sie andere Mitarbeiter in geschäftskritische Arbeiten ein, damit das Unternehmen nicht in Schwierigkeiten gerät, wenn wichtige Mitarbeiter ausfallen.

Schutz von Leib und Leben

GEBEN SIE DIE REGELN UND PROTOKOLLE IM GANZEN UNTERNEHMEN BEKANNT.

- Erinnern Sie die Mitarbeiter durch Hinweisschilder am Mitarbeitereingang und in anderen Arbeitsbereichen daran, sich öfter die Hände zu waschen oder zu desinfizieren, um die Ausbreitung des Coronavirus verhindern zu helfen.

ZEIGEN SIE DEN MITARBEITERN, WIE SIE DIE AUSBREITUNG DES CORONAVIRUS VERHINDERN KÖNNEN.

- Verteilen Sie Informationen über COVID-19 – einschließlich der Übertragungswege, Präventionsmöglichkeiten, Symptome usw. – auf verschiedenen physischen und elektronischen Wegen.
- Informieren Sie Ihre Mitarbeiter darüber, wie man Teile der persönlichen Schutzausrüstung – wie zum Beispiel Masken und Handschuhe – richtig an- und auszieht, wenn die Tätigkeit oder Dienstleistung es erfordert.
- Verbreiten Sie Informationsmaterialien darüber, wie wichtig es ist, sich häufig mindestens 20 Sekunden lang mit Wasser und Seife die Hände zu waschen oder Handdesinfektionsmittel mit einem Alkoholanteil von mindestens 60% zu verwenden, wenn Seife und Wasser nicht zur Verfügung stehen.
- Sagen und zeigen Sie Ihren Mitarbeitern, wie sie ihr Haus betreten können, ohne andere einer Ansteckungsgefahr auszusetzen.

RICHTEN SIE SUPPORTSTRUKTUREN EIN.

- Tourismusdienstleister müssen die Mitarbeiter der Gesundheitsdienstleistern in ihrer Nähe kennen, die die Kunden bei Bedarf richtig unterstützen können.
- Außerdem müssen sie einen Ansprechpartner bei den Gesundheitsbehörden der Region oder Kommune haben, in der die betroffene Person ansässig ist, um die Anwendung der Gesundheitsprotokolle des Dienstleisters koordinieren zu können.

Gegebenenfalls muss der Dienstleister einen Bereich zu Zwecken der Isolierung

und Quarantäne bereitstellen, der den Richtlinien der Centers for Disease Control and Prevention der Vereinigten Staaten (CDC) und des Gesundheitsministeriums der Dominikanischen Republik entspricht.

PROTOKOLL FÜR DIE HOTEL- UND GASTGEWERBEBRANCHE

Umsetzungsbereich: Die beschriebenen Maßnahmen müssen von den Betreibern aller Hotels, Ferienanlagen, Gasthöfe, Paraderos, Bed & Breakfasts, Apartmenthotels, Gästehäuser und Timesharing-Unterkünfte unbedingt umgesetzt werden, um die Gesundheit von Gästen, Mitarbeitern, Besuchern und Geschäftspartnern zu schützen.

Aufsichtsgremium: Das Tourismusministerium der Dominikanischen Republik ist gemeinsam mit dem Gesundheitsministerium das zuständige Aufsichtsgremium.

Es wurde ein Zertifizierungsverfahren implementiert, das vom Tourismusministerium der Dominikanischen Republik (MITUR) in Abstimmung mit dem Hotelverband der Dominikanischen Republik (ASONAHORES) und dem Gesundheitsministerium durchgeführt wird. Dieses Verfahren dient der Zertifizierung der Einhaltung des nationalen Protokolls zum Management von COVID-19. Im Rahmen dessen wird ein dauerhafter Kommunikationsweg zur Verfügung stehen, um die Fortschritte in Bereichen nachvollziehen zu können, die noch nicht dem vorgeschriebenen Protokoll entsprechen.

Diese Zertifikationen werden gewährleisten, dass sich die Unterkunft und ihre Geschäftsleitung an die Vorschriften zur Eindämmung von COVID-19 halten. Außerdem werden sie dabei helfen, einen Grad an Kontrolle aufrecht zu erhalten, der den Gästen Vertrauen in die Maßnahmen einflößt, die zur Gewährleistung ihrer Gesundheit und Sicherheit in den Unterkünften ergriffen wurden.

ANMELDUNG BEI DER ANKUNFT (CHECK-IN)

1. Alle Gäste müssen zum Zeitpunkt ihrer Ankunft im Hotel oder ihres Check-ins einer Gesundheitsprüfung unterzogen werden, die aus Folgendem besteht:
 - a) Der Messung und Erfassung der Körpertemperatur mittels einer Wärmebildkamera; sie sind eine Voraussetzung dafür, die Unterkunft betreten zu dürfen. Das Ergebnis dieser Messungen muss protokolliert werden und ist vorzulegen, wenn zuständige Aufsichtsgremien Auskunft darüber verlangen oder es in der Zukunft zu einem Vorfall kommen sollte.
 - b) Einer Erklärung hinsichtlich des Gesundheitszustands und Angaben zur

Reise. Jeder Gast sollte angeben, ob er irgendwelche Symptome hat, und ob er in den letzten 14 Tagen in direkten Kontakt mit jemandem gekommen ist, bei dem COVID-19 diagnostiziert wurde. Die Gäste müssen angeben, ob sie sich laut den Standards und Richtlinien des Gesundheitsministeriums während ihres Aufenthalts in Selbstquarantäne oder Isolierung begeben müssen.

2. Das Empfangspersonal muss angewiesen und darin geschult werden, die Kunden über die Anwendung dieses Protokolls sowie alle medizinischen oder pharmazeutischen Leistungen, die gebraucht werden könnten, zu informieren. Außerdem müssen die Mitarbeiter erfahren, welche Isolierungsverfahren zu befolgen sind, wenn Gäste eine hohe Körpertemperatur aufweisen oder angeben, verdächtige Symptome oder riskanten Kontakt zu anderen zu haben bzw. gehabt zu haben.
3. Hotels werden einen Prozess des digitalen Check-ins von Gästen vor ihrer Ankunft im Hotel entwickeln und bekanntmachen. Er gewährleistet, dass die Wartezeit soweit wie möglich verkürzt wird und die Gäste nur noch ihren Zimmerschlüssel abholen müssen, damit sich keine Menschenmengen an der Rezeption bilden.
4. Bringen Sie Markierungen auf dem Boden an, um den sicheren Abstand (zwei Meter) zu kennzeichnen, den Gäste oder Mitglieder von Gruppen zueinander einhalten müssen, während sie im Rezeptionsbereich warten.
5. Informieren Sie die Gäste über die Sicherheitsprotokolle zur Verhinderung der Ausbreitung des Coronavirus, und teilen Sie ihnen mit, wie sie bei Bedarf weitere Informationen bekommen können. Weisen Sie sie mit Nachdruck darauf hin, dass in öffentlichen Bereichen/Gemeinschaftsräumen ein Mund-Nasenschutz getragen werden muss.
6. Bringen Sie Hinweisschilder in Gemeinschaftsbereichen an, die Anweisungen für Gäste enthalten, die sich unwohl fühlen und/oder Fieber oder COVID-19-Symptome haben. Aus diesen Schildern muss hervorgehen, wo sich die Medical Unit for Permanent Attention (MUPA) und der Isolationsraum befinden, und wie man medizinisches Fachpersonal erreichen kann. Wenn die Gäste in der Unterkunft ankommen, sollten sie mündlich auf diese Hinweisschilder aufmerksam gemacht und über ihren Inhalt informiert werden.
7. Händigen Sie den Gästen eine gedruckte oder digitale Version der Sicherheitsprotokolle aus, die im Hotel implementiert werden. Sie sollte mindestens folgende Angaben enthalten:
 - Die Vorkehrungen, die zum Schutz der Mitarbeiter und Gäste getroffen wurden
 - Eine Aufstellung von Antworten auf häufig gestellte Fragen

- Kontaktinformationen bei Fragen oder Bedenken, die während des Aufenthalts aufkommen
 - Die Verfahren zum Umgang mit Verdachtsfällen von COVID-19 oder bei einem Kontakt mit dem Coronavirus
8. An der Rezeption muss Folgendes vorhanden sein: Desinfektionsgel, Desinfektionslösung oder -spray mit 70% Alkohol, Masken, Einweg-Handschuhe, Papiertücher und Tretmülleimer.
 9. Der Empfangstresen muss regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden, vor allem nach dem Empfang eines Gasts/Kunden oder einer Reisegruppe.
 10. Verringern Sie soweit wie möglich die Anzahl der Gegenstände, die der Gast/Kunde berühren kann, wie etwa Zeitschriften, Getränke oder Bücher. Wenn diese Gegenstände bereitstehen, müssen sie ist oft und nach jedem Kontakt desinfiziert werden.
 11. Händigen Sie den Gästen zu ihrem Check-in im Hotel ein Hygienepaket aus, oder legen Sie es in das Gästezimmer. Dieses Paket muss Handdesinfektionsgel und Mund-Nasen-Bedeckungen (Alltagsmasken) enthalten.
 12. Diese neuen Protokolle der Interaktion zwischen Gästen, Mitarbeitern und Partnern müssen zu jedem Zeitpunkt berücksichtigt werden, um den Service auf eine persönliche Weise leisten zu können.
 13. Entfernen Sie alle Wasserspender.

REINIGUNG VON GÄSTEZIMMERN

1. Das Reinigungspersonal muss bei der Reinigung der Gästezimmer eine Mund-Nasen-Bedeckung und Einweghandschuhe tragen; letztere sind nach der Reinigung zu entsorgen.
2. Die Reinigungskräfte müssen die Oberflächen, die oft mit den Händen berührt werden, gründlich reinigen und desinfizieren. Dazu gehören Türklinken und -drücker, Toilettenspülungen, Wasserhähne, Geländer, Fahrstuhlknöpfe, Schalter, Kühlschränke, Tischlampen, Beistelltische, Telefone, Fernbedienungen, Touchscreens usw.
3. Fest montierte Textilien wie Gardinen, Fenstervorhänge, Duschvorhänge usw. müssen ebenfalls desinfiziert werden. Die Wärmedesinfektion erfolgt mittels eines Dampfreinigers.
4. Handtücher, Bettlaken und andere Textilien werden in Wäschesäcke gepackt

und bei hohen Temperaturen (mindestens 70° Celsius) gewaschen.

5. Der COVID-19-Compliance-Officer (CCO) muss dafür sorgen, dass die Zimmerreinigungsprotokolle befolgt werden, und dass der Tag, die Uhrzeit und der Name des Mitarbeiters, der die Reinigung durchgeführt hat, richtig dokumentiert werden.
6. Nachdem ein Gast mit COVID-19-Symptomen oder einer COVID-19-Diagnose den Raum verlassen hat, sollte der Raum von Reinigungskräften, die eine vollständige Schutzausrüstung (PSA) tragen, einer Tiefenreinigung unterzogen werden und danach drei Tage nicht belegt werden.
7. Es wird empfohlen, den Minibarservice einzustellen.
8. Es ist ratsam, den Gast zu fragen, ob er möchte, dass seine Bettwäsche regelmäßig ausgetauscht wird, und ihm diese Option auf seinen Wunsch hin anzubieten. Alle Teile der Bettwäsche müssen nach jedem Aufenthalt eines Gasts ausgetauscht werden, selbst wenn ein Bett nicht benutzt wurde.
9. Die Gäste haben das Recht zu verlangen, dass kein Zimmerservice geleistet wird, und Reinigungsmaterialien zur Verfügung gestellt zu bekommen, wenn sie ihr Zimmer selbst reinigen wollen.
10. Badehandtücher und Toilettenartikel müssen nach jedem Aufenthalt eines Gasts ausgetauscht werden. Nicht benutzte Handtücher und Toilettenartikel dürfen nicht wiederverwendet werden.
11. Nach dem Abschluss der Reinigung und vor Verlassen des Zimmers ist eine Reinigungs- und Desinfektionskarte am Kopfende des Betts zu hinterlassen. Diese Karte sollte darauf hinweisen, dass das Zimmer gründlich gereinigt und desinfiziert wurde. Sie muss unterschrieben und mit Datum und Uhrzeit der Reinigung versehen werden.
12. Die Zimmer müssen während des ganzen Aufenthalts eines Gasts mit Flüssigseife zum Händewaschen ausgestattet sein. Dabei ist sicherzustellen, dass immer genug Flüssigseife vorhanden ist.
13. Geben Sie den Gästen die Möglichkeit, sich für einen flexiblen Reinigungsplan zu entscheiden, bei dem die Reinigung nicht jeden Tag stattfindet. Ob eine Reinigung notwendig ist, entscheiden dann die Unterkunft und der Gast.

Außerdem könnten die Gäste Reinigungsprodukte verlangen, um ihr Zimmer selbst zu reinigen.

14. Lassen Sie die Filter, Schlitze und Düsen der Lüftungsanlagen regelmäßig prüfen und reinigen.
15. Für den Fall, dass Gäste nachweislich oder vermutlich an COVID-19 erkrankt sind, müssen erweiterte Zimmerreinigungs- und Desinfektionsprotokolle entwickelt und implementiert werden.
16. Nutzen Sie digitale Anwendungen („Apps“), die alle Informationen enthalten, die Gäste benötigen könnten – wie etwa Menüfolgen, Speise- und Cocktailkarten, Dienstleistungen, Aktivitäten, Möglichkeiten der Buchung von Ausflügen und Restaurantplätzen sowie Zeitpläne – um die Berührung von Druckerzeugnissen im Zimmer zu vermeiden.
17. Fügen Sie Desinfektionsgel und Flüssigseife zu den Dingen hinzu, die sich zum Zeitpunkt des Check-ins bereits im Zimmer befinden müssen. Sie müssen nicht nur täglich wiederaufgefüllt, sondern auch auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.
18. Entfernen Sie mobile Dekorationsobjekte aus dem Zimmer, wie etwa zusätzliche Kissen, Decken oder Bettwäsche, um eine mögliche Kontamination mit dem Virus auszuschließen.
19. Legen Sie im Zimmer eine Karte aus, mit der Sie die Gäste über die Medical Unit for Permanent Attention (MUPA) informieren. Sie muss die Gäste darauf hinweisen, dass sich ständig medizinisches Fachpersonal im Hotel befindet, an das sich die Gäste wenden sollten, wenn sie COVID-19-Symptome haben. Nach der Abreise jedes Gastes muss diese Karte entsorgt werden.

VORSCHRIFTEN ZUM UMGANG MIT KUNDEN, DIE COVID-19-SYMPTOME ODER EINE COVID-19-DIAGNOSE BEKOMMEN HABEN

1. Sorgen Sie dafür, dass stets eine bestimmte Anzahl von gereinigten Zimmern zur Verfügung steht, um in ihnen Kunden unterzubringen, die COVID-19-Symptome haben oder sich in Quarantäne begeben müssen.
 - a) Diese Zimmer sollten ein stückweit von den anderen belegten Zimmern des Hotels entfernt sein. Sie sollten sich möglichst alle im selben Stockwerk befinden und nebeneinander liegen, damit sich die Mitarbeiter bes-

ser um die isolierten Gäste kümmern können.

- b) Stellen Sie ein Team zusammen, das mit der Betreuung der Kunden in den Isolierungsräumen betraut ist. Die Mitglieder dieser Teams werden durch Schulungen in ihre diesbezüglichen Aufgaben eingewiesen werden.
 - c) Sorgen Sie dafür, dass immer geeignete persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu Betreuung von Kunden zur Verfügung steht, die nachweislich oder vermutlich mit dem Coronavirus infiziert sind.
 - d) Händigen Sie Gästen, die sich in Quarantäne oder Isolierung befinden, chirurgische Gesichtsmasken aus.
 - e) Medizinische Fachkräfte werden Kunden, die sich in Quarantäne befinden, in Isolierungsräumen besuchen, wenn keine Verlegung in ein medizinisches Zentrum notwendig ist.
2. Informieren Sie das Tourismusministerium über die Anzahl der Räume, die in jedem Hotel zu Zwecken der Isolierung zur Verfügung stehen.
 3. Führen Sie eine Bestandsliste persönlicher Schutzausrüstung (PSA), und haben Sie immer genügend Infrarot-Thermometer zur Hand, um die Körpertemperatur von Gästen und Mitarbeitern zu messen.
 4. Der Leiter des Medical Unit for Permanent Attention muss die lokalen Gesundheitsbehörden gegebenenfalls darüber informieren, dass sich ein Gast mit dem Verdacht auf COVID-19-Symptomen im Hotel aufhält, und sie über den Verlauf der Erkrankung auf dem Laufenden halten.
 5. Die MUPA muss ein Team von medizinischen Fachkräften von den lokalen Gesundheitsbehörden anfordern, um die Gäste, die COVID-19-Symptome haben oder vermutlich an COVID-19 erkrankt sind, auf ihre Infektion mit dem Coronavirus zu testen. Außerdem müssen die personenbezogenen Daten des Gasts oder der Gäste, bei denen COVID-19-Symptome oder -Verdachtsfälle vorliegen, im Tagesprotokoll der Einheit (Unit) erfasst werden.
 6. Verhindern Sie, dass gesunde Menschen mit Gegenständen in Kontakt kommen, die durch infizierte Gäste verunreinigt wurden. Geschirrtteile wie Teller und Besteck dürfen nur von ihnen allein verwendet werden.
 7. Informieren Sie Gäste darüber, dass es Quarantäneräume im Hotel gibt, und gegebenenfalls darüber, dass sich infizierte Menschen in diesen Hotelbereichen aufhalten.
 8. Stimmen Sie sich mit den lokalen Gesundheitsbehörden ab, wenn die Möglichkeit besteht, den infizierten Gast oder die infizierten Gäste in ein Krankenhaus zu verlegen, und lassen Sie sich über die weiteren Entwicklungen infor-

mieren.

UMGANG MIT GEPÄCK

1. Das Gepäck von Gästen muss bei ihrer Ankunft im Hotel grundsätzlich desinfiziert werden. Zu diesem Zweck müssen im Hotel feuchte Desinfektionstücher oder Desinfektionsspray mit 70% Alkohol vorhanden sein, um von Gästen und Mitarbeitern zur Desinfektion der Gepäckstücke verwendet werden zu können.
2. Am Tresen des Gepäckabfertigungsraums oder im Gepäckabfertigungsbereich muss eine Handdesinfektionsstation angebracht sein.
3. Bringen Sie Abstandsmarkierungen im Wartebereich des Gepäckabfertigungsraums an.
4. Die Oberfläche des Gepäckträgertresens muss nach jedem Kontakt mit einem Gast gereinigt und desinfiziert werden.
5. Es wird empfohlen, Gästen alkoholgetränkte Tücher zur Verfügung zu stellen, damit ihre Mobiltelefone oder Kreditkarten bei ihrer Ankunft im Hotel desinfizieren können.
6. Die Kofferräume, Gepäckaufbewahrungsbereiche und internen Transportfahrzeuge müssen regelmäßig von Fahrern und Gepäckträgern desinfiziert werden.

CONCIERGES/ INFORMATIONSKIOSKE UND REISEVERANSTALTER

1. Vermeiden Sie nach Möglichkeit die Verwendung von Broschüren und Zeitschriften durch mehrere Menschen. Wenn Sie einem Gast eine Broschüre oder Zeitschrift zur Ansicht geben, sollten Sie sie ihm im Anschluss daran schenken. Informieren Sie Ihre Gäste über Aktivitäten, Ausflüge und andere Dinge nach Möglichkeit mit Hilfe von Aushängen oder digitalen Medien. Broschüren müssen hinter dem Schreibtisch/Tresen bleiben und dürfen dem Gast nur dann ausgehändigt werden, wenn er es verlangt. Solche Informationsmaterialien müssen laminiert sein und vor und nach jeder Verwendung

- desinfiziert werden.
2. Desinfizieren oder waschen Sie Ihre Hände nach jedem Kontakt mit einem Gast und häufig im Laufe des Tages.
 3. Desinfizieren Sie Schreibtische und andere Tische häufig während der Öffnungszeiten.
 4. Desinfizieren Sie den Schreibtisch oder den Stand jedes Mitarbeiters bei jedem Schichtwechsel, einschließlich des Stuhls, des Computers, der Tastatur, des Schreibtischs usw.

GEMEINSCHAFTSRÄUME

1. Stellen Sie Handdesinfektionsgel in allen Gemeinschaftsräumen, Gängen und Fahrstühlen bereit, und kennzeichnen und etikettieren Sie es ordnungsgemäß.
2. Passen Sie die Reinigungs- und Desinfektionspläne so an, dass öfter und intensiver gereinigt und desinfiziert wird. Legen Sie dabei besonderen Wert auf die Reinigung harter Oberflächen, die häufig berührt werden, wie etwa Türknaufe, Möbel, Waschbecken, Barhocker, Fußböden, Telefone usw. Zur Reinigung können Bleichmittel für den Hausgebrauch oder alkoholbasierte Desinfektionsmittel (mit 70% Alkohol) verwendet werden, wobei aber darauf zu achten ist, dass die Benutzer durch Sicherheitsvorkehrungen vor den schädlichen Wirkungen solcher Chemikalien geschützt werden.
3. Sorgen Sie durch konkrete Maßnahmen dafür, dass die Höchstzahl von Menschen, die sich zur selben Zeit in den einzelnen Bereichen der Unterkunft befinden dürfen, nicht überschritten wird. Das beinhaltet, Gemeinschaftsbereiche (wie die Rezeption, Speiseräume, Restaurants, Bars, Spas, Schwimmbäder, Zuschauerräume usw.) so aufzuteilen, dass Menschen stets zwei Meter Abstand voneinander halten.
4. Sorgen Sie dafür, dass die Räume, in denen sich die meisten Menschen aufhalten, ausreichend gelüftet werden.
5. In allen Poolbereichen und Strandabschnitten und auf allen Parkplätzen muss der Mindestabstand von zwei Metern zwischen Tischen, Stühlen, Sofas, Sonnenstühlen, Ottomanen usw. eingehalten werden. Nur Familienmitglieder dürfen zusammensitzen.
6. Unterhaltungsprogramme im Poolbereich werden zeitweilig ausgesetzt.
7. Rettungsschwimmer, Bademeister und Sicherheitsleute sollten mit Hilfe von Hausmeistern und Strand- und Poolbereichsmitarbeitern gewährleisten, dass nur eine begrenzte Zahl von Gästen Strände und Poolbereiche betritt, um zu große Menschenansammlungen zu vermeiden. Außerdem müssen sie dafür

sorgen, dass sich die Gäste oder Reisegruppen in Gemeinschaftsräumen an die Abstandsregeln halten.

8. Öffentliche Toilettenräume müssen mit Mitarbeitern besetzt sein, um zu gewährleisten, dass sie häufig gereinigt und desinfiziert werden. Diese Mitarbeiter müssen die Gäste auch freundlich darauf hinweisen, dass sie sich richtig die Hände waschen und antibakterielles Gel verwenden sollten, wenn sie den Bereich betreten und verlassen.
9. An öffentlichen Orten wie Fluren, Eingangshallen, Toiletten, Fahrstühlen, Aufzughallen und Restaurants müssen Plakate/Hinweisschilder mit Informationen darüber angebracht sein, welche Gesundheits- und Sicherheitsmaßnahmen im Gebäude ergriffen wurden. Außerdem sollten sie die Gäste unter anderem darauf hinweisen, dass sie sich häufig die Hände waschen, antibakterielles Handgel verwenden und in die Armbeuge husten sollten.
10. Sorgen Sie dafür, dass vornehmlich die Treppen benutzt werden, und dass die Fahrstühle den Menschen vorbehalten sind, die sie wirklich brauchen. Die Fahrstuhlknöpfe müssen alle 60 Minuten desinfiziert werden; das gilt auch für die Personal- und Dienstaufzüge.
11. Um zu vermeiden, dass sich in den ersten Monaten nach der Wiedereröffnung von Hotels zu viele Gäste in den Gemeinschaftsbereichen aufhalten, sollte die Hotelbelegung in Hotels mit mehr als 500 Zimmern zeitweilig reduziert werden – auf 30% im September, 50% von September bis November und 75% im Dezember.
12. Gegenstände dürfen nicht von mehreren Kunden gemeinsam verwendet werden, und Gäste erhalten Zugang zu Räumen oder Produkten zum Händewaschen.
13. Nicht verwendete Zonen müssen eindeutig in mehreren Sprachen als eingeschränkt zugänglich oder geschlossen gekennzeichnet werden.
14. Desinfizieren Sie fortlaufend die Möbel (wie Tische und Bänke) in Gemeinschaftsräumen.
15. Desinfizieren Sie alle Oberflächen, die von Gästen häufig berührt werden, in den Geschäftszeiten mindestens alle zwei Stunden nach dem Rotationsprinzip. Dazu gehören Türklinken, Geländer, Schreibtische, flache Oberflächen, Bedienknöpfe, Fahrstühle usw.
16. Gewährleisten Sie die sichere Entsorgung von PSA nach Maßgabe der Richtlinien der Weltgesundheitsorganisation (WHO) zur sicheren Entsorgung.

FAHRSTÜHLE

1. Versuchen Sie die Menschen dazu zu bewegen, vornehmlich die Treppen zu benutzen und die Fahrstühle denen zu überlassen, die sie wirklich brauchen; das gilt auch für Personal- und Dienstaufzüge.
2. Bringen Sie Hinweisschilder zu den Fahrstuhlregelungen an, und begrenzen Sie die Nutzung des Fahrstuhls auf eine bestimmte Menge von Gästen, sofern sie nicht zur selben Familie gehören.
3. Markieren Sie den Abstand von zwei Metern auf dem Boden vor Fahrstühlen, vor denen sich Warteschlangen bilden könnten.
4. Bringen Sie Handgelspender mit antibakteriellem Gel, das 70% Alkohol enthält, auf jedem Stockwerk außerhalb der Fahrstühle an, um es den Gästen zu ermöglichen, sich vor/nach der Fahrstuhlbenutzung die Hände zu desinfizieren.
5. Stellen Sie nach Möglichkeit Papiertücher oder Baumwollpads in einem Spender in der Nähe des Fahrstuhls bereit, die die Gäste verwenden können, um die Fahrstuhlknöpfe nicht direkt berühren zu müssen.
6. Desinfizieren Sie alle Fahrstuhlknöpfe und Geländer häufig im Laufe des Tages. Fahrstühle müssen mindestens einmal pro Stunde desinfiziert werden.

GELDAUTOMATEN

1. Stellen Sie antibakterielle Feuchttücher mit 70% Alkohol und/oder Desinfektionsgel in der Nähe von Geldautomaten bereit, damit sich die Gäste vor und nach der Benutzung des Automaten die Hände desinfizieren können.
2. Stellen Sie nach Möglichkeit Papiertücher oder Baumwollpads in einem Spender in der Nähe des Geldautomaten bereit, die die Gäste verwenden können, um die Bedienknöpfe des Automaten nicht direkt berühren zu müssen.
3. Desinfizieren Sie die Geldautomatentastatur jeden Tag stündlich.

NUTZUNG VON STRÄNDEN, SWIMMINGPOOLS UND JACUZZIS

STÜHLE UND SONNENSCHIRME

1. Platzieren Sie Sonnenschirme/Sonnenstühle/Cabanas so, dass sie mindestens zwei Meter voneinander entfernt sind. Beachten Sie dabei die offiziellen Abstandsregelungen und die Begrenzung der Personenzahl.
2. Desinfizieren Sie Stühle/Schirme nach jedem Gebrauch durch einen Gast.
3. Lassen Sie Gruppen von bis zu zehn Menschen gleichzeitig den Swimmingpool benutzen. Wenn eine Gruppe aus mehr als zehn Menschen besteht, sollten Sie sie in Grüppchen aufteilen, die der zulässigen Höchstzahl an Personen entsprechen.
4. Stellen Sie antibakterielles Gel mit 70% Alkohol und (nach Möglichkeit) Feuchttücher an strategisch wichtigen Orten am Pool und am Strand bereit. Stellen Sie einen Mülleimer mit Deckel bereit, der nicht mit den Händen berührt werden muss.

STRANDZUGANG

1. Ermitteln Sie die maximale Personenkapazität des Strandbereichs. Berechnen Sie die neue Kapazität, indem Sie die Größe der Fläche durch den erforderlichen Mindestabstand zwischen Personen teilen. Stellen Sie Hinweisschilder mit der neuen Kapazitätsgrenze auf.
2. Kennzeichnen Sie die vorgeschriebenen Mindestabstände in der Eingangszone um Strand, in der sich Menschenschlangen bilden könnten, mit Hilfe von Klebeband, Bodenaufklebern oder auf andere Weise.
3. Weisen Sie die Gäste darauf hin, dass das Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen Erwachsenen freigestellt ist und Kindern nicht empfohlen wird. Bringen Sie entsprechende Hinweisschilder an.

NUTZUNG DES SWIMMINGPOOLS

1. Stellen Sie die Einhaltung des Mindestabstands zwischen Personen im Wasser mit Hilfe von Bademeistern und Poolmitarbeitern sicher.
2. Erlauben Sie es Gruppen von Verwandten und Freunden, im Wasser zusammenzukommen.

3. Stellen Sie sicher, dass Kleinkinder im Wasser keine Mund-Nasen-Bedeckungen tragen, da sie beim Tauchen mit Maske ertrinken könnten. Erwachsene können mit Maske ins Wasser gehen, wenn sie dies wünschen.
4. Schränken Sie den Gebrauch von wiederverwendbaren Wasserspielzeugen ein (wie etwa Luftmatratzen, Schwimmringen, Hängematten, Spielen und Wassertrampolins), oder gewährleisten Sie, dass sie im Laufe des Tages ständig desinfiziert werden.
5. Halten Sie das Wasser im Pool sauber, indem Sie Teststreifen verwenden und regelmäßig den PH-Wert und den Chlorgehalt prüfen.
6. Verlangen Sie von allen Reinigungskräften, Einweg-PSA zu tragen, während sie die Wasserqualität prüfen, den Pool reinigen, das Deck und das Mobiliar (Schirme, Stühle, Tische usw.) desinfizieren.
7. Bitten Sie alle Gäste, sich vor dem Betreten des Pools zu duschen.
8. Fordern Sie alle Gäste auf, sich die Hände zu desinfizieren oder zu waschen, bevor sie den Poolbereich betreten. Zu diesem Zweck können sie antibakterielles Handgel mit 70% Alkohol verwenden, das in Spendern auf dem/den Pool-Deck(s) bereitsteht.
9. Verringern Sie die maximale Personenkapazität von Pools und Jacuzzis so, dass ein Mindestabstand von zwei Metern zwischen allen Personen gewährleistet ist, oder dass eine Gruppe von höchstens zehn Menschen Zugang zu ihnen hat.
10. Erlauben Sie die Durchführung von Tanzveranstaltungen auf dem Pool-Deck, solange dort genügend Platz zur Verfügung steht, um die Einhaltung des Mindestabstands zwischen den Teilnehmern und dem Veranstaltungsleiter zu gewährleisten.

WASSERRUTSCHEN

1. Stellen Sie beim Einsatz von Wasserrutschen sicher, dass die Gäste beim Rutschen und Eintritt ins Wasser keine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.
2. Desinfizieren Sie die oft verwendeten Bedienknöpfe nach jeder Benutzung durch einen Gast (und betrauen Sie nach Möglichkeit einen Mitarbeiter mit dieser Aufgabe, der die Benutzung der Wasserrutsche überwacht).
3. Desinfizieren Sie das Gelände, das zu der Wasserrutsche führt, mindestens einmal pro Stunde.

4. Desinfizieren Sie wiederverwendbaren Wasserrutschgeräte wie Röhren, Rutschretter, Matten usw. nach ihrer Benutzung durch jeden Gast.

HANDTÜCHER

1. Verwenden Sie keine Handtuchkarten mehr, sondern nehmen Sie stattdessen die persönlichen Daten der Personen auf, die die Handtücher mieten – mit Namen und Zimmernummer usw.
2. Stellen Sie einen kontaktlosen Behälter zur Rückgabe gebrauchte Handtücher bereit, in den die Gäste ihre Handtücher werfen können, ohne dass die Mitarbeiter sich darum kümmern müssen.
3. Entfernen Sie alle nicht zurückgegebenen oder unbenutzten Handtücher regelmäßig im Laufe und am Ende des Tages, und tragen Sie dabei eine Mund-Nasen-Bedeckung und einen Handschutz.

BADEMEISTER

1. Bademeister müssen zwar Gesichtsschilde tragen, aber der Gebrauch von Masken ist nur dann notwendig, wenn sie im Abstand von weniger als zwei Metern mit Gästen interagieren.
2. Machen Sie die Bademeister mit den internationalen Standards und bewährten Praktiken vertraut.
3. Desinfizieren Sie die Station/Cabanas/Stühle usw. der Bademeister nach jedem Schichtwechsel.

WASSERSPORT & WASSERAKTIVITÄTEN

1. Kennzeichnen Sie die vorgeschriebenen Mindestabstände im Wartebereich oder an den Verkaufsstellen mit Hilfe von Klebeband, Bodenaufklebern oder auf andere Weise.
2. Alle lebensrettenden Wassergeräte, Schwimmkörper, Taucheranzüge, Schnorchel, Kajaks, Tretboote, Bananenboote, Ruder usw. müssen nach jedem Gebrauch desinfiziert werden, und diese Desinfektion muss im Rahmen eines Reinigungsprotokollverfahrens dokumentiert werden. Alle Geräte müssen mit einer Nummer versehen und ins Desinfektionsprotokoll eingetragen werden.
3. Reinigen Sie Tresen und Verkaufsstellen regelmäßig nach jedem Kundenkontakt und im Laufe des Tages bei jedem Schichtwechsel.

4. Händigen Sie Gästen keine Preislisten oder Druckerzeugnisse aus. Geben Sie die Informationen auf schwarzen Brettern oder in den sozialen Medien bekannt. Gedruckte Preislisten müssen laminiert werden und vor und nach jedem Gebrauch desinfiziert werden. Desinfizieren Sie auch die Stifte, die zum Ausfüllen von Formularen verwendet werden, nach jeder Benutzung.
5. Begrenzen Sie die Anzahl der Fahrgäste in jedem Wassersportboot nach Maßgabe der Abstandsregelung von zwei Metern und der maximalen Zahl von zehn Menschen pro Boot.
6. Sorgen Sie dafür, dass Gäste einen Abstand von mindestens zwei Metern voneinander halten (Einzelpersonen oder Gruppen).
7. Verlangen Sie von den Gästen, sich die Hände zu desinfizieren oder zu waschen, bevor sie an Bord gehen oder an einer Wassersportaktivität teilnehmen.
8. Bieten Sie den Gästen bei Bedarf Einweg-Handschuhe an.
9. Bieten Sie zeitweilig keinen Buffet-service auf Ausflugsbooten mehr an, und servieren Sie Mahlzeiten in einzelnen Portionen unter Einhaltung aller Hygienevorschriften.
10. Entfernen Sie alle Wasserspender.
11. Desinfizieren Sie Behälter nach jedem Ausflug mit einem alkoholbasierten Reinigungsmittel (mit einem Alkoholanteil von mindestens 70%).

LIEFERANTEN UND VERSORGUNGSGÜTER

1. Führen Sie Buch über die Ankunft/Abfahrt von Lieferanten:
 - a. Sorgen Sie dafür, dass sie jederzeit PSA tragen, und dass sie auf dem Betriebsgelände von Hotelmitarbeitern begleitet werden, um sicherzustellen, dass sie die entsprechenden Regeln befolgen.
 - b. Messen Sie die Körpertemperatur der Lieferanten mit einem Infrarotthermometer, und führen Sie Buch darüber.
 - c. Lieferanten dürfen nur an einem vorher vereinbarten Tag zur festgesetzten Uhrzeit das Hotel betreten. Im Hotel müssen sie stets von Sicherheitskräften überwacht werden, um zu verhindern, dass Menschenansammlungen in den Service- und Lagerbereichen entstehen.
2. Die Pakete und Waren, die eingehen, müssen vollständig mit chlorhaltigem Bleichmittel, Alkohol oder anderen Desinfektionsmitteln, die internationalen Normen entsprechen, vorschriftsmäßig desinfiziert werden.

- Waren müssen so schnell wie möglich und unter Einhaltung des empfohlenen Mindestabstands entgegengenommen werden.
- Messen Sie die Körpertemperatur aller Mitarbeiter des Lieferanten. Menschen mit einer erhöhten Körpertemperatur sollten gemeldet und nicht aufs Betriebsgelände gelassen werden.
- Boten sollten jederzeit PSA tragen und von Hotelmitarbeitern begleitet werden, um sicherzustellen, dass sie die Regeln befolgen.
- Behalten Sie einen bestimmten Bereich dem Empfang von Waren vor, und verhindern Sie, dass sich Lieferanten in den Gemeinschaftsbereichen und Gästeservicebereichen aufhalten.
- Desinfizieren Sie die Wareneingangsbereiche nach jeder Lieferung.
- Alle Produkte (Flaschen, Lebensmittel, Kartons), die in den Unterkünften verwendet werden, müssen ordnungsgemäß desinfiziert werden, bevor sie hineingelangen.
- Flaschenware: Besprühen Sie sie zur Desinfektion mit einer chlorhaltigen Lösung. Lassen Sie das Produkt mindestens 5 Minuten einwirken, und entfernen Sie es mit einem Einweglappen oder Papierhandtuch.
- Frischwaren (nicht vakuumverpackt): Entfernen Sie die Originalverpackung, und lagern Sie sie in einem sicheren Behälter.
- Tiefgefrorene Produkte im Allgemeinen: Entfernen Sie die Originalverpackung so schnell wie möglich, und lagern Sie sie sofort bei -18 °C ein.

RESTAURANT- UND KÜCHENBEREICHE

1. Sicherheit von und Umgang mit Lebensmitteln. Personen, die für den Umgang mit Lebensmitteln zuständig sind, müssen die vorschriftsmäßigen Praktiken anwenden, die zu ihrem Aufgabenbereich gehören. Dabei müssen die Arbeitskräfte beachten, dass diese Konzentration auf neue Vorkehrungen zur Verringerung der Ansteckungsgefahr die bestehenden Lebensmittelsicherheitsnormen keinesfalls außer Kraft setzt.
1. Arbeitskräfte müssen an ihren Arbeitsplätzen einen Abstand von mehr als zwei Metern voneinander einhalten.
2. Küchenpersonal muss stets eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.
3. Mitarbeiter müssen sich gründlich, regelmäßig und richtig die Hände waschen, nachdem sie mit möglichen Kontaminationsquellen in Kontakt gekommen sind.
4. Gebrauch von Einweghandschuhen:
 - a. Wechseln Sie sie häufig, und waschen Sie sich zwischendurch die Hände.
 - b. Die zu erledigenden Aufgaben müssen daraufhin überprüft werden, ob sie die Gefahr einer Kreuzkontamination mit sich bringen. Demnach wird das Tragen von Einweghandschuhen beim Servieren von verzehrfertigen Lebensmitteln empfohlen.
5. Alle Menschen, die die Küchen- oder Restaurantbereiche betreten, müssen die vorgeschriebenen Gesundheits- und Sicherheitsregeln einhalten, die Folgendes beinhalten:
 - a) Messung der Körpertemperatur;
 - b) Ausfüllen eines Gesundheitsfragebogens; und
 - c) Händewaschen beim Eintreten und fortlaufend während des Besuchs, Gebrauch von Desinfektionshandgel, Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen und möglicherweise von Handschuhen.
6. Reinigen Sie alle Bereiche noch gründlicher als vorher, und führen Sie Buch über alle Reinigungsprozesse.
7. Stellen Sie die Angebote der Selbstbedienung mit Lebensmitteln und Getränken ein, und teilen Sie lieber einzelne Portionen aus, als Lebensmittel und Getränke auf Tablett herumszureichen.
8. Bringen Sie einen Desinfektionsmittelpender im Kundenbereich und im Küchenpersonalbereich an, und weisen Sie einen Mitarbeiter an, die Leute disk-

ret darauf hinzuweisen, dass sie sich vor dem Betreten des Restaurants die Hände waschen müssen. Bringen Sie Hinweisschilder an, denen die Lage der Desinfektionsstation zu entnehmen ist.

9. Servicemitarbeiter, die in Bereichen mit direktem Kundenkontakt tätig sind, müssen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen und ihren Gesundheitszustand fortlaufend überwachen.
10. Bringen Sie in den Servicebereichen Schilder an, die die Gäste darüber informieren, dass die Tische vor ihrer Ankunft gereinigt und desinfiziert wurden.
11. Lassen Sie den Großteil der À-la-Carte-Restaurants geöffnet, und zwar unabhängig davon, wie gut das Hotel belegt ist.
12. Entfernen Sie die Speisekarten aus dem Restaurant, und stellen Sie sie den Gästen nur in digitaler Form über einen QR-Code oder eine Mobilgeräte-App zur Verfügung.
13. Entfernen Sie alle Wasserspender zur Selbstbedienung.
14. Restaurantbelegung und Abstandhalten
 - a. Verringern Sie die Aufnahmekapazität von Buffets und Restaurants um 15 bis 30%, um mehr Platz zwischen den Besuchern zu schaffen und zu verhindern, dass sich viele Menschen gleichzeitig an einem Ort aufhalten.
 - b. Halten Sie die empfohlenen Kapazitätsbeschränkungen in jedem Raum ein, die besagen, dass sich höchstens vier Menschen gemeinsam auf zehn Quadratmetern aufhalten dürfen, und dass ein Abstand von zwei Metern zwischen Mitgliedern verschiedener Familien eingehalten werden muss. Richten Sie gegebenenfalls mehrere Arbeitsschichten für den Restaurantbetrieb ein.
 - c. Ein Mitarbeiter sollte die Gäste zu ihren Sitzen geleiten, um sicherzustellen, dass der vorgeschriebene Abstand zwischen den Tischen gewahrt bleibt. Wenn nicht genügend Personal dafür zur Verfügung steht, geben Sie bitte mit Hilfe von Markierungen und Schildern genau an, welche Sitze belegt werden dürfen, und welche nicht.
 - d. Markieren Sie auf dem Boden die vorgeschriebenen Mindestabstände im Wartebereich und außerhalb des Restaurants, wo sich Warteschlangen bilden könnten.
 - e. Arrangieren Sie die Möbel im Warte-/Rezeptionsbereich so, dass die Mindestabstände eingehalten werden können.
 - f. Entfernen Sie gemeinsam verwendete Gewürz- und Saucenspender für Ketchup, Senf, Chilisauce, Salz und Pfeffer.
 - g. Legen Sie es großen Gruppen (von 6 Personen und mehr) ans Herz, ihre Plätze im Voraus zu buchen, und legen Sie eine Höchstzahl von Bu-

- chungen fest, die an einem Tag vorgenommen werden können. Gruppen sollten aus höchstens zehn Personen bestehen.
- h. Arrangieren Sie die Möbel im Warte-/Rezeptionsbereich so, dass die Mindestabstände eingehalten werden können.
 - i. Nach jeder Schicht werden alle Einwegartikel entfernt und alle Gegenstände gereinigt und desinfiziert, die von Kunden berührt worden sein könnten.
 - j. Arrangieren Sie die Tische so, dass der Mindestabstand von zwei Metern zwischen ihnen gewahrt bleibt.
15. Kundenkontakt mit Serviergeräten:
- a) Entfernen Sie alle Zangen, Pfannen und anderen Serviergeräte, die von verschiedenen Gästen am Buffet berührt werden könnten. Lassen Sie die Gäste stattdessen von Kellnern bedienen.
 - b) Kunden dürfen sich ihr Besteck nicht selbst nehmen können. Die Tische werden mit Tischtüchern, Besteck, Gläsern und Servietten gedeckt, die ordnungsgemäß gewaschen und desinfiziert wurden.
 - c) Nachdem der Kunde seinen Platz verlassen hat, wird der Tisch leerräumt, desinfiziert und wieder neu gedeckt.
16. Mitnahme-Service:
Richten Sie einen Bereich inner- oder außerhalb des Restaurants ein, der nur der Ausgabe von Speisen und Getränken zum Mitnehmen vorbehalten ist. Halten Sie bei der Bestellung und Abholung den vorgeschriebenen Mindestabstand zwischen Personen ein. Packen Sie Lebensmittel in Einwegtüten, die den Vorschriften der Regierung entsprechen.
- Im Kundenservicebedingungsprotokoll finden Sie eine Aufstellung der Maßnahmen, die mit dem Zahlungsverfahren in Restaurants verbunden sind.
17. Vorschriften für Servicepersonal, das mit Lebensmitteln und Getränken in Berührung kommt:
- a) Verhindern Sie auf jeden Fall, dass Kunden Lebensmittel, Geräte, Haushaltswaren usw. anfassen, die auch von Kunden an einem anderen Tisch berührt werden könnten.
 - b) Kellner müssen stets einen Sicherheitsabstand von mindestens zwei Metern voneinander halten und sich die Hände oft und richtig waschen. Mitarbeiter dürfen Kunden oder andere Mitarbeiter niemals umarmen, küssen oder anderweitig berühren.
 - c) Vermeiden Sie es, Gegenstände mit Kunden oder anderen Mitarbeitern auszutauschen. Wenn dies aber doch einmal nötig sein sollte, müssen die Gegenstände nach ihrem Gebrauch ordnungsgemäß desinfiziert werden. Beim Servieren sind chirurgische Masken und Einweghand-

- schuhe zu tragen.
- d) Decken Sie Lebensmittel solange ab, bis sie am Tisch serviert werden, und reinigen Sie die Deckel nach jedem Gebrauch.
18. Alle Teller, Besteckteile und Gläser, die ins Restaurant gebracht wurden, müssen im Geschirrspüler gereinigt und desinfiziert werden. Das gilt auch für die, die zwar nicht benutzt wurden, aber von Kunden berührt worden sein könnten. Waschen und desinfizieren Sie das Geschirr bei Temperaturen von über 80° Celsius. Tischtücher und Servietten müssen industriell gereinigt werden. Einwegartikel müssen bei jedem Servicedurchgang gewechselt werden. Tischtücher, Servietten und Arbeitskleidung sollten bei Temperaturen von mehr als 60° Celsius gewaschen werden.
 19. Versuchen Sie die Restaurants soweit wie möglich auf natürliche Weise zu lüften; wenn das jedoch nicht möglich ist, müssen Salons und Speisesäle nach jedem Service durch Öffnen der Fenster gelüftet werden.
 20. Nach jedem Service müssen alle Oberflächen, Spender, Türknaufe, Buffettresen usw. und generell alle Oberflächen, die mit den Händen berührt worden sein könnten, vorschriftsmäßig gereinigt und desinfiziert werden.
 21. Kaffeeautomaten, Wasserkocher, Saft- und Erfrischungsgetränkspender usw. sind nach jedem Servicedurchgang zu reinigen und desinfizieren.
 22. Lebensmittel müssen bei Temperaturen von über 70° Celsius gekocht werden. Achten Sie darauf, dass die Kühlkette von Lebensmitteln keinesfalls unterbrochen wird, und schützen Sie die Lebensmittel jederzeit mit Hilfe von Folien, Vitrinen, Behältern und Etiketten vor Verunreinigung.
 23. Das Servicepersonal des Lebensmittel- und Getränkebereichs muss es den Kunden nahelegen, sich die Hände beim Betreten und Verlassen des Speisesaals, der Bar oder des Salons mit alkoholhaltigem Handgel zu desinfizieren, stets regelmäßig eine Mund-Nasen-Bedeckung und Handschuhe zu tragen und sich oft gründlich die Hände zu waschen.

TECHNISCHE DIENSTLEISTUNGEN UND ZIMMER-INSTANDHALTUNG:

1. Mitglieder des Wartungspersonals müssen die vom Präventionsservice vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung (PSA) tragen, während sie Reparaturen in Zimmern vornehmen, die von Gästen belegt werden, und solche Zimmer betreten. Diese PSA muss beim Verlassen des Raums entsorgt werden. Außerdem sollten sie ihre Hände vor und nach dem Aufenthalt desinfizieren.

2. Auch der Kunde muss eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen, während sich der Wartungsmitarbeiter in seinem Zimmer aufhält.

BARS

ALLGEMEINE REGELMÄSSIGE DESINFZEKTION:

1. Alle 17 Tage müssen alle Einrichtungen einen Tag der internen und externen Desinfektion einlegen.
2. Alles Geschirr und Besteck, alle Teller, Tassen, Gläser, Gabeln usw. sowie alle Küchengeräte und -utensilien müssen desinfiziert und in Wasser, das 70° Celsius warm ist, gewaschen werden.
3. Dabei müssen die Mitarbeiter stets eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen, vor allem beim Reinigen und Desinfizieren von Stühlen und Tischen. Tauschen Sie alle Besteckteile und Gläser auf dem Tisch aus, selbst wenn sie nicht benutzt wurden.
4. Reinigen Sie die Oberflächen während der Öffnungszeiten, und führen Sie eine vollständige Desinfektion der Bar nach Geschäftsschluss durch.
5. Reinigen und desinfizieren Sie stündlich die Bars.
6. Desinfizieren Sie täglich alle Zapfhähne, Bargeräte und Düsen.
7. Reinigen Sie vorschriftsmäßig alle Tresen, wiederverwendbaren Servierutensilien sowie alle Küchengeräte.
8. Alle Kristall- und Glaswaren, Tassen, Mixer, Messbecher, Teller, Besteckteile usw. müssen vor und nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß desinfiziert werden.

BETRIEBSKAPAZITÄT UND SITZUMVERTEILUNG

1. In allen Einrichtungen muss ein Mindestabstand von zwei Metern zwischen Menschen und Gruppen von höchstens zehn Menschen gewahrt sein. Bringen Sie dementsprechende Hinweisschilder und Markierungen in allen Bereichen der Einrichtung an.
2. Alle Stühle und Tische müssen etwa zwei Meter voneinander entfernt sein, und die Gäste dürfen nur an den Tischen, im Barbereich und auf dem Freisitz bedient werden. Wenn das Mobiliar fest montiert ist und nicht verschoben werden kann, muss gewährleistet werden, dass die Gäste und Gruppen von Gästen mindestens zwei Meter entfernt von anderen Gästen oder Gruppen entfernt sitzen.
3. Wischen Sie die Stühle und die Bar mit einem sauberen Lappen und einem alkoholbasierten Reinigungsmittel (70% Alkohol oder mehr) in regelmäßigen Abständen und auf Verlangen des Kunden ab. Werfen Sie den gebrauchten Lappen danach in einen Tretmülleimer mit Deckel.
4. Entfernen Sie alle gemeinsam genutzten Gewürzspender und Artikel wie Servietten, Zahnstocher, Strohhalme, Streichhölzer und Aschenbecher. Diese Ar-

tikel müssen dem Gast auf Verlangen zur Verfügung gestellt werden, und die Behälter müssen nach jedem Gebrauch desinfiziert werden, wenn es sich nicht um Einwegartikel handelt.

5. Lassen Sie keine Gruppen von mehr als zehn Menschen ein.
6. Gestatten Sie es Gästen nicht, an der Bar oder an stark frequentierten Orten zusammenzukommen, und fordern Sie sie auf, an ihren Tischen zu bleiben.
7. Bedienen Sie Menschen nur an ihrem Platz.

ZUGANGSMETHODEN FÜR GÄSTE UND BESUCHER

1. Das Sicherheitspersonal der Einrichtung muss mit Thermometern ausgestattet werden, um dem Eintritt der Kunden ihre Körpertemperatur zu ermitteln. Menschen, die eine Temperatur von 38° Celsius haben, muss der Zugang verwehrt werden.
2. Legen Sie Desinfektionsteppiche an den Eingängen aus.
3. Alle Menschen müssen beim Eintreten eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen, die sie erst ablegen dürfen, wenn sie an ihrem zugewiesenen Tisch Platz genommen haben, und keinesfalls vorher.
4. Beim Gang zur Toilette müssen die Gäste die Mund-Nasen-Bedeckung wieder aufsetzen. Nach der Toilettenbenutzung müssen sie sich die Hände mit antibakteriellem Gel mit einem Alkoholanteil von 70% desinfizieren, das in Spendern bereitsteht.
5. Nehmen Sie Markierungen auf dem Fußboden vor, um den erforderlichen Mindestabstand in den Warte- und Empfangsbereichen zu kennzeichnen.
6. Bringen Sie Handgelspender mit antibakteriellem Handgel mit einem Alkoholanteil von 70% im Eingangsbereich an. Fordern Sie die Gäste auf, sich beim Eintreten die Hände zu desinfizieren oder waschen.

DRINKS-SERVICE

1. Richten Sie Bereiche hinter der Bar ein, die nur der Zubereitung von Drinks vorbehalten sind. Installieren Sie nach Möglichkeit Glas- oder Plastiktrennscheiben zur Abgrenzung der Teile der Bar, in denen die Drinks zubereitet werden, und auch zwischen Gästen und Barpersonal.
2. Kellner sollten sich ihre Hände desinfizieren oder waschen, nachdem sie Bestellungen aufgenommen haben, ein Getränk von der Bar geholt und an den Tisch eines Kunden gebracht haben, und die Gläser wieder abgeholt werden, um sie reinigen zu lassen.
3. Stellen Sie Ihre Speisekarte nach Möglichkeit nur in digitaler Form über Barcodes und mobile Apps zur Verfügung. Wenn Speisekarten wieder verwendbar sind, müssen sie laminiert sein und nach jedem Gebrauch desinfiziert werden.

FITNESSSTUDIOS

HAUPTRAUM, EINGANGSZONE UND GERÄTE

1. Schränken Sie die Benutzung des Fitnessstudios ein, reduzieren Sie die Anzahl von Menschen, die Zutritt erhalten, und achten Sie darauf, dass der empfohlene Mindestabstand eingehalten wird.
2. Jederzeit muss ein Mitarbeiter vor Ort sein, der die Einhaltung der Mindestabstände überwacht.
3. Im Fitnessstudio sollten routinemäßige Reinigungen durchgeführt werden. Geräte und Gewichte sollten mindestens stündlich desinfiziert werden.
4. Bringen Sie Spender an, die mit einem antibakteriellen Handgel mit einem Alkoholanteil von 70% gefüllt sind.
5. Desinfizierende Feuchttücher oder Sprays sollten bereitstehen, damit die Gäste Geräte vor und nach ihrem Gebrauch desinfizieren können.
6. Die Geräte und Gewichte im Fitnessstudio dürfen nicht von mehreren Menschen gleichzeitig verwendet werden und müssen nach jedem Gebrauch desinfiziert werden.
7. Entfernen Sie Wasserkocher und Spender, Kaffee- und Teemaschinen und ähnliche Getränkespender sowie Selbstbedienungsstationen für Lebensmittel.
8. Entfernen Sie Handtuch-Ausgabestationen zur Selbstbedienung, und stellen Sie Gästen auf Wunsch Handtücher bereit.
9. Desinfizieren Sie fortlaufend den Empfangstresen und seine ganze Umgebung. Desinfizieren Sie den ganzen Arbeitsplatz (mit Tisch, Stuhl, Tastatur usw.) zum Zeitpunkt des Schichtwechsels.

TOILETTEN UND UMKLEIDEBEREICHE

1. Bringen Sie Handgelspender mit antibakteriellem Gel im Eingangsbereich der Toiletten an.
2. Bringen Sie Markierungen auf dem Fußboden an, um den Gästen zu zeigen, wo sie im vorgeschriebenen Mindestabstand von anderen stehen sollten, wenn sie in der Schlange warten.
3. Verwenden Sie Tretmülleimer, damit die Gäste die Mülleimer nicht mit den Händen berühren müssen.
4. Stellen Sie Trinkwasserquellen ab, und bringen Sie ein Schild an, dass sie geschlossen sind.
5. Entfernen Sie alle wiederverwendbaren Handtücher und alle Lufttrockner. Stellen Sie nur Papierhandtücher bereit.
6. Desinfizieren Sie regelmäßig (mindestens alle zwei Stunden) die Toiletten.

GRUPPENKURSE

1. Ziehen Sie die Möglichkeit in Betracht, Gruppenkurse einzustellen.
2. Verringern Sie die Höchstzahl der zulässigen Teilnehmer pro Kurs nach Maßgabe des empfohlenen Mindestabstands. Weisen Sie die Gäste durch Schilder auf diese Kapazitätsbegrenzung hin.
3. Bringen Sie Markierungen auf dem Fußboden an, um den Gästen zu zeigen, wo sie stehen können, ohne den vorgeschriebenen Mindestabstand von anderen zu unterschreiten.

4. Bringen Sie im Kursraum Stationen an, die antibakterielles Gel mit einem Alkoholanteil von 70% sowie Desinfektionstücher für jeden Kurs enthalten. Stellen Sie auch einen Tretmülleimer bereit, damit die Gäste den Mülleimer nicht mit den Händen berühren müssen.
5. Weisen Sie die Gäste an, ihre Yogamatten vor und nach jedem Gebrauch zu desinfizieren.
6. Zwischen einzelnen Kursen muss genügend Zeit für die gründliche Reinigung des Kursraums vorhanden sein.

BEHANDLUNGEN UND SAUNA

1. Verlangen Sie von Dienstleistern und Kunden, sich vor dem Beginn der Behandlung die Hände zu waschen.
2. Stellen Sie fest, welche Behandlungen durchgeführt werden können, ohne Kunden und Mitarbeiter zu gefährden. Setzen Sie Behandlungen, die wahrscheinlich mit einem hohen Risiko verbunden sind, zeitweilig aus.
3. Stellen Sie Spa-Behandlungen ein, bei denen die Mitarbeiter in Kontakt mit dem Gesicht, der Nase und dem Mund von Gästen kommen.
4. Stellen Sie den Saunabetrieb vorübergehend ein.

VERANSTALTUNGEN UND ENTERTAINMENT

ENTERTAINMENT

1. Stellen Sie fest, wie viele Menschen sich in den Entertainment-Bereichen noch aufhalten dürfen, damit der Mindestabstand von zwei Metern zwischen Menschen oder Gruppen von höchstens zehn Menschen gewahrt bleibt.
2. Beschränken Sie die Unterhaltungsangebote auf solche, die unter Einhaltung des Mindestabstands von zwei Metern durchgeführt werden können (wie etwa Konzerte, Tanzdarbietungen usw.)
3. Desinfizieren Sie bei Karaoke-Veranstaltungen und musikalischen Aktivitäten die Mikrophone vor jedem Gebrauch.
4. Desinfizieren Sie alle audiovisuellen Geräte, die von Dolmetschern verwendet werden.
5. Trennen Sie Theaterbesucher durch einen leeren Stuhl oder durch andere Sitzanordnungen voneinander, und verlangen Sie von ihnen das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung. Diese Regelung gilt nur nicht für Gruppen, die zusammen ankommen.
6. Live-Bands dürfen nur im Freien auftreten.
7. Stellen Sie die Veranstaltungspläne und Hotelprogramme der Woche per QR-Code bereit, den die Gäste bei ihrer Ankunft im Hotel am Empfang erhalten.
8. Der Kids Club bleibt offen, jedoch nur unter Einhaltung der strengsten Gesundheits- und Sicherheitsvorkehrungen.
9. Sorgen Sie dafür, dass Kunden und Darsteller auf der Bühne oder in einem bestimmten Bereich der Bühne einen Abstand von mindestens zwei Metern

voneinander halten. Markieren Sie dementsprechend auch den vorgeschriebenen Mindestabstand zwischen verschiedenen Gruppen, um die Interaktion zwischen Menschen verschiedener Familien/Gruppen zu begrenzen.

10. Reduzieren Sie die Anzahl von Aktivitäten und Wettkämpfen, die in Restaurants und Bars stattfinden, um die Einhaltung des Mindestabstands zu gewährleisten.
11. Bringen Sie Handgelspender an, die antibakterielles Gel mit einem Alkoholanteil von 70% enthalten.

PRIVATVERANSTALTUNGEN (HOCHZEITEN/PARTIES)

1. Entwickeln Sie ein Sicherheitsprotokoll, das vom Gesundheitsministerium abzunehmen ist, bevor Sie eine Privatveranstaltung planen und organisieren.
2. Ermitteln Sie die neue Kapazitätsobergrenze der Räumlichkeit nach Maßgabe des empfohlenen Mindestabstands von zwei Metern pro Person oder Gruppe von höchstens zehn Menschen.
3. Messen Sie am Eingang die Temperatur jedes Gasts. Menschen mit einer erhöhten Körpertemperatur oder erkennbaren Symptomen sollten dokumentiert und an einen ausgewiesenen Quarantäneort gebracht werden, um dort untersucht zu werden. Das Gesundheitsministerium sollte unverzüglich davon in Kenntnis gesetzt werden.
4. Desinfizieren Sie Tische und Stühle nach jedem Verdachtsfall.

KONFERENZEN

1. Entwickeln Sie ein Sicherheitsprotokoll, das vom Gesundheitsministerium abzunehmen ist, bevor Sie eine Konferenz planen und organisieren.
2. Verwenden Sie automatische Türen, halten Sie die Türen nach Möglichkeit offen, oder lassen Sie einen Mitarbeiter die Türen öffnen, um zu verhindern, dass Gäste zu sehr in Kontakt miteinander kommen.
3. Treffen Sie Vorkehrungen, die sicherstellen, dass im Konferenzraum der Mindestabstand von zwei Metern pro Person oder Gruppe von höchstens zehn Menschen gewahrt bleibt.
4. Messen Sie am Eingang die Körpertemperatur jedes Gasts. Menschen mit einer erhöhten Körpertemperatur oder erkennbaren Symptomen sollten dokumentiert und an einen ausgewiesenen Quarantäneort gebracht werden, um dort untersucht zu werden. Das Gesundheitsministerium sollte unverzüglich davon in Kenntnis gesetzt werden.
5. Desinfizieren Sie Tische und Stühle nach jedem Verdachtsfall.

PROTOKOLL FÜR GESCHÄFTSZENTREN UND JUGENDZENTREN/VIDEOSPIELRÄUME

Es sollte in Erwägung gezogen werden, Geschäftszentren, Jugendzentren und Videospielräume zu schließen oder nur noch begrenzt zugänglich zu machen, um

Menschenansammlungen in geschlossenen Räumen zu vermeiden. Wenn diese Einrichtungen geöffnet bleiben, sollten die Anzahl von Besuchern begrenzt und die grundlegenden Richtlinien dieses Protokolls befolgt werden:

1. Verwenden Sie automatische Türen, lassen Sie die Türen (nach Möglichkeit) offen, oder lassen Sie die Türen von bestimmten Mitarbeitern öffnen und schließen, um zu verhindern, dass viele Menschen in Kontakt mit der Tür und ihren Oberflächen kommen.
2. Ermitteln Sie die neue Kapazität der Einrichtungen auf der Grundlage der Mindestabstandsregeln. Bringen Sie Schilder mit Hinweisen auf die neue Kapazitätsbegrenzung an.
3. Mitarbeiter müssen stets eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.
4. Bringen Sie Handgelspender mit antibakteriellem Gel mit einem Alkoholanteil von 70% zur Händedesinfektion im Eingangsbereich an, und stellen Sie solches Gel bereit. Bitten Sie die Gäste, sich die Hände zu desinfizieren oder waschen und beim Betreten des Raumes eine Maske (Alltagsmaske oder chirurgische Maske) zu tragen.
5. Stellen Sie antibakterielles Handgel und/oder antibakterielle Feuchttücher (wenn möglich) an geeigneten Orten zur Verfügung, um es den Gästen zu ermöglichen, Spiele und andere Kontaktflächen bei Bedarf zu desinfizieren.
6. Arrangieren Sie das Mobiliar so, dass Tische, Stühle, Bänke usw. immer mindestens zwei Meter voneinander entfernt sind.
7. Sorgen Sie dafür, dass ein Mitarbeiter den Gebrauch des Geschäftszentrums jederzeit überwacht.
8. Desinfizieren Sie genutzte Artikel im Geschäftszentrum (wie Computer, Drucker, Tacker, Stifte usw.) und Desinfektionsmittelspender, wenn sie nicht kontaktlos sind, nach jedem Gebrauch.
9. Desinfizieren Sie Spiele, Game Controller und Handdesinfektionsmittelspender nach jedem Gebrauch.

PROTOKOLL FÜR VERKAUFSSTÄTTEN

KAPAZITÄT UND ABSTANDHALTEN

1. Stellen Sie fest, wie viele Gäste sich höchstens gleichzeitig in der Verkaufsstelle aufhalten dürfen, und überwachen Sie die Eingangstür, um sicherzustellen, dass diese Zahl nicht überschritten wird.
2. Bringen Sie am Eingang zum Geschäft/Markt Handgelspender an, die antibakterielles Gel mit einem Alkoholanteil von 70% enthalten, oder weisen Sie den Mitarbeiter am Eingang, der die Tür öffnet, an, den Gästen antibakterielles Gel zur Verfügung zu stellen und dafür zu sorgen, dass sich alle beim Eintreten die Hände desinfizieren oder waschen.
3. Verlangen Sie von den Gästen, im Geschäft eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, und verwehren Sie Menschen den Zutritt, die sich nicht daran halten.
4. Markieren Sie mit Hilfe von Klebeband oder Markern die Positionen auf dem Boden, die die Gäste einnehmen können, wenn sie vor der Verkaufsstelle

warten müssen.

UMKLEIDERÄUME

1. Schließen Sie Umkleidekabinen ganz, oder implementieren Sie einen Desinfektionsplan für sie. Wenn die Umkleidekabinen nicht geschlossen sind, unterziehen Sie die Kleidungsstücke, die anprobiert wurden, einer Dampfreinigung, bevor Sie sie wieder zum Verkauf anbieten.
2. Stellen Sie einen Behälter in die Umkleidekabine, in den die Gäste anprobierete Kleidungsstücke werfen können, die sie nicht kaufen werden.
3. Leeren Sie regelmäßig, aber mindestens alle vier Stunden, den Mülleimer, je nachdem, wie viel Betrieb im Laden herrscht.
4. Desinfizieren Sie alle zwei Stunden alle Kontaktpunkte im Geschäft, wie etwa Griffstangen, Türen, Geländer usw.

HANDELSWARE

1. Bringen Sie Kleidungsstücke erst dann in den Verkaufsraum oder an den Treppen zurück, nachdem sie dampfgereinigt wurden, vor allem dann, wenn ein Kunde sie anprobiert hat.
2. Sorgen Sie dafür, dass an Schmucktresen antibakterielles Handgel und (nach Möglichkeit) Feuchttücher mit einem Alkoholanteil von 70% Alkohol bereitstehen. Verlangen Sie von Gästen und Mitarbeitern im Hinblick auf Artikel, die nicht sicher desinfiziert werden können, sich die Hände zu waschen oder desinfizieren, bevor sie sie berühren oder anprobieren.
3. Reinigen Sie Schmuck nach jeder Berührung mit einem alkoholbasierten antibakteriellen Gel (70% Alkohol oder mehr).

KASSENUMHAUSUNG

1. Bringen Sie nach Möglichkeit Glas- oder Kunststoffscheiben in bestimmten Teilen des Kassensbereichs an, um eine physische Barriere zwischen Gästen und Kassierern zu errichten.
2. Legen Sie es den Kunden ans Herz, möglichst mit ihrer Geldkarte an digitalen Kartenterminals zu bezahlen, um den Gebrauch von Bargeld zu verringern. Informieren Sie die Gäste schon vor dem Betreten der Verkaufsstätte darüber, dass Sie bargeldlose Zahlungen bevorzugen, damit sie sich darauf einstellen können. Desinfizieren Sie das Kartenterminal oder die Kasse nach jedem Gebrauch.
3. Sorgen Sie mit Hilfe von Bodenmarkierungen oder Aufstellern dafür, dass die Kunden den Mindestabstand zueinander einhalten.
4. Stellen Sie die einzelnen Kassenstationen im Abstand von mindestens zwei Metern voneinander auf, wenn es mehrere davon gibt.

5. Reinigen Sie die Stationen (Telefone, Kassen, Tische) regelmäßig im Laufe des Tages und nach dem Ende jeder Schicht.

SPAS

SPA-EINGANG/EMPFANG

1. In Spas, Kosmetiksalons usw. werden nur noch Kunden bedient, die einen Termin gemacht haben.
2. Markieren Sie die Mindestabstände auf dem Boden, die die Kunden in der Wartezeit einhalten müssen.
3. Nehmen Sie Fragen in die digitale Gesundheitsakte auf, die sich auf den Kontakt mit coronavirusinfizierten Menschen beziehen, und messen Sie vor Beginn der Behandlung die Körpertemperatur aller Gäste. Wenn sie erhöht ist, darf keine Behandlung durchgeführt werden.
4. Ermöglichen Sie es den Gästen, die Gesundheitsformulare in digitaler Form auf ihrem Mobilgerät auszufüllen.
5. Entfernen Sie gemeinsam genutzte Wasserkocher und -spender, Kaffee- und Teemaschinen usw.) sowie Selbstbedienungs-Lebensmittelstationen.
6. Stellen Sie Gästen auf Verlangen Handtücher zur Verfügung. Entfernen Sie Handtuch-Ausgabestationen zur Selbstbedienung.
7. Desinfizieren Sie fortlaufend den Empfangstresen und seine ganze Umgebung. Desinfizieren Sie den ganzen Arbeitsplatz (mit Tischen, Stühlen, Liegestühlen, Tastaturen usw.) zum Zeitpunkt des Schichtwechsels.

BABYSITTING (TAGESBETREUUNG):

1. Ziehen Sie es in Betracht, Kindertagesstätten (mit Tagesbetreuung) zu schließen oder ihren Betrieb einzuschränken, und folgen Sie den Anweisungen des Gesundheitsministeriums.
2. Achten Sie, wenn die Einrichtung weiter betrieben werden darf, auf die Einhaltung des Mindestabstands von zwei Metern pro Person oder Gruppe von höchstens zehn Kindern.
3. Stellen Sie fest, inwieweit es möglich ist, statt geschlossener Räume offene, gut zu lüftende Räume zu diesem Zweck zu verwenden, um den Luftaustausch zu begünstigen.
4. Messen Sie die Temperatur jedes Kinds vor Betreten der Tagesstätte. Wenn Kinder eine erhöhte Körpertemperatur und/oder erkennbare Symptome haben, legen Sie es ihren Eltern oder Betreuern ans Herz, einen Arzt zu konsultieren und sich mit dem Kind sofort in Isolation zu begeben. Alle derartigen

- Fällt müssen dokumentiert und dem Gesundheitsministerium gemeldet werden.
5. Desinfizieren Sie die Hände jedes Kinds, bevor Sie es aufnehmen.
 6. Desinfizieren Sie die Hände jedes Kinds regelmäßig während seines Aufenthalts in der Tagesstätte. Erwachsene Mitarbeiter und Gäste müssen stets eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.
 7. Stellen Sie Baby- und Kinderbetten so auf, dass der Mindestabstand gewahrt bleibt.
 8. Desinfizieren Sie das Spielzimmer und die Tagesstätte im Laufe des Tages ständig (auch Spielzeug, Mobiliar, Babystühle, Gitterbetten, Fernseher, Fernbedienungen, Griffe, Telefone usw.)
 9. Desinfizieren Sie Baby- und Kinderbetten nach jedem Gebrauch.

MEDIZINISCHE LEISTUNGEN

Hinweis: Alle Beherbergungsbetriebe müssen ungeachtet ihrer Größe eine Medical Unit for Permanent Attention (MUPA) auf dem Gelände haben. Eine MUPA besteht aus einer zertifizierten Gesundheitsfachkraft, die im Notfall Unterstützung leistet. Alle Beherbergungsbetriebe müssen unbedingt mit Isolierungsräumen für Mitarbeiter oder Gäste ausgestattet sein, die eine erhöhte Körpertemperatur oder andere COVID-19-Symptome aufweisen.

Die MUPA muss in ständigem Kontakt mit den lokalen Gesundheitsbehörden stehen. Außerdem kann sie telemedizinische Konsultationen im Rahmen des Medical Assistance Plan (Plan zur medizinischen Unterstützung) koordinieren. Die lokalen Gesundheitsbehörden werden feststellen, ob der betroffene Gast oder die betroffenen Gäste das nächstgelegene Krankenhaus aufsuchen muss. Wenn dies der Fall ist, muss der Beherbergungsbetrieb den Transport in das entsprechende Krankenhaus organisieren.

Wenn der Gast Symptome zeigt, muss das vom Gesundheitsministerium herausgegebene Isolierungsprotokoll in den Räumlichkeiten umgesetzt werden, die das Hotel zu diesem Zweck eingerichtet hat. Gleichmaßen werden die notwendigen Tests von zugelassenen Laboratorien in Übereinstimmung mit dem Protokoll des Gesundheitsministeriums durchgeführt.

KRANKENSTATION

1. Die Krankenstation muss mindestens mit folgenden Dingen ausgestattet sein:
 - Bett
 - Schreibtisch und Stuhl
 - Infrarotthermometer
 - Waschbecken
 - Antibakterielles Gel mit einem Alkoholanteil von 70%
 - Tretmülleimer

- Erste-Hilfe-Kasten
 - Telefon
 - Notfallkontakt Nummer zum Gesundheitsministerium
 - Persönliche medizinische Schutzausrüstung (N95-Masken, Gesichtsschutz usw.)
 - Kontakt Nummer zu medizinischen Fachkräften im Notfall
2. Verlangen Sie von den Gästen, sich die Hände zu desinfizieren, bevor sie die Krankenstation betreten.
 3. Die medizinische Fachkraft vor Ort muss das Gesundheitsministerium ggf. sofort darüber informieren, dass ein Verdachtsfall auf COVID-19 vorliegt.
 4. Desinfizieren Sie die Krankenstation nach jedem Patienten. Jeder Patient sollte bei der Behandlung eine Maske tragen und alle Sicherheitsrichtlinien befolgen.

PERSONALMANAGEMENT

1. In diesem Kapitel werden die grundlegenden Maßnahmen beschrieben, die jeder Arbeitgeber ergreifen kann, um das Risiko zu verringern, dass sich Arbeitskräfte an ihrem Arbeitsplatz mit dem Coronavirus anstecken.
2. Entwickeln Sie einen Reaktionsplan für Infektionskrankheiten. Dabei sollten Sie den Grad des Risikos berücksichtigen, der mit den einzelnen Arbeitsplätzen und den dort zu erfüllenden Aufgaben verbunden ist.
3. Halten Sie das Gesundheitsministerium auf dem Laufenden, und arbeiten Sie Empfehlungen und Ressourcen für bestimmte Arbeitsplatzpläne ein.
4. Erleichtern Sie das häufige und gründliche Händewaschen, indem Sie zum Beispiel Arbeitnehmern, Kunden und Besuchern des Betriebsgeländes einen Platz zum Händewaschen einrichten. Wenn Seife und fließendes Wasser dort nicht so leicht verfügbar sind, stellen Sie stattdessen alkoholbasierte Handdesinfektionsmittel bereit, die mindestens 60% Alkohol enthalten.
5. Weisen Sie alle auf das richtige Verhalten beim Husten und Niesen hin, wie etwa, in die Armbeuge zu husten usw.
6. Richten Sie die Stelle eines Gesundheitsbeauftragten ein, der für die Medical Unit for Permanent Attention (MUPA) in jedem Unternehmen und/oder jeder Touristenunterkunft zuständig sein wird. Seine Hauptaufgaben bestehen darin:
 - Die Umsetzung der vorgegebenen Richtlinien zu gewährleisten und die Implementierungsprozesse zu leiten;
 - Gegebenenfalls die richtigen Korrektur- und Präventivmaßnahmen zu ergreifen und zu versuchen, die Sicherheits- und Gesundheitsvorkehrungen zu verbessern.

- rungen immer effektiver zu machen;
 - Die Durchführung detaillierter Schulungsworkshops für alle Mitarbeiter zu koordinieren, die dazu dienen, die Richtlinien bekannt zu machen und dafür zu sorgen, dass alle bereit sind sie einzuhalten. Erinnern Sie die Mitarbeiter daran, an jedem Arbeitstag die nötige Körperhygiene zu praktizieren.
 - Weisen Sie die Mitarbeiter in das Thema Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz ein.
 - Eine Bescheinigung über diese Schulungen und die Institution, die sie durchführt, muss beim Tourismusministerium abgegeben werden. Sie muss genaue Angaben über den Umfang und das Ziel dieser Workshops enthalten.
7. Alle Mitarbeiter, die mit Gästen in Kontakt kommen, müssen stets eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen und antibakterielles Handgel mit sich führen, um es häufig zu verwenden. Die Einhaltung dieser Vorschrift muss überwacht werden, und Verstöße müssen geahndet werden.
 8. Mitarbeiter müssen stets den vorgeschriebenen Mindestabstand einhalten, Umarmungen, Küsse und Händeschütteln vermeiden und keine Gegenstände mit Gästen oder anderen Mitarbeitern austauschen.
 9. Sorgen Sie dafür, dass jeder Mitarbeiter die richtige persönliche Schutzausrüstung, die vom Arbeitgeber bereitgestellt wird, besitzt und ordnungsgemäß verwendet.
 10. Stellen Sie Hygieneprodukte wie Papiertaschentücher und Handdesinfektionsgel in Spendern bereit.
 11. Weisen Sie die Arbeitskräfte darauf hin, während der Schicht nicht ihre Telefone oder anderen persönlichen Bildschirmgeräte zu benutzen, wenn es nicht dringend notwendig ist.
 12. Stellen Sie ein Protokoll zusammen, um die Menschen zu schützen, die besonders gefährdet oder anfällig sind. Stellen Sie fest, wer ansteckend sein könnte, und isolieren Sie die entsprechende(n) Person(en).
 13. Stellen Sie sicher, dass alle Mitarbeiter die Anzeichen und Symptome von COVID-19 kennen und wissen, was sie zu tun haben, wenn ein anderes Mitglied der Belegschaft oder ein Kunde solche Symptome zeigt.
 14. Entwickeln Sie einen Notfallkommunikationsplan.
 15. Machen Sie sich kundig, wo Sie lokale Informationen über COVID-19 und die aktuellen Fallzahlen in Ihrer Region erhalten.

16. Sorgen Sie dafür, dass in den Pausenräumen der Mitarbeiter genügend Hinweisschilder zum Thema Gesundheit und Sicherheit angebracht wurden, die eine gute Körperhygiene und häufiges Händewaschen zum Gegenstand haben. Jeder Mitarbeiter muss genau darüber informiert werden, welche Rolle er spielt, welche Aufgaben er hat, und wie er dazu beitragen kann, dass diese Maßnahmen erfolgreich sind. Weisen Sie das Personal auch darauf hin, welche Implikationen und möglichen Folgen es hat, die Richtlinien nicht zu befolgen.
17. Richten Sie eine Kontroll- und Desinfektionsstation für die Mitarbeiter und die Beschäftigten von Partnerunternehmen, an der sie zu Beginn jedes Arbeitstages einer körperlichen Untersuchung unterzogen werden können. Dazu kann es gehören, sie zu desinfizieren, ihre Körpertemperatur zu messen und ihnen folgende Fragen zu stellen:
 - Haben Sie Symptome an sich bemerkt, die für COVID-19 typisch sind?
 - Wurde bei Ihnen COVID-19 diagnostiziert?
 - Sind Sie in den letzten 14 Tagen in engen Kontakt mit jemandem gekommen, bei dem COVID-19 diagnostiziert wurde?
 - Wurden Sie von einer medizinischen Fachkraft oder einem Gesundheitsbeamten darauf hingewiesen, dass Sie sich aufgrund eines möglichen Kontakts mit COVID-19 in Quarantäne begeben sollten, oder besteht bei Ihnen der Verdacht, an COVID-19 erkrankt zu sein? usw.
18. Mitarbeiter mit einer Körpertemperatur von unter 37,9° Celsius, die alle Fragen mit „nein“ beantwortet haben, dürfen mit ihrer Schicht beginnen.
19. Mitarbeiter, die eine Körpertemperatur von 38° Celsius oder mehr haben, oder die eine der oben stehenden Fragen mit „ja“ beantwortet haben, müssen von ihrem Vorgesetzten nach Hause geschickt werden und dürfen solange nicht wieder zur Arbeit zurückkehren, bis sie die Erlaubnis einer medizinischen Fachkraft erhalten haben. Wenn sich ein Mitarbeiter weigert, seine Temperatur messen zu lassen oder eine der Kontrollfragen zu beantworten, muss er nach Hause geschickt werden und darf das Betriebsgelände nicht mehr betreten und Kunden bedienen.
20. Über diese täglichen Gesundheitskontrollen muss genau Buch geführt werden. Stellen Sie sicher, dass die entsprechenden Protokolle leicht zugänglich aufbewahrt werden, um Gesundheitsbehörden schnell zur Verfügung gestellt zu werden, wenn sie es verlangen.
21. Arbeitgeber sollten prüfen, ob sie Richtlinien und Praktiken wie flexible Arbeitssorte (wie z. B. in Teleheimarbeit) und flexible Arbeitszeiten (wie z. B. zeitversetzten Schichtbeginn) einführen können, um den körperlichen Abstand zwischen den Mitarbeitern zu erhöhen.

22. Weisen Sie die Mitarbeiter darauf hin, dass sie die Telefone, Schreibtische, Büros oder anderen Werkzeuge und Arbeitsgeräte anderer Mitarbeiter nach Möglichkeit nicht benutzen sollten.
23. Halten Sie Praktiken der regelmäßigen Reinigung aufrecht, einschließlich der routinemäßigen Reinigung und Desinfektion von Oberflächen, Geräten und anderen Teilen des Arbeitsumfelds.
24. Entwickeln Sie Richtlinien und Verfahren zur unverzüglichen Erkennung und Isolierung erkrankter Menschen, sofern das angezeigt ist. Das ist eine entscheidende Maßnahme zum Schutz des Personals, der Kunden, der Besucher und anderer Personen, die sich auf dem Betriebsgelände aufhalten.
25. Arbeitgeber sollten es den Mitarbeitern ans Herz legen, sich selbst auf Anzeichen für und Symptome von COVID-19 zu untersuchen, wenn sie wahrscheinlich in Kontakt mit dem Coronavirus gelangt sind.
26. Arbeitgeber sollten Richtlinien und Verfahren entwickeln, die Mitarbeiter befolgen können, um zu melden, dass sie sich krank fühlen oder COVID-19-typische Symptome haben.
27. Verwenden Sie, um die Ansteckung in Arzneiausgabebereichen zu vermeiden, einen medizinischen Schutzanzug und eine dauerhafte Barriere (wie zum Beispiel eine Wand/einen anderen Raum) oder eine temporäre Barriere (wie zum Beispiel eine Plastikplane).
28. Begrenzen Sie die Anzahl der Personen, die Isolierungsbereiche betreten dürfen.
29. Legen Sie es kranken Mitarbeitern dringend ans Herz, zu Hause zu bleiben.
30. Stellen Sie sicher, dass die Krankschreibungsrichtlinien flexibel sind und den offiziellen Gesundheitsempfehlungen entsprechen, und dass die Mitarbeiter diese Richtlinien verstehen.
31. Sprechen Sie mit Vertretern von Unternehmen, die Ihrem Unternehmen Vertrags- oder Zeitarbeiter zur Verfügung stehen, darüber, wie wichtig es ist, dass kranke Mitarbeiter zu Hause bleiben, und empfehlen Sie ihnen Krankschreibungsrichtlinien zu entwickeln.
32. Führen Sie regelmäßig PCR- oder Antikörpertests bei den Mitarbeitern durch, bevor sie das Hotel betreten, und halten Sie den Ort mit Hilfe der verschiedenen epidemiologischen Protokolle frei von COVID-19.
33. Visitenkarten müssen digitalisiert werden. Es wird empfohlen, dass sie einen

QR-Code haben, um von den gewünschten Empfängern heruntergeladen werden zu können.

CASINOS

Hotelunterkünfte mit Spielcasinos auf ihrem Gelände müssen folgende Richtlinien befolgen:

1. Reinigung und Desinfektion: Alle Geräte und Oberflächen müssen in den Geschäftszeiten des Casinos häufig vollständig gereinigt und desinfiziert werden.
2. Spieltische, Tischumrandungen, Stühle, Geländer und Tassenhalter müssen mindestens alle 60 Minuten oder dann, wenn ein Gast ein Spiel verlässt, desinfiziert werden.
3. Spielautomaten müssen desinfiziert werden, sobald ein Spieler sie verlässt, oder alle 60 Minuten, wenn sie nicht in Gebrauch sind.
4. Ein Mitarbeiter des Casinos muss in jedem Bereich Buch über die Desinfektion jedes Automaten führen.
5. Spielchips müssen regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden.
6. Karten und Würfel müssen täglich ersetzt und ordnungsgemäß desinfiziert werden, wenn sie nicht weggeworfen werden.
7. Die Arbeitsplätze und Arbeitsflächen der Mitarbeiter sollten regelmäßig desinfiziert werden. Es wird empfohlen, dies alle 60 Minuten und nach jedem Schichtwechsel zu tun.
8. Gäste dürfen stets verlangen, dass eine Spielstation bzw. ein Automat desinfiziert wird.
9. Die Casinoleitung muss das Casino so umgestalten, dass der empfohlene Mindestabstand zwischen Spielern und Spielstationen jederzeit eingehalten wird.
10. Darüber hinaus muss die Casinoleitung dafür sorgen, dass immer auch neben und hinter Spielern ein sicherer Abstand zu anderen Personen gehalten wird. Hinter den Sitzplätzen von Spielern muss immer ein sicherer Abstand zu vorbeilaufenden Menschen gewährleistet sein.
11. Gegebenenfalls müssen Spieltische umgestellt und Stühle entfernt werden, um die Einhaltung des Mindestabstands zu gewährleisten, oder es muss – je nach der ursprünglichen Anordnung – der nächste Stuhl vom Tisch entfernt werden, so dass nur noch höchstens drei bis vier Spieler an diesem Tisch sitzen können (je nach Größe des Tisches).
12. Die Casinoleitung muss dafür sorgen, dass der Mindestabstand zu anderen auch neben und hinter den Spielern gewahrt bleibt.
13. Der Kassenbereich muss mit Fußbodenaufklebern im Mindestabstand von zwei Metern versehen sein, um den in der Schlange wartenden Gästen zu zeigen, wo sie vorschriftsmäßig stehen können.

14. Das Aufsichtspersonal im Casino muss verhindern, dass sich Gäste um Spielautomaten und Spieltische versammeln.
15. Es müssen interne Kontrollmaßnahmen implementiert werden, um die Einhaltung der Kapazitätsgrenzen und der höchstzulässigen Personenzahl zu gewährleisten. Wenn die Kapazitätsgrenze überschritten wird und Spieler vor dem Eingang warten, müssen Casinos ein Überwachungssystem im entsprechenden Bereich verwenden, um gewährleisten zu können, dass auch dort der vorgeschriebene Mindestabstand eingehalten wird.

AKTIVITÄTEN AUSSERHALB DES HOTELS

TOURISTISCHE ANGEBOTE FÜR REISEAGENTUREN UND REISEVERANSTALTER

Beachtung und Bedienung des Kunden:

1. Messen Sie die Temperatur der Kunden, bevor sie die Einrichtung betreten.
2. Alle Besucher und Mitarbeiter müssen stets eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.
3. Bringen Sie am Eingang der Einrichtung und an den Serviceschaltern Handgelspender mit flüssigem Handdesinfektionsmittel oder Handgel auf Alkoholbasis an.
4. Legen Sie den Kunden ans Herz, mit Kreditkarte oder auf elektronischem Weg zu zahlen, um den Kontakt weiter einzuschränken.
5. Führen Sie ein digitales Informationssystem statt gedruckten Infobroschüren und Werbematerialien ein. Die Bereitstellung von E-Mails, Reiseführern oder Aktivitäten über QR-Codes usw. wird empfohlen.
6. Alle Unternehmen müssen die Kontaktdaten von Besuchern erfassen, einschließlich des Namens, des Datums und der Uhrzeit des Besuchs sowie der Kontakttelefonnummer, um die Gäste kontaktieren zu können, wenn im Zeitraum ihres Besuchs eine Ansteckungsgefahr vorlag.

RESTAURANTS

1. In Restaurants wird es keine Buffets mehr geben.
2. Speisekarten von Restaurants werden über QR-Codes und Einweg-Broschüren bereitgestellt werden, um den Kontakt mit dem Virus soweit wie möglich zu verringern.
3. Die Bars im Poolbereich sind im Moment nicht geöffnet. Ein Lebensmittel- und Getränkeservice wird im Pool- und Strandbereich durch Kellner gewährleistet werden.

BESPRECHUNGEN

1. Die Sitzordnung und die Bereichsaufteilung bei Besprechungen und Veran-

staltungen wird so verändert werden, dass der nötige Mindestabstand zwischen Teilnehmern gewährleistet wird.

2. Installieren Sie in allen Besprechungsräumen und Verkaufszentren eine Luftreinigungsanlage, die zwischen 98% und 100% der Bakterien und Viren entfernt.

ENTERTAINMENT UND SHOWS

1. Aktivitäten werden nur tagsüber und im Freien stattfinden (wobei es einige Einschränkungen geben könnte).
2. Live-Bands dürfen nur im Freien auftreten, und ihre Zahl ist auf zwei Bands pro Woche begrenzt.
3. Das Wochenprogramm wird über QR-Code beim Check-in an der Rezeption bereitgestellt. Alle Hotelprogramme sind darin inbegriffen.
4. Die Kids Clubs werden unter Einhaltung der strengsten Gesundheits- und Sicherheitsprotokolle geöffnet sein.

TRANSPORTSERVICE DURCH REISEVERANSTALTER

Gästetransport:

1. Fahrzeuge sind vor der Abholung der Kunden zu desinfizieren. Gruppen müssen klein sein.
2. Messen Sie die Körpertemperatur der Kunden, bevor sie das Transportfahrzeug besteigen. Mitarbeiter müssen sich die Hände mit Handdesinfektionsmittel reinigen, bevor und während sie Kunden ins Fahrzeug helfen.
3. In Bussen oder Transportfahrzeugen muss ein Hinweisschild angebracht sein, das besagt, dass Passagiere und Dienstleister stets eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen müssen.
4. Im Transportfahrzeug müssen alle Fahrgäste durch jeweils einen leeren Sitz räumlich voneinander getrennt sein oder im behördlich vorgeschriebenen Abstand voneinander sitzen, um den Aufenthalt zu vieler Menschen auf engstem Raum zu verhindern – und zwar unabhängig davon, ob der Luftaustausch nun eingeschränkt ist oder nicht.
5. Fahrer müssen antibakterielles Gel, Alltagsmasken und Papiertücher zur Hand haben, um sie den Fahrgästen bei Bedarf anbieten zu können.

6. Sobald die Passagiere ausgestiegen sind, müssen die Fahrer die innen und außen liegenden Griffe ihres Fahrzeugs sowie alle anderen Oberflächen, die ihre Fahrgäste mit den Händen berührt haben könnten (wie Griffe, Geländer, Sitze usw.), desinfizieren und das Fahrzeug nach jedem Transport lüften.
7. Bieten Sie Touristen keinerlei Lebensmittel oder Getränke an.

Reiterhöfe, Wandertourenveranstalter, Seilbahnbetreiber, Wasser- und/oder Freizeithemenparks und Paintballstationen

Umsetzungsbereich: Die beschriebenen Maßnahmen sind für Reiterhöfe, Wandertourenveranstalter, Seilbahnbetreiber, Wasser- und/oder Freizeithemenparks und Paintballstationen verpflichtend, um die Gesundheit von Touristen, Mitarbeitern und Geschäftspartnern zu schützen.

Transport für Ausflüge zu Reiterhöfen, Wandertouren, Seilbahnen, Wasser- und/oder Freizeithemenparks und Paintballstationen

1. Fahrzeuge sind vor der Abholung der Kunden zu desinfizieren. Gruppen müssen klein sein.
2. Messen Sie die Körpertemperatur der Kunden, bevor sie das Transportfahrzeug besteigen. Der Gebrauch von Handdesinfektionsmittel ist vor dem Einstieg der Kunden in das Transportfahrzeug obligatorisch.
3. Busse oder Transportfahrzeuge müssen mit einem Hinweisschild versehen sein, das besagt, dass Passagiere und Dienstleister stets eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen müssen.
4. Im Transportfahrzeug müssen alle Fahrgäste durch jeweils einen leeren Sitz räumlich voneinander getrennt sein oder im behördlich vorgeschriebenen Abstand voneinander sitzen, um den Aufenthalt zu vieler Menschen auf engstem Raum zu verhindern – und zwar unabhängig davon, ob der Luftaustausch nun eingeschränkt ist oder nicht.
5. Fahrer müssen antibakterielles Gel, Alltagsmasken und Papiertücher zur Hand haben, um sie den Fahrgästen anbieten zu können.
6. Sobald die Passagiere ausgestiegen sind, müssen die Fahrer die innen und außen liegenden Griffe ihres Fahrzeugs sowie alle anderen Oberflächen, die ihre Fahrgäste mit den Händen berührt haben könnten (wie Griffe, Geländer, Sitze usw.), desinfizieren und das Fahrzeug nach jedem Transport lüften.
7. Fenster müssen offen bleiben.

8. Die Shuttlefahrzeuge oder Freizeitfahrzeuge dürfen nur dazu verwendet werden, einzelne Gruppen (also Kunden, die zusammen ankommen oder übernachten) zu transportieren, und alle müssen jederzeit eine Maske tragen.

Allgemeine Maßnahmen für alle Anbieter touristischer Aktivitäten:

Lagereinrichtungen und Spinde in den Aktivitätsbereichen

1. Desinfizieren Sie die Oberflächen von Spinden und Lagereinrichtungen, wenn sie von einer Gruppe verwendet werden, oder andernfalls stündlich.
2. Bringen Sie Spender mit antibakteriellem Handgel in der Nähe von Spinden und Lagereinrichtungen an, die die Gäste von und nach dem Einschließen und/oder Entnehmen ihrer persönlichen Gegenstände verwenden können.
3. Verwenden Sie möglichst automatische schließende Spinde oder Kombinationsspinde, um den Gebrauch von Schlüsseln zu vermeiden. Wenn Sie doch einmal Schlüssel verwenden müssen, stellen Sie einen Behälter zur Abgabe der benutzten Schlüssel bereit, und desinfizieren Sie die Schlüssel nach jeder Benutzung.

Toiletten und Umkleibereiche

1. Bringen Sie Spender mit antibakteriellem Handgel im Eingangsbereich der Toiletten an.
2. Markieren Sie im vorgeschriebenen Mindestabstand die Positionen auf dem Fußboden, die die Gäste einnehmen können, wenn sie vor den Toiletten in der Schlange warten.
3. Stellen Sie Tretmülleimer bereit, damit die Gäste die Mülleimer nicht mit den Händen berühren müssen.
4. Entfernen Sie alle wiederverwendbaren Handtücher und Lufttrockner, und stellen Sie stattdessen nur Papiertücher zum Händetrocknen bereit.
5. Desinfizieren Sie die Toiletten regelmäßig (mindestens alle zwei Stunden).

Präventivmaßnahmen während des Verkaufs oder der Buchung von Aktivitätsleistungen:

1. Markieren Sie für die Kunden den vorgeschriebenen Mindestabstand, den sie einnehmen sollten, wenn sie vor dem Tresen in der Schlange warten, um Aktivitätsleistungen zu erwerben oder zu buchen.
2. Desinfizieren Sie den Tresen regelmäßig nach jedem Kundenkontakt und im Laufe des Tages bei jedem Schichtwechsel der Mitarbeiter.
3. Geben Sie den Kunden keine wiederverwendbaren Preislisten oder Speisekarten. Informieren Sie die Gäste stattdessen durch Hinweisschilder oder auf digitalem Weg. Andernfalls können Sie auch Einweg-Preislisten verwenden. Stifte müssen nach jedem Gebrauch desinfiziert werden.

Fotografen und Videofilmer

1. Stellen Sie sicher, dass Fotografen und Touristen den empfohlenen Mindestabstand voneinander einhalten.
2. Stellen Sie Gästen keine wiederverwendbaren Preislisten zur Verfügung, sondern stellen Sie die entsprechenden Informationen über Hinweisschilder oder in den sozialen Medien bereit. Wenn dies nicht möglich ist, händigen Sie den Gästen Einweg-Preislisten aus. Desinfizieren Sie Stifte nach jedem Gebrauch.
3. Desinfizieren Sie die Geräte in regelmäßigen Abständen im Laufe des Tages, aber mindestens alle zwei Stunden.
4. Verbreiten Sie Fotos und Videos auf digitalem Weg, um Körperkontakt zu vermeiden.
5. Fotografen sollten stets Desinfektionsmittel (mit einem Alkoholanteil von mindestens 70%) mit sich führen und nach jedem Kundenkontakt, einschließlich des Austauschs von Bargeld, verwenden.

In den Einrichtungen von und auf Ausflügen zu Reiterhöfen:

1. Zu Beginn des Ausritts müssen die Zügel und Sattel, die von jedem Kunden zu verwenden sind, im Beisein des Kunden desinfiziert werden, bevor er aufs Pferd steigen darf.
2. Stellen Sie entlang der Strecke Stände mit antibakteriellem Handdesinfektionsmittel, Mund-Nasen-Bedeckungen und Papiertüchern für die Ausflugsteilnehmer auf. Diese Utensilien müssen auch an den Orten vorhanden sein, an denen die Ausflugsaktivitäten stattfinden.
3. Die Toiletten der Einrichtungen, die beim Ausflug besucht werden, müssen sauber sein und jederzeit über genügend Wasser, Seife und Papierhandtücher verfügen. Außerdem muss dort ein Mitarbeiter vor Ort sein, der die Schlösser, Toilettenspülungen und Waschbecken fortlaufend desinfiziert.
4. Legen Sie Strecken fest, die nur in eine Richtung begangen werden können, um zu vermeiden, dass die Ausflugsteilnehmer mit anderen Gruppen zusammentreffen.
5. Halten Sie am Ende des Ausritts an Toiletten, damit sich die Kunden gründlich die Hände und Arme waschen können.
6. Am Ende des Ausritts müssen Zügel und Sattel desinfiziert werden.
7. Der Lebensmittel- und Getränkeservice auf dem Ausflug sollte den strengsten Hygienevorschriften genügen, und jede Mahlzeit sollte einzeln verpackt und ausgegeben werden.

In den besuchten Einrichtungen und während des Wanderausflugs:

1. Wenn ein Sessellift benutzt wird, muss stets der Mindestabstand von zwei Metern zwischen den Gästen eingehalten werden, und alle Sicherheitsgeräte, die von Kunden im Rahmen der Aktivität verwendet werden, müssen vor und nach jedem Gebrauch desinfiziert werden. Um die Reinigungsverfahren besser nachvollziehen zu können, sollte ein Protokoll geführt werden, in dem alle

Gegenstände mit ihren Nummern und dem Datum und der Uhrzeit ihres Gebrauchs und ihrer Desinfektion verzeichnet sind.

2. Stellen Sie auf dem Weg und an den Orten, an denen die Aktivitäten stattfinden, Stationen mit antibakteriellen Handdesinfektionsmitteln, Mund-Nasen-Bedeckungen und Papiertüchern für die Ausflugsteilnehmer auf.
3. Die Toiletten der Einrichtungen, die beim Ausflug besucht werden, müssen sauber sein und jederzeit über genügend Wasser, Seife und Papierhandtücher verfügen. Außerdem muss dort ein Mitarbeiter vor Ort sein, der die Schlösser, Toilettenspülungen und Waschbecken fortlaufend desinfiziert.
4. Der Lebensmittel- und Getränkeservice auf dem Ausflug sollte den strengsten Hygienevorschriften genügen, und jede Mahlzeit sollte einzeln verpackt und ausgegeben werden.
5. Legen Sie Strecken fest, die nur in eine Richtung begangen werden können, um zu vermeiden, dass die Ausflugsteilnehmer mit anderen Gruppen zusammentreffen.
6. Begrenzen Sie die höchstzulässige Anzahl von Menschen in der Gruppe auf sechs Teilnehmer bei geführten Exkursionen.
7. Anbieter sollten den Abstand zwischen Gruppen bei geführten Exkursionen und zwischen den einzelnen Teilnehmern an ungeführten Exkursionen soweit wie möglich erhöhen.
8. Verringern Sie die Anzahl der Menschen, die sich gleichzeitig auf Plattformen aufhalten, sofern dies sicher und möglich ist. Verschiedene Gruppen sollten sich nicht gemeinsam auf Plattformen oder an Kreuzungen aufhalten.
9. Check-out, Check-in und Zahlungsvorgänge sollten nach Möglichkeit im Freien stattfinden.
10. Verwenden Sie immer, wenn das möglich ist, Technologielösungen, um den persönlichen Kontakt bei der Buchung und Zahlung zu vermeiden.
11. Bringen Sie nach Möglichkeit physische Barrieren wie Trennwände oder Plexiglasscheiben in Kassenbereichen oder an anderen Orten an, wo es zum direkten Kundenkontakt kommt.

In den Einrichtungen von Wasser- und/oder Freizeitthemenparks:

1. Alle Geräte, die von den Kunden verwendet werden, müssen in ihrem Beisein desinfiziert werden, um die Sicherheit und das Vertrauen zu erhöhen. Um die

Reinigungsverfahren besser nachvollziehen zu können, sollte ein Protokoll geführt werden, in dem alle Gegenstände mit ihren Nummern und dem Datum und der Uhrzeit ihres Gebrauchs und ihrer Desinfektion verzeichnet sind.

2. Achten Sie darauf, dass während der ganzen Aktivität der vorgeschriebene Sicherheitsabstand gewahrt bleibt.
3. Alle Geräte, die von Kunden während der Aktivität verwendet werden, sind nach jedem Gebrauch zu desinfizieren.
4. Stellen Sie Stände mit antibakteriellem Handgel, Handschuhen, Alltagsmasken und Papiertüchern für die Wanderer auf dem Weg und an den Orten auf, an denen die Ausflugsaktivitäten stattfinden.
5. Die Toiletten der Einrichtungen, die beim Ausflug besucht werden, müssen sauber sein und jederzeit über genügend Wasser, Seife und Papierhandtücher verfügen. Außerdem muss dort ein Mitarbeiter vor Ort sein, der die Schösser, Toilettenspülungen und Waschbecken fortlaufend desinfiziert.
6. Legen Sie Strecken fest, die nur in eine Richtung begangen werden können, um zu vermeiden, dass die Ausflugsteilnehmer mit anderen Gruppen zusammentreffen.

Protokoll für den Küchen- und Restaurantbereich von Wasser- und/oder Freizeitthemenparks

1. Zum Thema Lebensmittelsicherheit und Umgang mit Lebensmitteln: Kellner müssen so mit den Lebensmitteln umgehen, wie es ihr Arbeitsplatz und ihre Position erfordern. Bitte beachten Sie, dass diese Konzentration auf die neuen Maßnahmen zur Verringerung der Ansteckungsgefahr keinesfalls dazu führen sollte, dass die üblichen Standards der Lebensmittelsicherheit weniger streng befolgt werden.
2. Mitarbeiter müssen an ihrem Arbeitsplatz stets einen Mindestabstand von zwei Metern voneinander halten.
3. Küchenpersonal muss stets eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.
4. Alle Mitarbeiter müssen sich gründlich, regelmäßig und richtig die Hände waschen, nachdem sie mit möglichen Kontaminationsquellen in Kontakt gekommen sind.
5. Gebrauch von Einweghandschuhen:
 - a. Wechseln Sie die Handschuhe häufig, und waschen Sie sich zwischen-

durch die Hände.

- b. Alle notwendigen Aufgaben müssen so konzipiert werden, dass eine Kreuzkontamination verhindert wird. Deshalb ist es empfehlenswert, verzehrfertige Lebensmittel zu servieren.
6. Reinigen Sie alle Bereiche noch gründlicher als sonst, und führen Sie Buch über alle Reinigungsprozesse.
 7. Stellen Sie die Angebote der Selbstbedienung mit Lebensmitteln und Getränken ein, und teilen Sie lieber einzelne Portionen aus, als Lebensmittel und Getränke auf Tablett herumschleppen.
 8. Bringen Sie einen Desinfektionsmittelspender im Kundenbereich und im Küchenpersonalbereich an, und weisen Sie einen Mitarbeiter an, die Menschen diskret darauf hinzuweisen, dass sie sich vor dem Betreten des Restaurants die Hände waschen müssen. Bringen Sie Hinweisschilder an, denen die Lage der Desinfektionsstation zu entnehmen ist.
 9. Bringen Sie in den Servicebereichen Schilder an, die die Gäste darüber informieren, dass die Tische vor ihrer Ankunft gereinigt und desinfiziert wurden.
 10. Entfernen Sie die Speisekarten aus dem Restaurant, und stellen Sie sie den Gästen nur in digitaler Form über einen QR-Code oder eine App zur Verfügung.

Restaurantbelegung und Abstandhalten

1. Verringern Sie die Aufnahmekapazität von Buffets und Restaurants um 15 bis 30%, um mehr Platz zwischen den Besuchern zu schaffen und zu verhindern, dass sich viele Menschen gleichzeitig an einem Ort aufhalten.
2. Halten Sie die empfohlenen Kapazitätsbeschränkungen in jedem Raum ein, die besagen, dass sich höchstens vier Menschen gemeinsam auf zehn Quadratmetern aufhalten dürfen, und dass ein Abstand von zwei Metern zwischen Mitgliedern verschiedener Familien eingehalten werden muss. Richten Sie gegebenenfalls mehrere Arbeitsschichten für den Restaurantbetrieb ein.
3. Nach jeder Schicht müssen alle Einwegartikel entfernt werden, und alle Gegenstände, die von Kunden berührt worden sein könnten, müssen gereinigt und desinfiziert werden.
4. Stellen Sie die Tische so auf, dass der Abstand zwischen den Lehnen der Stühle an den verschiedenen Tischen stets mehr als zwei Meter beträgt.

5. Verhindern Sie, dass Kunden mit Serviergeräten in Kontakt kommen:
 - a) Entfernen Sie alle Zangen, Pfannen und anderen Serviergeräte, die von verschiedenen Gästen am Buffet berührt werden könnten. Lassen Sie die Gäste stattdessen von Kellnern bedienen.
 - b) Kunden dürfen sich ihr Besteck nicht selbst nehmen können. Die Tische werden mit Einweg-Tischtüchern, Besteck, Gläsern und Servietten gedeckt. Verwenden Sie dazu möglichst Einwegartikel.
 - c) Nachdem der Kunde seinen Platz verlassen hat, wird der Tisch leerräumt, desinfiziert und wieder neu gedeckt.

Vorschriften für Servicepersonal, das mit Lebensmitteln und Getränken in Berührung kommt:

1. Verhindern Sie auf jeden Fall, dass Kunden Lebensmittel, Geräte, Haushaltswaren usw. anfassen, die auch von Kunden an einem anderen Tisch berührt werden könnten.
2. Kellner müssen stets einen Sicherheitsabstand von mindestens zwei Metern voneinander halten und sich die Hände oft und richtig waschen. Mitarbeiter dürfen Kunden oder andere Mitarbeiter niemals umarmen, küssen oder anderweitig berühren.
3. Vermeiden Sie es, Gegenstände mit Kunden oder anderen Mitarbeitern auszutauschen. Wenn dies aber doch einmal nötig sein sollte, müssen die Gegenstände nach ihrem Gebrauch ordnungsgemäß desinfiziert werden. Beim Servieren sind chirurgische Masken und Einweghandschuhe zu tragen.
4. Alle Teller, Besteckteile und Gläser, die ins Restaurant gebracht wurden, müssen im Geschirrspüler gereinigt und desinfiziert werden. Das gilt auch für die, die zwar nicht benutzt wurden, aber von Kunden berührt worden sein könnten. Waschen und desinfizieren Sie das Geschirr bei Temperaturen von über 80° Celsius.
5. Tischtücher und Servietten müssen industriell gereinigt werden. Einwegartikel müssen bei jedem Servicedurchgang gewechselt werden. Tischtücher, Servietten und Arbeitskleidung sollten bei Temperaturen von mehr als 60° Celsius gewaschen werden.
6. Salons und Speisesäle müssen nach jedem Servicedurchgang durch Öffnen der Fenster gelüftet werden.
7. Nach jedem Service müssen alle Oberflächen, Spender, Türknaufe, Buffettresen usw. und generell alle Oberflächen, die mit den Händen berührt worden sein könnten, vorschriftsmäßig gereinigt und desinfiziert werden.

8. Kaffeeautomaten, Wasserkocher, Saft- und Erfrischungsgetränkespender usw. sind nach jedem Servicedurchgang zu reinigen und desinfizieren.
9. Lebensmittel müssen bei Temperaturen von über 70° Celsius gekocht werden. Achten Sie darauf, dass die Kühlkette von Lebensmitteln keinesfalls unterbrochen wird, und schützen Sie die Lebensmittel jederzeit mit Hilfe von Folien, Vitrinen, Behältern und Etiketten vor Verunreinigung.

Paintball

Alle Geräte, die von Kunden verwendet werden (wie etwa Helme, Pistolen, Behälter, Masken, Schutzwesten usw.), müssen in ihrem Beisein desinfiziert werden, um die Sicherheit und das Vertrauen zu erhöhen.

4. Während der ganzen Aktivität wird der vorgeschriebene Sicherheitsabstand gewahrt.
5. Alle Geräte, die von Kunden für die Aktivität verwendet werden, müssen nach jedem Gebrauch desinfiziert werden.
6. Stellen Sie entlang der Strecke Stände mit antibakteriellem Handdesinfektionsmittel, Mund-Nasen-Bedeckungen und Papiertüchern für die Ausflugsteilnehmer auf. Diese Utensilien müssen auch an den Orten vorhanden sein, an denen die Ausflugsaktivitäten stattfinden.
7. Die Toiletten der Einrichtungen, die beim Ausflug besucht werden, müssen sauber sein und jederzeit über genügend Wasser, Seife und Papierhandtücher verfügen. Außerdem muss dort ein Mitarbeiter vor Ort sein, der die Schlösser, Toilettenspülungen und Waschbecken fortlaufend desinfiziert.
8. Der Lebensmittel- und Getränkeservice auf dem Ausflug sollte den strengsten Hygienevorschriften genügen, und jede Mahlzeit sollte einzeln verpackt und ausgegeben werden.
9. Die Gruppen dürfen aus nicht mehr als zehn Spielern bestehen, in zwei Teams à fünf Spielern aufgeteilt.
10. Beim Betreten der Einrichtung wird die Körpertemperatur gemessen.
11. Gäste können neue und in Tüten verpackte Paintballmasken kaufen.
12. Sobald die Paintballaktivität vorbei ist, müssen die Gäste die Anlagen verlassen, um Menschenansammlungen zu vermeiden.
13. Gereinigte und desinfizierte Sicherheitskleidung wird zwar bereitgestellt, aber wenn die Gruppe es vorzieht, ihre eigene Kleidung mitzubringen, kann sie das gern tun. Wenn dies der Fall ist, sollte die ganze Gruppe weiße und

schwarze T-Shirts mitbringen, um die Spieler besser in Teams aufteilen zu können.

Seetransport und Wassersport

Umsetzungsbereich: Die beschriebenen Maßnahmen sind für Anbieter von Seetransportleistungen und Wassersportaktivitäten verpflichtend, um die Gesundheit von Touristen, Mitarbeitern und Geschäftspartnern zu schützen.

Protokolle für Seetransportleistungen und Wassersportaktivitäten, die Folgendes beinhalten: Schnorcheln, Surfschule, Segeln, Kajakfahren und Bananboot fahren.

Bodentransport von Kunden zu oder von dem Ort, an dem die Aktivität stattfinden wird

1. Desinfizieren Sie das Fahrzeug, bevor Sie die Kunden abholen. Die Fahrgastgruppen müssen so klein sein, dass das Fahrzeug zu höchstens 50% seiner Kapazität belegt ist.
2. Messen Sie die Körpertemperatur der Kunden, bevor sie das Transportfahrzeug besteigen. Mitarbeiter müssen sich die Hände mit Handdesinfektionsmittel reinigen, bevor und während sie Kunden ins Fahrzeug helfen.
3. In Bussen oder anderen Transportfahrzeugen muss mindestens ein Hinweisschild angebracht sein, das besagt, dass Passagiere und Dienstleister stets eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen müssen.
4. Im Transportfahrzeug müssen alle Fahrgäste durch jeweils einen leeren Sitz räumlich voneinander getrennt sein oder im behördlich vorgeschriebenen Abstand voneinander sitzen, um den Aufenthalt zu vieler Menschen auf engstem Raum zu verhindern – und zwar unabhängig davon, ob der Luftaustausch nun eingeschränkt ist oder nicht.
5. Fahrer müssen antibakterielles Gel, Alltagsmasken und Papiertücher zur Hand haben, um sie den Fahrgästen bei Bedarf anbieten zu können.
6. Sobald die Passagiere ausgestiegen sind, müssen die Fahrer und Kapitäne die innen und außen liegenden Griffe ihres Fahrzeugs sowie alle anderen Oberflächen, die ihre Fahrgäste mit den Händen berührt haben könnten (wie Griffe, Geländer, Sitze usw.), desinfizieren und das Fahrzeug nach jedem Transport lüften.
7. Sorgen Sie dafür, dass zum Besteigen des Boots Geländer zur Verfügung stehen, damit die Besatzungsmitglieder nicht so vielen Menschen persönlich

beim Einsteigen helfen müssen.

8. Stellen Sie Kunden keine Lebensmittel oder Getränke zur Verfügung.

Während der Aktivität:

1. Alle Geräte, die von Kunden verwendet werden (wie etwa Sauerstoffflaschen, Masken, Schnorchel, Klöppel, Paddel, Kajaksitze, Segelbootreling, Sitze und Griffe in Bananenbooten usw.), sind vor und nach jedem Gebrauch zu desinfizieren.
 - a. Während der ganzen Aktivität wird der vorgeschriebene Sicherheitsabstand gewahrt.
 - b. Stellen Sie entlang der Strecke Stände mit antibakteriellem Handdesinfektionsmittel, Mund-Nasen-Bedeckungen und Papiertüchern für die Ausflugsteilnehmer auf. Diese Utensilien müssen auch an den Orten vorhanden sein, an denen die Ausflugsaktivitäten stattfinden.
 - c. Die Toiletten der Einrichtungen, die beim Ausflug besucht werden, müssen sauber sein und jederzeit über genügend Wasser, Seife und Papierhandtücher verfügen. Außerdem muss dort ein Mitarbeiter vor Ort sein, der die Schösser, Toilettenspülungen und Waschbecken fortlaufend desinfiziert.
 - d. Stellen Sie Ihre Sonnencremes oder Lippenstifte niemand anderem zur Verfügung.
 - e. Verhindern Sie, dass Liegestühle, Schirme, Kühlboxen usw. Menschen aus anderen Haushalten zur Verfügung gestellt werden.
 - f. Alle Geräte, die zum Schnorcheln, Surfen, Segeln, Kajakfahren oder Bananenbootfahren verwendet werden, müssen nach ihrem Gebrauch desinfiziert werden.

Am Ende der sportlichen Aktivität:

1. Alle müssen ihr eigenes Handtuch benutzen und Handtücher sollten nicht untereinander ausgetauscht werden.
2. Desinfizieren Sie Sportgeräte nicht in Gemeinschaftsduschen und Fußbadewannen.

Parasailing

Bodentransport von Kunden zu oder von dem Ort, an dem die Aktivität stattfinden wird

1. Desinfizieren Sie das Fahrzeug, bevor Sie die Kunden abholen. Die Fahr-

gastgruppen müssen so klein sein, dass das Fahrzeug zu höchstens 50% seiner Kapazität belegt ist.

2. Messen Sie die Körpertemperatur der Kunden, bevor sie das Transportfahrzeug besteigen. Mitarbeiter müssen sich die Hände mit Handdesinfektionsmittel reinigen, bevor und während sie Kunden ins Fahrzeug helfen.
3. In Bussen oder anderen Transportfahrzeugen muss mindestens ein Hinweisschild angebracht sein, das besagt, dass Passagiere und Dienstleister stets eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen müssen.
4. Im Transportfahrzeug müssen alle Fahrgäste durch jeweils einen leeren Sitz räumlich voneinander getrennt sein oder im behördlich vorgeschriebenen Abstand voneinander sitzen, um den Aufenthalt zu vieler Menschen auf engstem Raum zu verhindern – und zwar unabhängig davon, ob der Luftaustausch nun eingeschränkt ist oder nicht. Das gilt auch für Boote.
5. Fahrer und Kapitäne müssen antibakterielles Handgel und Papiertaschentücher zur Hand haben, um sie den Fahrgästen bei Bedarf anbieten zu können.
6. Sobald die Passagiere ausgestiegen sind, müssen die Fahrer und Kapitäne die innen und außen liegenden Griffe ihres Fahrzeugs sowie alle anderen Oberflächen, die ihre Fahrgäste mit den Händen berührt haben könnten (wie Griffe, Geländer, Sitze usw.), desinfizieren und das Fahrzeug nach jedem Transport lüften.
7. Stellen Sie Kunden keine Lebensmittel oder Getränke zur Verfügung.

Während der Aktivität:

1. Alle Geräte, die von Kunden verwendet werden (wie etwa Schwimmwesten, Jacken, Helme, Stangen, Gurte usw.), sind vor und nach jedem Gebrauch zu desinfizieren.
2. Am Ende einer Aktivität, die das Absetzen der Mund-Nasen-Bedeckungen erfordert, sollten die Exkursionsteilnehmer ihre Mund-Nasen-Bedeckungen wieder anlegen.
3. Während der ganzen Aktivität wird der vorgeschriebene Sicherheitsabstand gewahrt, auch auf Schiffen und Booten.
4. Stellen Sie entlang der Strecke Stände mit antibakteriellem Handdesinfektionsmittel, Mund-Nasen-Bedeckungen und Papiertüchern für die Ausflugsteilnehmer auf. Diese Utensilien müssen auch an den Orten vorhanden sein, an denen die Ausflugsaktivitäten stattfinden.
5. Die Toiletten der Einrichtungen, die beim Ausflug besucht werden, müssen sauber sein und jederzeit über genügend Wasser, Seife und Papierhandtücher verfügen. Außerdem muss dort ein Mitarbeiter vor Ort sein, der die

Schlösser, Toilettenspülungen und Waschbecken fortlaufend desinfiziert.

6. Der Lebensmittel- und Getränkeservice auf dem Ausflug sollte den strengsten Hygienevorschriften genügen, und jede Mahlzeit sollte einzeln verpackt und ausgegeben werden.
7. Die Boote müssen vor und nach jedem Durchgang desinfiziert werden.
8. Stellen Sie Ihre Sonnencremes oder Lippenstifte niemand anderem zur Verfügung.
9. Verhindern Sie, dass Liegestühle, Schirme, Kühlboxen usw. Menschen aus anderen Haushalten zur Verfügung gestellt werden.
10. Alle Geräte die zum Parasailing verwendet werden, müssen nach ihrem Gebrauch desinfiziert werden.

Tauchschule

Bodentransport von Kunden zu oder von dem Ort, an dem die Aktivität stattfinden wird, oder von dem aus sie aufbrechen werden:

1. Desinfizieren Sie das Fahrzeug, bevor Sie die Kunden abholen. Die Fahrgastgruppen müssen so klein sein, dass das Fahrzeug zu höchstens 50% seiner Kapazität belegt ist.
2. Messen Sie die Körpertemperatur der Kunden, bevor sie das Transportfahrzeug besteigen. Mitarbeiter müssen sich die Hände mit Handdesinfektionsmittel reinigen, bevor und während sie Kunden ins Fahrzeug helfen.
3. In Bussen oder anderen Transportfahrzeugen muss mindestens ein Hinweisschild angebracht sein, das besagt, dass Passagiere und Dienstleister stets eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen müssen.
4. Im Transportfahrzeug müssen alle Fahrgäste durch jeweils einen leeren Sitz räumlich voneinander getrennt sein oder im behördlich vorgeschriebenen Abstand voneinander sitzen, um den Aufenthalt zu vieler Menschen auf engstem Raum zu verhindern – und zwar unabhängig davon, ob der Luftaustausch nun eingeschränkt ist oder nicht. Das gilt auch für Boote. Es dürfen nur Menschen nebeneinander sitzen, die zur selben Familie/Gruppe gehören.
5. Fahrer und Kapitäne müssen antibakterielles Handgel und Papiertaschentücher zur Hand haben, um sie den Fahrgästen bei Bedarf anbieten zu können.
6. Sobald die Passagiere ausgestiegen sind, müssen die Fahrer und Kapitäne die innen und außen liegenden Griffe ihres Fahrzeugs sowie alle anderen Oberflächen, die ihre Fahrgäste mit den Händen berührt haben könnten (wie Griffe, Geländer, Sitze usw.), desinfizieren und das Fahrzeug nach jedem Transport lüften.

In den Einrichtungen und während der Aktivität:

1. Alle Geräte, die von Kunden verwendet werden (wie etwa Sauerstoffgeräte, Sauerstoffflaschen, Gurte, Masken, Klöppel usw.), sind vor und nach jedem Gebrauch zu desinfizieren.
2. Am Ende der Aktivität sollten die Exkursionsteilnehmer ihre Mund-Nasen-Bedeckungen wieder anlegen.
3. Während der ganzen Aktivität wird der vorgeschriebene Sicherheitsabstand gewahrt, auch auf Schiffen und Booten.
4. Die Boote müssen vor und nach jedem Durchgang desinfiziert werden.
5. Stellen Sie entlang der Strecke Stände mit antibakteriellem Handdesinfektionsmittel, Mund-Nasen-Bedeckungen und Papiertüchern für die Ausflugsteilnehmer auf. Diese Utensilien müssen auch an den Orten vorhanden sein, an denen die Ausflugsaktivitäten stattfinden.
6. Die Toiletten der Einrichtungen, die beim Ausflug besucht werden, müssen sauber sein und jederzeit über genügend Wasser, Seife und Papierhandtücher verfügen. Außerdem muss dort ein Mitarbeiter vor Ort sein, der die Schlösser, Toilettenspülungen und Waschbecken fortlaufend desinfiziert.
7. Stellen Sie Ihre Sonnencremes oder Lippenstifte niemand anderem zur Verfügung.
8. Verhindern Sie, dass Liegestühle, Schirme, Kühlboxen usw. Menschen aus anderen Haushalten zur Verfügung gestellt werden.

Präventivmaßnahmen vor Verlassen der Wohnung oder Unterkunft:

1. Messen Sie Ihre Körpertemperatur, bevor Sie Ihre Wohnung oder Ihr Hotelzimmer verlassen.
2. Wenn Sie COVID-19-typische Symptome haben, bleiben Sie bitte zu Hause oder im Hotelzimmer.
3. Verwenden Sie Utensilien zu Ihrem persönlichen Schutz (wie etwa Mund-Nasen-Bedeckungen, Handschuhe usw.)
4. Nehmen Sie eine Flasche Handdesinfektionsgel auf Alkoholbasis und eine gefüllte Trinkflasche zur Erfrischung unterwegs mit, und kennzeichnen Sie sie mit Ihren Initialen.
5. Nehmen Sie möglichst ein Behältnis für den wasserfesten Einweg-Neoprenanzug mit.
6. Tragen Sie möglichst geschlossene Schuhe (statt Flipflops) und lange Hosen.

Am Ende der sportlichen Aktivität:

1. Alle müssen ihr eigenes Handtuch benutzen, und Handtücher sollten nicht untereinander ausgetauscht werden.
2. Desinfizieren Sie Sportgeräte nicht in Gemeinschaftsduschen und Fußbadewannen.

Reinigung des Bereichs:

1. Toiletten sollten stündlich gereinigt und desinfiziert werden.
2. Toiletten sollten soweit wie möglich quer gelüftet werden, und ihre Türen und Fenster sollten nach Möglichkeit offen gelassen werden.
3. Vor und in den Toilettenräumen sollten Hinweisschilder angebracht sein, die die Besucher darauf hinweisen, dass sie eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen müssen und sich gründlich die Hände waschen sollten.
4. Führen Sie ein Reinigungsprotokoll in den Gemeinschaftsbereichen, die gereinigt und desinfiziert werden müssen.

Restaurants außerhalb der Hotels

Umsetzungsbereich: Die beschriebenen Maßnahmen sind für Restaurants verpflichtend, um die Gesundheit von Gästen, Mitarbeitern, Besuchern und Mitarbeitern/Geschäftspartnern zu schützen.

Hygienevorschriften für die Mitarbeiter im Speiseraum

1. Alle Mitarbeiter müssen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen, aber das Tragen von Handschuhen ist ihnen freigestellt und hängt von den Aufgaben ab, die sie erfüllen müssen. (Der Arbeitgeber muss jedem Mitarbeiter zu Beginn seines Arbeitstags eine neue Mund-Nasen-Bedeckung zur Verfügung stellen, um zu gewährleisten, dass sie steril ist.) Kunden müssen beim Eintreten ihre Mund-Nasen-Bedeckung tragen und dürfen sie erst dann absetzen, wenn sie sich an ihren Tisch gesetzt haben.
2. Ein Mitarbeiter misst bei der Ankunft die Körpertemperatur, und wenn eine Person Fieber hat, wird dies sofort dem Gesundheitszentrum gemeldet. (Mitarbeitern, die Fieber haben, muss mitgeteilt werden, dass sie solange nicht im Service tätig sein dürfen, bis sie von den Gesundheitsbehörden untersucht worden sind.)
3. Arbeitnehmer müssen das Unternehmen ggf. davon in Kenntnis setzen, dass sie in Kontakt mit einer Person gekommen sind, die sich mit dem Virus infiziert hat.
4. Alle Mitarbeiter sollten sich mindestens 20 Sekunden lang die Hände waschen – nach dem Toilettenbesuch, vor dem Essen und nachdem sie ihre Nase berührt, gehustet oder geniest haben.

5. Mitarbeiter dürfen nicht zusammenkommen, um sich zu unterhalten, und müssen stets einen Abstand von mindestens einem Meter voneinander halten.
6. Vermeiden Sie die Augen, die Nase und den Mund zu berühren.
7. Mobiltelefone sollten möglichst nicht benutzt werden; sollte dies nicht möglich sein, müssen die Hände nach ihrem Gebrauch erneut gründlich gewaschen werden.
8. Begrenzen Sie die Zahl der Mitarbeiter, die sich zur selben Zeit in Pausenräumen aufhalten dürfen. (Der Arbeitgeber muss in diesem Bereich einen Desinfektionshandgelspender anbringen.)

Spezielle Vorschriften für den Speiseraum

1. Verringern Sie die Aufnahmekapazität von Buffets und Restaurants um 15 bis 30%, um mehr Platz zwischen den Besuchern zu schaffen und zu verhindern, dass sich viele Menschen gleichzeitig an einem Ort aufhalten.
2. Legen Sie es großen Gruppen (von sechs Personen und mehr) ans Herz, ihre Plätze im Voraus zu buchen, und legen Sie eine Höchstzahl von Buchungen fest, die an einem Tag vorgenommen werden können. Gruppen sollten aus höchstens zehn Personen bestehen.
3. Nach jeder Schicht werden alle Einwegartikel entfernt und alle Gegenstände gereinigt und desinfiziert, die von Kunden berührt worden sein könnten.
4. Stellen Sie die Tische so auf, dass der Abstand zwischen den Lehnen der Stühle an den verschiedenen Tischen stets mehr als zwei Meter – im Fall von Restaurants in geschlossenen Räumen und mit Klimaanlage – oder anderthalb Meter – im Fall von Freisitzen, offenen Räumen oder Räumen mit natürlicher Belüftung – beträgt.
5. Geben Sie Besuchern nicht mehr die Möglichkeit, allein zu sitzen, und führen Sie die Kunden zu ihren Sitzen, um sicherzustellen, dass der nötige Abstand zwischen Tischen gewahrt bleibt. Wenn dafür nicht genügend Mitarbeiter zur Verfügung stehen, geben Sie mit Hilfe von Markierungen und Hinweisschildern genau an, welche Sitzgelegenheiten verwendet werden dürfen.
6. Reinigen und desinfizieren Sie Tische und Stühle vor Öffnung des Restaurants und zwischen einzelnen Servicedurchgängen.
7. Decken Sie die Tische erst kurz vor der Ankunft oder im Beisein des Kunden.
8. Lassen Sie Besteck und Geschirr nur so kurz wie möglich offen liegen. Decken Sie sie bis zu ihrer Verwendung ab.
9. Desinfizieren Sie den Fußboden des Speisezimmers zweimal am Tag oder sooft wie nötig.
10. Bringen Sie Desinfektionsmittelspender/Handgelausgabesysteme an den Tischen der Kunden an. (Ein Spender muss am Eingang des Restaurants angebracht sein; jeder Gast muss ihn benutzen, bevor er den Speisesaal betritt.)
11. Speisekarten: Stellen Sie sie nach Möglichkeit kontaktlos zur Verfügung.
12. Bieten Sie möglichst keine Mehrzweck-Speisekarten (Lebensmittel, Getränke,

- Spezialitäten) an, wenn keine digitalen Optionen zur Verfügung stehen. Gedruckte Speisekarten müssen laminiert sein und vor und nach jedem Gebrauch desinfiziert werden.
13. Speisekarten können auf Bildschirmen oder mittels QR-Codes präsentiert werden, die die Kunden mit ihren Mobiltelefonen auslesen können. Nutzen Sie nach Möglichkeit die Auftritte des Restaurants in den sozialen Medien, um Speisekarten bekannt zu machen, und legen Sie es den Kunden ans Herz, sich ihr Menü mit ihrem Mobiltelefon zusammenzustellen, statt sich eine gedruckte Speisekarte geben zu lassen. Der entsprechende Link sollte am Eingang und/oder an der Wand/den Wänden des Restaurants bekanntgegeben werden. Nach Möglichkeit sollte den Kunden kostenfreies W-LAN zur Verfügung gestellt werden, damit sie die Speisekarte abrufen können.
 14. Wechseln Sie alle Tischdecken zwischen allen Servicedurchgängen, und reinigen und desinfizieren Sie danach Tisch und Stühle.
 15. Stellen Sie möglichst nur Papierservietten bereit.
 16. Verwenden Sie Papierhandtücher zur Reinigung von Oberflächen.
 17. Bringen Sie Markierungen auf dem Boden an, um den erforderlichen Abstand zu kennzeichnen, den Gäste zueinander einhalten müssen, während sie im Warte-/Empfangsbereich inner- und außerhalb des Restaurants warten, wenn es voll ist.
 18. Entfernen Sie Lebensmittel und Getränke (wie z. B. Wasser, Kaffee, Tee usw.) zur Selbstbedienung und Druckerzeugnisse wie Zeitschriften und Bücher aus den Empfangsbereichen.
 19. Entfernen Sie gemeinsam verwendete Gewürz- und Saucenspender für Ketchup, Senf, Chilisauce, Salz und Pfeffer.
 20. Weisen Sie die Gäste durch Markierungen und Schilder eindeutig darauf hin, welche Sitzgelegenheiten sie verwenden dürfen.
 21. Bringen Sie möglichst eine Scheibe aus Glas/Kunststoff/Plexiglas vor den Lebensmitteln an, um sie vor einer Verunreinigung durch Kunden zu schützen.
 22. Alle Teller, Besteckteile und Gläser, die ins Restaurant gebracht wurden, müssen im Geschirrspüler gereinigt und desinfiziert werden. Das gilt auch für die, die zwar nicht benutzt wurden, aber von Kunden berührt worden sein könnten. Waschen und desinfizieren Sie das Geschirr bei Temperaturen von über 80° Celsius.
 23. Tischtücher und Servietten müssen industriell gereinigt werden. Einwegartikel müssen bei jedem Servicedurchgang gewechselt werden. Tischtücher, Servietten und Arbeitskleidung sollten bei Temperaturen von mehr als 60° Celsius gewaschen werden.
 24. Wohn- und Esszimmer werden nach jedem Servicedurchgang durch Öffnen der Fenster gelüftet.
 25. Machen Sie die Kunden mit den präventiven Sicherheitsvorkehrungen vertraut, sobald sie im Empfangsbereich des Restaurants eintreffen.
 26. Es wird empfohlen, Wärmebildkameras oder digitale Thermometer zu verwenden, um die Körpertemperatur der Kunden zu messen.

27. Stellen Sie Spender mit antibakteriellem Handgel mit einem Alkoholanteil von 70% Alkohol auf den Tischen der Kunden bereit.
28. Stellen Sie das Mobiliar im Warte-/Empfangsbereich so um, dass der Mindestabstand zwischen den Gästen gewahrt bleibt.
29. Verringern Sie die Anzahl der Mitarbeiter, die direkten Kontakt mit den Kunden haben, soweit wie möglich.
30. Achten Sie auf die Einhaltung des vorgeschriebenen Mindestabstands zwischen Mitarbeitern und Kunden.
31. Reinigen und desinfizieren Sie fortlaufend die Toiletten.
32. Desinfizieren Sie oft die Oberflächen, die Mitarbeiter oder Kunden berühren, wie etwa Türklinken, Gerätegriffe oder den Tresen, an dem die Kunden zahlen.
33. Finden Sie andere Möglichkeiten als Mappen, um den Kunden die Rechnung zu präsentieren. Wenn Sie dennoch Mappen dafür verwenden, sollten sie ebenso desinfiziert werden wie die Stifte, mit denen die Kunden unterschreiben.
34. Die Tablettts der Kellner müssen immer dann desinfiziert werden, wenn ein Tisch „geschlossen“, also nicht mehr verwendet wird. Diese Maßnahme dient dazu zu verhindern, dass die Kellner Krankheitserreger, die dort vorhanden sein könnten, in andere Bereiche verschleppen könnten.

Spezielle Maßnahmen für den Küchenbereich

Es wird empfohlen, die Hände vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln mindestens 20 Sekunden lang mit warmem Wasser und Seife zu waschen. (Beim Umgang mit Lebensmitteln ist das Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen und Einweghandschuhe obligatorisch.)

1. Gestalten Sie die Arbeitsplätze so um, dass der Mindestabstand eingehalten werden kann.
2. Waschen, spülen und desinfizieren Sie alle Oberflächen, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, wie etwa Teller, Haushaltsgeräte, Arbeitsflächen und Getränkemixer, nach jedem Gebrauch.
3. Waschen von Küchenutensilien: am besten im Geschirrspüler.
4. Tauschen Sie Küchenutensilien nicht mit anderen Personen aus, ohne sie vorher gereinigt zu haben.
5. Verwenden Sie Papiertücher zur Reinigung von Oberflächen.
6. Rohe Lebensmittel: Es sollten Verfahren zur Reinigung und Desinfektion aller Lebensmittel entwickelt werden, die roh verzehrt werden. Verwenden Sie nur Desinfektionsmittel, die zum Gebrauch in Verbindung mit Lebensmitteln zugelassen sind.
7. Gekochte Lebensmittel: Bereiten Sie sie so zu, dass sie garantiert pasteurisiert werden.
8. Befolgen Sie die vier wichtigsten Schritte zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit: Reinigen, Trennen, Kochen und Kühlen.

9. Arrangieren Sie die Arbeitsplätze (nach Möglichkeit) so, dass die Mitarbeiter sich beim Arbeiten nicht gegenüber sitzen. Lassen Sie die Mitarbeiter zeitversetzt an Tresen, Tische und in Küchenbereichen arbeiten, auf, an und in denen Lebensmittel zubereitet werden.
10. Tragen Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln Masken und Haarnetze.
11. Gewähren Sie nur Küchen- und Servicepersonal Zugang zu Küchen- und Lagerbereichen.
12. Verringern Sie den Bestand an Vorräten, falls es doch einmal zu einer Verunreinigung kommen sollte und Vorräte daraufhin vernichtet werden müssen.

Reinigung und Desinfektion: Vorschriften zur Entgegennahme von Handelswaren

1. Handelswaren müssen so rasch wie möglich und unter Einhaltung des empfohlenen Mindestabstands entgegengenommen werden.
2. Behalten Sie einen bestimmten Bereich der Entgegennahme von Waren vor, und verhindern Sie, dass Lieferanten im Restaurantbereich herumlaufen.
3. Alles muss nach Maßgabe der Spezifikationen jedes Produkts desinfiziert werden.
4. Flaschenware: Fumigieren Sie sie zur Desinfektion mit einer chlorhaltigen Lösung. Lassen Sie das Produkt mindestens fünf Minuten einwirken, und entfernen Sie es mit einem Einweglappen oder Papierhandtuch.
5. Gemüse: Desinfizieren Sie Gemüse, indem Sie es dreimal waschen und im Kühlraum oder Kühlschrank trocken lagern.
6. Frische Proteine (vakuumverpackt): Vergewissern Sie sich, dass keine der Verpackungen zerrissen ist, desinfizieren und spülen Sie sie mit einem Einwegtuch oder Papiertuch, und lagern Sie sie so schnell wie möglich bei höchstens 5° Celsius ein.
7. Frischwaren (nicht vakuumverpackt): Entsorgen Sie die Originalverpackung, und lagern Sie die Frischwaren in einem lebensmittelsicheren Behälter ein.
8. Tiefgekühlte Produkte im Allgemeinen: Entfernen Sie so schnell wie möglich die Originalverpackung, und lagern Sie sie sofort bei -18° Celsius ein.

Methoden der Mitnahme und Lieferung

1. Sorgen Sie dafür, dass die Schutzhüllen und Behälter, die zum Transport von Lebensmitteln verwendet werden, die Verunreinigung von Lebensmitteln verhindern.
2. Reinigen und desinfizieren Sie regelmäßig Kühlgeräte und Kühltaschen, die zum Transport von Mahlzeiten verwendet werden.
3. Bringen Sie ein Sicherheitssiegel auf der Verpackung der zu transportierenden Lebensmittel an, und verstärken Sie die Verpackung, damit der Kunde beim Empfang genau erkennen kann, dass sie auf dem Weg zu ihm nicht geöffnet wurde.
4. Verlangen Sie vom Heim- oder Lieferservice, alle Hygienevorschriften einzuhalten und Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, die für jede Einrichtung be-

- züglich des Transports von Lebensmitteln gelten bzw. von ihr verlangt werden.
5. Vermeiden Sie bei der Ausgabe von Lebensmitteln an Kunden – ob nun durch ein Fenster, eine Tür oder in einem anderen Bereich außerhalb des Restaurants – den engen Kontakt mit anderen Menschen.
 6. Legen Sie es den Kunden aus Herz, auf elektronischem Weg mit Kredit- oder Debitkarten zu zahlen, um so wenig wie möglich mit Bargeld in Berührung zu kommen.

Zahlungsmethoden

1. Bringen Sie möglichst Glas-, Kunststoff- oder Plexiglasscheiben um bestimmte Bereiche der Kassenstation herum an, um eine physische Barriere zwischen Gästen und Kassierern zu errichten.
2. Legen Sie es den Kunden ans Herz, möglichst mit ihrer Geldkarte an digitalen Kartenterminals zu bezahlen, um den Gebrauch von Bargeld zu verringern. Informieren Sie die Gäste schon vor dem Betreten der Einrichtung darüber, dass Sie bargeldlose Zahlungen bevorzugen, damit sie sich darauf einstellen können. Desinfizieren Sie das Kartenterminal nach jedem Gebrauch.
3. Sorgen Sie mit Hilfe von Bodenmarkierungen oder Aufstellern dafür, dass die Kunden den Mindestabstand zueinander einhalten.
4. Stellen Sie die einzelnen Kassenstationen im Abstand von mindestens zwei Metern voneinander auf, wenn es mehrere davon gibt.
5. Die Mitarbeiter sollten sich ihre Hände desinfizieren oder waschen, nachdem sie mit Kreditkarten, Kartengeräten und Bargeld von Kunden in Berührung gekommen sind. Sie sollten sich auch die Hände waschen oder desinfizieren, nachdem sie Trinkgeld in Empfang genommen haben.
6. Finden Sie andere Möglichkeiten als Mappen, um den Kunden die Rechnung zu präsentieren. Wenn Sie dennoch Mappen dafür verwenden, sollten sie ebenso desinfiziert werden wie die Stifte, mit denen die Kunden unterschreiben.
7. Reinigen Sie die Stationen (einschl. Telefonen, Registern und Tischen) regelmäßig im Laufe des Tages und nach dem Ende jeder Schicht.

Bars

Umsetzungsbereich: Die beschriebenen Maßnahmen sind für Bars verpflichtend, um die Gesundheit von Gästen, Mitarbeitern, Besuchern und Geschäftspartnern zu gewährleisten.

1. Nur Bars, die Tische in offenen Bereichen mit natürlicher Belüftung haben, dürfen geöffnet bleiben. Geschlossene Räume bleiben zu.
2. Desinfektion der Einrichtung: Alle Einrichtungen müssen jeden Tag, bevor sie öffnen und nach Dienstschluss, all ihre Oberflächen – einschließlich Tresen, Hockern, Tischen, Stühlen und aller Teile des Mobiliars – vorschriftsmäßig desinfizieren.

- a) Weisen Sie die Kunden durch Hinweisschilder im Servicebereich darauf hin, dass ihre Tische gereinigt und desinfiziert wurden, bevor sie sich setzen.
 - b) Entwickeln Sie einen Plan zur routinemäßigen Reinigung und Desinfektion, die noch gründlicher ist als zuvor.
3. Protokoll für Mitarbeiter: Alle Mitarbeiter müssen sich einem COVID-19-Test unterziehen, bevor die Einrichtung wieder geöffnet wird. Alle 15 Tage müssen sich die Mitarbeiter einem Schnelltest zur Nachkontrolle unterziehen.

Alle Mitarbeiter müssen Mund-Nasen-Bedeckungen und Handschuhe tragen und die Desinfektion von Ellenbogen, Unterarmen und Händen in ihre routinemäßigen Arbeitsabläufe integrieren. Außerdem müssen sie sich stets mindestens zwei Meter von ihren Kollegen und von den Kunden entfernt halten.

Beobachtung, dieser Punkt kann durch die folgenden Maßnahmen verstärkt werden:

Die neuen Maßnahmen dienen hauptsächlich dazu, die Ansteckungsgefahr durch Infizierte zu verringern und die Verunreinigung von Lebensmitteln zu verhindern, damit sich keine Krankheiten ausbreiten können.

Menschen, die mit Lebensmitteln umgehen, müssen dafür sorgen, dass die Sicherheit und Hygiene in diesem Bereich gewährleistet ist. Dabei müssen sie die besten internationalen Praktiken in ihrer täglichen Arbeit berücksichtigen und die Anweisungen befolgen, die in diesem Protokoll enthalten sind:

1. Mitarbeiter müssen an ihren Arbeitsplätzen Abstand von mindestens zwei Metern voneinander halten.
2. Teilen Sie den Mitarbeitern mit, dass sie ihre persönlichen Gegenstände in einer verschlossenen Tasche aufbewahren müssen, die verschnürt oder versiegelt werden kann, um in ihren Spinden aufbewahrt zu werden.
3. Waschen Sie sich gründlich, regelmäßig und richtig die Hände, nachdem Sie in Kontakt mit möglichen Kontaminationsquellen gekommen sein könnten.
4. Unterrichten Sie die Mitarbeiter in den richtigen Verfahren der Reinigung, Desinfektion, Handhygiene und Atemwegshygiene.
5. Mitarbeiter, die Krankheitssymptome zeigen, sollten zu Hause bleiben.
6. Die Mitarbeiter, die mit coronavirusinfizierten Menschen in Berührung gekommen sind, müssen sich 14 Tage in Quarantäne begeben (obligatorisch).

7. Bringen Sie Markierungen mit Klebeband oder anderen Hilfsmitteln auf dem Fußboden oder Bürgersteig oder entsprechende Hinweisschilder an, um sicherzustellen, dass sich Menschen stets mindestens zwei Meter voneinander entfernt halten. Solche Markierungen sind auch dort sinnvoll, wo sich Menschengruppen im Küchen- oder Barbereich bilden könnten.
8. Gebrauch von Einweghandschuhen:
 - a) Wechseln Sie sie häufig, und waschen Sie sich zwischendurch die Hände.
 - b) Die zu erledigenden Aufgaben müssen daraufhin überprüft werden, ob sie die Gefahr einer Kreuzkontamination mit sich bringen. Deshalb wird es empfohlen, verzehrfertige Lebensmittel zu servieren.
9. Desinfizieren Sie Mappen, Stifte und Kartenterminals vor und nach jedem Kontakt mit Kunden.
10. Desinfizieren Sie Serviertablets nach dem Abräumen jedes Gerichts und vor jedem Servieren von Lebensmitteln.

Zu den Vorschriften zur Entgegennahme von Handelswaren gehört Folgendes:

1. Handelswaren müssen so rasch wie möglich und unter Einhaltung des empfohlenen Mindestabstands entgegengenommen werden.
2. Messen Sie die Körpertemperatur aller Boten und Lieferanten. Menschen mit einer erhöhten Körpertemperatur müssen gemeldet werden und dürfen nicht aufs Betriebsgelände gelassen werden,
3. Verlangen Sie von allen Lieferanten und Boten, Mund-Nasen-Bedeckungen zu tragen.
4. Behalten Sie einen bestimmten Bereich der Entgegennahme von Waren vor, und verhindern Sie, dass Lieferanten im Barbereich herumlaufen.
5. Flaschenware: Fumigieren Sie sie zur Desinfektion mit einer chlorhaltigen Lösung. Lassen Sie das Produkt mindestens fünf Minuten einwirken, und entfernen Sie es mit einem Einweglappen oder Papierhandtuch.
6. Frischwaren (nicht vakuumverpackt): Entsorgen Sie die Originalverpackung, und lagern Sie die Frischwaren in einem lebensmittelsicheren Behälter ein.
7. Tiefgekühlte Produkte im Allgemeinen: Entfernen Sie so schnell wie möglich die Originalverpackung, und lagern Sie sie sofort bei -18° Celsius ein.

8. Desinfizieren Sie Empfangsbereiche nach jeder Entgegennahme und Auslieferung von Waren.

Allgemeine regelmäßige Desinfektion:

1. Alle 17 Tage müssen alle Einrichtungen einen Tag der internen und externen Desinfektion einlegen. Diese Maßnahme dient dazu, die Umgebung frei von Bakterien und Viren zu halten und Gästen und Besuchern ein sicheres und ordnungsgemäß desinfiziertes Umfeld zu bieten.
2. Desinfizieren und waschen Sie alle Geschirrtteile, Gläser, Gabeln usw. in heißem Wasser mit einer Temperatur von 80° Celsius.
3. Mitarbeiter müssen stets eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.
4. Reinigen und desinfizieren Sie Stühle und Tische.
5. Tauschen Sie alle Besteckteile und Gläser aus, die sich auf dem Tisch befinden, ungeachtet dessen, ob sie benutzt worden zu sein scheinen oder nicht.
6. Reinigen Sie die Oberflächen während der Öffnungszeiten, und führen Sie eine vollständige Desinfektion der Bar nach Geschäftsschluss durch.
7. Reinigen und desinfizieren Sie die Bars alle 30 Minuten.
8. Desinfizieren Sie täglich alle Zapfhähne, Bargeräte und Düsen.
9. Reinigen Sie vorschriftsmäßig alle Bars, wiederverwendbaren Servierutensilien sowie alle Küchengeräte.
10. Alle Kristall- und Glaswaren, Tassen, Mixer, Messbecher, Teller, Besteckteile usw. müssen vor und nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß desinfiziert werden.

Betriebskapazität und Sitzumverteilung

1. Einrichtungen müssen die Einhaltung des von der WHO empfohlenen Mindestabstands von anderthalb Metern gewährleisten.
2. Bringen Sie entsprechende Hinweisschilder und Markierungen in allen Bereichen der Einrichtung an, die den Abstand von zwei Metern kennzeichnen, um den zu engen Kontakt mit anderen zu vermeiden.
3. Alle Stühle und Tische müssen etwa zwei Meter voneinander entfernt sein, und die Gäste dürfen nur an den Tischen, im Barbereich und im Freien bedient werden. Wenn das Mobiliar fest montiert ist und nicht verschoben werden kann, muss gewährleistet werden, dass die Gäste und Gruppen von Gäs-

ten mindestens zwei Meter entfernt von anderen Gästen oder Gruppen entfernt sitzen.

4. Schließen Sie Gemeinschaftsräume, und lassen Sie nur die Tische stehen, die Gruppen vorbehalten sind.
5. Gestatten Sie es Gästen nicht, sich an der Bar zu versammeln.
6. Wischen Sie die Stühle und die Bar mit einem sauberen Lappen und einem alkoholbasierten Reinigungsmittel (70% Alkohol oder mehr) in regelmäßigen Abständen und auf Verlangen des Kunden ab. Werfen Sie den gebrauchten Lappen danach in einen Tretmülleimer mit Deckel.
7. Entfernen Sie alle gemeinsam genutzten Gewürzspender und Artikel wie Servietten, Zahnstocher, Strohhalme, Streichhölzer und Aschenbecher. Diese Artikel müssen dem Gast auf Verlangen zur Verfügung gestellt werden, und die Behälter müssen nach jedem Gebrauch desinfiziert werden, wenn es sich nicht um Einwegartikel handelt.
8. Begrenzung der Gruppengröße: Lassen Sie keine Gruppen von mehr als zehn Menschen ein.
9. Platzbindung: Gestatten Sie es Gästen nicht, an der Bar oder an stark frequentierten Orten zusammenzukommen, und fordern Sie sie auf, an ihren Tischen zu bleiben.
10. Begrenzte Aufmerksamkeit: Bedienen Sie Menschen nur an ihrem Platz.

Vorbereitung der Räumlichkeiten

1. Desinfektionsmittelspender: Handgelspender mit antibakteriellem Gel oder Desinfektionsgel sind an für Kunden leicht zugänglichen Orten anzubringen.
2. Lüftung: Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsanlagen richtig funktionieren, und erhöhen Sie die Zirkulation von Außenluft soweit wie möglich (indem Sie Fenster öffnen und Tischen im Freien Vorrang geben).
3. Speisekarten: Verwenden Sie nach Möglichkeit Speisekarten in digitaler Form, um ihre Berührung und Verunreinigung zu vermeiden.

Wenn Sie gedruckte Speisekarten verwenden, müssen sie laminiert und vor und nach jedem Gebrauch mit einer Desinfektionslösung mit einem Alkoholanteil von 70% desinfiziert werden.

Zutritt für Gäste und Besucher

1. Die Sicherheitskräfte der Einrichtung müssen Thermometer erhalten, um die

Körpertemperatur der Kunden zu messen, bevor sie sie einlassen. Menschen, die eine Temperatur von 38 Grad Celsius oder mehr haben, wird der Zugang verwehrt.

2. Stellen Sie Kunden am Eingang der Einrichtung Desinfektionsmittel zur Verfügung.
3. Menschen dürfen nur mit Mund-Nasen-Bedeckung eintreten und diese erst ablegen, wenn sie an dem Tisch Platz genommen haben, der ihnen zugewiesen wurde.
4. Wenn sie vom Tisch aufstehen und in einen anderen Bereich des Restaurants gehen oder das Restaurant verlassen, müssen sie ihre Mund-Nasen-Bedeckung wieder anlegen.
5. Markieren Sie den vorgeschriebenen Mindestabstand auf dem Fußboden in Wartebereichen wie dem Empfangsbereich und vor den Toiletten und der Bar.
6. Bringen Sie Desinfektionsmittelpender im Eingangsbereich der Toiletten an.

Drinks-Service

1. Richten Sie Bereiche hinter der Bar ein, die nur der Zubereitung von Drinks vorbehalten sind. Installieren Sie nach Möglichkeit Glas- oder Plastiktrennscheiben zur Abgrenzung der Teile der Bar, in denen die Drinks zubereitet werden, und auch zwischen Gästen und Barpersonal.
2. Kellner müssen sich die Hände desinfizieren oder waschen, nachdem sie Kontakt mit einem Kunden hatten – entweder vor und nach der Aufnahme von Bestellungen, oder vor oder nach jedem Servieren am oder Abholen vom Tisch.
3. Die Bereitstellung von Getränkekarten in digitaler Form oder auf Tafeln, die die Kunden von der Bar aus lesen können, wird empfohlen. Wenn Getränkekarten wiederverwendbar sind, müssen sie laminiert sein und nach jedem Gebrauch desinfiziert werden.

Gesellschaftliche und kulturelle Aktivitäten

1. Vermeiden Sie gesellschaftliche, kulturelle und musikalische Aktivitäten, bei denen viele Menschen auf engstem Raum zusammenkommen, und beschränken Sie sich auf die Aktivitäten, bei denen die Einhaltung des Sicherheitsabstands von mindestens zwei Metern zwischen Menschen gewährleistet werden kann.
2. Gesellschaftliche Aktivitäten sollten im Freien oder auf überdachten Flächen stattfinden, die ausreichend belüftet sind.
3. Desinfizieren Sie Mikrofone und andere Geräte, die von Menschen berührt

werden, vor und nach jeder Aktivität.

4. Veranstalten Sie keine Wettbewerbe oder anderen Aktivitäten im Barraum durch, die die Regeln des Abstandhaltens außer Kraft setzen, und vermeiden Sie die Ansammlung und Gruppenbildung von Menschen.

Zahlungsmethoden

1. Bringen Sie möglichst Glas-, Kunststoff- oder Plexiglasscheiben um die Kassenstation herum an, um eine physische Barriere zwischen Gästen und Kassierern zu errichten.
2. Legen Sie es den Kunden ans Herz, möglichst mit ihrer Geldkarte an digitalen Kartenterminals zu bezahlen, um den Gebrauch von Bargeld zu verringern. Informieren Sie die Gäste schon vor dem Betreten der Einrichtung darüber, dass Sie bargeldlose Zahlungen bevorzugen, damit sie sich darauf einstellen können. Desinfizieren Sie das Kartenterminal nach jedem Gebrauch.
3. Finden Sie andere Möglichkeiten als Mappen, um den Kunden die Rechnung zu präsentieren. Wenn Sie dennoch Mappen dafür verwenden, sollten sie ebenso desinfiziert werden wie die Stifte, mit denen die Kunden unterschreiben.
4. Weisen Sie Kunden, die an der Kasse zahlen wollen, durch Bodenmarkierungen oder entsprechend platzierte Gegenstände auf den Mindestabstand hin, den sie zu anderen Menschen einhalten sollten.
5. Die Mitarbeiter sollten sich ihre Hände desinfizieren oder waschen, nachdem sie mit Kreditkarten, Kartengeräten und Bargeld von Kunden in Berührung gekommen sind. Sie sollten sich auch die Hände waschen oder desinfizieren, nachdem sie Trinkgeld in Empfang genommen haben.
6. Reinigen Sie die Stationen (einschl. Telefonen, Registern und Tischen) regelmäßig im Laufe des Tages und nach dem Ende jeder Schicht.

Toiletten

1. Bringen Sie Handdesinfektionsspender im Eingangsbereich der Toiletten an.
2. Bringen Sie Markierungen oder Hinweisschilder auf dem Fußboden vor den Toiletten an, um den Gästen zu zeigen, wo sie im vorgeschriebenen Mindestabstand von anderen stehen sollten, wenn sie in der Schlange warten.
3. Verwenden Sie Tretmülleimer mit Deckel, damit die Gäste die Mülleimer nicht mit den Händen berühren müssen.

4. Entfernen Sie die wiederverwendbaren Handtücher, und stellen Sie die Handlufttrockner ab. Stellen Sie stattdessen nur Papierhandtücher bereit.
5. Stellen Sie keine Hygiene- oder Toilettenartikel, Haartrockner, Käämme, Haarbürsten, Bonbons, Haarsprays, Körperlotionen, Parfümfläschchen, Mundwasserflaschen usw. zur Selbstbedienung mehr bereit.
6. Desinfizieren Sie die Toiletten regelmäßig (mindestens alle zwei Stunden).
7. Stellen Sie die Trinkwasserquellen ab, und bringen Sie ein Hinweisschild an, dass sie nicht mehr benutzt werden können.

Mitarbeiterhygiene

1. Alle Mitarbeiter müssen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen, aber das Tragen von Handschuhen ist ihnen freigestellt und hängt von den Aufgaben ab, die sie erfüllen müssen. (Der Arbeitgeber muss den Mitarbeitern zu Beginn jeder Schicht eine neue Mund-Nasen-Bedeckung und gegebenenfalls neue Handschuhe zur Verfügung stellen.)
2. Der Arbeitgeber wird einen Mitarbeiter mit der Aufgabe betrauen, die Körpertemperatur der Mitarbeiter zu messen, sobald sie zur Arbeit erscheinen. Die Mitarbeiter, die Fieber oder COVID-19-typische Symptome haben, dürfen nicht anfangen zu arbeiten, sondern müssen sich zum entsprechenden Gesundheitszentrum begeben und die Vorschriften des Gesundheitsministeriums bezüglich der Diagnose, Quarantäne, Behandlung und später der Rückkehr zur Arbeit befolgen.
3. Die Mitarbeiter müssen das Unternehmen gegebenenfalls darüber informieren, dass sie in Kontakt mit einer Person gekommen sind, die mit dem Coronavirus infiziert ist.
4. Alle Mitarbeiter sollten sich die Hände mindestens 20 Sekunden lang waschen – nach der Toilettenbenutzung, vor dem Essen, nach dem Naseputzen, Husten oder Niesen oder nachdem sie in Berührung mit Tablett, Geschirr, Gläsern, Besteck oder ähnlichem gekommen sind, und vor jedem Dienstantritt.
5. Mitarbeiter dürfen nicht zusammenkommen, um sich zu unterhalten, und müssen stets einen Sicherheitsabstand von mindestens zwei Metern voneinander halten.
6. Sie sollten versuchen, ihr Gesicht, ihre Augen, ihren Mund und ihre Nase nicht zu berühren.
7. Benutzen Sie kein Mobiltelefon, und waschen Sie sich, wenn sie es doch einmal verwendet haben, danach die Hände, und desinfizieren sie es.

8. Der Arbeitgeber muss – unter Beachtung des vorgeschriebenen Mindestabstands von zwei Metern – die Anzahl der Menschen begrenzen, die sich zur selben Zeit in den Pausenräumen aufhalten dürfen. (In den Pausenräumen muss ein Spender von Handgel mit einem Alkoholanteil von 70% angebracht sein, und die Räumlichkeiten müssen oft gereinigt werden.)