

Kreis Nordfriesland  
Der Landrat  
Gesundheitsamt  
Marktstraße 6  
25813 Husum

## Checkliste für Gaststättenbetriebe

Im Folgenden finden Sie eine Checkliste mit den wichtigsten Regeln aus der Corona-Bekämpfungsverordnung des Landes Schleswig-Holstein für Gaststättenbetriebe. Mit dieser Liste können Sie selbst überprüfen, ob Ihr Betrieb all diese Vorgaben erfüllt.

### Allgemeines:

	<b>J</b>	<b>N</b>
Liegen von den Beschäftigten negative Testergebnisse vor? (Die Testergebnisse dürfen nicht älter als 72 Stunden sein)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Werden innerhalb geschlossener Räume nur Getestete, Genesene und Geimpfte bewirtet? (Ein entsprechender Nachweis muss von den Gästen vorgehalten werden. Das Testergebnis darf nicht älter als 24 Stunden sein)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird an erkennbar betrunkene Gäste kein Alkohol ausgeschenkt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Werden die Kontaktbeschränkungen eingehalten? (Sowohl im öffentlichen als auch privaten Raum sind zurzeit zehn Personen aus zehn Haushalten erlaubt, wobei Geimpfte, Genesene und Kinder bis zur Vollendung des 14. Lebensjahres nicht mitgezählt werden)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Hygienekonzept:

	<b>J</b>	<b>N</b>
Liegt ein Hygienekonzept vor?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist dieses konkret auf Ihren Betrieb abgestimmt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind im Hygienekonzept Regelungen getroffen zu:		
- Den maximalen Besucherzahlen aufgrund der räumlichen Kapazität? (z.B. sind feststehende Tische oder durchgehende Bänke so zu sperren, dass das Abstandsgebot immer eingehalten werden kann. Um das zu gewährleisten, sind ggf. Sitzgelegenheiten zu entfernen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Wahrung des Abstandsgebotes von 1,5 m? (Dies gilt, wenn sich die Gäste bewegen, auch zwischen den Gruppen und vor dem Eingang. Die 1,5 m sind dabei zwischen den Rückenlehnen der von Gästen besetzten Stühle einzuhalten und nicht nur zwischen den Tischen. Ausreichend sind hier auch geeignete physische Barrieren zwischen den	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Gästen. Geeignet bedeutet z.B. eine mannshohe Plexiglasscheibe, die breit genug ist, dass die Gäste auch beim Aufstehen in dem Bereich der Scheibe bleiben)

- |   |                          |                          |
|---|--------------------------|--------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reinigung von Oberflächen und Sanitäreinrichtungen?<br/>(Häufig berührte Oberflächen wie Tische, Bar, Handläufe etc. sind genau aufzuführen. Nicht ausreichend ist die Formulierung „Es wird regelmäßig gereinigt“)</li> </ul>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lüftungsplan von Innenräumen?<br/>(Es ist genau aufzuführen, in welchen Abständen oder zu welchen Uhrzeiten auf welche Weise gelüftet wird)</li> </ul>   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Umgang mit Engstellen?<br/>(Wie ist es geregelt, dass dort das Abstandsgebot eingehalten werden kann, z.B. auf den Toiletten durch Sperrung jedes zweiten Pissoirs, Abstandsmarkierungen auf dem Boden o.ä. Gleiches gilt für den Besucherandrang vor dem Restaurant)</li> </ul> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Wenn Sie mehr als 50 Gäste auf einmal drinnen und draußen bewirten wollen, müssen Sie Ihr Hygienekonzept vorher beim Gesundheitsamt des Kreises vorlegen. Die maximale Gästeanzahl gilt für den Außen- und Innenbereich zusammen.

Werden dabei die Vorgaben aus dem Hygienekonzept eingehalten?

Ist das Hygienekonzept jedem Mitarbeiter zugänglich und haben es alle verstanden?

**Kontaktdaten:**

**J**      **N**

Werden die Kontaktdaten erhoben?  
(Die Luca-App ist dafür geeignet, aber nicht zwingend erforderlich. Die Daten können auch über schriftliche Formulare erfasst werden. Aus Datenschutzgründen darf dies aber keine offen ausliegende Liste sein.)

Ist Ihnen die Anzahl der anwesenden Gäste jederzeit bekannt?  
(Wenn Sie die Luca-App benutzen, darf die Anzahl der anwesenden Gäste nicht nur über ein Gerät kontrollierbar sein, das sich gar nicht in der Gaststätte befindet.)

Werden die Kontaktdaten vier Wochen lang aufbewahrt?

**Aushänge:**

**J**      **N**

Sind die notwendigen Aushänge mit den Corona-Hinweisen deutlich sichtbar an den Eingängen angebracht?

- Über das Einhalten des Abstandsgebotes von 1,5 m
- Über die Regeln zur Hust- und Niesetikette
- Über die Möglichkeiten zum Händewaschen und -desinfizieren
- Über die Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung

- Dass eine Zuwiderhandlung zum Verweis aus der Gaststätte führen kann
- Über die maximal erlaubte Gästeanzahl
- Über die Möglichkeit von Zugangsbeschränkungen, wenn die maximal erlaubte Gästeanzahl erreicht ist

**Mund-Nasen-Bedeckung:**

	<b>J</b>	<b>N</b>
Tragen die Angestellten im Publikumsbereich in geschlossenen Räumen eine Mund-Nasen-Bedeckung?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Tragend die Gäste außerhalb ihrer festen Steh- und Sitzplätze in geschlossenen Räumen eine Mund-Nasen-Bedeckung?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------	--------------------------

(Dabei muss es sich jeweils um eine qualifizierte Mund-Nasen-Bedeckung handeln, also eine medizinische Maske oder eine vergleichbare Maske oder eine Maske ohne Ausatemventil der Standards FFP 2, FFP 3, N95, KN95, P2, DS 2 oder KF94. Ausgenommen sind Beschäftigte, wenn eine geeignete physische Barriere vorhanden ist, z.B. eine Plexiglasscheibe im Kassenbereich. Die Pflicht zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung gilt nicht für Kinder bis zum Ende des sechsten Lebensjahres.)

Wenn noch Fragen offengeblieben sind, wenden Sie sich bitte an die Corona-Hotline des Kreises Nordfriesland (Tel. 0800 200 66 22) oder senden Sie eine E-Mail an [team-recht@nordfriesland.de](mailto:team-recht@nordfriesland.de).