Hygiene- und Infektionsschutzempfehlungen zum Umgang mit der Corona-Pandemie

Die nachfolgenden Hygiene- und Infektionsschutzempfehlungen fassen die Empfehlungen zusammen, die von den verantwortlichen Personen für Angebote und Einrichtungen, die für Kunden- oder Besucherverkehre geöffnet sind, beachtet werden sollten.

1. Grundsätzliche Empfehlungen

Bei Angeboten und Einrichtungen, die für Kunden- oder Besucherverkehre geöffnet sind, wird die Einhaltung der folgenden Hygieneanforderungen dringend empfohlen:

a) die Bereitstellung einer ausreichenden Anzahl von Gelegenheiten zum Händewaschen beziehungsweise zur Händehygiene, insbesondere in Eingangsbereichen von gastronomischen Einrichtungen,
b) die regelmäßige Reinigung aller Kontaktflächen und Sanitärbereiche in angemessenen Intervallen,
c) die Reinigung von körpernah eingesetzten Gegenständen oder Werkzeugen nach jedem Gast-/Kundenkontakt,
d) das Spülen des den Kundinnen und Kunden zur Verfügung gestellten Geschirrs bei mindestens 60 Grad Celsius, sofern eine Reinigung von Gläsern im Geschirrspüler oder in Gläserspülmaschinen bei 60 Grad Celsius oder höherer Temperatur nicht möglich ist, soll möglichst heißes Wasser mit einer Temperatur von mindestens 45 Grad Celsius mit Spülmittel verwendet werden; bei der Verwendung von kälterem Wasser soll in besonderem Maße auf eine ausreichende Menge des Spülmittels, längere Verweildauer der Gläser im Spülbecken sowie eine sorgfältige mechanische Reinigung und anschließende Trocknung der Gläser geachtet werden; wird auf die Trocknung verzichtet, soll eine Gläserreinigung mit räumlich getrennter Vor- und Nachspülung zur sorgfältigen mechanischen (Vor-)Reinigung und anschließenden gründlichen Frischwasserspülung verwendet werden; die Tenside beziehungsweise Spülmittel müssen geeignet sein, die Virusoberfläche zu beschädigen und das Virus zu inaktivieren,
e) das Waschen von gebrauchten Textilien und Ähnlichem bei mindestens 60 Grad Celsius, wobei insbesondere Handtücher, Bademäntel und Bettwäsche nach jedem Gast- beziehungsweise Kundenkontakt gewechselt und ansonsten Einmalhandtücher verwendet werden sollen,
f) gut sichtbare und verständliche Informationen zum infektionsschutzgerechten Verhalten durch Informationstafeln oder Ähnliches.
g) Zur infektionsschutzgerechten Handhygiene, Reinigung oder Wäsche sollen Produkte verwendet werden, die aufgrund einer fettlösenden oder mindestens begrenzt viruziden Wirkung das SARS-CoV-2-Virus sicher abtöten.

h) Beim Betrieb von gastronomischen Einrichtungen wird empfohlen, zwischen den Tischen einen Abstand von 1,5 Metern einzuhalten oder eine bauliche Abtrennung anzubringen.
i) Zur Vermeidung von über Aerosole vermittelten Infektionen soll eine dauerhafte oder mindestens regelmäßige Durchlüftung mit kurzen Lüftungsintervallen gewährleistet werden. Soweit dies nicht möglich ist oder auch zusätzlich, kann eine Luftfilteranlage eingesetzt werden, die eine Reduzierung der Virenlast unter Berücksichtigung der Raumgröße sicherstellt. Die Intensität der Lüftung oder Luftfilterung und die Lüftungsintervalle sollen der Anzahl der regelmäßig im Raum anwesenden Personen sowie den von ihnen ausgeübten Tätigkeiten, zum Beispiel sportliche Betätigung, Singen oder Musizieren mit erhöhtem Aerosolausstoß, angepasst werden. Soweit andere Behörden, zum Beispiel Behörden des Arbeitsschutzes, der Schul- oder Bauaufsicht, Vorgaben zur Belüftungssituation machen, sind diese zusätzlich verbindlich zu berücksichtigen.

2. Besondere Empfehlungen für medizinisch-pflegerische Angebote

Bei der Durchführung von Tätigkeiten der Angehörigen der Heilberufe mit Approbation und sonstiger Personen, die zur Ausübung der Heilkunde gemäß § 1 des Heilpraktikergesetzes befugt sind, sollen die jeweils aktuell geltenden Empfehlungen und Richtlinien des Robert Koch-Instituts beachtet werden. Dasselbe gilt für zur Versorgung erforderliche Tätigkeiten der ambulanten Pflege und der Betreuung im Sinne des Fünften, des Achten, des Neunten, des Elften und Zwölften Buches Sozialgesetzbuch.