

AKTUELL ZUR CORONA-KRISE

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE UNTERNEHMER IM GASTGEWERBE

FAQs zu Hygiene und Vorsichtsmaßnahmen im Betrieb

(Stand 24. April 2020)

1. Welche Maßnahmen kann ich als Unternehmer für meine Gäste und Mitarbeiter ergreifen, um Ansteckungsrisiken zu reduzieren?

Das Einhalten der Personal- und Händehygiene hat in Gastronomie und Hotellerie insbesondere im Zusammenhang mit der Ausbreitung des Coronavirus oberste Priorität.

- Weisen Sie Ihre Mitarbeiter ausdrücklich darauf hin:
 - ➔ Hände gründlich waschen und gegebenenfalls desinfizieren, vor allem vor Dienstbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach dem Anfassen verschmutzter Gegenstände oder vor dem Wechsel der Tätigkeit.
 - ➔ Einhalten der Nies- und Hustenetikette
 - ➔ Allen Mitarbeitern sollte in ausreichender Menge Händedesinfektionsmittel zur Verfügung gestellt werden. Personaltoiletten wie Waschbecken in der Küche sollten entsprechend ausgestattet sein.
 - ➔ Hände nach Bearbeitung von rohem Geflügel, Fleisch, Ei, Fisch sowie rohen pflanzlichen Lebensmitteln waschen und erforderlichenfalls desinfizieren.
 - ➔ Schutzhandschuhe sind rechtzeitig zu wechseln.
- Gästetoiletten sollten mit ausreichend Seife in Spendern und Desinfektionsmitteln ausgestattet werden. Die Mitarbeiter sollten entsprechend instruiert und sensibilisiert werden, welche Bereiche wie zu reinigen sind – so sollten zum Beispiel die Türgriffe nicht vergessen werden. Bei Mitarbeitern von Fremdfirmen (Werkvertragskräfte) ist vertraglich und durch Stichproben sicherzustellen, dass auch diese durch ihren Arbeitgeber entsprechend instruiert sind.

Auch hier verweisen wir inhaltlich auf das Robert-Koch-Institut und dessen FAQs.

2. Besteht die Gefahr einer Infektion mit SARS-CoV-2 über importierte Lebensmittel oder Gegenstände?

Aufgrund der bisher ermittelten Übertragungswege und der relativ geringen Umweltstabilität von Coronaviren ist es nach derzeitigem Wissensstand unwahrscheinlich, dass importierte Waren wie importierte Lebensmittel oder Bedarfsgegenstände Quelle einer Infektion mit dem neuartigen Coronavirus sein könnten.

3. Wie wahrscheinlich ist die Übertragung von SARS-CoV-2 durch den Verzehr von Lebensmitteln oder den Kontakt mit Bedarfsgegenständen?

Der wichtigste Übertragungsweg ist eine sogenannte Tröpfchen-Infektion, bei der die Coronaviren von infizierten Menschen oder Tieren über Tröpfchen in die Luft abgegeben und anschließend eingeatmet werden. Weiterhin können verschiedene Atemwegserreger über Schmierinfektionen übertragen werden.

Es gibt derzeit keine Fälle, bei denen nachgewiesen ist, dass sich Menschen auf anderem Weg, etwa über den Verzehr kontaminierter Lebensmittel oder durch Kontakt zu kontaminierten Gegenständen mit dem neuartigen Coronavirus infiziert haben. Auch für andere Coronaviren sind keine Berichte über Infektionen durch Lebensmittel oder den Kontakt mit trockenen Oberflächen bekannt. Übertragungen über Oberflächen, die kurz zuvor mit Viren kontaminiert wurden, sind allerdings durch Schmierinfektionen denkbar. Aufgrund der relativ geringen Stabilität von Coronaviren in der Umwelt ist dies aber nur in einem kurzen Zeitraum nach der Kontamination wahrscheinlich.

Obwohl eine Übertragung des Virus über kontaminierte Lebensmittel oder importierte Produkte unwahrscheinlich ist, sollten beim Umgang mit diesen die allgemeinen Regeln der Hygiene des Alltags wie regelmäßiges Händewaschen und die Hygieneregeln bei der Zubereitung von Lebensmitteln (https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf) beachtet werden. Da die Viren hitzeempfindlich sind, kann das Infektionsrisiko durch das Erhitzen von Lebensmitteln zusätzlich weiter verringert werden.

4. Kann man sich über kontaminierte Tiefkühlkost mit SARS-CoV-2 infizieren?

Bisher gibt es keine Hinweise zu Infektionsketten von SARS-CoV-2 über den Verzehr von Lebensmitteln, inklusive tiefgekühlter Lebensmittel. Die

bisher bekannten Coronaviren SARS und MERS sind kälteunempfindlich und können bei minus 20 Grad Celsius bis zu 2 Jahre im gefrorenen Status infektiös bleiben. Die Einhaltung der allgemeinen Hygieneregeln bei der Zubereitung von Lebensmitteln sollte beachtet werden.

5. Können Coronaviren außerhalb menschlicher oder tierischer Organismen auf festen und trockenen Oberflächen überleben und infektiös bleiben?

Die Stabilität von Coronaviren in der Umwelt hängt von vielen Faktoren wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Beschaffenheit der Oberfläche sowie vom speziellen Virusstamm und der Virusmenge ab. Im Allgemeinen sind humane Coronaviren nicht besonders stabil auf trockenen Oberflächen. In der Regel erfolgt die Inaktivierung in getrocknetem Zustand innerhalb von Stunden bis einigen Tagen. Für das neuartige Coronavirus SARS-CoV-2 zeigen erste Laboruntersuchungen einer amerikanischen Arbeitsgruppe, dass es nach starker Kontamination bis zu 3 Stunden als Aerosol, bis zu 4 Stunden auf Kuperoberflächen, bis zu 24 Stunden auf Karton und bis zu 2-3 Tagen auf Edelstahl und Plastik infektiös bleiben kann.

6. Können Coronaviren über das Berühren von Oberflächen, beispielsweise von Bargeld, Kartenterminals, Türklinken, Smartphones, Griffen von Einkaufswagen, Verpackungen oder Tüten übertragen werden?

Dem BfR sind bisher keine Infektionen mit SARS-CoV-2 über diesen Übertragungsweg bekannt. Grundsätzlich können Coronaviren durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person auf Oberflächen gelangen und eine Zeit lang überleben. Eine Schmierinfektion einer weiteren Person erscheint dann möglich, wenn das Virus kurz danach über die Hände auf die Schleimhäute des Mund- und Rachenraumes oder die Augen übertragen wird. Um sich vor Virusübertragungen über kontaminierte Oberflächen zu schützen, ist es wichtig, die allgemeinen Regeln der Hygiene des Alltags wie regelmäßiges Händewaschen und Fernhalten der Hände aus dem Gesicht zu beachten.

7. Kann das neuartige Coronavirus in Kantinen und anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung über Geschirr und Besteck übertragen werden?

Grundsätzlich können Coronaviren durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person auf Besteck oder Geschirr gelangen und auf diesen festen Oberflächen eine Zeit lang überleben. Eine Schmierinfektion erscheint dann möglich, wenn das Virus über das Besteck oder über die Hände auf

die Schleimhäute des Mund- und Rachenraumes oder die Augen übertragen wird. Dem BfR sind jedoch bisher keine Infektionen mit SARS-CoV-2 über diesen Übertragungsweg bekannt.

8. Können Coronaviren durch Übertragung über Trinkgefäße in der Gastronomie oder in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wie Kantinen oder Mensen, zu Infektionen der Atemwege führen?

Dem BfR ist eine derartige Infektionskette bisher nicht zur Kenntnis gelangt. Beim derzeitigen Ausbruch mit SARS-CoV-2 spielt der oral-alimentäre Übertragungsweg (über die Speiseröhre und den Magen) nach dem derzeitigen Stand des Wissens keine Rolle. Die hauptsächliche Übertragung erfolgt über Tröpfchen, die beim Husten und Niesen entstehen und beim Gegenüber über die Schleimhäute des Atemtraktes, und ggf. des Auges und des Mundes, aufgenommen werden.

Eine Virus-Kontamination von Trinkgefäßen, wie zum Beispiel Trinkgläsern, in der Gastronomie müsste durch die Benutzung durch eine infizierte Person geschehen, wobei das Virus über die Hände oder den Speichel auf das Glas gelangt. Eine Übertragung auf eine andere Person durch Schleimhautkontakt mit dem Glas könnte dann - theoretisch - erfolgen, wenn ein solches Gefäß zwischendurch nicht ausreichend gereinigt wurde. Allerdings sind Infektionen mit SARS-CoV-2 über diesen Übertragungsweg weltweit bisher nicht nachgewiesen worden.

Als behüllte Viren, deren Erbgut von einer Fettschicht (Lipidschicht) umhüllt ist, reagieren Coronaviren empfindlich auf fettlösende Substanzen wie Alkohole und Tenside, die als Fettlöser in Seifen und Geschirrspülmitteln enthalten sind. Wenngleich für SARS-CoV-2 hierfür noch keine spezifischen Daten vorliegen, ist es hoch wahrscheinlich, dass durch diese Substanzen die Virusoberfläche beschädigt und das Virus inaktiviert wird.

Für das verwandte SARS-Coronavirus konnte in einer Labor-Studie gezeigt werden, dass eine Behandlung mit einem handelsüblichen Spülmittel für 5 Minuten bei Raumtemperatur zu einer vollständigen Virusinaktivierung führte (<https://academic.oup.com/cid/article/41/7/e67/310340>). Längere Zeiten und höhere Temperaturen können die Effizienz der Virus-Inaktivierung erhöhen. Eine Reinigung von Trinkgefäßen im Geschirrspüler oder in Gläserspülmaschinen bei 60 Grad Celsius oder höherer Temperatur ist deswegen besonders effizient. Wo dies nicht möglich ist, sollte bei manuellen Spülprozessen möglichst heißes Wasser (> 45 °C, jedoch zum Schutz der Hände nicht höher als 50 °C) mit Spülmittel verwendet werden. Bei der Verwendung von kälterem Wasser ist 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 zu achten.

Weitere Informationen sind in der BfR-Stellungnahme „Hygienische Wirksamkeit von Spülgeräten zum Reinigen von Trinkgläsern in der Gastronomie“ zu finden: https://www.bfr.bund.de/cm/343/hygienische_wirksamkeit_von_spuelgeraeten_zum_reinigen_von_trinkglaesern_in_der_gastro-nomie.pdf

9. Wird das Virus durch Spülen mit der Hand oder in der Geschirrspülmaschine inaktiviert?

Als behüllte Viren, deren Erbgut von einer Fettschicht (Lipidschicht) umhüllt ist, reagieren Coronaviren empfindlich auf fettlösende Substanzen wie Alkohole oder Tenside, die als Fettlöser in Seifen und Geschirrspülmitteln enthalten sind. Wenngleich für SARS-CoV-2 hierfür noch keine spezifischen Daten vorliegen, ist es hoch wahrscheinlich, dass durch diese Substanzen die Virusoberfläche beschädigt und das Virus inaktiviert wird. Das gilt insbesondere auch dann, wenn im Geschirrspüler das Geschirr mit 60 Grad Celsius oder höherer Temperatur gereinigt und getrocknet wird.

10. Sind besondere Vorsichtsmaßnahmen hinsichtlich des Geschirrs oder Bestecks in Einrichtungen der Altenpflege notwendig?

Alle üblichen Maßnahmen und Verhaltensregeln zum Schutz vor Noroviren oder Grippeviren in Einrichtungen der Altenpflege helfen auch gegen eine Übertragung von SARS-CoV-2.

11. Welche Hygienemaßnahmen müssen bei der Zubereitung von rohem Fleisch und Fleischprodukten beachtet werden?

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) informiert wie folgt:

Auf die Einhaltung von Hygieneregeln im Umgang mit und bei der Zubereitung von rohem Fleisch und Fleischprodukten muss grundsätzlich geachtet werden, auch im Hinblick auf andere möglicherweise enthaltene Krankheitserreger. Dabei gelten folgende allgemeine Hygienevorschriften:

- ➔ Rohe Fleischprodukte und andere Lebensmittel getrennt lagern und zubereiten, insbesondere wenn Letztere nicht noch einmal erhitzt werden,
- ➔ Gerätschaften und Oberflächen, die mit rohen Fleischprodukten in Berührung gekommen sind, gründlich mit warmem Wasser und Spülmittelzusatz reinigen,
- ➔ Verpackungsmaterialien, Auftauwasser u. ä. sofort entsorgen,

- ➔ Hände mit warmem Wasser und Seife gründlich waschen und
- ➔ mit rohen Fleischprodukten zubereitete Gerichte gründlich durchgaren, was bedeutet, dass für mindestens 2 Minuten eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht werden muss

Quelle: <https://www.bfr.bund.de/cm/343/atemwegserkrankungen-durch-neuartiges-coronavirus.pdf>

12. Wie geht ein Betrieb mit erkrankten Gästen um, die sich aufgrund von Symptomen, die das Coronavirus hervorbringt, hilfesuchend an das Hotelpersonal/die Rezeption wendet?

Die erkrankten Gäste sind, soweit es geht, räumlich zu separieren und der Kontakt zu weiteren Personen bestmöglich zu unterbinden. Die örtlichen Gesundheitsbehörden bzw. ein Arzt/Krankenhaus sind unverzüglich zu kontaktieren.

Inhaltlich verweisen wir auf das Robert-Koch-Institut und deren FAQs.

13. Was ist zu tun, wenn der Verdacht besteht, dass eine Infektion bei einem Gast oder Mitarbeiter vorliegt?

Bei Gästen empfiehlt sich seitens des Hotels die Kontaktaufnahme mit dem jeweiligen Gesundheitsamt. Durch das Gesundheitsamt erfolgt eine individuelle Befragung, um das individuelle Risiko zu erheben und Maßnahmen festzulegen.

Der Mitarbeiter sollte seinen Hausarzt kontaktieren. Dieser wird nach einer Befragung die weiteren Maßnahmen veranlassen.

Personen, die (unabhängig von einer Reise) einen persönlichen Kontakt zu einer Person hatten, bei der das neuartige Virus SARS-CoV-2 im Labor nachgewiesen wurde, sowie Personen, die sich in einem Risikogebiet aufgehalten haben, sollten generell Kontakte zu anderen Personen vermeiden und sich unverzüglich mit dem [zuständigen Gesundheitsamt](#) in Verbindung setzen.

Quelle: <https://www.bundesgesundheitsministerium.de/coronavirus.html>

Rechtlicher Hinweis: *Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Fragen und Antworten. Sie sollen gastgewerblichen Betrieben als eine erste Hilfestellung dienen und sensibilisieren. Die Antworten auf die Fragen stellen jedoch keine Rechtsberatung dar und vermögen eine Rechtsberatung*

durch einen Rechtsanwalt im Einzelfall auch nicht zu ersetzen. Auch können die Antworten zu medizinischen Fragen und möglichen Auswirkungen keine Beratung durch einen Facharzt oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen.