

„Sicherer Tourismus in Mecklenburg-Vorpommern“

Schutzstandards Beherbergung Hier: Ferienunterkünfte *)

Stand: 11.05.2020 - 12:00

Im Überblick: 8 Regeln für Ferienunterkünfte in Mecklenburg-Vorpommern

1. Ab dem 18. Mai 2020 Öffnung wieder möglich für Gäste aus MV, ab dem 25. Mai für Gäste aus Deutschland
2. Begrenzung der Tagesauslastung für gewerbliche Betriebe auf insgesamt 60% der Betten (ab 25.05.2020)
3. Vorab-Buchung erforderlich / Nachverfolgbarkeit durch Kontaktdatenerfassung
4. Gästeeinformation vorab/digital, möglichst kontaktloser Check-In und Bezahlung
5. Wegeleitung und Umsetzung der Abstandsregeln in öffentlichen Bereichen
6. Mund-Nasen-Schutz für Personal mit Gästekontakt
7. Verstärkte Hygienemaßnahmen (u. a. für Wäschepakete, Inventar und Geschirr) und regelmäßiges Lüften (mindestens alle 2 Stunden) in allen Räumen mit aktiven Publikumsverkehr (z.B. Rezeptionsbereich)
8. Entfernung von nicht benötigten Gegenständen, deren Reinigung erschwert ist, aus der Unterkunft.

Fortschreibung und weitere Informationen:

Die Schutzstandards werden laufend an die aktuellen Erfordernisse, insbesondere die Festlegungen im MV-Plan der Landesregierung MV angepasst.

Diese und weitere Schutzstandards für Teilbranchen sind abrufbar unter <https://tourismus.mv/artikel/schutzstandards-fuer-die-branche>

Für branchenübergreifende und öffentliche Bereiche wie z. B. Spiel- und Freizeitanlagen, Dienstleistungsangebote, Veranstaltungen, Feiern u. a. gelten im weiteren die einschlägigen gesetzlichen Verordnungen und Verfügungen.

*) *Ferienunterkünfte: Ferienhäuser, Ferienwohnungen und Ferienzimmer*

Grundlagen (u. a.):

• Bundesministerium für Arbeit und Soziales: SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)• Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN): Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe (https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4d8f55f0ce2130f440)• Deutscher Tourismusverband e. V., Deutscher Ferienhausverband e. V.: Orientierungshilfe zur Wiedereröffnung von Ferienunterkünften in Corona-Zeiten (<https://docs.google.com/document/d/13KUY9VWYdXU8g7hN0LtoLziz-6oyG3FskZqPQjDGgYI>)

• Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker: Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (COVID19-Virus) durch infizierte	
	<ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Hinweis auf weitere Schutzstandards in MV (verwandte Bereiche)	<ul style="list-style-type: none"> • Gastronomie • Beherbergung: Hotels, Gasthäuser und Pensionen • Beherbergung: Jugendherbergen und Gruppenunterkünfte • Beherbergung: Camping • Bootscharter, Marinas und Sportboothäfen 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	(A) Hinweise Ferienunterkünfte: betriebsinterne Abläufe
Beschränkung Öffnung/ Auslastung		Begrenzung der Tagesauslastung für gewerbliche Betriebe auf insgesamt 60% der Betten (ab 25.05.2020)
Nachverfolgbarkeit Reservierung Empfang		
ABSTANDSREGELN		
Abstand	Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen z. B. Küche, Theke, Service, Büros, Empfang, Rezeption sowie an den Schnittstellen daraufhin überprüfen. • Geeignete Arbeitseinteilung in allen Bereichen. Nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen einsetzen, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann (ggf. Angebot auf die verringerte Kapazität abstimmen). • Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind, Einengungen (z. B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen. • Zahl der Personen bei der Benutzung der Aufzüge so begrenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können. • Zeitliche Entzerrung in Sanitär- und Pausenbereichen durch geeignete (versetzte) Gestaltung der Arbeits- und Pausenzeiten.
Abtrennungen	Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen (z. B. ausreichend hohe Barrieren aus durchsichtigem Material wie Plexiglas o. ä.)	<ul style="list-style-type: none"> • Anbringen von ausreichend dimensionierten Abtrennungen zwischen Arbeitsbereichen. • Die Abtrennung muss ausreichend stabil sein und so breit und hoch, dass der Luftstrom der davorstehenden Person den Beschäftigten nicht trifft.
Mundschutz	Ist bei bestimmten Tätigkeiten ein ausreichender Abstand bzw. eine Abtrennung aus betriebstechnischen Gründen nicht möglich, sind den Beschäftigten Mund-Nase-Bedeckungen in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nase-Bedeckungen zu unterweisen.	<ul style="list-style-type: none"> • Dies kann der Fall sein bei Tätigkeiten, die nur von zwei Beschäftigten zusammen ausgeführt werden können. Dementsprechend müssen beide Personen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.

Grundlagen (u. a.):

- Bundesministerium für Arbeit und Soziales: SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)
- Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN): Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe (https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440)
- Deutscher Tourismusverband e. V., Deutscher Ferienhausverband e. V.: Orientierungshilfe zur Wiedereröffnung von Ferienunterkünften in Corona-Zeiten (<https://docs.google.com/document/d/13KUY9VWYdXU8gThN0LtoLziz-6oyG3FskZqPQjDGgYI>)
- Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker: Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“

Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	(A) Hinweise Ferienunterkünfte: betriebsinterne Abläufe
HYGIENEMASSNAHMEN		
Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (COVID19-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Hygienemaßnahmen	Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu unterweisen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, falls erforderlich über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Hust-Etikette. Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflegemittel, ggf. Desinfektionsmittel) sind in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.	<ul style="list-style-type: none"> • Im Gastgewerbe ist ein hohes Hygieneniveau schon immer selbstverständlich. Dennoch sollte auf die Bedeutung der Hygienemaßnahmen bzw. auf deren konsequente Umsetzung zur Unterbrechung von Infektionsketten deutlich hingewiesen werden. Bei häufigem und intensivem Händewaschen liegt in der Regel Feuchtarbeit vor, eine arbeitsmedizinische Vorsorge ist den betroffenen Beschäftigten anzubieten.
Handkontakt	Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.	<ul style="list-style-type: none"> • Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden,
Reinigen & Lüften	Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumlufttechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen	<ul style="list-style-type: none"> • Es empfiehlt sich die Aufstellung eines Reinigungs- und Lüftungsplans. Bei natürlicher Lüftung ist der erforderliche Luftwechsel durch ausreichend häufiges Stoßlüften zu realisieren, ggf. durch offene Türen. Lüftung mind. alle 2 Stunden in genutzten Personalräumen. • Bei Abluftanlagen z. B. in Küchen ist auf regelmäßige Reinigung der Aerosolabscheider (Wirbelstromfilter) zu achten, damit die Leistung der Absaugung nicht sinkt. • Bei raumlufttechnischen Anlagen ist die Wartung und Reinigung durch eine Fachfirma zu beauftragen, die entsprechenden Intervalle sind konsequent einzuhalten.

Grundlagen (u. a.):

- Bundesministerium für Arbeit und Soziales: SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)
- Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN): Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe (https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&ID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4d8f55f0ce2130f440)
- Deutscher Tourismusverband e. V., Deutscher Ferienhausverband e. V.: Orientierungshilfe zur Wiedereröffnung von Ferienunterkünften in Corona-Zeiten (<https://docs.google.com/document/d/13KUy9VWYdXU8gThN0LtoLziz-6oyG3FskZqPQjDGgYI>)
- Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristikler: Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (COVID19-Virus) durch infizierte	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	(A) Hinweise Ferienunterkünfte: betriebsinterne Abläufe
ARBEITSSCHUTZ		
Persönliche Schutzausrüstung	Falls Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen ist (z. B. Schutzhandschuhe, Gesichtsschutz), muss diese für jeden Beschäftigten einzeln (personenbezogen) bereitgestellt werden. Die Reinigung der PSA und die hygienegerechte Aufbewahrung ist sicherzustellen.	• Dies betrifft z. B. Chemikalienschutzhandschuhe und Schutzbrillen für die Handhabung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, ebenso Schutzkleidung, die bei Reinigungsarbeiten oder beim Arbeiten mit Flüssigkeitsstrahlern (Hochdruckreinigern) verwendet wird. Wenn PSA nicht in ausreichender Anzahl vorhanden ist, sind die Aufgaben einem begrenzten Personenkreis zu übertragen.
Persönliche Arbeitsmittel	Soweit möglich sind Werkzeuge und Arbeitsmittel so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. ein Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen. Unter Umständen können auch kurzzeitig Einweghandschuhe verwendet werden, sofern die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fanggefahren müssen ausgeschlossen sein)	• Personenbezogene Arbeitsgeräte verwenden. • Durch entsprechende Arbeitsorganisation kann die Bedienung bestimmter Maschinen/Geräte (Bezahlssysteme/Kartenleser, Kaffeemaschine etc.) jeweils einer einzelnen Person übertragen werden. • Werden Einweghandschuhe genutzt, sind diese so auszuziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Die Hände sind anschließend zu waschen bzw. zu desinfizieren, siehe entsprechende Hinweise des Robert-Koch-Instituts: (https://rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/PSA_Fachpersonal/Handschuhe_ausziehen).
Persönliche Arbeitskleidung	Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch, getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.	Es ist empfehlenswert, einen Wäscheservice zu beauftragen und geeignete Doppelspinde (Schwarz-Weiß-Trennung) in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu haben.
Zutritt Betriebsfremder	Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.	• Dies betrifft z. B. den Zutritt von Personen, die Ware anliefern, Reparaturen, Wartungen und Prüfungen durchführen. Für die Nachverfolgbarkeit sollten Name, Firma, Datum und Zeit des Zutritts und des Verlassens des Betriebs sowie die Ansprechpartner im Betrieb notiert werden. Zur Unterweisung kann diese Handlungshilfe zur Gefährdungsbeurteilung genutzt werden. • Die Unterweisung ist zu dokumentieren.
Krankmeldung	Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.	Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.
Pandemieplan	Es gibt einen betrieblichen Pandemieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachtsfälle abzuklären und bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können.	• Siehe Pandemieplan www.bgn.de/corona/ https://publikationen.dguv.de/widgets/pdf/download/article/2054
Unterweisung	Unterweisung der Beschäftigten und Hinweise an Kunden/Gäste über die Wichtigkeit der Maßnahmen und Apell, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.	Unterweisung der Beschäftigten und Hinweise an Kunden/Gäste über die Wichtigkeit der Maßnahmen und Apell, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.

Grundlagen (u. a.):

- Bundesministerium für Arbeit und Soziales: SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)
- Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN): Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe (https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440)
- Deutscher Tourismusverband e. V., Deutscher Ferienhausverband e. V.: Orientierungshilfe zur Wiedereröffnung von Ferienunterkünften in Corona-Zeiten (<https://docs.google.com/document/d/13KUY9VWYDxU8g7hN0LtoLziz-6oyG3FskZqPQjDGgYI>)
- Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker: Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“

Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	(B) Hinweise Ferienunterkünfte: Räume für Gäste/ Personal mit Gästekontakt
Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (COVID19-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Beschränkung Öffnung/ Auslastung		
Nachverfolgbarkeit		<ul style="list-style-type: none"> • vorab verbindliche Buchung notwendig • Dokumentation der Kontaktdaten der Hauptperson, so dass eine Nachverfolgung möglicher Kontaktpersonen ermöglicht wird.
Reservierung		
Empfang		
ABSTANDSREGELN		
Abstand	Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.	<ul style="list-style-type: none"> • Abstand zwischen fremden Gästen und Beschäftigten von 1,50 m einhalten durch ausreichend breite Tresen. Anbringen von Markierungen am Boden zur Einhaltung des Abstands z. B. an Eingängen, an der Rezeption, Fahrstuhl etc. • Aufenthalte in öffentlichen Räumen vermeiden oder verkürzen, z.B. an der Rezeption. Falls möglich Online Check-In, Kontaktlöse Schlüsselübergabe, digitaler Meldeschein. Alle wichtigen Infos den Gästen schon vorab per Mail mitteilen und Kontaktdaten abfragen. • Wegeleitsystem z.B. Einbahnstraßensystem. • Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln sind die Gäste freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist. • Die Anmeldung erfolgt nur durch eine Person. <p>In der Ferienunterkunft:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rechtsverordnung des Bundeslandes auf aktuell geltende Kontaktbeschränkungen prüfen: Wie viele Personen (ausgenommen eigener Hausstand) dürfen sich miteinander aufhalten? Wer darf demzufolge gemeinsam eine Ferienunterkunft beziehen? Wie viele Personen dürfen sich in gemeinschaftlich genutzten Bereichen aufhalten und wie groß muss der Abstand zueinander sein? Welche Einrichtungen sind vorübergehend zu schließen bzw. welche Angebote einzustellen, weil die Auflagen der Kontaktbeschränkung nicht eingehalten werden können? • Es dürfen nur Gemeinschaftsbereiche (z.B. Garten, Spielplatz, Grillplatz, gemeinsamer Aufenthaltsraum) geöffnet werden, in denen die geltenden Kontaktbeschränkungen und Abstandsregeln angewandt werden können
Abtrennungen	Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen (z. B. ausreichend hohe Barrieren aus durchsichtigem Material wie Plexiglas o. ä.)	<ul style="list-style-type: none"> • Anbringen von ausreichend dimensionierten Abtrennungen, z.B. an der Rezeption. • Die Abtrennung muss ausreichend stabil sein und so breit und hoch, dass der Luftstrom der davorstehenden Person den Beschäftigten nicht trifft.
Mundschutz	Ist bei bestimmten Tätigkeiten ein ausreichender Abstand bzw. eine Abtrennung aus betriebstechnischen Gründen nicht möglich, sind den Beschäftigten Mund-Nase-Bedeckungen in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nase-Bedeckungen zu unterweisen.	<ul style="list-style-type: none"> • Mund-Nasen-Schutz für Service Personal verpflichtend, wenn Abstände nicht eingehalten werden können

Grundlagen (u. a.):

• Bundesministerium für Arbeit und Soziales: SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)• Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN): Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe (https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4d8f55f0ce2130f440)• Deutscher Tourismusverband e. V., Deutscher Ferienhausverband e. V.: Orientierungshilfe zur Wiedereröffnung von Ferienunterkünften in Corona-Zeiten (<https://docs.google.com/document/d/13KUy9VWYdXU8g7hN0LtoLziz-6oyG3FskZqPqjDGgYI>)

• Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker: Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (COVID19-Virus) durch infizierte	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	(B) Hinweise Ferienunterkünfte: Räume für Gäste/ Personal mit Gästekontakt
HYGIENEMASSNAHMEN		
Hygienemaßnahmen	Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu unterweisen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, falls erforderlich über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Hust-Etikette. Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflegemittel, ggf. Desinfektionsmittel) sind in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.	<ul style="list-style-type: none"> • Desinfektionsspender nach Möglichkeit an mehreren Orten (z.B. Eingangsbereich, Fahrstuhl, Treppen...) • bei Gepäckraumnutzung erhöhte Hygieneanforderungen an Personal (z.B. Händedesinfektion) • möglichst keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung (Zeitung etc.), insbesondere keine Mappen, Zeitungen in den Zimmern • Hinweistafeln/-schilder für Gäste In der Ferienunterkunft: <ul style="list-style-type: none"> • Verzicht auf mehrseitige Infomappen, stattdessen digitale Infos (als Download auf Gäste-Smartphone per QR-Code), Mappen/Infoblätter je Gast, Aufsteller o.ä. Alternativ kann die komplette Gästemappe gereinigt werden (z.B. abwischbare Folien). Alternativ sind die Informationen für jeden Gast neu zu erstellen und auszuhändigen oder bestenfalls digital zu übermitteln.
Handkontakt	Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontaktloses Bezahlen ermöglichen (Vorauszahlung, Karte, Rechnung etc.). Wo dies nicht möglich ist, ist eine Übergabe von Geld/Belegen über eine Ablage, ein Tablett o. ä. vorzusehen.
Reinigen & Lüften	Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumluftechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen	<ul style="list-style-type: none"> • Häufiges und regelmäßiges Lüften, mindestens alle 2 Stunden, in Räumen mit aktivem Publikumsverkehr. Es empfiehlt sich die Aufstellung eines Reinigungs- und Lüftungsplans. • Häufiges Desinfizieren von Türklinken, Stuhllehnen, Zimmerschlüsseln, Stifte, • Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig desinfizieren, • Zimmerkarten/-schlüssel desinfizieren. In der Ferienunterkunft: <ul style="list-style-type: none"> • Besondere Beachtung von Critical Points: TV-Bedienung, Telefon, Türgriffe, Lichtschalter, WC. • Die Bereitstellung von Wäschepaketen ist möglich, wenn Handtücher, Bettwäsche, Geschirrhändtücher usw. vorab bei mindestens 60°C mit einem bleichmittelhaltigen Vollwaschmittel gewaschen werden. Die Betten können unter Einhaltung von Hygienestandards auch schon bezogen werden. Dies sollte für den Gast nachvollziehbar dokumentiert werden (z.B. Aushang eines Reinigungsplans, Notiz am Wäschepaket). Alternativ kann der Gast seine Bettwäsche selbst mitbringen. • Am Waschbecken (möglichst Bad und Küche) werden ausreichend Flüssigseife und Papierhandtücher / Küchentücher bereitgestellt. • Der Gast sollte darüber informiert werden, benutzte Taschentücher, Masken und Handschuhe angemessen zu entsorgen, indem diese in einem verschlossenen Plastikbeutel in der Restmülltonne entsorgt werden.

Grundlagen (u. a.):

- Bundesministerium für Arbeit und Soziales: SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)
- Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN): Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe (https://www.bgn.de/?storage=3&identifer=%2F604535&ID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4d8f55f0ce2130f440)
- Deutscher Tourismusverband e. V., Deutscher Ferienhausverband e. V.: Orientierungshilfe zur Wiedereröffnung von Ferienunterkünften in Corona-Zeiten (<https://docs.google.com/document/d/13KUy9VWYdXU8g7hN0LtoLziz-6oyG3FskZqPqjDGgYI>)
- Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker: Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (COVID19-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	(B) Hinweise Ferienunterkünfte: Räume für Gäste/ Personal mit Gästekontakt
Reinigen & Lüften (Fortsetzung 1)	Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumluftechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen	<ul style="list-style-type: none"> • Einschätzung des Bundesinstitutes für Risikobewertung bei der Bereitstellung von Gegenständen in der Ferienunterkunft berücksichtigen: 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. Daher besteht aktuell keine Notwendigkeit, Gegenstände aus der Ferienunterkunft zu entfernen, damit sie nicht in Berührung mit dem Gast kommen. Es ist aber eine entsprechende Reinigung (siehe unten) notwendig. Um die Reinigung zu erleichtern, kann es daher sinnvoll sein, gewisse Gegenstände und Dekoartikel aus der Unterkunft zu entfernen (z.B. Woldecken, Tagesdecken, Sofakissen, Dekoartikel, die häufig angefasst werden) • Gemeinschaftsbereiche, vor allem Innenbereiche, sollten besonders häufig gereinigt werden. Zusätzlich ist die geltende Rechtsverordnung des Bundeslandes zu berücksichtigen. Das gilt vor allem für sensible Bereiche wie Pool, Sauna o.ä. • Nach der Abreise des Gastes muss die Unterkunft sorgfältig gereinigt werden. Eine Orientierung an den Hinweisen zur Haushaltshygiene (https://www.infektionsschutz.de/hygiene/tips/haushaltshygiene.html) ist sinnvoll. Die wichtigsten Punkte werden nachfolgend beschrieben:
Reinigen & Lüften (Fortsetzung 2)	Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumluftechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen	<ul style="list-style-type: none"> • Für die Reinigung sind gängige Haushaltsreiniger zu verwenden. Antibakterielle Reinigungsmittel oder Putztücher aus dem Supermarkt bieten keine Vorteile. Desinfektionsmittel entfernen keinen Schmutz und ersetzen keine Reinigung. • Flächendesinfektionsmittel können zusätzlich verwendet werden. Bei der Auswahl des Desinfektionsmittel ist auf folgende Bezeichnungen zu achten: „begrenzt viruzid“, „begrenzt viruzid PLUS“ oder „viruzid“. Sollte bei dem Gast eine Infektion mit dem Coronavirus bestätigt werden, ist es notwendig, entsprechende Desinfektionsmittel bei der Reinigung zu verwenden. • Besonders intensiv sind in der Ferienunterkunft Bad- und Toilettenoberflächen sowie häufig berührte Oberflächen (Türklinken, Fenstergriffe, Tische, Bettrahmen, Treppengeländer, Lichtschalter etc.) und häufig berührte Gegenstände (Reinigungsutensilien, Fernbedienung, Tablet, Wasserkocher, Toaster, Herd, Kaffeemaschine, Kühlschrank etc.) nach der Abreise des Gastes zu reinigen. • In öffentlichen bzw. Gemeinschaftsbereichen sind die häufig berührten Flächen und Gegenstände (Treppengeländer, Türklinken, Fenstergriffe, Lichtschalter etc.) mehrmals täglich zu reinigen. • Wäsche wie Spüllappen und Putztücher sowie Handtücher, Waschlappen, Bettwäsche etc. müssen bei mindestens 60°C mit einem bleichmittelhaltigen Vollwaschmittel gewaschen werden. • Geschirr muß vor der erneuten Belegung der Einrichtung möglichst im Geschirrspüler bei mindestens 60°C mit einem haushaltsüblichen Geschirrspülmittel gereinigt und getrocknet werden. Die Geschirr-Reinigung ist zu dokumentieren. • In geschlossenen Räumen kann die Anzahl von Krankheitserregern in der Raumluft steigen, Regelmäßiges Lüften dient der Hygiene und fördert die Luftqualität. Durch das Lüften wird die Zahl möglicherweise in der Luft vorhandener erregerhaltiger, feinsten Tröpfchen reduziert. • Die Reinigung wird für den nachfolgenden Gast transparent dokumentiert.

Grundlagen (u. a.):

• Bundesministerium für Arbeit und Soziales: SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)• Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN): Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe (https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440)• Deutscher Tourismusverband e. V., Deutscher Ferienhausverband e. V.: Orientierungshilfe zur Wiedereröffnung von Ferienunterkünften in Corona-Zeiten (<https://docs.google.com/document/d/13KUY9VWYdXU8g7hN0LtoLziz-6oyG3FskZqPQjDGgYI>)

• Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker: Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (COVID19-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	(B) Hinweise Ferienunterkünfte: Räume für Gäste/ Personal mit Gästekontakt
ARBEITSSCHUTZ		
Persönliche Schutzausrüstung	Falls Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen ist (z. B. Schutzhandschuhe, Gesichtsschutz), muss diese für jeden Beschäftigten einzeln (personenbezogen) bereitgestellt werden. Die Reinigung der PSA und die hygienegerechte Aufbewahrung ist sicherzustellen.	
Persönliche Arbeitsmittel	Soweit möglich sind Werkzeuge und Arbeitsmittel so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. ein Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen. Unter Umständen können auch kurzzeitig Einweghandschuhe verwendet werden, sofern die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fangefahren müssen ausgeschlossen sein)	
Persönliche Arbeitskleidung	Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch, getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.	
Zutritt Betriebsfremder	Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.	
Krankmeldung	Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.	<ul style="list-style-type: none"> • Fieber, Husten und Atemnot können Anzeichen für eine Infektion mit dem Coronavirus sein. Die betroffene Person sollte sich umgehend zunächst telefonisch zur Abklärung an einen behandelnden Arzt oder das Gesundheitsamt (www.rki.de/mein-gesundheitsamt) vor Ort wenden. Die telefonischen Kontaktdaten müssen vom Gastgeber zur Verfügung gestellt werden. • Sollte die Erkrankung mit dem Coronavirus bestätigt werden, gelten die RKI-Hinweise bei bestätigter Erkrankung.
Pandemieplan	Es gibt einen betrieblichen Pandemieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachtsfälle abzuklären und bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Gast sollte zusätzlich Informationen über coronaspezifische wichtige Kontakte vor Ort (Ärzte, Apotheken, Gesundheitsamt, ggf. Taxi) erhalten.
Unterweisung	Unterweisung der Beschäftigten und Hinweise an Kunden/Gäste über die Wichtigkeit der Maßnahmen und Apell, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.	

Grundlagen (u. a.):

• Bundesministerium für Arbeit und Soziales: SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)• Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN): Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe (https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4d8f55f0ce2130f440)• Deutscher Tourismusverband e. V., Deutscher Ferienhausverband e. V.: Orientierungshilfe zur Wiedereröffnung von Ferienunterkünften in Corona-Zeiten (<https://docs.google.com/document/d/13KUY9VWYdXU8g7hN0LtoLziz-6oyG3FskZqPQjDGgYI>)

• Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker: Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“

Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	(C) Hinweise Ferienunterkünfte: Gäste
Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (COVID19-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Beschränkung Öffnung/ Auslastung		Begrenzung der Tagesauslastung für gewerbliche Betriebe auf insgesamt 60% der Betten (ab 25.05.2020)
Nachverfolgbarkeit		• vorab verbindliche Buchung notwendig.
Reservierung		• Dokumentation der Kontaktdaten der Hauptperson, so dass eine Nachverfolgung möglicher Kontaktpersonen ermöglicht wird.
Empfang		
ABSTANDSREGELN		
Abstand	Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.	
Abtrennungen	Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen (z. B. ausreichend hohe Barrieren aus durchsichtigem Material wie Plexiglas o. ä.)	
Mundschutz	Ist bei bestimmten Tätigkeiten ein ausreichender Abstand bzw. eine Abtrennung aus betriebstechnischen Gründen nicht möglich, sind den Beschäftigten Mund-Nase-Bedeckungen in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nase-Bedeckungen zu unterweisen.	Mund-Nasen-Schutz in Situationen wo mehr Personen aufeinander treffen und Abstände nicht eingehalten werden können (z.B. Fahrstuhl).
HYGIENEMASSNAHMEN		
Hygienemaßnahmen	Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu unterweisen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, falls erforderlich über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Hust-Etikette. Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflegemittel, ggf. Desinfektionsmittel) sind in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.	<ul style="list-style-type: none"> • Am Waschbecken (möglichst Bad und Küche) ausreichend Flüssigseife und Papierhandtücher / Küchentücher bereitstellen. • benutzte Taschentücher, Masken und Handschuhe angemessen entsorgen, indem diese in einem verschlossenen Plastikbeutel in der Restmülltonne entsorgt werden. • Gemeinschaftsbereiche, vor allem Innenbereiche, sollten besonders häufig gereinigt werden. Zusätzlich ist die geltende Rechtsverordnung des Bundeslandes zu berücksichtigen. Das gilt vor allem für sensible Bereiche wie Pool, Sauna o.ä.
Handkontakt	Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.	nach Möglichkeit kontaktlose Zahlungsverfahren bereitstellen.
Reinigen & Lüften	Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumlufttechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen	• In geschlossenen Räumen kann die Anzahl von Krankheitserregern in der Raumluft steigen. Regelmäßiges Lüften dient der Hygiene und fördert die Luftqualität. Durch das Lüften wird die Zahl möglicherweise in der Luft vorhandener erregerhaltiger, feinsten Tröpfchen reduziert.

Grundlagen (u. a.):

• Bundesministerium für Arbeit und Soziales: SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard (<https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf>)• Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN): Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe (https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4d8f55f0ce2130f440)• Deutscher Tourismusverband e. V., Deutscher Ferienhausverband e. V.: Orientierungshilfe zur Wiedereröffnung von Ferienunterkünften in Corona-Zeiten (<https://docs.google.com/document/d/13KUy9VWYdXU8gThN0LoLziz-6oyG3FskZqPQjDGgYI>)

• Tourismusverein Rostock & Warnemünde/Rostocker Touristiker: Positionspapier „Wirtschaftliche Tätigkeit in Hotellerie und Gastronomie im Bundesland MV sukzessive wiederherstellen“

Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	(C) Hinweise Ferienunterkünfte: Gäste
ARBEITSSCHUTZ		
Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (COVID19-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Persönliche Schutzausrüstung	Falls Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen ist (z. B. Schutzhandschuhe, Gesichtsschutz), muss diese für jeden Beschäftigten einzeln (personenbezogen) bereitgestellt werden. Die Reinigung der PSA und die hygienegerechte Aufbewahrung ist sicherzustellen.	
Persönliche Arbeitsmittel	Soweit möglich sind Werkzeuge und Arbeitsmittel so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. ein Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen. Unter Umständen können auch kurzzeitig Einweghandschuhe verwendet werden, sofern die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fanggefahren müssen ausgeschlossen sein)	
Persönliche Arbeitskleidung	Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch, getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.	
Zutritt Betriebsfremder	Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.	
Krankmeldung	Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.	• Fieber, Husten und Atemnot können Anzeichen für eine Infektion mit dem Coronavirus sein, Gäste sollten sich umgehend zunächst telefonisch zur Abklärung an einen behandelnden Arzt oder das Gesundheitsamt (www.rki.de/mein-gesundheitsamt) vor Ort wenden.
Pandemieplan	Es gibt einen betrieblichen Pandemieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachtsfälle abzuklären und bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können.	
Unterweisung	Unterweisung der Beschäftigten und Hinweise an Kunden/Gäste über die Wichtigkeit der Maßnahmen und Apell, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.	<ul style="list-style-type: none"> • Hinweisschilder zu Coronabedingten Abläufen und Verhaltensweisen gut sichtbar anbringen. • Der Gast wird über die spezifischen Hygiene- und Verhaltensregeln im Ferienobjekt informiert, z.B. welche Regeln gelten in Gemeinschaftsbereichen (Abstand, ggf. auch zeitliche Entzerrung), welche Bereiche sind vorübergehend geschlossen, wo muss ein Mund-Nasen-Schutz getragen werden.