

COVID-19-Präventionskonzept für Betriebe

gemäß 6. COVID-19-Schutzmaßnahmenverordnung

Angepasste Version für Gastronomie/Hotellerie

(Stand: 22. Dezember 2021)

Gemäß § 7 und § 8 der 6. COVID-19-Schutzmaßnahmenverordnung (i.d.F. vom 17. Dezember 2021) sind Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe dazu verpflichtet, ein **COVID-19-Präventionskonzept** auszuarbeiten und umzusetzen. Dessen Inhalte bestimmen sich nach § 2 Abs 6 der 6. COVID-19-Schutzmaßnahmenverordnung. Demnach hat das Präventionskonzept dem **Stand der Wissenschaft** zu entsprechen und deshalb eine **Risikoanalyse** sowie folgende **Mindestinhalte** zu umfassen:

- spezifische Hygienemaßnahmen,
- Regelungen zum Verhalten bei Auftreten einer SARS-CoV-2-Infektion
- Regelungen betreffend die Nutzung sanitärer Einrichtungen,
- gegebenenfalls Regelungen betreffend die Konsumation von Speisen und Getränken,
- Regelungen zur Steuerung der Personenströme und Regulierung der Anzahl der Personen,
- Regelungen betreffend Entzerrungsmaßnahmen, wie Absperrungen und Bodenmarkierungen,
- Vorgaben zur Schulung der Mitarbeiter*innen in Bezug auf Hygienemaßnahmen und die Aufsicht der Durchführung eines SARS-CoV-2-Antigentests zur Eigenanwendung,
- Vorgaben zur Kontrolle von Nachweisen einer geringen epidemiologischen Gefahr.

Alternative Präventionskonzepte, die in ihrem Umfang über das vorliegende unverbindliche Muster hinausgehen, sind selbstverständlich ebenso zulässig. Beim COVID-19-Präventionskonzept ist aber jedenfalls auf die **individuellen Gegebenheiten des eigenen Betriebs** einzugehen.

COVID-19-Präventionskonzept

Unternehmen/Betriebsstätte

Name der Betriebsstätte

Name der/des

Betriebsinhaberin/Betriebsinhabers bzw.

Geschäftsführerin/Geschäftsführers

Anschrift der Betriebsstätte

.....

Telefon E-Mail

Maximalauslastung (unter Einhaltung der Hygieneauflagen): Gäste

COVID-19-Beauftragte/r

Name

Anschrift bzw. Kontaktdaten

.....

Telefon E-Mail

Hinweis: Ein COVID-19-Beauftragter ist in Gastronomie- und Beherbergungsbetrieben verpflichtend zu bestellen. Voraussetzung für die Eignung als COVID-19-Beauftragter sind zumindest die Kenntnis des COVID-19-Präventionskonzepts sowie der örtlichen Gegebenheiten und der organisatorischen Abläufe. Der COVID-19-Beauftragte dient als Ansprechperson für die Behörden und hat die Umsetzung des COVID-19-Präventionskonzepts zu überwachen. Eine eigene Schulung für COVID-19-Beauftragte ist nicht verpflichtend vorgesehen, wenngleich eine solche zweckmäßig sein kann.

RISIKOANALYSE

Erläuterung: Eine Risikoanalyse unterstützt die systematische Erfassung potenzieller Gefährdungen im Zusammenhang mit SARS-CoV2-Infektionen (COVID-19) innerhalb einer Betriebsstätte. Unternehmen müssen im Rahmen ihres Präventionskonzeptes bewerten, ob und wo Infektionen stattfinden könnten und anschließend entsprechende Gegenmaßnahmen vorsehen.

Hierzu empfiehlt es sich, vor allem folgende **typischen Ansteckungsrisiken** zu identifizieren.

- **Tröpfcheninfektion** bei direkter Interaktion zwischen Personen (z.B. längere Gespräche);
- **Infektion über Aerosole** bei schlechter Luftzirkulation in hochfrequentierten, engen Räumen (z.B. Pausenräume);
- **direkte Kontaktinfektion durch Körperkontakt** bei Berührungen zwischen Personen (z.B. in gedrängten Durchgangsbereichen);
- **indirekte Kontaktinfektion durch kontaminierte Flächen** bei Berührung derselben Gegenstände durch mehrere Personen (z.B. Touchscreens).

Es kann ratsam sein, die Risikoanalyse anhand unterschiedlicher Betriebsbereiche sowie -zeiten zu strukturieren. Hierbei sollte zunächst das **Risikoniveau bei Normalbetrieb** ermittelt werden. Anschließend ist zu erarbeiten, wie sich die festgestellten Infektionsrisiken durch **geeignete Präventionsmaßnahmen** auf ein möglichst geringes Niveau herabsenken lassen. Diesbezügliche Maßnahmen sind in das Präventionskonzept des Betriebs aufzunehmen (vgl. dazu den Maßnahmenteil weiter unten).

Als Hilfestellung für die Durchführung der Risikobewertung kann nachfolgende Tabelle verwendet werden:

[Hinweis: Die voreingefüllten Textbausteine sind lediglich Vorschläge, die entsprechend der individuellen betrieblichen Situation angepasst und jedenfalls um weitere Risikobeschreibungen bzw. -einschätzungen ergänzt werden müssen]

RISIKOANALYSE (ANHAND VON BETRIEBSBEREICHEN):				
Gefahrenquelle	Beschreibung des Risikos	Risikoeinschätzung ¹		
		gering	mittel	hoch
Betriebsbereich: Eingang				
Tröpfcheninfektion (bei Interaktion zwischen Personen)	Längere Empfangsgespräche zwischen Gästen und Empfangspersonal			
	...			

¹ Die Risikoeinschätzung ist anhand der zu erwartenden Ansteckungswahrscheinlichkeit sowie der Häufigkeit des Risikoeintritts bestmöglich zu schätzen.

	...			
Infektion über Aerosole (bei schlechter Luftzirkulation in höherfrequentierten Räumen)	Längerer Warteaufenthalt in Vorräumen ohne Frischluftzufuhr			
	...			
direkte Kontaktinfektion (bei Berührungen zwischen Personen)	Gedrängte Personengruppen beim Betreten des Betriebs („Schlangenbildung“)			
	Gedrängte Personengruppen beim Verlassen des Betriebs (insb. zur Sperrstunde)			
	Gedrängte Personengruppen aufgrund gleichzeitigen Betretens und Verlassens des Betriebs („Problem des Gegenverkehrs“)			
	...			
indirekte Kontaktinfektion (bei Verwendung derselben Gegenstände durch mehrere Personen)	Verwendung derselben Schreibutensilien			
	Verwendung derselben elektronischen Geräte: Touchscreens			
	Abstützen am selben Empfangspult			
	...			
...	...			

Betriebsbereich:				
Tröpfcheninfektion	...			
Infektion über Aerosole	...			
direkte Kontaktinfektion	...			
indirekte Kontaktinfektion	...			

...	...			

Betriebsbereich:				
Tröpfcheninfektion	...			
direkte Kontaktinfektion	...			
indirekte Kontaktinfektion	...			
Infektion über Aerosole	...			
...	...			

Beispiele für **weitere Betriebsbereiche**, die regelmäßig Gegenstand einer Risikoanalyse sein werden: Durchgangsbereiche, Gasträume, Gastgärten, sanitäre Einrichtungen (inkl. Zugang), Küche, Garderoben, Mitarbeiteräume (z.B. Umkleide- und Pausenräume).

MASSNAHMEN

Erläuterung: Mittels der nachfolgenden Maßnahmen sollen gezielt jene Infektionsrisiken entschärft werden, die im Zuge der Risikoanalyse identifiziert wurden. Hierzu sind Hygienemaßnahmen vorzusehen, die über die sonstigen Vorgaben der 6. COVID-19-Schutzmaßnahmenverordnung hinausgehen.

SPEZIFISCHE HYGIENEMASSNAHMEN

Beschreibung spezifischer Hygienemaßnahmen, die zur Reduktion des Infektionsrisikos vorgesehen sind (z.B. Verwendung von Schutzmasken, regelmäßige Testungen, Desinfektionsmittel, etc.).

[Hinweis: Textbausteine, die für Ihren Betrieb nicht passen, sind wegzustreichen oder abzuändern. Sofern sich anhand der Risikoanalyse ermittelte Infektionsrisiken nicht bereits anhand der vorgeschlagenen Maßnahmen entschärfen lassen, müssen zusätzliche passende Maßnahmen ergänzt werden.]

- Ein/e Mitarbeiter*in, der/die die sich laufend über geltende rechtliche Auflagen (insb. 6. COVID-19-Schutzmaßnahmenverordnung) informiert, ist bestimmt. Die fortlaufende Aktualisierung des Präventionskonzepts gemäß der geltenden Rechtslage ist gewährleistet.
- Gäste werden durch organisatorische Maßnahmen auf sämtliche Hygieneauflagen hingewiesen (insb. Aushänge, erforderlichenfalls Anrede durch geschulte Mitarbeiter*innen).
- Organisatorische Maßnahmen, um eine datenschutzkonforme Gästeregistrierung zu gewährleisten, sind getroffen (z.B. elektronische Lösung mittels QR-Code).
- Gäste werden auf etwaige geänderte Öffnungszeiten hingewiesen (z.B. Aushänge);
- Masken für Gäste und Mitarbeiter*innen können im Bedarfsfall zur Verfügung gestellt werden.
- Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die von mehreren Gästen genutzt werden, ist gewährleistet (z.B. Stifte, Touchscreens, Speisekarten, portable Bankomatkassa).
- Im Bedarfsfall können vorort-Tests für Gäste (z.B. Selbsttests) als zusätzliche Leistung zur Verfügung gestellt werden.
- Beim Betreten von Arbeitsorten wird eine Maske getragen, sofern nicht ein physischer Kontakt zu Personen, die nicht im gemeinsamen Haushalt leben, ausgeschlossen ist oder das Infektionsrisiko durch sonstige geeignete Schutzmaßnahmen minimiert werden kann.
- Vorgaben zur regelmäßigen Testung von Mitarbeiter*innen sind (im Einvernehmen mit den zu testenden Personen) erarbeitet.
- Testgelegenheiten für Mitarbeiter*innen sind organisiert.
- Soweit möglich werden Mitarbeiter*innen in festen Teams organisiert.
- Soweit möglich wird eine Trennung der Arbeitsbereiche von Mitarbeiter*innen mit und ohne physischen Kontakt zu anderen Personen vorgesehen.
- Maßnahmen zur räumlichen Trennung von Mitarbeiter*innen ggü. Gästen und/oder Kolleg*innen sind gesetzt (z.B. Acrylglascheiben, Homeoffice-Lösungen soweit möglich).
- Weitestmöglicher Verzicht auf persönliche Mitarbeiter*innenbesprechungen ist vorgesehen, digitale Kommunikationsmittel werden genutzt (z.B. Videobesprechungen).
- Vorgaben zur Minimierung des Infektionsrisikos während Kassiervorgängen sind erteilt (z.B. unmittelbar anschließende Desinfektion).
- Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die von mehreren Mitarbeiter*innen genutzt werden (z.B. Touchscreens zur Aufnahme von Bestellungen), ist gewährleistet.

- Spezifische Hygieneauflagen für Mitarbeiter*innen-Garderoben sind festgelegt.
- Spezifische Hygieneauflagen für Pausenräume von Mitarbeiter*innen sind festgelegt.
- Regelmäßiges Reinigungskonzept für sämtliche Betriebsbereiche („Hygieneplan“) ist erstellt.
- Desinfektionsspender sind an zentralen Punkten aufgestellt.
- Für Hygienematerial ist in ausreichender Menge vorgesorgt.
- Maßnahmen zur Verbesserung der Luftzirkulation (z.B. Betrieb von Be- und Entlüftungsanlagen auf höchster Stufe) sind gesetzt.
- Vorgaben zum regelmäßigen Stoßlüften sämtlicher Betriebsbereiche sind erteilt.
- ...
- ...
- ...

REGELUNGEN ZUM VERHALTEN BEI AUFTRETEN EINER SARS-COV-2-INFEKTION

Beschreibung von Maßnahmen, um bei Auftreten einer SARS-CoV-2-Infektion das weitere Infektionsrisiko in der Betriebsstätte zu reduzieren (z.B. sofortige Absonderung der infizierten Person, innerbetriebliches Contact Tracing etc.).

[Hinweis: Textbausteine, die für Ihren Betrieb nicht passen, sind wegzustreichen oder abzuändern. Sofern sich anhand der Risikoanalyse ermittelte Infektionsrisiken nicht bereits anhand der vorgeschlagenen Maßnahmen entschärfen lassen, müssen zusätzliche passende Maßnahmen ergänzt werden.]

- Information an Mitarbeiter*innen ist erfolgt, dass sie bei COVID-19-spezifischen Krankheitssymptomen eine medizinische Abklärung benötigen und nicht ungetestet in den Betrieb kommen.
- Information an Mitarbeiter*innen ist erfolgt, dass auch wenn im Falle von COVID-19-spezifischer Krankheitssymptomatik ein negatives Testergebnis vorliegt, jedenfalls erhöhte Achtsamkeit in der Umsetzung persönlicher Hygienemaßnahmen angezeigt ist.
- Information an Mitarbeiter*innen ist erfolgt, dass Verdachtsfälle und Erkrankungen unverzüglich einer zentralen innerbetrieblichen Ansprech- bzw. Meldestelle gemeldet werden müssen.
- Zentrale innerbetriebliche Ansprech- bzw. Meldestelle für Verdachtsfälle und Erkrankungen ist festgelegt und an Mitarbeiter*innen kommuniziert; der datenschutzkonforme vertrauensvolle Umgang mit Meldungen ist sichergestellt.
- Vorgangsweise an die Mitarbeiter*innen für den Umgang mit Verdachtsfällen sowie positiven Fällen sind ausgegeben (vgl. dazu auch den Leitfaden für Tourismusbetriebe hinsichtlich des Umgangs mit COVID-19-(Verdachts-)Fällen)
- Ein*e Mitarbeiter*in, die Kontakte zwischen einem Erkrankungs-/Verdachtsfall und anderen Personen („Kontaktpersonen“) während der ansteckungsfähigen Zeit bestmöglich rekonstruiert, ist bestimmt.
- Ein*e Mitarbeiter*in, die Kontaktpersonen im Personalstand verständigt, ist bestimmt (wobei das Contact Tracing bei Gästen den Behörden vorbehalten bleibt).
- (Aktuelle) Kontaktdaten von Mitarbeiter*innen zur raschen Kontaktaufnahme im Fall des Auftretens einer Infektion liegen auf.
- Vorgaben für Kontaktpersonen sind erteilt (insb. FFP2-Maskenpflicht und unverzügliche Absonderung, nach erforderlicher Datenerfassung auf direktem Weg nach Hause; achtsame Beobachtung des eigenen Gesundheitszustands; ehestmöglicher PCR-Test).

- Anwesenheitszeiten und örtliche Arbeitsbereiche (z.B. Tischzuständigkeit) von Mitarbeiter*innen werden in datenschutzkonformer Weise dokumentiert.
- Ein Isolierbereich für Erkrankungs-/Verdachtsfälle ist definiert.
- Besondere Hygienemaßnahmen nach Auftreten eines Erkrankungs-/Verdachtsfall sind festgelegt (z.B. kurzfristige großflächige Desinfektion verwendeter Gegenstände/Räumlichkeiten).
- Die Verständigung der Gesundheitsbehörde (insb. über die Gesundheitsnummer 1450) und die Weiterkommunikation behördlicher Verhaltensanordnungen ist gewährleistet.
- ...
- ...
- ...

REGELUNGEN BETREFFEND DIE NUTZUNG SANITÄRER EINRICHTUNGEN

Beschreibung von Maßnahmen, um ein Infektionsrisiko im Bereich der Sanitäranlagen zu reduzieren (z.B. Hygiene- und Reinigungsplan für Sanitäranlagen).

[Hinweis: Textbausteine, die für Ihren Betrieb nicht passen, sind wegzustreichen oder abzuändern. Sofern sich anhand der Risikoanalyse ermittelte Infektionsrisiken nicht bereits anhand der vorgeschlagenen Maßnahmen entschärfen lassen, müssen zusätzliche passende Maßnahmen ergänzt werden.]

- Hygieneplan und frequenzabhängiges Reinigungskonzept für die Sanitärräume sind erstellt (verkürzte Reinigungsintervalle).
- Das Verhältnis zwischen verfügbaren Sanitäreinrichtungen und erwartetem Benutzeraufkommen lässt keine Entstehung von Warteschlangen erwarten (erforderlichenfalls Anrede/Hinweis durch geschulte Mitarbeiter*innen ist gewährleistet).
- Gäste werden auf Hygieneauflagen hingewiesen und für die Nutzung von Desinfektionsgelegenheit sensibilisiert (z.B. Aushänge).
- Ausreichende Bereitstellung von Seife und Desinfektionsmittel ist gewährleistet.
- Die Verwendung derselben Handtücher durch unterschiedliche Personen ist ausgeschlossen (z.B. durch Einmalhandtuchspender bzw. Handrocknersysteme).
- Ungeordnete Warteschlangen im Zugangsbereich zu Sanitäreinrichtungen werden unterbunden (z.B. durch Einbahnsysteme; Festlegung weitläufiger Wartebereiche).
- ...
- ...

REGELUNGEN BETREFFEND DIE KONSUMATION VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Beschreibung von Maßnahmen, um das Infektionsrisiko während einer etwaigen Verköstigung von Gästen an Verabreichungsplätzen zu reduzieren.

[Hinweis: Textbausteine, die für Ihren Betrieb nicht passen, sind wegzustreichen oder abzuändern. Sofern sich anhand der Risikoanalyse ermittelte Infektionsrisiken nicht bereits anhand der vorgeschlagenen Maßnahmen entschärfen lassen, müssen zusätzliche passende Maßnahmen ergänzt werden.]

- In der Gastronomie wird jedem Kunden der Betriebsstätte durch den Betreiber oder einen Mitarbeiter ein Sitzplatz zugewiesen.
- Die genauen Sitzplätze von Gästen werden in datenschutzkonformer Weise vermerkt (zusätzlich zur verpflichtenden Gästeregistrierung).
- Im Innenbereich erfolgt die Konsumation von Speisen und Getränken nicht in unmittelbarer Nähe der Ausgabestelle.
- Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die zum Gebrauch durch mehrere Personen bestimmt sind, ist gewährleistet (z.B. Speisekarten, Menage).
- Besteck wird von Mitarbeiter*innen zusammen mit den Speisen serviert.
- Vor dem bzw. im Gastraum bestehen Desinfektionsgelegenheiten für Gäste.
- An (Selbstbedienungs-)Buffets werden besondere hygienische Vorkehrungen getroffen (z.B. Ausgabe durch Mitarbeiter; ausschließlich abgedeckte Speisen; abgepacktes Besteck; Desinfektionsspender unmittelbar vor der Station).
- Die laufende Desinfektion an den Verabreichungsplätzen ist gewährleistet (insb. Reinigung des Tisches und der Armlehnen von Stühlen nach jeder Besuchergruppe).
- Hygieneplan und frequenzabhängiges Reinigungskonzept für Gastraum und Küche liegen vor (verkürzte Reinigungsintervalle).
- Auf die bevorzugte Nutzung von Gastgärten wird durch organisatorische Maßnahmen hingewirkt.
- ...
- ...
- ...

REGELUNGEN ZUR STEUERUNG DER PERSONENSTRÖME UND REGULIERUNG DER ANZAHL DER PERSONEN SOWIE ENTZERRUNGSMÄßNAHMEN

Beschreibung von Maßnahmen, um ein Infektionsrisiko durch die Anzahl von Gästen bzw. Mitarbeiter*innen zu reduzieren (z.B. zeitliche Staffellungen etc.) und um gedrängte Verhältnisse hintanzuhalten (z.B. Einbahnsysteme, Absperrungen und Bodenmarkierungen etc.).

[Hinweis: Textbausteine, die für Ihren Betrieb nicht passen, sind wegzustreichen oder abzuändern. Sofern sich anhand der Risikoanalyse ermittelte Infektionsrisiken nicht bereits anhand der vorgeschlagenen Maßnahmen entschärfen lassen, müssen zusätzliche passende Maßnahmen ergänzt werden.]

Gästebezogene Maßnahmen

- Organisatorische Maßnahmen, um einen Einlass-Stopp bei Erreichen der Maximalauslastung zu gewährleisten, sind getroffen.
- Systeme zur Vermeidung von Staubildung in Empfangs- bzw. Durchgangsbereichen sind umgesetzt (Einbahn-/Leitsysteme, Bodenmarkierungen, Schilder).
- Ungeordnete Warteschlangen in Empfangs- bzw. Durchgangsbereichen werden unterbunden (z.B. Aushänge, persönlicher Empfang, Schrankensysteme).

- Ein zeitversetztes Eintreffen unterschiedlicher Gästen wird durch die Vergabe fester Zeitfenster gesteuert (z.B. „gestaffelte Timeslots für Reservierungen“).
- Spezifische Hygieneauflagen für den Zugang zu Gäste-Garderoben sind festgelegt (insb. gestaffelter Zugang, Hinweis auf Abstandspflichten).
- Sonstige organisatorische Maßnahmen (z.B. Aushänge, häufige Desinfektion von Handläufen/Druckknöpfen), um das Infektionsrisiko in Gästeaufzügen zu minimieren, sind getroffen.
- Ein geordnetes Verlassen des Betriebs nach der Schließzeit ist gewährleistet (z.B. Bestellschluss deutlich vor der Sperrstunde).
- ...
- ...
- ...

Mitarbeiterbezogene Maßnahmen

- Vorkehrungen für räumliche Engstellen in Arbeitsbereichen sind getroffen (z.B. Abholungen durch Servierpersonal aus der Küche).
- Das gestaffelte Betreten von Pausenräumen und Rauchgelegenheiten wird ermöglicht.
- Auf die Einhaltung von Abständen während Arbeitspausen wird hingewirkt (z.B. weitläufige Platzierung des Mobiliars, Aushang).
- Kapazitätsgrenzen und sonstige organisatorische Maßnahmen (z.B. Aushänge, häufige Desinfektion von Handläufen/Druckknöpfen), um das Infektionsrisiko in Mitarbeiteraufzügen weiterhin zu minimieren, werden getroffen.
- Auf die Wahrung von Abständen während der Arbeitsverrichtung wird hingewirkt (z.B. Entzerrung der Arbeitsbereiche, Staffelung der Arbeitszeiten)
- ...

VORGABEN ZUR SCHULUNG DER MITARBEITER*INNEN IN BEZUG AUF HYGIENEMASSNAHMEN

Beschreibung von spezifischen Schulungsmaßnahmen, die insbesondere auch für jene Mitarbeiter*innen gesetzt werden, die bei der Verabreichung von Speisen und Getränken an Gäste mitwirken (z.B. Köche, Servierkräfte).

[Hinweis: Textbausteine, die für Ihren Betrieb nicht passen, sind wegzustreichen oder abzuändern. Sofern sich anhand der Risikoanalyse ermittelte Infektionsrisiken nicht bereits anhand der vorgeschlagenen Maßnahmen entschärfen lassen, müssen zusätzliche passende Maßnahmen ergänzt werden.]

- Mitarbeiter*innen wurden in folgenden Bereichen unterwiesen/geschult:
 - Gesetzlich vorgeschriebene Hygieneauflagen in ihren Arbeitsbereichen (insb. 6. COVID-19-Schutzmaßnahmenverordnung)
 - Umsetzung des Präventionskonzepts in ihren Arbeitsbereichen
 - Verhaltensregeln für Mitarbeiter*innen untereinander
 - Verhaltensregeln während Dienstleistungen gegenüber Gästen
 - Datenschutzkonformer Umgang mit Daten, die zum Zweck der Kontaktpersonennachverfolgung erhoben werden
 - Korrekte Verwendung von Schutzmasken und persönliche Hygienemaßnahmen
 - Vorgangsweise in einem Verdachtsfall
 - ...
 - ...

VORGABEN ZUR KONTROLLE VON NACHWEISEN EINER GERINGEN EPIDEMIOLOGISCHEN GEFAHR

Beschreibung von Kontrollmaßnahmen in Hinblick auf Nachweise einer geringen epidemiologischen Gefahr (insb. 2G-Nachweis² bei Gästen, 3G-Nachweis³ bei Mitarbeiter*innen sowie freiwillige strengere Standards).

[Hinweis: Textbausteine, die für Ihren Betrieb nicht passen, sind wegzustreichen oder abzuändern. Sofern sich anhand der Risikoanalyse ermittelte Infektionsrisiken nicht bereits anhand der vorgeschlagenen Maßnahmen entschärfen lassen, müssen zusätzliche passende Maßnahmen ergänzt werden.]

- Mitarbeiter*innen wurden hinsichtlich jener Rechtsvorschriften, die einen verpflichtenden Nachweise einer geringen epidemiologischen Gefahr vorsehen, geschult (insb. 2G-Regel für Gäste, 3G-Regel für Mitarbeiter*innen).
- Organisatorische Maßnahmen, um Gäste auf die Verpflichtung zur Erbringung eines 2G-Nachweises hinzuweisen, sind getroffen (z.B. gut-sichtbare Aushänge).
- Organisatorische Maßnahmen, damit Mitarbeiter*innen den 2G-Nachweis von Gästen verlässlich kontrollieren, sind getroffen (z.B. Kontrolle anlässlich des Empfangs am Eingang). Dies geschieht vor oder unmittelbar nach Betreten der Betriebsstätte.
- Mitarbeiter*innen sind angewiesen, den 2G-Nachweis von Gästen stets in Verbindung mit einem Identitätsnachweis zu kontrollieren. Darüber hinaus wird der Einsatz der Green-Check-App (<https://greencheck.gv.at>) dringend empfohlen.
- Mitarbeiter*innen sind darüber informiert, welche Möglichkeiten sie haben, falls sich ein Gast nicht-kooperativ zeigt (insb. Verweis aus dem Lokal, Verständigung der Polizei bei Gefährdungslage).
- Organisatorische Maßnahmen, um Mitarbeiter*innen mit Kunden- bzw. Kollegenkontakt (wiederkehrend) auf die Verpflichtung zur Erbringung eines 3G-Nachweises hinzuweisen, sind getroffen (z.B. Rundschreiben, im Rahmen virtueller Teambesprechungen).
- Organisatorische Maßnahmen, damit Vorgesetzte den 3G-Nachweis von Mitarbeiter*innen mit Kunden- bzw. Kollegenkontakt verlässlich kontrollieren, sind getroffen (z.B. datenschutzkonforme Dokumentation der Gültigkeitsdauer von Impf-/Genesungsnachweisen, Kontrolle von Testnachweisen).
- ...
- ...
- ...

SONSTIGE MASSNAHMEN (falls vorhanden)

- ...
- ...
- ...

² 2G-Regel: Ein Impf- oder Genesungsnachweis ist zu erbringen.

³ 3G-Regel: Ein Impf-, Genesungs- oder Testnachweis ist zu erbringen. Sowohl PCR- als auch Antigentests werden anerkannt, sofern solche durch eine befugte Stelle durchgeführt werden.

Die Umsetzung und Einhaltung der oben beschriebenen Präventionsmaßnahmen werden durch geeignete Maßnahmen sichergestellt:

Es ist sichergestellt, dass der/die COVID-19-Beauftragte/r die Einhaltung des Präventionskonzepts überwacht, wobei er/sie über die hierzu erforderlichen detaillierten Kenntnisse zu den einzelnen Maßnahmen verfügt

Es ist sichergestellt, dass die übrigen Mitarbeiter*innen zumindest über jene Inhalte des Präventionskonzepts informiert werden, die ihre Arbeitsbereiche betreffen

Datum, Ort:

Name, Unterschrift des Verfassers:

Name, Unterschrift des COVID-19-Präventionsbeauftragten: