



Corona-Pandemie: Rahmenkonzept Gastronomie

Gemeinsame Bekanntmachung der Bayerischen Staatsministerien für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie und für Gesundheit und Pflege

vom 8. Mai 2021, Az. 71-4800a/42/15

Zum Vollzug des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) wird folgendes Rahmenkonzept für die inzidenzabhängige Öffnung der Außengastronomie sowie für betriebliche Schutz- und Hygienekonzepte von Gastronomiebetrieben bekannt gemacht:

1. Organisatorisches

- 1.1.** Bei inzidenzabhängiger Öffnung der Außengastronomie unter den Voraussetzungen des § 27 Abs. 1 Nr. 1 und Abs. 2 Nr. 1 der Zwölften Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung (12. BayIfSMV) ist die Öffnung in der Zeit zwischen 5 und 22 Uhr zulässig.
- 1.2.** Die Betriebe erstellen ein betriebliches Schutz- und Hygienekonzept unter Berücksichtigung von Mitarbeitern und Gästen und unter Beachtung der geltenden Rechtslage und der arbeitsmedizinischen Schutz- und Vorsorgeregelungen. Das Schutz- und Hygienekonzept ist auf Verlangen der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde vorzulegen.
- 1.3.** Die Betriebe schulen ihre Mitarbeiter (innerbetriebliche Maßnahmen) und berücksichtigen dabei deren speziellen Arbeits- und Aufgabenbereich, ihre Qualifikation und sprachlichen Fähigkeiten. Die Mitarbeiter werden über den richtigen Umgang mit Maskenschutz und allgemeinen Hygienevorschriften informiert und geschult. Mitarbeiter mit akuten respiratorischen Symptomen jeglicher Schwere dürfen nicht arbeiten.

- 1.4. Die Betriebe kommunizieren die Notwendigkeit der Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen an ihre Gäste. Gegenüber Gästen, die die Vorschriften nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht.
- 1.5. Die Betriebe kontrollieren die Einhaltung des betrieblichen Schutz- und Hygienekonzeptes seitens der Mitarbeiter und Gäste und ergreifen bei Verstößen entsprechende Maßnahmen.

2. Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

- 2.1. Zwischen allen Gästen, für die die Kontaktbeschränkung gilt, ist ein Mindestabstand von 1,5 m einzuhalten. Oberstes Gebot ist zudem die Einhaltung der Abstandsregel von 1,5 m zwischen Personen in allen Räumen einschließlich der sanitären Einrichtungen, sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen und im Außenbereich. Dies gilt für Gäste und Personal. Personen, für die im Verhältnis zueinander die Kontaktbeschränkung nicht gilt, haben die Abstandsregel nicht zu befolgen.
- 2.2. Das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m ist nur den Personen gestattet, für die im Verhältnis zueinander die Kontaktbeschränkung nicht gilt. Ist nach der jeweils gültigen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung für das gemeinsame Zusammensitzen an einem Tisch ein vor höchstens 24 Stunden vorgenommener COVID-19 Schnell- oder ein Selbsttest erforderlich, richten sich die Voraussetzungen nach 3. Eine gemeinsame Platzierung ist nur dann möglich, wenn die Personen gegenüber dem Gastwirt als Gruppe gemeinsam auftreten.
- 2.3. Ausschluss vom Besuch der Gaststätten:
 - Personen mit nachgewiesener SARS-CoV-2-Infektion,
 - Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen (nicht anzuwenden auf medizinisches und pflegerisches Personal mit geschütztem Kontakt zu COVID-19-Patienten) oder die aus anderen Gründen (z.B. Rückkehr aus Risikogebiet) einer Quarantänemaßnahme unterliegen, zu Ausnahmen wird hier auf die jeweils aktuell gültigen infektionsschutzrechtlichen Vorgaben verwiesen.
 - Personen mit COVID-19 assoziierten Symptomen (akute, unspezifische Allgemeinsymptome, Geruchs- und Geschmacksverlust, respiratorische Symptome jeder Schwere).

Die Gäste sind vorab in geeigneter Weise über diese Ausschlusskriterien zu informieren (z. B. durch Aushang). Sollten Gäste in einer Gastronomie während des Aufenthalts Symptome entwickeln, haben diese umgehend die Gaststätte zu verlassen.

- 2.4. Die Gäste haben eine FFP2-Maske im Innen- und Außenbereich zu tragen. Am Tisch darf die FFP2-Maske abgenommen werden.

- 2.5.** Das Personal hat eine medizinische Gesichtsmaske entsprechend der jeweils gültigen arbeitsschutzrechtlichen Bestimmungen im Servicebereich, in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten, sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann, zu tragen. Nach Möglichkeit soll die Bewegungsrichtung beim Betreten und Verlassen von Tischen und Räumen vorgegeben sein. Einzuhaltende Abstände im Zugangs- und ggf. Wartebereich sind entsprechend kenntlich zu machen. Weitergehende Pflichten zum Tragen eines medizinischen Mund-Nasen-Schutzes bleiben unberührt.
- 2.6.** Ist eine Öffnung nach den jeweils aktuellen rechtlichen Regelungen zulässig, so gelten die seitens der jeweils gültigen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung sowie der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde festgelegten Vorgaben. Ist danach eine Vorabreservierung von Tischen erforderlich, so ist bereits bei der Terminbuchung eine Kontaktdatenerhebung seitens des Betreibers nach 2.7. und entsprechend der Vorgaben für die Kontaktdatenerfassung nach der jeweils gültigen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung vorzunehmen.
- 2.7.** Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19-Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, ist durch den Gaststättenbetreiber immer eine Dokumentation mit Angaben von Namen und Vornamen und einer sicheren Kontaktinformation (Telefonnummer, E-Mail-Adresse oder Anschrift) je Hausstand und mit Angabe des Zeitraums des Aufenthaltes zu führen. Die Erhebung der Kontaktdaten kann auch in elektronischer Form erfolgen, soweit dabei eine hinreichend präzise Dokumentation der Daten sichergestellt ist. Der Gaststättenbetreiber soll stichprobenartig überprüfen, ob die angegebenen Kontaktdaten vollständig sind und ob diese offenkundig falsche Angaben enthalten (Plausibilitätsprüfung). Gegebenenfalls sind die Gäste zur Nachbesserung bzw. Korrektur aufzufordern. Eine Übermittlung dieser Informationen darf ausschließlich zum Zweck der Auskunftserteilung auf Anforderung gegenüber den zuständigen Gesundheits- und Infektionsschutzbehörden erfolgen. Die Dokumentation ist so zu verwahren, dass Dritte sie nicht einsehen können und die Daten vor unbefugter oder unrechtmäßiger Verarbeitung und vor unbeabsichtigtem Verlust oder unbeabsichtigter Veränderung geschützt sind. Die Daten sind nach Ablauf von vier Wochen zu vernichten. Der Gastgeber hat den Gast bei Erhebung der Daten entsprechend den Anforderungen an eine datenschutzrechtliche Information gemäß Art. 13 DSGVO in geeigneter Weise zu informieren.
- 2.8.** Musikbeschallung und -begleitung ist nur als Hintergrundmusik zulässig, soweit es sich nicht um eine im Einzelfall zulässige Veranstaltung handelt. Tanzen ist nicht zulässig, soweit es sich nicht um eine zulässige Veranstaltung handelt.
- 2.9.** Der Betreiber hat jederzeit, insbesondere auch beim Schankbetrieb in Biergärten, durch geeignete Maßnahmen sicherzustellen, dass grundsätzlich ein Mindestabstand von 1,5 m zwischen den Gästen eingehalten werden kann.

- 2.10.** Gästen und Mitarbeitern werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher oder funktionstüchtige Endlostuchrollen und ggf. Händedesinfektionsmittel (Wirkbereich mindestens „begrenzt viruzid“) bereitgestellt. Mitarbeiter werden zum richtigen Händewaschen geschult. Sanitäre Einrichtungen sind mit Seifenspendern und Einmalhandtüchern oder funktionstüchtigen Endlostuchrollen auszustatten. Trockengebläse sind außer Betrieb zu nehmen, eine Ausnahme gilt für elektrische Handtrockner mit HEPA-Filtration.
- 2.11.** Jeder Betrieb muss über ein Reinigungskonzept nach HACCP verfügen, das zusätzlich die Nutzungsfrequenz von Kontaktflächen, z.B. Türgriffen, berücksichtigen muss.
- 2.12.** Das Schutz- und Hygienekonzept hat für alle geschlossenen Räumlichkeiten zwingend ein Lüftungskonzept zu enthalten. Zur Gewährleistung eines regelmäßigen und aus Sicht des Infektionsschutzes ausreichenden Luftaustausches ist die Lüftungsfrequenz abhängig von der Raumgröße, Personenbelegung und Nutzung (z.B. Tätigkeiten mit erhöhter Aerosolbildung) zu berücksichtigen. Sicherzustellen sind die für ein infektionsschutzgerechtes Lüften notwendigen Luftwechselraten. Bei eventuell vorhandenen Lüftungsanlagen und Raumluftechnischen Anlagen (RLT-Anlagen) ist sicherzustellen, dass diese infektionsschutzgerecht betrieben werden. Die optimale Funktionsfähigkeit des Lüftungssystems insbesondere im Hinblick auf die Zuführung von möglichst 100 Prozent (Außen-)Frischluft während des Betriebs und die Wirksamkeit und Pflege von Filteranlagen ist zu gewährleisten. Verwiesen wird auf die diesbezüglichen Empfehlungen des Umweltbundesamtes (UBA) und der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA). Es sind die jeweils aktuellen Empfehlungen zu berücksichtigen.
- 2.13.** Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tisch- und Bettwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards.

3. Testkonzept

Sehen die infektionsschutzrechtlichen Regelungen (BayIfSMV) einen Testnachweis für den Besuch des Betreibers vor, sind die entsprechenden Vorgaben hinsichtlich der zulässigen Testverfahren umzusetzen. Dabei dürfen nur zugelassene Produkte zur Anwendung kommen, die definierte Standards erfüllen (siehe die Informationen des Bundesinstituts für Arzneimittel und Medizinprodukte, BfArM). Zu möglichen Ausnahmen von etwaigen Testpflichten wird auf die jeweils aktuell gültigen infektionsschutzrechtlichen Vorgaben verwiesen.

- 3.1.** PCR-Tests können insbesondere im Rahmen der Jedermann-Testungen nach Bayerischem Testangebot in lokalen Testzentren und bei niedergelassenen Ärzten erfolgen. Über das Ergebnis wird eine Bescheinigung erstellt, die vor Besuch der Veranstaltung dem Veranstalter vorzulegen ist; der PCR-Test darf

höchstens 48 Stunden vor Beginn der Veranstaltung vorgenommen worden sein.

- 3.2.** Antigen-Schnelltests zur professionellen Anwendung („Schnelltests“) müssen von medizinischen Fachkräften oder vergleichbaren, hierfür geschulten Personen vorgenommen werden. Dies ist grundsätzlich bei den lokalen Testzentren, den niedergelassenen Ärzten, den Apotheken und den vom Öffentlichen Gesundheitsdienst beauftragten Teststellen möglich. Über das Ergebnis wird eine Bescheinigung erstellt, die vor Besuch des Betriebes dem Betriebsinhaber vorzulegen ist; der Schnelltest muss höchstens 24 Stunden vor dem Besuch des Betriebes vorgenommen worden sein. Bei positivem Ergebnis eines vor Ort von Fachkräften oder geschultem Personal durchgeführten Schnelltests darf die Veranstaltung nicht besucht werden und es besteht mit der Mitteilung des positiven Ergebnisses eine Absonderungspflicht (Isolation). Die betreffende Person muss sich beim Gesundheitsamt melden, welches dann über das weitere Vorgehen informiert. Gemäß § 8 Abs. 1 Nr. 1 IfSG besteht eine Meldepflicht der feststellenden Person hinsichtlich des positiven Testergebnisses an das zuständige Gesundheitsamt.
- 3.3.** Antigen-Schnelltests zur Eigenanwendung („Selbsttests“) müssen vor Ort unter Aufsicht des Betreibers oder einer vom Betreiber beauftragten Person durchgeführt werden. Im Schutz- und Hygienekonzept des Betreibers sind Maßnahmen zur Verhinderung von Menschenansammlungen und zur Umsetzung der allgemeinen Hygieneregeln vorzusehen. Zeigt ein Selbsttest ein positives Ergebnis an, ist der betroffenen Person der Zutritt zu verweigern. Die betroffene Person sollte sich sofort absondern, alle Kontakte so weit wie möglich vermeiden und über den Hausarzt, das Gesundheitsamt oder die Rufnummer 116 117 der Kassenärztlichen Vereinigung einen Termin zur PCR-Testung vereinbaren.
- 3.4.** Organisation:
- Die Besucher sollten vorab auf geeignete Weise (ggf. beispielsweise bei Terminbuchung) auf die Notwendigkeit zur Vorlage eines negativen Testergebnisses hingewiesen werden.
 - Die Testung der Gäste kann wie folgt durchgeführt werden:
 - Im Rahmen der Bürgertestung nach der Testverordnung des Bundes (TestV) durch Schnelltests in lokalen Testzentren, bei niedergelassenen Ärzten oder in Apotheken sowie Jedermann-Testungen nach Bayerischem Testangebot in lokalen Testzentren und bei niedergelassenen Ärzten durch PCR-Tests.
 - Durch Selbsttests unter Aufsicht des Betreibers; bei positivem Selbsttest erfolgt möglichst eine gezielte Information der Betroffenen durch die Betreiber (Verweis auf Arzt ggf. notwendigem Verhalten wie Vermeidung von Kontakten, Rückkehr auf direktem Weg nach Hause, Absonderung, Nachholung PCR-Test).

- Gemäß § 1a der 12. BayIfSMV sind geimpfte und genesene Personen vom Erfordernis des Nachweises eines negativen Testergebnisses ausgenommen. Als geimpft gelten Personen, die vollständig gegen COVID-19 mit einem in der Europäischen Union zugelassenen Impfstoff geimpft sind, über einen Impfnachweis in deutscher, englischer, französischer, italienischer oder spanischer Sprache oder in einem elektronischen Dokument verfügen und bei denen seit der abschließenden Impfung mindestens 14 Tage vergangen sind. Als genesen gelten Personen, die über einen Nachweis hinsichtlich des Vorliegens einer vorherigen Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 in deutscher, englischer, französischer, italienischer oder spanischer Sprache oder in einem elektronischen Dokument verfügen, wenn die zugrundeliegende Testung mittels PCR-Verfahren erfolgt ist und mindestens 28 Tage, höchstens aber sechs Monate zurückliegt. Sowohl genesene als auch geimpfte Personen dürfen keine typischen Symptome einer Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 aufweisen. Bei ihnen darf zudem keine aktuelle Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 nachgewiesen sein.

4. Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter & Gäste im betrieblichen Ablauf

4.1. Vor Betreten des Betriebs:

- 4.1.1. Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber eine Bewirtung nicht möglich ist.
- 4.1.2. Die Gäste sind über das Einhalten des Abstandsgebots von mindestens 1,5 m und über die Reinigung der Hände unter Bereitstellung von Desinfektionsmöglichkeiten oder Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser zu informieren.
- 4.1.3. Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m nur den Personen gestattet ist, für die im Verhältnis zueinander die Kontaktbeschränkung nicht gilt.
- 4.1.4. Die Gäste haben ab Betreten des Betriebes eine FFP2-Maske zu tragen, ausgenommen am Tisch.

4.2. Bewirtung:

- 4.2.1. Betriebsinterne Prozesse werden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird.
- 4.2.2. Gäste müssen an Tischen platziert werden.
- 4.2.3. Eine Bewirtung wird an Tischen durchgeführt. Speisen und Getränke sind am Platz zu verzehren. In erlaubnisbedürftigen Schankwirtschaften

muss in geschlossenen Räumen die Bedienung am Tisch erfolgen, die Abgabe und der Verzehr von Getränken an der Theke oder am Tresen sind hier nicht zulässig.

- 4.2.4.** Tische im Innenbereich sind grundsätzlich vorab zu reservieren. Gruppenreservierung für mehrere Tische ist zulässig, wenn beim Aufenthalt im Restaurant die Kontaktbeschränkungen und damit die Voraussetzungen von Nr. 2.2 eingehalten werden. Auch bei Spontanbesuchen sind Kontaktdaten immer entsprechend Nr. 2.7. aufzunehmen.
- 4.2.5.** Der Abstand zwischen Servicepersonal und Gästen sollte ebenfalls 1,5 m betragen. Zur Gewährleistung des Mindestabstands zwischen Gast und Servicepersonal sind auch Abstriche im Service hinzunehmen.
- 4.2.6.** Die Abstände der Tische müssen gewährleisten, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mindestens 1,5 m zu anderen Personen einhalten. Personen, für die im Verhältnis zueinander die Kontaktbeschränkung nicht gilt, ist auch das gemeinsame Sitzen ohne Mindestabstand erlaubt. Hier gilt die jeweils aktuelle Rechtslage.
- 4.2.7.** Der Mindestabstand gilt auch dort, wo es keine Sitzplätze gibt.
- 4.2.8.** Durch Zugangsbegrenzungen an den Eingängen wird gewährleistet, dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. In eventuellen Warteschlangen oder im Wartebereich werden ebenfalls Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen. Betriebe können mit elektronischen Reservierungssystemen zur Steuerung der Frequenz und mit Platzierungssystemen arbeiten.
- 4.2.9.** Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Decken, Felle usw.) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung/Auswechslung erfolgt. Die Zeitabstände der Reinigung oder Auswechslung sind in Abhängigkeit vom Verschmutzungsgrad und/oder von der Häufigkeit der Benutzung festzulegen.
- 4.2.10.** Selbstbedienung erfolgt entweder an Bedienbuffets unter Einhaltung der örtlichen Hygienegegebenheiten aus der Gefährdungsbeurteilung oder an offenen Buffets unter folgenden Voraussetzungen: Gäste können verpackte Produkte selbst entnehmen sowie offen präsentierte Speisen und Getränke, wenn Einweg-Handschuhe oder Einweg-Vorlegebesteck verwendet werden. Dabei muss der Infektionsschutz in gleicher Weise gewährleistet werden können wie bei Bedienbuffets. Zudem ist jeweils sicherzustellen, dass Geschirr und Besteck nicht durch mehrere Personen berührt werden.
- 4.2.11.** Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast gehen.
- 4.2.12.** Die allgemeinen Hygieneregeln sind bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln einzuhalten.

- 4.2.13.** In den Küchen wird - soweit möglich - zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mindestens 1,5 m eingehalten. Wenn dies nicht möglich ist, ist mindestens eine medizinische Gesichtsmaske im Rahmen der arbeitsschutzrechtlichen Bestimmungen zu tragen. Betriebe haben die Arbeitsorganisation und Posteneinteilung so zu gestalten, dass Mindestabstände eingehalten werden, ggf. kann das Speisenangebot darauf abgestimmt werden. Weitergehende Pflichten zum Tragen eines medizinischen Mund-Nasen-Schutzes bleiben unberührt.
- 4.2.14.** Es ist dringend angezeigt, in allen Arbeitsbereichen die Einhaltung der Mindestabstände zwischen den Mitarbeitern zu gewährleisten. Falls dies in Einzelfällen nicht möglich ist, müssen die Mitarbeiter mindestens einen medizinischen Mund-Nasen-Schutz tragen.
- 4.2.15.** Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.
- 4.2.16.** Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher oder eine funktionstüchtige Endlostuchrolle und ggf. Händedesinfektionsmittel (Wirkbereich mindestens „begrenzt viruzid“) zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen (Aushang) und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Lüfter und Handtrockner sind außer Betrieb zu nehmen, eine Ausnahme gilt für elektrische Handtrockner mit HEPA-Filterung. Soweit erforderlich, wird der Zugang geregelt, um die Einhaltung des Mindestabstands sicherzustellen.
- 4.2.17.** Laufwege der Gäste sollten nach den örtlichen Möglichkeiten geplant und vorgegeben werden.

5. Arbeitsschutz für das Personal

- 5.1.** Für Beschäftigte im Sinne des Arbeitsschutzgesetzes gelten die Anforderungen des Arbeitsschutzrechts, insbesondere die der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung (Corona-ArbSchV).
- 5.2.** Der Arbeitgeber hat nach dem Arbeitsschutzgesetz grundsätzlich die Verpflichtung, die Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit seiner Beschäftigten am Arbeitsplatz zu beurteilen (sogenannte Gefährdungsbeurteilung) und Maßnahmen hieraus abzuleiten. Im Rahmen der Pandemieplanung (Bevölkerungsschutz) hat der Arbeitgeber gegebenenfalls weitere Maßnahmen zu ermitteln und durchzuführen. Dabei sind die Vorgaben des Arbeitsschutzes und die jeweils aktuellen arbeitsschutzrechtlichen Regelungen umzusetzen (z.B. SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung, SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel des BMAS).
- 5.3.** Eine Gefährdungsbeurteilung kann im konkreten Fall immer nur vor Ort durch den Arbeitgeber mit entsprechender Fachexpertise für eine spezielle Tätigkeit erfolgen.

- 5.4. Im Bereich des Arbeitsschutzes gilt generell das TOP-Prinzip, d.h. dass technische und organisatorische Maßnahmen vor persönlichen Maßnahmen (z. B. persönliche Schutzausrüstung (PSA)) ergriffen werden müssen. Der Einsatz von PSA muss abhängig von der Gefährdungsbeurteilung erfolgen.
- 5.5. Die Informationen des Bayerischen Staatsministeriums für Familie, Arbeit und Soziales zum Mutterschutz im Zusammenhang mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 /COVID-19 sind zu beachten.
- 5.6. Informationen für die Mitarbeiter über Maßnahmen zur Reduktion des Infektionsrisikos sollen durch entsprechende Aushänge und Bekanntmachungen in den Umkleiden und Sozialräumen bereitgestellt werden. Das Personal muss entsprechend in regelmäßigen Abständen zu Risiko, Infektionsquellen und Schutzmaßnahmen (z.B. Abstand, Hygiene, Maskentragen) unterwiesen werden.

6. Schlussbestimmungen

Diese Bekanntmachung tritt am 8. Mai 2021 in Kraft. Mit Ablauf des 7. Mai 2021 treten die Gemeinsame Bekanntmachung der Bayerischen Staatsministerien für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie und für Gesundheit und Pflege vom 14. Mai 2020, Az. GZ6a-G8000-2020/122-315 (BayMBl. Nr. 270) sowie darauf bezogene Änderungsbekanntmachungen außer Kraft.