

## Erhebungsbogen (Stand 10/2020)

Name des Betriebes:				
Straße/PLZ/Ort:				
Nr.	Kriterium	Ja	Nein	Erläuterung
1	Die aktuellen Vorgaben der Landesregierung werden zur Kenntnis genommen und umgesetzt.			Details in der <a href="#">aktuellen Verordnung</a>
2	Die Thüringer Verordnung zu Quarantänemaßnahmen für Ein- und Rückreisende zur Bekämpfung des Coronavirus SARS-CoV-2 ist bekannt und wird umgesetzt.			Details in der <a href="#">aktuellen Verordnung</a>
3	Die Hinweise zur Mund-Nasen-Bedeckung werden realisiert, das Personal ist entsprechend informiert.			Der <a href="#">FAQ</a> beantwortet alle wichtigen Fragen rund um das Thema Mund-Nasen-Bedeckung in Thüringen.
4	Die Gefährdungsbeurteilung – im Rahmen des Arbeitsschutzstandard COVID 19 – der Berufsgenossenschaft ist auf den Betrieb angepasst und wird entsprechend umgesetzt.			Die <a href="#">BGN Handlungshilfe</a> für die Gastronomie muss für das Unternehmen umgesetzt werden.
5	Ein betrieblicher Pandemieplan SARS-CoV-2-Pandemie – ist erstellt.			Der <a href="#">Pandemieplan der BGN</a> ist für das Unternehmen entsprechend anzupassen.

Nr.	Kriterium	Ja	Nein	Erläuterung
6	Es liegt ein betriebliches HACCP-Konzept vor.			Das <a href="#">Hygienekontrollbuch</a> bietet alle erforderlichen Dokumentationsvorlagen.
7	Es wurden die entsprechenden Aushänge und Checklisten verwendet, um eine Information und Dokumentation sicherzustellen.			<a href="#">Checklisten, Dokumentationen, Formulare</a>
8	Die technischen und hygienischen Anforderungen bei der (Wieder)Inbetriebnahme von Trinkwasser- und schankanlagen sind umgesetzt.			Die Getränkeschankanlagen sowie die Trinkwasseranlagen müssen entsprechend der <a href="#">einschlägigen Vorschriften</a> betrieben werden.
9	Hygieneprodukte und entsprechende Hilfsmittel sind nach dem betrieblichen Hygienekonzept vorhanden.			Beispielgebend hat der DEHOGA Thüringen einen <a href="#">Rahmenvertragspartner</a> , wo auch die Betriebsanweisungen und Sicherheitsdatenblätter zur Verfügung gestellt werden.
10	Betriebsanweisungen für Gefahrstoffe sind vorhanden. Durch Aufklärung und Unterweisung sind alle Mitarbeiter informiert, dass Fehlhandlungen als Unfallursache weitgehend ausgeschaltet werden.			<a href="#">Betriebsanweisungen</a> sind ein wichtiges Hilfsmittel zur Information des Beschäftigten.
Nr.	Kriterium	Ja	Nein	Erläuterung

11	Bauliche/lüftungstechnische Maßnahmen zur Sicherstellung eines ausreichenden und effektiven Luftaustauschs sind vorhanden (Lüftungskonzept).		<a href="#">Lüftungstechnische Maßnahmen in Räumen des Gastgewerbes.</a>
12	Ein Schulungskonzept für die Mitarbeiter wurde erstellt und kommuniziert.		<a href="#">Corona-Verhaltensregeln für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in Gastronomie und Hotellerie</a> <a href="#">Mitarbeiter-Belehrung Infektionsschutz</a> <a href="#">Belehrungsliste für Mitarbeiter</a>
13	Die Information der Gäste ist eine wichtige Grundlage zur Umsetzung des betrieblichen Hygienekonzeptes. Insbesondere erfolgt diese auch, soweit erforderlich, mehrsprachig.		<a href="#">Muster zur Gästekommunikation</a>
14	Ein Kommunikationskonzept für die Gäste wurde erstellt und wird entsprechend umgesetzt.		Zutrittsinformationen für Gäste werden ausgehangen und kommuniziert.  Beispielgebend die <a href="#">Verhaltensregeln des DEHOGA Thüringen KOMPETENZZENTRUMs</a> .
15	Registrierung der Gäste zur Rückverfolgung bei Krankheitsfällen.		Die Gästedaten werden gemäß der geltenden Vorschrift erfasst. Empfohlen wird die elektronische Gästeerfassung mit der Plattform <a href="http://www.darfichrein.de">www.darfichrein.de</a> Bitte beachten Sie die Regelung bei Hotelgästen im Rahmen des Meldescheins.
16	Betriebsanweisung Coronavirus SARS-CoV-2		<a href="http://www.bgn-branchenwissen.de">www.bgn-branchenwissen.de</a>

\_\_\_\_\_  
Datum/Ort

\_\_\_\_\_  
Stempel und Unterschrift