

## Erhebungsbogen (Stand 06/2021)

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	Meine Mitarbeiter und ich sind über die aktuellen Inhalte und Fragestellung aus der Thüringer Verordnung informiert und können so unsere Gäste entsprechend informieren.			<a href="#">FAQ</a> zur gegenwärtigen Thüringer Verordnung
4	SARS-CoV-2-Hygienekonzept im Gastgewerbe -			Nach der pandemiebedingten Einschränkung oder Schließung Ihres Betriebes bereiten Sie sich auf die Wiedereröffnung vor. <a href="#">SARS-CoV-2-Hygienekonzept im Gastgewerbe – Was ist zu beachten?</a>
5	Die Hinweise zur Mund-Nasen-Bedeckung werden realisiert, das Personal ist entsprechend informiert.			<a href="#">TMASGFF: FAQ</a>

6	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.
7	Ein betrieblicher Pandemieplan SARS-CoV-2-Pandemie – ist erstellt.		Der <a href="#">Pandemieplan der BGN</a> ist für das Unternehmen entsprechend anzupassen.
8	Es liegt ein betriebliches HACCP-Konzept vor.		Das <a href="#">Hygienekontrollbuch</a> bietet alle erforderlichen Dokumentationsvorlagen.
9	Es wurden die entsprechenden Aushänge und Checklisten verwendet, um eine Information und Dokumentation sicherzustellen.		<a href="#">Checklisten, Dokumentationen, Formulare</a>
10	Die technischen und hygienischen Anforderungen bei der (Wieder)Inbetriebnahme von Trinkwasser- und schankanlagen sind umgesetzt.		Die Getränkeschankanlagen sowie die <a href="#">Trinkwasseranlagen müssen entsprechend der einschlägigen Vorschriften</a> betrieben werden.
11	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.

12	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.
13	Bauliche/lüftungstechnische Maßnahmen zur Sicherstellung eines ausreichenden und effektiven Luftaustauschs sind vorhanden (Lüftungskonzept).		<a href="#">Sichere Lüftung in Zeiten der Corona-Pandemie</a>  <a href="#">Lüftungsrechnung für Raum</a>  Beispielgebend der Rahmenvertragspartner purventus <a href="https://www.dehoga-thueringen.de/profitieren/reinigung-hygiene/purventus/">https://www.dehoga-thueringen.de/profitieren/reinigung-hygiene/purventus/</a>  <a href="https://www.dehoga-thueringen.de/index.php?id=6215">https://www.dehoga-thueringen.de/index.php?id=6215</a>
14	Ein Schulungskonzept für die Mitarbeiter wurde erstellt und kommuniziert.		<a href="#">Muster Corona-Verhaltensregeln</a>  <a href="#">Mitarbeiter-Belehrung Infektionsschutz</a> <a href="#">Belehrungsliste für Mitarbeiter</a>
15	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>
16	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> .

17	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.
18	Betriebsanweisung Coronavirus SARS-CoV-2		<a href="http://www.bgn-branchenwissen.de">www.bgn-branchenwissen.de</a>
19	Wir bleiben informiert		Wir bilden uns ständig weiter. - Kann das neuartige Coronavirus über Lebensmittel und Gegenstände übertragen werden? <a href="https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuar_tige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-_244062.html">https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuar_tige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-_244062.html</a>

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

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