

**Allgemeinverfügung zum Vollzug des Infektionsschutzgesetzes
Maßnahmen anlässlich der Corona-Pandemie Verbot von
Veranstaltungen
Bekanntmachung des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales
und Gesellschaftlichen Zusammenhalt
Vom 20. März 2020 Az.: 15-5422/5**

2. Geschäfte, Mensen und Hochschul-Cafeterien sind grundsätzlich geschlossen. Ausnahmen gelten für den Einzelhandel für Lebensmittel, Wochenmärkte, Abhol- und Lieferdienste, Getränkemarkte, Apotheken, Sanitätshäuser, Drogerien, Tankstellen, Banken und Sparkassen, Poststellen, Reinigungen, Waschsalons, der Zeitungsverkauf, Tierbedarfsmärkte und der Großhandel. Für diese Bereiche sind die Sonntagsverkaufsverbote bis auf weiteres grundsätzlich ausgesetzt. **Eine Öffnung dieser genannten Einrichtungen erfolgt unter Beachtung der als Anlage beigefügten Auflagen** zur Hygiene, zur Steuerung des Zutritts und zur Vermeidung von Warteschlangen. Dienstleister und Handwerker ohne Publikumsverkehr können ihrer Tätigkeit weiterhin nachgehen. Alle Einrichtungen des Gesundheitswesens bleiben unter Beachtung der gestiegenen hygienischen Anforderungen geöffnet.

4. Gaststätten im Sinne des Sächsischen Gaststättengesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juli 2011 (SächsGVBl. S. 198, zuletzt geändert durch Artikel 27 des Gesetzes vom 26. April 2018, SächsGVBl. S. 303 21. März 2020 Sonderdruck Nr. 5 Sächsisches Amtsblatt S. 198) sind zu schließen. Ausgenommen sind Personalrestaurants und Kantinen in der Zeit zwischen 6:00 Uhr und 18:00 Uhr, **wenn sie die in der Anlage aufgeführten Auflagen beachten**. Erlaubt ist auch der Außer-Haus-Verkauf durch Gaststätten zwischen 6:00 Uhr und 20:00 Uhr bzw. ein entsprechender Liefer- und Abholservice ohne zeitliche Beschränkung.

Handlungsempfehlungen des Gesundheitsamtes des Landkreises Nordsachsen zur Umsetzung der hygienischen Vorgaben:

Anlage zu den Ziffern 2 und 4

Zu beachten sind folgende Auflagen:

1. Hygiene

- Personal mit erhöhter Körpertemperatur/Fieber und Erkältungssymptomen darf nicht im Verkauf arbeiten.
Handlungsempfehlung:
Erstellung einer Tabelle (ggf. auch formlos) durch Filialleitung zur schriftlichen Symptom-Abfrage der Mitarbeiter:
 1. *Fiebertemperaturen täglich vor Arbeitsbeginn*
 2. *täglich zur „Halbzeit“ (z.B. nach 4 h bei 8h Arbeitszeit)*
 3. *täglich zum „Feierabend“**Weitere Symptome Husten, Halsschmerzen etc. werden bei Auftreten sofort auf der Liste vermerkt. (Fieber $\geq 38^{\circ}\text{C}$)*
Die Listen sind auf Verlangen den Kontrollorganen vorzulegen.
- Es sind ausreichend Waschgelegenheiten, Seife und Desinfektionsmittel für das Personal zur Verfügung zu stellen.
Handlungsempfehlung:
WC, Handwaschbecken, Einmalhandtücher/Spender sollten vorhanden sein (!keine Gemeinschafts-Stoffhandtücher!)
Vor dem Betreten des WC's → *Händedesinfektion - begrenzt viruzid*
Nach dem Verlassen des WC's → *Händedesinfektion – begrenzt viruzid*
- Einkaufswagen, Körbe, Kassenbänder etc. sind in kurzen Abständen zu desinfizieren.

Handlungsempfehlung:

Grundsätzlich unterliegen alle Flächen mit Griffkontakt einem Reinigungssturnus.

Je nach Frequentierung durch Kunden halbstündig oder stündlich reinigen.

Die Reinigung ist entsprechend zu dokumentieren!

- Sichtbare Verschmutzungen sind unverzüglich zu entfernen.
- In den Verkaufsräumen ist Desinfektionsmittel bereitzustellen.

Handlungsempfehlung:

Hinweis für Aufsteller mit Desinfektionsmittel: es ist ein bestimmter Wirkungsbereich notwendig: begrenzt viruzide Wirksamkeit (unter Beachtung der Herstellerangaben zur Einwirkzeit für die Nutzer)

- Die Selbstbedienung bei offenen Backwaren wird untersagt.

Handlungsempfehlung:

Aushang für Kunden als gut sichtbare Information: „Bitte wenden Sie sich bei Interesse an einen Mitarbeiter.“

- Personen mit erkennbaren Erkältungssymptomen (Husten, Schnupfen) kann der Zutritt versagt werden; es ist auf alternative Formen des Einkaufs wie Vorabbestellung mit Abholung etc. zu verweisen.

Handlungsempfehlung:

Anweisung an die Mitarbeiter, sensibel auf Symptome von Kunden zu reagieren und bei anhaltender Symptomatik bei Kunden die Filialleitung davon in Kenntnis zu setzen.

- Ein- und Ausgangstüren sind, sofern nicht automatisiert, offenzuhalten und nicht durch die Kunden zu betätigen.

Handlungsempfehlung:

Ein Offenhalten der Türen ist sicherlich abhängig von der Außentemperatur.

Ziel ist es, Griffkontakte beim Betreten und Verlassen möglichst zu vermeiden.

Je nach Frequentierung durch Kunden halbstündig oder stündlich reinigen.

Die Reinigung ist entsprechend zu dokumentieren!

- Elektronische Bezahlgeräte sind bevorzugt in der kontaktlosen Form zu nutzen; bei Benutzung mittels PIN-Eingabe/elektronischer Unterschrift sind die Geräte nach jeder Benutzung zu desinfizieren.

Handlungsempfehlung:

Lebensmittelketten sollen Hersteller dieser Geräte bei Wahl des Verfahrens und Mittels mit einbeziehen.

*Aus behördlicher Sicht muss das Wirkspektrum → begrenzt viruzides
Flächendesinfektionsmittel auf jeden Fall berücksichtigt werden (auf
Oberflächenverträglichkeit sollte geachtet werden)*

- Alle Maßnahmen/Verhaltensregeln/Hygienevorschriften sind gut sichtbar am Eingang darzustellen.

Handlungsempfehlung:

Diese Information sollte in jedem Betrieb per Aushang am Eingang erfolgen (je nach Kundenklientel auch mehrsprachig); ggf. auch per bildlicher Darstellung.

- In Dienstleistungsbetrieben muss ein Mindestabstand von mindestens 1,5 Metern zwischen den Kunden eingehalten werden.

Handlungsempfehlung:

Sicherheitsabstände sollten mit signalfarbenen Klebestreifen auf den Fußboden für den Kunden nachvollziehbar werden. Ggf. transparente Schutzschilde an Kassen.

2. Steuerung des Zutritts/Vermeidung von Warteschlangen

- Es darf nur so vielen Kunden gleichzeitig Zutritt gewährt werden, dass sich keine Warteschlangen von mehr als drei Kunden/Kasse an den Kassen bilden.

Handlungsempfehlung:

Sicherheitsabstände sollten mit signalfarbenen Klebestreifen auf den Fußboden für den Kunden nachvollziehbar werden.

- Die Kunden sind darauf hinzuweisen, dass sie beim gesamten Einkauf einen Mindestabstand von 1,5 Metern zu allen nicht in Ihrem Haushalt lebenden Personen einzuhalten haben.

Handlungsempfehlung:

Diese Information sollte in jedem Betrieb per Aushang am Eingang erfolgen (je nach Kundenklientel auch mehrsprachig); ggf. auch per bildlicher Darstellung.

- Diese Maßnahmen sind durch Einlasskontrollen/Zutrittskontrollen sicherzustellen.

Handlungsempfehlung:

Personal am Eingang gibt mündlichen Hinweis an Kunden/Eltern die ihre Kinder mitbringen müssen – zur Einhaltung dieser Regeln beim Einkauf ... Eltern sind hier in der Verantwortung.

3. Personalrestaurants und Kantinen

- Personalrestaurants, Kantinen sowie gastronomische Angebote in Beherbergungsbetrieben für die Bewirtung von Übernachtungsgästen dürfen nur für den Publikumsverkehr geöffnet werden, wenn

1. gleichzeitig nicht mehr als 50 Personen anwesend sind und

Handlungsempfehlung:

Personen zur Verpflegung sind vom Personal der Essensausgabe oder Menü-Bestellung zu zählen und ggf. zu regulieren.

2. die Plätze für die Gäste so angeordnet werden, dass ein Abstand von mindestens 1,5 Metern zwischen den Tischen gewährleistet ist. Stehplätze sind so zu gestalten, dass ein Abstand von mindestens 1,5 Metern

Handlungsempfehlung:

Zuständigkeit der Umsetzung liegt beim Personal.

- Personen mit erkennbaren Erkältungssymptomen (Husten, Schnupfen) kann der Zutritt versagt werden.
Handlungsempfehlung:
Diese Information sollte in jedem Betrieb per Aushang am Eingang erfolgen (je nach Kundenklientel auch mehrsprachig); ggf. auch per bildlicher Darstellung.

- Alle Maßnahmen/Verhaltensregeln/Hygienevorschriften sind gut sichtbar am Eingang darzustellen.
Handlungsempfehlung:
Diese Information sollte in jedem Betrieb per Aushang am Eingang erfolgen (je nach Kundenklientel auch mehrsprachig); ggf. auch per bildlicher Darstellung.