

## **Anlage 40 zu § 8 Absatz 5**

### **Auflagen für Veranstaltungen in geschlossenen Räumen und unter freiem Himmel**

#### **I. Allgemeine Auflagen für Veranstaltungen**

1. Veranstaltungen sind der zuständigen Gesundheitsbehörde im Sinne des § 2 Absatz 1 Infektionsschutzausführungsgesetz Mecklenburg-Vorpommern anzuzeigen.
2. Die Einhaltung des erforderlichen Mindestabstandes von 1,5 Metern zwischen den Personen, ausgenommen zwischen Angehörigen eines Hausstandes und Begleitpersonen Pflegebedürftiger, ist durchgängig zu sichern.
3. Für jeden Teilnehmenden ist ein Sitzplatz vorzusehen.
4. Die gestiegenen hygienischen Anforderungen sind zu beachten.
5. Allen teilnehmenden Personen ist das Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung (zum Beispiel Alltagsmaske, Schal, Tuch) dringend zu empfehlen.
6. Die anwesenden Personen sind in einer Anwesenheitsliste zu erfassen, die mindestens die folgenden Angaben enthalten muss: Vor- und Familienname, vollständige Anschrift und Telefonnummer. Die Anwesenheitsliste ist vom Veranstalter oder der Veranstalterin für die Dauer von vier Wochen nach Ende der Veranstaltung aufzubewahren und der zuständigen Gesundheitsbehörde im Sinne des § 2 Absatz 1 Infektionsschutzausführungsgesetz Mecklenburg-Vorpommern auf Verlangen vollständig herauszugeben. Die zu erhebenden personenbezogenen Daten dürfen zu keinem anderen Zweck, insbesondere nicht zu Werbezwecken, weiterverarbeitet werden. Die Informationspflicht nach Artikel 13 der Datenschutzgrundverordnung kann durch einen Aushang erfüllt werden. Die Anwesenheitsliste ist so zu führen und zu verwahren, dass die personenbezogenen Daten für Dritte, insbesondere andere Veranstaltungsteilnehmer, nicht zugänglich sind. Wenn sie nicht von der Gesundheitsbehörde angefordert wird, ist die Anwesenheitsliste unverzüglich nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist zu vernichten.

#### **II. Auflagen, wenn Speisen und Getränke angeboten werden**

Für das Angebot von Speisen und Getränken gilt Folgendes:

1. Mitarbeiter haben im Gastraum eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen; gleiches

- gilt bei Kundenkontakten, bei denen ein Abstand von 1,5 Metern unterschritten wird.
2. Zwischen Gästen, die nicht an einem Tisch sitzen, ist ein Abstand von 1,5 Metern zu wahren.
  3. An einem Tisch dürfen sich nicht mehr als zehn Gäste aufhalten.
  4. Gäste müssen, wenn sie nicht am Tisch sind, eine Mund-Nase-Bedeckung tragen.
  5. Die Betreiber haben ein einrichtungsbezogenes Hygiene- und Sicherheitskonzept zu erstellen, das auf Anforderung der zuständigen Gesundheitsbehörde im Sinne des § 2 Abs. 1 Infektionsschutzausführungsgesetz Mecklenburg-Vorpommern vorzulegen ist.
  6. In Räumen muss die Funktionstüchtigkeit vorhandener Be- und Entlüftungsanlagen sichergestellt sein.
  7. Es ist zu gewährleisten, dass nur in der Zeit zwischen 6 Uhr und 2 Uhr des Folgetages Gäste bewirtet werden.
  8. Nach jeder Tischbelegung sind Tischdecken zu wechseln oder die Tische und Handkontaktflächen der Stühle mit handelsüblichen Mitteln zu reinigen.
  9. Sofern Speisekarten, Salz- und Pfefferstreuer und gegebenenfalls Öl- und Essigflaschen oder sonstige Gewürzbehälter zur Selbstbedienung auf dem Tisch bereitstehen, sind diese nach jeder Tischbelegung zu reinigen.
  10. Engmaschige Reinigungsfrequenzen der Handkontaktflächen (zum Beispiel Türklinken) und der Sanitärräume sind einzuhalten.
  11. Räume mit Publikumsverkehr müssen mindestens alle zwei Stunden gelüftet werden.
  12. Im Eingangsbereich ist durch einen geeigneten Informationsaushang darauf hinzuweisen, dass Gäste mit akuten Atemwegserkrankungen von einer Bewirtung ausgeschlossen sind, sofern sie nicht durch ein ärztliches Attest nachweisen können, dass sie nicht an COVID-19 erkrankt sind.
  13. Mitarbeiter sind darauf hinzuweisen, dass sie bei akuten Atemwegserkrankungen von einer Tätigkeit ausgeschlossen sind.
  14. Tanzen und ähnliche Aktivitäten sind verboten.

### **III. Auflagen, wenn Buffets als Selbstbedienung angeboten werden**

Bei Buffets (als Selbstbedienung) für Gäste, die an einzelnen Tischen mit 1,5 Metern Mindestabstand sitzen, gilt Folgendes:

1. Im gesamten Buffetbereich gilt die Maskenpflicht für Gäste und Mitarbeiter.
2. Die Begehung am Buffet ist grundsätzlich als Einbahnstraßensystem einzurichten und geeignet zu kennzeichnen.
3. Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästen am Buffet; Bodenmarkierungen kennzeichnen die Einhaltung der geforderten 1,5 Meter Abstand an den einzelnen Entnahmestellen.
4. Vor Nutzung des Buffets hat sich jeder Gast die Hände zu desinfizieren (zum Beispiel durch Desinfektionsspender am Eingang zu Buffet).
5. Eine ausreichende Luftzirkulation ist sicherzustellen.
6. Generell sind Anlegebestecke zu benutzen und in regelmäßigen Abständen auszutauschen. Buffetentnahme mit eigenem Besteck ist auszuschließen.
7. Lebensmittel werden vorzugsweise in Einzelabpackungen zur Entnahme durch den Gast angeboten, kein Abschneiden von Brot durch Gäste.
8. Die Buffetnachbestückung erfolgt durch die Küchenmitarbeiter mit Abstand, Handschuhen und Maske.
9. Mitarbeiter werden eingeteilt, um die Buffetaufsicht und die damit verbundene Einhaltung der Vorgaben regelmäßig zu kontrollieren; Über alle Vorgaben sind die Gäste mit geeigneten Hinweisen zu informieren.

#### **IV. Auflagen, wenn Buffets als Veranstaltungsbuffet angeboten werden**

Für die Buffetdarbietung als Veranstaltungsbuffet (als Selbstbedienung zum Beispiel Hochzeiten oder Familienfeiern als geschlossene Gesellschaften) in separaten Gasträumen, wobei alle Gäste namentlich erfasst werden, gilt Folgendes:

1. Im gesamten Buffetbereich gilt die Maskenpflicht für Mitarbeiter.
2. Die Pflicht zur Einhaltung des Mindestabstandes und zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung besteht für Gäste nicht.
3. Eine ausreichende Luftzirkulation ist sicherzustellen.
4. Generell sind Anlegebestecke zu benutzen und in regelmäßigen Abständen auszutauschen. Buffetentnahme mit eigenem Besteck ist auszuschließen.
5. Vor Nutzung des Buffets hat sich jeder Gast die Hände zu desinfizieren (zum Beispiel durch Desinfektionsspender am Eingang zu Buffet).
6. Das Abschneiden von Brot durch den Gast selbst ist verboten.

7. Die Buffetnachbestückung erfolgt durch die Küchenmitarbeiter mit Abstand, und Mund-Nasen Schutz.
8. Über alle Vorgaben sind die Gäste mit geeigneten Hinweisen zu informieren.