

Checkliste für die Erstellung eines
Schutz- und Hygienekonzepts für Veranstaltungen

gemäß § 5 Abs. 2 Satz 1 der Sechsten Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung (6. BayIfSMV)

Veranstaltungen, wie insbesondere Hochzeiten, Beerdigungen, Geburtstage, Schulabschlussfeiern und Vereins- und Parteisitzungen, die üblicherweise nicht für ein beliebiges Publikum angeboten oder aufgrund ihres persönlichen Zuschnitts nur von einem absehbaren Teilnehmerkreis besucht werden, sind gegenwärtig mit bis zu 100 Teilnehmern in geschlossenen Räumen oder bis zu 200 Teilnehmern unter freiem Himmel zulässig (§ 5 Abs. 2 Satz 1 der 6. BayIfSMV). Diese Teilnehmergrenzen gelten auch für Veranstaltungen in gastronomischen Betrieben.

Voraussetzung ist, dass der Veranstalter ein Schutz- und Hygienekonzept erarbeitet. Dieses muss auf Verlangen der zuständigen Behörde vorgelegt werden können.

Der Inhalt eines solchen Schutz- und Hygienekonzepts sollte sich an folgenden Punkten orientieren:

1. Organisatorisches

- Klärung der Veranstalterereignisart:
 - Veranstalter ist, wer zu der Veranstaltung einlädt oder auf sonstige Weise die Organisation der Veranstaltung und damit die Verantwortung trägt.
 - Wenn eine Veranstaltung in einem gastronomischen Betrieb stattfindet, gelten die Voraussetzungen des § 13 der 6. BayIfSMV. Dies bedeutet auch, dass dann das Hygienekonzept des gastronomischen Betriebs einschlägig ist und kein eigenes Konzept vom Veranstalter erstellt werden muss.
- Beim Einsatz von eigenen Mitarbeitern im Rahmen einer Veranstaltung gilt Folgendes:
 - Das Schutz- und Hygienekonzept muss auch die einschlägigen arbeitsmedizinischen Schutz- und Vorsorgeregelungen umfassen.
 - Darüber hinaus sind in diesem Fall die Vorgaben unter Nr. 1 des Hygienekonzepts Gastronomie in der jeweils aktuellen Fassung zu beachten.
- Als allgemeiner Grundsatz gilt: Jeder ist angehalten, die physischen Kontakte zu anderen Menschen auf ein Minimum zu reduzieren und den Personenkreis möglichst konstant zu halten. Wo immer möglich, ist ein Mindestabstand zwischen zwei Personen von 1,5 m einzuhalten. In geschlossenen Räumlichkeiten ist stets auf ausreichende Belüftung zu achten.
- Gewährleistung, dass die maximale Teilnehmerzahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird.
- Mitteilung an die Teilnehmer, dass Sicherheitsmaßnahmen einzuhalten sind.

- Durchsetzung der Einhaltung des Schutz- und Hygienekonzepts gegenüber den Teilnehmern.
 - Gegenüber Teilnehmern, die die Vorgaben nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht.
- Für den Fall einer nachträglich identifizierten COVID-19-Erkrankung muss die Identifikation aller Teilnehmer und ihre Kontaktmöglichkeit gewährleistet sein.

2. Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

- Von der Teilnahme an der Veranstaltung sind auszuschließen:
 - Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen
 - Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen jeder Schwere

Die Teilnehmer sind vorab in geeigneter Weise über diese Ausschlusskriterien zu informieren (z. B. in der Einladung oder durch einen Aushang). Sollten Teilnehmer während der Veranstaltung Symptome entwickeln, haben diese umgehend den Veranstaltungsort zu verlassen.

- Möglichkeit zur adäquaten Händehygiene:
 - Teilnehmern werden vom Veranstalter ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel bereitgestellt.
 - Etwaig eingesetzte eigene Mitarbeiter werden zum Händewaschen geschult.
 - Sanitäre Einrichtungen sind ausreichend mit Seifenspendern und Einmalhandtüchern auszustatten.
- Lüftungskonzept:
 - Bei Veranstaltungen in Räumen muss das Schutz- und Hygienekonzept ein Konzept zur Lüftung beinhalten.
 - Zur Gewährleistung eines regelmäßigen Luftaustausches ist die Lüftungsfrequenz abhängig von der Raumgröße und Nutzung zu berücksichtigen.
 - Alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung aller Räumlichkeiten, die dem Aufenthalt von Teilnehmern dienen, sind zu nutzen.
- Das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung ist den Teilnehmern zu empfehlen.