**Antrag auf Sonderöffnung gem. § 6a Abs. 2 der 1. Änderung der 5. SARS-COV-2-EindV**

| Eingangsstempel |
|---|
| |

Landkreis Saalekreis
- Ordnungsamt -

sonderoeffnung@saalekreis.de

**Wichtiger Hinweis: Betriebe, bei denen der Schankwirtschaftsbetrieb den Speisewirtschaftsbetrieb deutlich überwiegt, wie z.B. Kneipen, Bars, Shisha-Bars und ähnliche Betriebe, sind von dieser Sonderöffnung ausgeschlossen.**

**1. Gaststätte, für die die Sonderöffnung beantragt wird**

| | |
|---|---|
| 1.1 | Art der Gaststätte (Restaurant, Gaststätte, Imbiss, Eiscafé, Eisdiele etc.) |
| 1.2 | Adresse der Gaststätte |

**2. Antragsteller und Betreiber der Gaststätte**

| | |
|---|---|
| 2.1 | Familienname, Vorname bzw. juristische Person und dessen gesetzlicher Vertreter |
| 2.2 | Geburtsdatum, ggf. des gesetzlichen Vertreters |
| 2.3 | Straße, Hausnummer |
| 2.4 | PLZ, Wohnort |
| 2.5 | Telefonnummer und Telefax E-Mail-Adresse |

**3. Antragstellung**

| | |
|---|---|
| 3.1 | Sonderöffnung (Mehrfachnennung möglich)<br>□ Innenbereich □ Außenbereich |

**4. Hygienekonzept**

| | | |
|---|---|---|
| Als Betreiber und Antragsteller verpflichte ich mich, sicherzustellen, dass das nachstehende Hygienekonzept erfüllt bzw. eingehalten wird: | | |
| 4.1 | Im Eingangs- und Außenbereich sowie im Gastraum werden die Gäste durch geeignete Informationsaushänge auf die nachfolgenden Regeln hingewiesen. | □ ja<br>□ nein |
| 4.2 | Personen, die nicht zur Einhaltung der nachstehenden Regeln bereit sind, wird im Rahmen des Hausrechts der Zutritt verwehrt. | □ ja<br>□ nein |

| | | |
|---|---|---|
| 4.3 | Gästen und Beschäftigten mit Symptomen, die auf COVID-19 hindeuten, wird im Rahmen des Hausrechts und als Arbeitgeber der Zutritt verwehrt. Zu den Symptomen gehören z.B. Husten, Fieber oder Halsschmerzen. Bei Beschäftigten sind nach ärztlicher Abklärung (keine COVID-19 Erkrankung) Ausnahmen möglich. | □ ja<br>□ nein |
| 4.4 | Gäste müssen sich bei Betreten der Gaststätte (Innen- und Außenbereich) die Hände desinfizieren. Hierfür werden Desinfektionsmittel mit mindestens „begrenzt viruzid" bereitgestellt. Auf nicht kontaktfreie Begrüßungsrituale (Händeschütteln etc.) ist zu verzichten. | □ ja<br>□ nein |
| 4.5 | Für die Gäste besteht Sitzplatzpflicht. Der Betreiber bzw. sein Personal müssen den Gästen die Plätze zuweisen. | □ ja<br>□ nein |
| 4.6 | An einem Tisch dürfen nicht mehr als 5 Personen sitzen, es sei denn es sind alles Angehörige aus dem selben Hausstand sowie in gerader Linie verwandte Personen. | □ ja<br>□ nein |
| 4.7 | Tische sind so anzuordnen, dass<br><br>• zwischen den Tischen mindestens ein Abstand von 1,5 Metern (gemessen ab Tischkante bzw. den zwischen zwei Tischen liegenden Sitzplätzen) vorliegt;<br><br>• bei Sitzbereichen in Nähe von Arbeitsplätzen (Theke etc.) ein Abstand von mindestens 1,5 Metern zu den Bewegungsräumen des Personals eingehalten wird. | <br><br>□ ja<br>□ nein<br><br>□ ja<br>□ nein |
| 4.8 | Das Bewirten der Gäste am Bar- und Tresenbereich ist nicht gestattet. | □ ja<br>□ nein |
| 4.9 | Ein Angebot von Speisen und Getränken in Buffetform, einschließlich Salatbar, mit Selbstbedingung ist nicht zulässig. | □ ja<br>□ nein |
| 4.10 | Zum Zwecke der Nachverfolgung von Infektionen mit COVID-19 müssen die Gäste in einer Anwesenheitsliste erfasst werden, die die folgenden Angaben jeden Gastes enthalten muss: Vor- und Familienname, vollständige Anschrift, Telefonnummer, Tischnummer sowie den Zeitpunkt des Betretens und Verlassens der Gaststätte.<br><br>Die Listen sind von dem Betreiber für die Dauer von **4 Wochen** aufzubewahren und dem zuständigen Gesundheitsamt auf Verlangen vollständig auszuhändigen. Die zu erhebenden personenbezogenen Daten dürfen zu keinem anderen Zweck, insbesondere nicht zu Werbezwecken, weiterverarbeitet werden. Die Anwesenheitslisten sind so zu führen und zu verwahren, dass die personenbezogenen Daten für Dritte, insbesondere andere Gäste, nicht zugänglich sind. Wenn sie nicht von dem zuständigen Gesundheitsamt angefordert wird, sind die Anwesenheitslisten unverzüglich nach Ablauf von 4 Wochen zu vernichten. | □ ja<br>□ nein |
| 4.11 | Gebrauchsgegenstände (Bestecke, Zahnstocher etc.), Öl, Essig oder sonstige Gewürze dürfen nicht offen auf dem Tisch stehen. Sie werden bei Bedarf individuell, separat gereicht. | □ ja<br>□ nein |
| 4.12 | Speisekarten, Gewürzspender sowie Öl- und Essigflaschen als auch Stühle und Tische werden nach jedem Gästewechsel desinfiziert. | □ ja<br>□ nein |
| 4.13 | Die allgemeinen hygienischen Maßnahmen sowie die Empfehlungen des Robert Koch-Instituts müssen eingehalten werden. | □ ja<br>□ nein |
| 4.14 | Festlegung von Reinigungs- und Desinfektionsintervallen anhand der Besucherfrequenz. Aushang von Checklisten zur Dokumentation der regelmäßigen Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen. | □ ja<br>□ nein |
| 4.15 | Gebrauchte Textilien, wie Tischdecken, werden mit jedem Gästewechsel gewechselt. Diese sind vor erneutem Gebrauch mindestens mit 60 Grad Celsius oder mit desinfizierendem Waschmittel bei 40 Grad Celsius zu waschen. | □ ja<br>□ nein |
| 4.16 | Geschirr- und andere Bedarfsgegenstände werden nach jedem Gästewechsel einer Reinigung bei Temperaturen größer 60 Grad Celcius unterzogen oder es werden bei jedem Spülgang entsprechend wirksame Tenside/Spülmittel verwandt. | □ ja<br>□ nein |
| 4.17 | In Sanitärräumen sind Händedesinfektionsmittel mit mindestens „begrenzt viruzid", Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung zu stellen. Sanitärräume sind der Besucherfrequenz angemessen regelmäßig zu reinigen, mindestens jedoch zweimal täglich. Zudem hat eine tägliche Wischdesinfektion im Sanitärbereich zu erfolgen. | □ ja<br>□ nein |
| 4.18 | Alle Gast- und Funktionsräume sind regelmäßig und ausreichend zu belüften. | □ ja<br>□ nein |

| | | |
|---|---|---|
| 4.19 | Alle Beschäftigte – sowohl Küchen- als auch Servicepersonal – müssen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen. Nach jedem Abräumen von Speisegeschirr sollen Händewaschen oder bei Bedarf Händedesinfektion erfolgen. Händewaschen/-desinfektion ansonsten mindestens alle 30 Minuten (nachweisbar durch einfache Eintragsliste analog WC-Reinigungskontrolle). | □ ja<br>□ nein |
| 4.20 | Die Empfehlungen des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales zum Arbeiten in der Pandemie sind bekannt und werden beachtet (SARS-CoV-2 Arbeitsschutzstandard). | □ ja<br>□ nein |
| 4.21 | Die Beschäftigten werden zu den Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln geschult und sensibilisiert. | □ ja<br>□ nein |

**Hinweis:**
**Nur wenn man sich verpflichtet, alle unter Ziffer 4. genannten Voraussetzungen zu erfüllen und einzuhalten, kann die beantragte Genehmigung zur Sonderöffnung der Gaststätte auf der Grundlage dieses Antragsformulars erteilt werden.**

Hiermit versichere ich die Richtigkeit sowie die Vollständigkeit der oben gemachten Angaben.

| | |
|---|---|
| Ort, Datum | Unterschrift und Stempel<br>des Antragstellers und Betreibers |

**Bitte den Antrag vollständig ausgefüllt und unterschrieben zurücksenden per E-Mail an: sonderoeffnung@saalekreis.de**

**Nur vom Amt auszufüllen:**

| | |
|---|---|
| geprüft am | Unterschrift |

Genehmigung erteilt mit **Wirkung ab dem 18.5.2020 bis einschließlich zum 21.5.2020.**

Die Erteilung der Genehmigung erfolgt auf der Rechtsgrundlage von § 6a Abs. 2 der 1. Änderung der 5. SARS-COV-2-VO und gemäß §§ 16, 28 Infektionsschutzgesetz (IfSG) i.V.m. §§ 4 Abs. 1, 19 Abs. 2 Satz 3 des Gesetzes über den Öffentlichen Gesundheitsdienst und die Berufsausübung im Gesundheitswesen im Land Sachsen-Anhalt (GDG LSA).

Bestandteil der Genehmigung ist die Erfüllung und Einhaltung aller unter Ziffer 4. genannten Voraussetzungen, die der Betreiber sicherzustellen hat.

**Rechtsbehelfsbelehrung**
Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe bei dem Landkreis Saalekreis, Domplatz 9, 06217 Merseburg, Widerspruch erhoben werden.

**Hinweis:**
Dieser Bescheid ist kraft Gesetzes sofort vollziehbar nach § 28 Abs. 3 i.V.m. § 16 Abs. 8 IfSG. Der Widerspruch und die Anfechtungsklage haben keine aufschiebende Wirkung.

| | |
|---|---|
| Datum | Unterschrift, Stempel |