

## Checkliste für Gaststätten nach §4 Corona-Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung

Datum und Uhrzeit  
der Kontrolle: .....

Name des  
Kontrollierenden: .....

Verantwortlich für  
die Einhaltung  
der Hygienevorschriften: .....

Name der Gaststätte (Stempel)

**Betriebsart:**

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Schankwirtschaft (Kneipe)                    | <input type="checkbox"/> Shisha-Bar      |
| <input type="checkbox"/> Schank- und Speisewirtschaft<br>(Restaurant) | <input type="checkbox"/> Sonstige: ..... |
| <input type="checkbox"/> mit Freifläche/Biergarten                    |  |

**Hygienevorschriften: Verzehr vor Ort**

Gemäß der Corona-Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung (Stand 06.07.2020) des Landes Hessen sowie den dazugehörigen Ausführungsbestimmungen „Gaststätten und Übernachtungsbetriebe“ sind nachfolgende Hygienevorschriften verpflichtend zu beachten und einzuhalten.

Nr.	Hygienevorschrift	Ja	Nein	Anmerkungen
1	Einhaltung des Sicherheitsabstandes von 1,5 m zwischen Gruppen von max. 10 Personen, ausgenommen zwischen Angehörigen des eigenen und eines weiteren Hausstandes, sofern keine geeigneten Trennvorrichtungen vorhanden sind	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	Führen einer Gästeliste (Name, Anschrift, Telefonnummer, Aufenthaltsdatum und -zeit)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	Speicherung der Daten der Gästeliste für die Dauer eines Monats	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Nr.	Hygienevorschrift	Ja	Nein	Anmerkungen
4	Im für Gäste zugänglichen Bereich: Kellnerinnen und Kellner sowie Servicekräfte tragen eine Mund-Nasen-Bedeckung (MNB)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	In für Gäste unzugänglichen Bereichen:			
5a	Personal trägt eine MNB	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5b	Anderweitige Schutzmaßnahmen (Trennvorrichtungen oder das Einhalten von Abstand ist möglich)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
6	Keine Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung (Salzstreuer, Speisekarte, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	Es gibt Buffetangebote <sup>1</sup> (Wenn nein, dann weiter mit Punkt 8)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7a	Selbstbedienung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7b	Bedienung durch Servicekraft am Buffet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7c	Bedienung durch Servicekraft am Tisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8	Infoblätter zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen hängen aus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

<sup>1</sup> Wenn Buffetangebote zur Selbstbedienung durch Mitarbeiter angereicht werden, welche weiteren Maßnahmen zur Verhinderung einer Kontamination der Speisen und Erhöhung des Infektionsrisikos für anwesende Personen wurden getroffen?

Nr.	Hygienevorschrift	Ja	Nein	Anmerkungen
9	Geeignete Hygienemaßnahmen sind definiert und werden überwacht:			
9a	Regelmäßige Reinigung von Oberflächen, die häufig von Besuchern berührt werden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9b	Regelmäßige Reinigung der Sanitäreinrichtungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9c	Regelmäßige Lüftung der Innenräume (wenn genutzt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
9d	Flüssigseife, Einmalhandtücher und Desinfektionsspender werden bereitgestellt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	Schulung und Information des Servicepersonals im Vorfeld (Dokument vorlegen lassen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift  
Kontrollierender

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Lebensmittel-  
Unternehmer

Verstöße gegen die Hygienevorschriften stellen Ordnungswidrigkeiten nach §4 in Verbindung mit §8 der Corona-Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung dar und können gemäß §73 (2) Infektionsschutzgesetz mit einer Geldbuße bis zu 25.000 € geahndet werden.

Die Checkliste kann unter [www.lkgi.de](http://www.lkgi.de) heruntergeladen werden. Siehe: Startseite, Beitrag zur aktuellen Corona-Situation, rechte Spalte für Downloads.



Weitere Informationen und Checklisten für Gastronomen hält der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) sowie die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) im Internet bereit.

