

Unverbindliche Empfehlungen für den Handel zur Einhaltung von Hygienemaßnahmen

Mit der jüngsten Verordnung zum Schutz vor dem Coronavirus vom 27. April 2020 macht das Land Nordrhein-Westfalen weitreichende Vorgaben für den Einzelhandel – aber auch die Gastronomie sowie die Dienstleistungsbranche. Ein wesentlicher Aspekt sind die einzuhaltenden Hygienevorgaben, die allerdings nur ansatzweise definiert sind: So haben laut der genannten Verordnung Händler „geeignete Vorkehrungen zur Hygiene, zur Steuerung des Zutritts, zur Vermeidung von Warteschlangen und zur Gewährleistung eines Mindestabstands von 1,5 Metern zwischen Personen zu treffen.“ Zudem darf nur eine Person pro zehn Quadratmeter im Geschäft anwesend sein. Weiterhin ist der Verzehr von Lebensmitteln in und in einem Umkreis von 50 Metern um die Verkaufsstelle verboten.

Seit dem 27. April ist es auch möglich, „unter Auflagen zur Hygiene, zur Steuerung des Zutritts und zur Vermeidung von Warteschlangen diejenigen Geschäfte öffnen zu können, die ihre Verkaufsfläche auf höchstens 800 Quadratmeter Verkaufsfläche reduzieren können“. Darüber hinaus wird empfohlen, in Eigenverantwortung weitere sinnvolle Vorkehrungen zu treffen. Diese könnten wie folgt aussehen, sollten dabei aber jeweils den individuellen betrieblichen Anforderungen angepasst werden und dem Schutz von Mitarbeitern und Kunden dienen.

Vor dem Geschäft:

- *Zutritt steuern und Warteschlangen vermeiden:* Mindestens 1,5 Meter Abstand zwischen wartenden Kunden gewährleisten, beispielsweise durch Bodenmarkierungen.
- *Zugang begrenzen:* Durch Eingangskontrollen sicherstellen, dass sich pro zehn Quadratmeter Verkaufsfläche nur eine Person im Geschäft befindet. Die maximale Personenzahl kann in Lebensmittelbetrieben auch über die Bereitstellung einer maximalen Anzahl von Einkaufswagen (oder -körben) verbunden mit der Pflicht, den Betrieb nur mit Einkaufswagen/-korb zu betreten, gesteuert werden.
- *Kundeninformation:* Gut sichtbare Aushänge von Informationen für die Kunden über allgemeine Schutzmaßnahmen wie Händehygiene, Abstandsvorgaben, Husten- und Niesetikette etc.
- *Kontaktlosen Zugang ermöglichen:* Zugangstüren sollten berührungslos zu öffnen sein beziehungsweise fortlaufend desinfiziert werden.
- *Abholstationen einrichten:* Um unmittelbaren Kundenkontakt zu vermeiden, können Abholstationen helfen, insbesondere für Risikogruppen.
- *Verzehr kontrollieren:* Kein Verzehr von Lebensmitteln im Umkreis von 50 Metern um die Verkaufsstelle

Im Geschäft:

- *Mindestabstand von 1,5 Metern sicherstellen:* Bei Beratungsgesprächen, aber auch im Eingangs- und Kassenbereich. Darauf sollte auf Schildern, durch Bodenmarkierungen (vor allem an Kassen) sowie gegebenenfalls durch Lautsprecherdurchsagen hingewiesen werden. Das Personal sollte durch Unterweisungen vor Wiedereröffnung sowie vor dem täglichen Arbeitsbeginn informiert werden.
- *Kontaktlose Zahlung nutzen:* Karten- oder Handyzahlungen sind mit der entsprechenden technischen Ausstattung (Mobile Payment, NFC, etc.) kontaktlos zu ermöglichen.
- *Unmittelbare Hygienemaßnahmen:*

- Regelmäßige Reinigung und Desinfektion von Händen, Türklinken, Eingangstüren, Griffstangen von Einkaufswagen, Anziehhilfen wie Schuhlöffeln, etc.,
 - Desinfektionsmöglichkeiten für Kunden, vor allem im Eingangsbereich und an den Kassen,
 - Handschuhe sowie Mund-Nasen-Masken, die in Geschäften ab dem 27. April verpflichtend für Kunden sein werden, bereitstellen,
 - Plexiglasscheiben im Kassenbereich installieren,
 - unternehmensinterne Hygienekonzepte unter Beachtung der Gegebenheiten des Geschäftes wie beispielsweise Reinigungsintervallen für verschiedene Bereiche implementieren,
 - regelmäßiges Lüften.
- *Verzehrverbot*: Verbot des Verzehrs von gekauften oder mitgebrachten Lebensmitteln.
 - *Kundenführung*: Sofern mehrere Ein- und Ausgänge vorhanden sind, kann beispielsweise ein „Einbahnsystem“ helfen, um Mindestabstände einzuhalten und Kundensammlungen zu verhindern. Wegführungen können durch Aufkleber oder Absperrbänder gekennzeichnet werden.
 - *Verlängerung der Öffnungszeiten*: Die Ausdehnung von Öffnungszeiten und Terminabsprachen können das Kundenaufkommen entzerren und das Einkaufskommen zeitlich strecken.
 - *Alternierende Mitarbeiterteams*: Die Aufteilung der Mitarbeiter in Teams ohne jeden ungeschützten Zwischenkontakt kann Infektionen untereinander vermeiden.
 - *Kontaktdokumentation*: Um im Infektionsfall mögliche Infektionsketten nachzuverfolgen, ist eine interne Kontaktdokumentation, idealerweise auch eine externe mit Kundendaten, sinnvoll.
 - *Zugangsverbote*: für erkrankte Personen oder Personen mit Symptomen.
 - *Haus- und Platzverweise aussprechen*: Im gesellschaftlichen sowie unternehmerischen Interesse sind für Personen mit Regelverstößen Verweise auszusprechen.

Öffentlicher Raum oder Einkaufszentren:

- *Wegeführung*: Nicht nur in Geschäften, sondern auch im öffentlichen Raum oder Einkaufszentren können Wegeführungen dazu beitragen Kundenkontakt zu vermeiden.
- *Hygienemaßnahmen*: In Innenstädten, Stadtteilzentren oder Einkaufszentren können auch außerhalb der Geschäfte Maßnahmen wie Desinfektionsmittelpender helfen, das Infektionsrisiko zu minimieren.
- *Abholstationen einrichten*: Zentrale Orte (z.B. Servicepoints in Einkaufszentren) können für die Abholung zuvor bestellter Waren, die idealerweise vorab bezahlt wurden, genutzt werden; das gilt insbesondere für Risikogruppen.
- *Zugangsverbote*: Für erkrankte Personen oder Personen mit Symptomen.

Schlussfolgerungen:

- **Der Handel ist in der Lage, den Schutz der Kunden und Angestellten sicherzustellen und das Ansteckungsrisiko zu minimieren.**
- **Die vorgeschlagenen Maßnahmen sind auch auf Betriebe mit mehr als 800 Quadratmetern Verkaufsfläche übertragbar und dort realisierbar.**
- **Das gilt auch für andere Branchen. Insbesondere auf die Gastronomie können viele Maßnahmen 1:1 übertragen werden.**

Hinweis: Diese Übersicht von Empfehlungen erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Rechtsicherheit und dient ausschließlich als Orientierungshilfe. Auch einzelne Maßnahmen, die teilweise in kommunalen Allgemeinverfügungen verbindlich geregelt sind, sind zu beachten.