



Messe  
Düsseldorf

## Wichtige Informationen auf einen Blick

# Ausgabe von Speisen und Getränken auf Messeständen während der COVID-19 Pandemie

Die Messe Düsseldorf hat für die Herausgabe und Zubereitung von Speisen und Getränken auf Messeständen bereits ein Merkblatt im [Standbauportal](#) veröffentlicht.

Darüber hinaus sind folgende zusätzliche Schutzmaßnahmen, für den Zeitraum der Pandemiewarnung durch das RKI (Robert Koch Institut), zu beachten. Für die Sicherheit und den individuellen Schutz der beschäftigten Mitarbeiter und Auftragnehmer der Aussteller sind Gefährdungsbeurteilungen gemäß ArbSchG zu erstellen, die auch das COVID-19-Risiko abbilden. Auf dieser Basis sind zusätzliche Schutzmaßnahmen durch die Aussteller zu ergreifen.

### Zutrittsverbote für Personen mit Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung

Für Personen mit Erkältungssymptomen darf kein Einlass zur Veranstaltung und zum Messegelände erfolgen! Beschäftigte, die unter Erkältungssymptomen leiden

oder

- innerhalb der letzten 14 Tage wissentlich Kontakt mit einem bestätigten Fall von COVID-19 hatten,

oder

- am Tag des geplanten Besuchs des Messegeländes Krankheitssymptome wie: Husten, Fieber, Schnupfen oder Störungen des Geruchs- und/oder Geschmackssinns an sich feststellen

dürfen das Messegelände und den Messestand nicht betreten.

### Bei der Speisenzubereitung/im Küchenbereich

- Ein Mund-Nase-Schutz (MNS) muss getragen werden.
- Die Hände müssen vor der Speisen- und Getränkezubereitung sorgfältig gewaschen und desinfiziert werden. *Möglichst Einmalhandschuhe tragen.*
- Bei der Herstellung und Herausgabe von Speisen, bei denen der Mitarbeiter direkt mit dem Nahrungsmittel in Berührung kommt, sind immer Einmalhandschuhe zu tragen. Beispiele hierfür sind: Ausgabe von Speiseeis in Hörnchen, Dekoration von Getränken mit Zitrusfrüchten, Übergabe von Gebäck, z. B. Brezeln an Besucher u. ä.
- Die Arbeitsflächen sind regelmäßig, mehrfach täglich mit einem fettlösenden Reiniger zu reinigen. Die verwendeten Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen für den Lebensmittelbereich geeignet sein. Desinfektionsmittel müssen mindestens begrenzt viruzid sein und sind in einer Wischdesinfektion und nicht lediglich in einer Sprühdesinfektion anzuwenden.
- Die Speisen sollten nach der Herstellung abgedeckt aufbewahrt werden.
- Arbeitsplätze in der Speisenzubereitung sollten durch Abtrennungen voneinander separiert werden.
- Schmutziges und sauberes Geschirr müssen eindeutig voneinander getrennt werden. Hierfür Beschriftungen vorsehen: „SAUBER“/„BENUTZT“. Küchengeräte, benutztes Geschirr und Besteck ist mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einer Temperatur von mindestens 60 Grad Celsius zu spülen. Handspülen soll nicht erfolgen.
- Abfälle müssen unmittelbar in geschlossenen Behältern entsorgt werden. Bei der Entsorgung von Tellerabfällen sind Schutzhandschuhe zu verwenden.

### Publikumsbereich/Gastraum

- Der Bereich, in dem Tellerspeisen herausgegeben werden, sollte vom öffentlich zugänglichen Publikumsbereich durch Absperrung und Zugangskontrolle abgetrennt sein (Gastraum).
- Für alle Gäste müssen Sitzplätze zur Verfügung gestellt werden. Je Tisch wird die Anzahl auf max. 10 Sitzplätze begrenzt. Für Sitzbänke gilt dies entsprechend.
- Schutzabstände müssen überall eingehalten werden (wenigstens 1,5 m). Das gilt insbesondere zwischen den Sitzplätzen benachbarter Tische (1,5 m gemessen ab Stuhllehne), den Arbeitsbereichen von Personal oder Warteflächen (z. B. vor Sanitärbereichen) etc.
- Unmittelbar vor der Theke sind Sitzplätze nur mit zusätzlichen Barrieren zulässig (z. B. durch transparente Abtrennungen wie im Einzelhandel).
- Gästen sind Sitzgelegenheiten zur Verfügung zu stellen. Die Nahrungsaufnahme an Stehtischen ohne Sitzgelegenheiten ist nicht gestattet.
- Der Aufenthalt auf dem Messestand und die Benutzung der Wege zu den Sitzplätzen ist nur mit Mund-Nase-Schutz gestattet. Den Gästen ist es ausschließlich am Tisch erlaubt, die Mund-Nase-Bedeckung abzunehmen.
- Durch Aushang außerhalb der Gastraumes sind die die Besucher betreffenden Vorgaben, die beim Aufenthalt im Gastraum gelten, insbesondere Abstandsregelungen, Hygienevorgaben, eindeutig und übersichtlich darzustellen. Durch Piktogramme ist auf die Regeln, die im Gastraum gelten, zusätzlich hinzuweisen. Vor Betreten des Gastraumes sind die Gäste über Reinigungsmöglichkeiten der Hände unter Bereitstellen von Desinfektionsmöglichkeiten zu informieren.

### Weitere Hygieneschutzmaßnahmen

- Es dürfen keine Besteckkörbe, an denen sich die Gäste selbst bedienen können, aufgestellt werden. Selbstbedienungsbuffets sind nur unter Beachtung der besonderen Sorgfaltspflicht zur Erfüllung aller Hygieneauflagen gestattet und sollten daher vermieden werden. Ein entsprechendes Hygienekonzept ist vom Standbetreiber / Caterer auf Verlangen der Ordnungsbehörde (Ordnungsamt / Gesundheitsamt) vorzulegen.
- Getränke sollten nach Möglichkeit direkt aus Flaschen getrunken werden. Getränkehalme sollten hierbei nicht ausgegeben werden.
- Flächen und Gegenstände im Besucherbereich, insbesondere Tischflächen, Armlehnen, Türgriffe sind nach Verschmutzung sofort, bei häufiger Berührung regelmäßig, in festgelegten Zeitabständen, angemessen zu reinigen. Tischflächen sind grundsätzlich nach jeder Benutzung durch eine Person zu reinigen. Die Flächen sollen mit fettlöslichem Reiniger oder Desinfektionsmitteln (mindestens begrenzt viruzid) gereinigt werden. Dabei muss eine Wischdesinfektion und nicht lediglich eine Sprühdesinfektion vorgenommen werden.
- Tischdecken und Servietten sind nach jedem Gästewechsel auszutauschen. Vor einer erneuten Verwendung müssen diese bei mindestens 60 Grad Celsius gewaschen werden.
- Personal wäscht/desinfiziert nach jedem Kundenkontakt, mindestens alle 30 min. die Hände.
- Es müssen Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife, Einmalhandtücher und Mund-Nase-Bedeckungen in ausreichendem Umfang zur Verfügung stehen.
- Abfälle müssen unmittelbar in geschlossenen Behältern fachgerecht entsorgt werden.

Aussteller und deren Beauftragten Unternehmer müssen die Schutzmaßnahmen individuell an die aktuellen Empfehlungen des RKI, der Gesundheitsbehörden, den Vorgaben der Unfallversicherungsträger und den rechtlichen Bestimmungen anpassen.