

# Checkliste für private Veranstaltungen (ab 01.07.2020)

**Nach der Corona-Verordnung (CoronaVO) sind private Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen zulässig.**

Hierbei sind die Regelungen der Corona-Verordnung einzuhalten. Hierzu gehören insbesondere die Hygieneanforderungen nach § 4 einzuhalten, die Datenerhebung nach § 6 durchzuführen und die Zutritts- und Teilnahmeverbote nach § 7 zu beachten.

## **Im Wesentlichen sind folgende Punkte einzuhalten bzw. umzusetzen:**

1. Verantwortlich für die Einhaltung der Regelungen der Corona-Verordnung ist der Veranstalter/Gastgeber der Veranstaltung.
2. An der Veranstaltung dürfen maximal 99 Personen teilnehmen. Mögliche Beschäftigte werden hierbei nicht mitgezählt.
3. An einer Veranstaltung im Sinne des § 1 Absatz 1 darf als Teilnehmer, Beschäftigter oder sonstiger Mitwirkender nicht teilnehmen, wer
  - in Kontakt zu einer mit SARS-CoV-2 infizierten Person steht oder stand, wenn seit dem letzten Kontakt noch nicht 14 Tage vergangen sind, oder
  - Symptome eines Atemwegsinfekts oder erhöhte Temperatur aufweist.Ein entsprechender Fragebogen ist von den Teilnehmern auszufüllen (*siehe Muster Fragebogen*)
4. Es soll der Mindestabstand von 1,5 Metern wo immer möglich eingehalten werden. Körperkontakt, insbesondere Händeschütteln oder Umarmen, ist zu vermeiden. Der Veranstalter hat die Anzahl der anwesenden Personen so zu begrenzen, dass die Abstandsregelungen eingehalten werden können. Teilnehmern soll ein Sitzplatz zugewiesen werden.
5. Ausschließlich zum Zweck der Auskunftserteilung gegenüber dem Gesundheitsamt oder der Ortspolizeibehörde sind die folgenden Daten bei den Teilnehmern zu erheben und zu speichern (*siehe Muster Teilnehmerliste*):  
Name und Vorname des Teilnehmers, Datum der Veranstaltungsteilnahme und, soweit möglich, Beginn und Ende der Teilnahme, Telefonnummer oder Adresse des Teilnehmers. Die Teilnehmerliste wird vier Wochen aufbewahrt. Die personenbezogenen Daten werden nur der Ortspolizeibehörde und dem Gesundheitsamt weitergegeben. Nach Fristablauf wird die Liste datenschutzkonform vernichtet.
6. Hygienevorgaben gem. § 4 CoronaVO  
  
Folgende Pflichten sind mindestens einzuhalten:

- die Begrenzung der Personenzahl auf Grundlage der räumlichen Kapazitäten und die Regelung von Personenströmen und Warteschlangen, damit eine Umsetzung der Abstandsregel ermöglicht wird,
  - die regelmäßige und ausreichende Lüftung von Innenräumen, die dem Aufenthalt von Personen dienen, sowie die regelmäßige Wartung von Lüftungsanlagen,
  - die regelmäßige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen, die häufig von Personen berührt werden,
  - die Reinigung oder Desinfektion von Gegenständen, die bestimmungsgemäß in den Mund genommen werden, nachdem diese von einer Person benutzt wurden,
  - die regelmäßige Reinigung der Sanitärbereiche,
  - das Vorhalten von Handwaschmittel in ausreichender Menge sowie von nicht wiederverwendbaren Papierhandtüchern, alternativ Handdesinfektionsmittel oder andere gleichwertige hygienische Handtrockenvorrichtungen,
  - den Austausch ausgegebener Textilien, nachdem diese von einer Person benutzt wurden,
  - eine rechtzeitige und verständliche Information über Zutritts- und Teilnahmeverbote, Abstandsregelungen und Hygienevorgaben, Reinigungsmöglichkeiten für die Hände sowie einen Hinweis auf gründliches Händewaschen in den Sanitäranlagen.
7. Sollte es im Rahmen der Veranstaltung gastronomische Angebote geben, besteht für die Beschäftigten/Hilfskräfte mit direktem Besucherkontakt die Pflicht, eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.
8. Sollte insbesondere ein Buffet angeboten werden, gilt:
- Es ist eine klare Wegeführung mit genügend breite Zu- und Abgänge zum Buffet vorzusehen.
  - Damit es nicht zur Bildung von Warteschlangen kommt, sind zeitliche Regelungen empfehlenswert, z.B. dass Gäste tischweise zum Gang ans Buffet gebeten werden.
  - Die Speisenausgabe durch eine hinter dem Buffet stehende Servicekraft gewährleistet den hygienischen Zustand der angerichteten Speisen und verringert die Gefahr, dass Oberflächen am oder rund ums Buffet von mehreren Personen berührt werden (z.B. Servierlöffel oder Schöpfkellen).
  - Alternativ eignen sich auch eine Vorportionierung in geeignete abgedeckte Behältnisse oder das Anrichten verpackter Speisen.
9. Der Veranstalter ist verpflichtet,
- sich über den Inhalt der Corona-Verordnung (CoronaVO) in ihrer aktuellen Fassung sowie deren Änderungen zu informieren,
  - die Vorgaben der CoronaVO umzusetzen,
  - ggf. nachgeordnete verantwortliche Personen zu unterrichten.
10. Der Veranstalter ist sich seiner Verantwortung als für die Einhaltung der Hygienevorschriften bewusst.