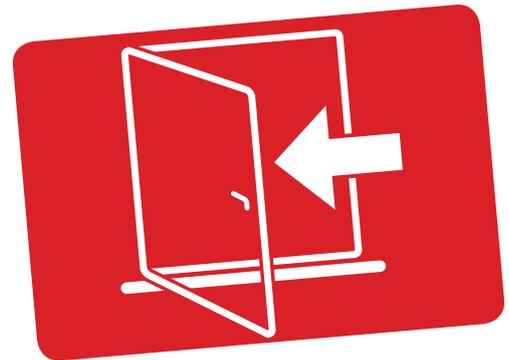


Ausbreitung des Corona-Virus vermeiden

Lüftungstechnische Maßnahmen in Räumen des Gastgewerbes

Regelmäßiges Lüften dient der Hygiene und fördert die Luftqualität. Durch das Lüften wird die Zahl möglicherweise in der Luft vorhandener erregerehaltiger feinsten Tröpfchen reduziert.

Um die Infektionsgefahr mit SARS-CoV-2 zu verringern, empfehlen wir folgende Maßnahmen bezüglich der Lüftung von Gasträumen und Arbeitsräumen.



Natürliche Lüftung (Geöffnete Fenster, keine Lüftungsanlage vorhanden)	Erläuterung
So viel Außenluft wie möglich in genutzte Räume, Gänge, Wartebereiche etc. einbringen.	Die Menge der benötigten Außenluft richtet sich nach der Personenzahl. Generell sollte der Aufenthalt in dicht besetzten und schlecht gelüfteten Räumen vermieden werden.
Räume vor Benutzung mindestens 15 Minuten lüften.	Sie sollten Räume mindestens 15 Minuten lüften, bevor sie benutzt werden, besonders dann, wenn sich zuvor dort andere Personen aufgehalten haben. Für Hotelzimmer gilt: Vor der Aufnahme der Reinigung und direkt nach der Reinigung sollte das Zimmer gründlich gelüftet werden.
In Räumen ohne technische Lüftung sollten die Fenster wesentlich mehr bzw. öfter als üblich geöffnet werden.	Je nach örtlichen Verhältnissen: Entweder Dauerlüftung, am besten quer durch den Raum, oder Stoßlüftung: drei Mal pro Stunde für einige Minuten die Fenster ganz öffnen.
Für die Ermittlung der Lüftungsintervalle stehen verschiedene Hilfsmittel zur Verfügung.	Mit dem „CO ₂ -Timer“ der DGUV können Sie die Lüftungsintervalle bestimmen. Ein weiteres Hilfsmittel sind CO ₂ -Lüftungsampeln, die anzeigen, wann die Luft verbraucht ist.

(Stand 21. Dezember 2020)

Technische Lüftung (Lüftungsanlage vorhanden)	Erläuterung
Lüftungsanlage mindestens zwei Stunden vor und nach Benutzung der Räume laufen lassen.	Kleinste Tröpfchen mit Viren verbleiben lange in der Raumluft und können mit den Luftströmungen einer Lüftungsanlage abgeführt werden.
Bei CO ₂ -gesteuerten Anlagen einen Zielwert von 400 ppm einstellen.	Der Zielwert von 400 ppm wird eingestellt, um die Anlage zu zwingen, die Umluftklappe zu schließen.
Umluftbetrieb von Lüftungsanlagen vermeiden.	Der Umluftbetrieb kann Viren nicht beseitigen, sondern nur verteilen. (Ausnahme: gute Umluftfilterung)
Küchenlüftung möglichst eine Stunde vor dem Betreten bis eine Stunde nach Verlassen der Küche laufen lassen. Außerhalb der Hauptkochzeit genügt auch der reduzierte Betrieb.	Die Küchenlüftung wird immer auf Abluft betrieben. Mögliche Viren werden damit schnell aus dem Arbeitsbereich entfernt.
Bei der Neukonzeption der Küchenlüftung unbedingt die Hinweise in der Arbeitssicherheitsinformation ASI 2.19 hinsichtlich der Schichtenströmung berücksichtigen.	Bei der Schichtenströmung arbeiten die Beschäftigten in einem Frischluftsee. Mögliche Vireneinträge werden schnell und gezielt durch die Lüftung abgeführt.
Lüftungsanlage gemäß Herstellerangaben warten lassen.	In Zweifelsfällen eine Fachfirma zur Prüfung und geeigneten Einstellung der Anlage hinzuziehen.
Beim Filterwechsel den Schutz des Personals sicherstellen.	Beim Filterwechsel sollte aus Sicherheitsgründen davon ausgegangen werden, dass sie Viren enthalten könnten. Das Personal sollte beim Filterwechsel mindestens Handschuhe und Atemschutz tragen. Die Filter in fest verschlossenen Behältern oder Beuteln entsorgen.

Sanitäre Anlagen	Erläuterung
Lüftung in Toilettenräumen dauerhaft laufen lassen.	Vorhandene technische Lüftungen in Toilettenräumen sollten dauerhaft laufen. Bei Fensterlüftung sollen diese dauerhaft geöffnet bleiben.
Gleichzeitige Benutzung von Sanitäranlagen vermeiden.	Geeignete Hinweise anbringen, eventuell Ampelsystem oder Toiletten/Urinale teilweise sperren.
Toilettendeckel beim Spülen schließen.	Der geschlossene Deckel vermeidet den Austritt u. U. belasteter Aerosole.