



# Rahmenhygienekonzept für Märkte ohne Volksfestcharakter

## der Staatsministerien für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie (StMWi) und für Gesundheit und Pflege (StMGP)

Zur Umsetzung von § 12 Absatz 4 Satz 2 der 6. Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung gilt folgendes Rahmenhygienekonzept für Märkte ohne Volksfestcharakter im Freien. Dieses richtet sich an den jeweiligen Marktstandbetreiber.

### 1. Anwendungsbereich

Dieses Rahmenhygienekonzept gilt für Wochenmärkte und andere Märkte zum Warenverkauf unter freiem Himmel, die **keinen Volksfestcharakter** (z.B. durch das Aufstellen von Festzelten) aufweisen und **keine großen Besucherströme** anziehen.

### 2. Organisatorisches

Die Veranstalter **kontrollieren** regelmäßig die Einhaltung des **Schutz- und Hygienekonzepts** seitens der Verkaufsstände.

### 3. Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

1. Oberstes Gebot ist die Einhaltung des **Mindestabstands von 1,5 m** zwischen Mitarbeitern, Marktverkäufern und Besuchern auf dem gesamten Marktgelände.
2. **Ausschluss** vom Besuch der Marktveranstaltungen:
  - • Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen und/oder
  - • Personen mit COVID-19 assoziierten Symptomen (akute, unspezifische Allgemeinsymptome, Geruchs- und Geschmacksverlust, respiratorische Symptome jeder Schwere).
3. Die Veranstalter erstellen ein Konzept zum **Umgang mit Erkrankten und Verdachtsfällen**. Sollten Mitarbeiter, Marktverkäufer oder Besucher einer Marktveranstaltung während des Aufenthalts Symptome entwickeln, die mit einer beginnenden COVID-19 Infektion in Verbindung stehen könnten, haben diese umgehend das Gelände zu verlassen.

### 4. Umsetzung der Infektionsschutzmaßnahmen im betrieblichen Ablauf und bei den räumlichen Voraussetzungen

1. Die Marktverkäufer haben eine **am Marktstand** anwesende Person als **Ansprechpartner** für die Einhaltung der Hygiene- und Abstandsregeln zu benennen.
2. Jeder Veranstalter muss **über ein Hygienekonzept und einen Reinigungs- und Desinfektionsplan** verfügen, der die Nutzungsfrequenz von Kontaktflächen berücksichtigen muss und deren regelmäßige Reinigung und Desinfektion sicherstellt.
3. Die Verkäufer haben jederzeit die Möglichkeit, die Mitarbeiter Toiletten im Hotel Post im Keller zu benutzen.
4. Die Marktbesucher haben die Möglichkeit, ein WC im Gasthof Post, Pfarrheim, Cafe Alpenblick und im Rathaus Wallgau aufzusuchen.
5. Für gastronomische Angebote auf dem Markt ist die Umsetzung der jeweils aktuell gültigen branchenspezifischen Regelungen der Gastronomie (insbesondere bzgl. Infektionsschutz und Hygienekonzept) sicherzustellen.

# Hygienekonzept

Stände, die Essen und Trinken verkaufen, müssen sich an die Vorschriften des Gesundheitsamtes halten.

## Die wichtigsten Punkte sind:

- Es wird ein extra Behälter mit Hahn benötigt, mit dem man sich mit warmem Wasser die Hände reinigen kann. Dazu ist am besten ein Glühweinwärmebehälter geeignet. Darunter sollte eine Wanne stehen, die das Schmutzwasser auffängt. Verwendet werden müssen auch saubere Handtücher/Papierrollen und Seife.
- Der Stand muss auf einem sauberen,kehrbaren Untergrund stehen. Sollten die Straßenbedingungen dies nicht zulassen, muss man sich selbst um einen Untergrund wie z.B. einen Teppich kümmern.
- Der Stand muss die Speisen/Getränke mit Spuckschutz oder Ähnlichem vom Gast fernhalten.
- Über jeder Speise/jedem Getränk muss ein Dach sein. Den Stand stellt Wallgau Aktiv e.V. zur Verfügung, um alles Weitere (Feuerlöscher, Kabelrollen zur Stromsammelstelle, etc.) muss sich der Standbetreiber selbst kümmern.  
Die offenen Stände sind ca. 2,50 m x 1,50 m groß und die geschlossenen Stände ca. 3 m x 2 m.
- Der Stand soll immer sauber und ansprechend aussehen und die Ausgabe und Herrichte muss mit abwischbarem Untergrund versehen sein.
- Die Personen, die die Speisen/Getränke ausgeben, dürfen nicht ansteckend krank sein.
- Nach dem Toilettengang muss man sich gründlichst die Hände reinigen.
- Bei Speisen, die gekühlt werden müssen, darf die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Bitte sorgt dafür, dass dies auch tatsächlich so ist. Falls jemand etwas in einer Kühlung unterstellen will, dann bitte bei Flori Holzer melden. Freundlicherweise können wir im Kühlraum des Hotels Post zu kühlende Speisen lagern.
- Bitte hört auf die Wettervorhersagen und richtet Euch danach mit Eurem Einkauf!  
Bei den vorangegangenen Märkten gingen manchen Standbetreibern die Waren aus.  
Zur Information: vor 8 Jahren waren ca. 6.000 Besucher an einem Wochenende zu Gast auf unserem Markt.
- Das Thema Nachhaltigkeit liegt uns auch für unseren Markt sehr am Herzen.  
Bitte verzichtet, soweit möglich, auf Plastikartikel und verwendet umweltfreundliches Geschirr. Geht mit gutem Beispiel voran und macht Euch schon beim Einkauf Gedanken über die Entsorgung und das Müllaufkommen. Besten Dank!
- An beiden Tagen können Vertreter des Gesundheitsamtes unangemeldet vorbeischaun und werden evtl. mit Flori Holzer einen Rundgang durch den Markt machen. Hier wird mitgeteilt werden, was evtl. noch zu ändern ist. Im schlimmsten Fall kann ein Stand mit vielen Mängeln vom Gesundheitsamt geschlossen werden. Also bitte unbedingt an die vorher genannten Vorschriften halten!

**Euer Wallgau Aktiv e.V.**