



Hygienekonzept zu Coronavirus SARS-CoV-2

Stand 06.08.2020

Vorwort

Das betriebliche Konzept sieht im Rahmen der Handlungshilfe zeitlich befristete zusätzliche Maßnahmen zum Infektionsschutz vor.

Die nachfolgend beschriebenen Maßnahmen verfolgen das Ziel, durch die Unterbrechung der Infektionsketten die Bevölkerung zu schützen, die Gesundheit aller Teilnehmer zu sichern, die wirtschaftliche Aktivität wiederherzustellen und zu erhalten und zugleich einen mittelfristig andauernden Zustand flacher Infektionskurven herzustellen.

Grundlage für diesen Hygieneplan ist die Verordnung zum Schutz vor Neuinfektionen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 (Coronaschutzverordnung – CoronaSchVO)

Die nachfolgenden Standards bilden nur die Verpflichtungen ab, die sich aus dem Infektionsschutzgesetz des Bundes und der CoronaSchVO Bayern ergeben.

Hygieneplan erstellt

Veranstalter hinterVVoidler e. V.

Verantwortlich Phillip Neumann, Anke Tungl, Thomas Schmid

erstellt am: 06.08.2020

Unterschrift:

Inhaltsverzeichnis

Vorwort.....	2
Maßnahmenkonzept.....	4
Allgemeine Grundsätze.....	4
Vorgaben.....	4
Maßnahmen.....	4
Infrastruktur.....	6
Anreise/Checkliste für Teilnehmende.....	7
Maßnahmen.....	7
... vor der Anreise:.....	7
... bei der Anreise und Check-in.....	7
... beim Check-out.....	7
Küche und Essen.....	8
Vorträge und Workshop.....	9
Öffentliche Sanitäreanlagen.....	9
Handlungsanweisung für Verdachtsfälle.....	10

Maßnahmenkonzept

Die Verantwortung für die Umsetzung notwendiger Infektionsschutzmaßnahmen trägt der Veranstalter. Ziel ist die Verhinderung von Infektionen.

Die unmittelbare Durchführungsverantwortung der Maßnahmen zum Eigen- und Fremdschutz vor einer Infektion mit SARS-CoV-2 liegt bei den Teilnehmern selbst.

Allgemeine Grundsätze

Vorgaben

Abstandsregelungen verhindern wirksam die Übertragung von Erregern und haben daher eine zentrale Bedeutung. Teilnehmende und Mitwirkende haben ausreichend Abstand zu anderen Personen zu halten. Wo dies durch Maßnahmen der Arbeitsorganisation nicht möglich ist, müssen alternative Schutzmaßnahmen ergriffen werden.

Maßnahmen

- allgemein gilt: ausreichende Schutzabstände von mind. 1,5m sind jederzeit sicherzustellen und einzuhalten
- Abstandsmarkierungen (1,5m) sind anzubringen, um einen ausreichenden Abstand einzuhalten, z. B.:
 - in Verkehrswegen (u. a. Im Haupthaus auf dem Zeltplatz)
 - an Stehflächen, wo erfahrungsgemäß Warteschlangen entstehen (Anreise, Essensausgabe auf dem Zeltplatz)
 - in Aufenthalts-/Sitzbereichen (z. B. Jeden 2. Sitzplatz freihalten)
- Der Mindestabstand von Personen ist durch entsprechende Aufstellung/Reduzierung von Stühlen und Tischen sicherzustellen
- Mitwirkende an der Essensausgabe sind durch mechanische Barrieren zu schützen
- Mund-Nase-Bedeckungen sind immer dann zu nutzen, wenn Sicherheitsabstände nicht eingehalten werden können. Privat verwendete Mund-Nasen-Bedeckungen aus Stoff, die regelmäßig bei mind. 60 Grad gewaschen werden, sind zulässig.
- Räume sind regelmäßig zu lüften

- Ein festes Küchenteam muss mit Namen festgelegt und notiert werden
- Nach Möglichkeit sollen Mitwirkende Handschuhe tragen
- Die Anzahl der Personen, die sich gleichzeitig in Räumen aufhalten, ist zu begrenzen
- Berührungen, z. B. Händeschütteln oder Umarmungen, sind verboten
- Die Hände sind vom Gesicht fernzuhalten
- Regelmäßiges und gründliches Händewaschen mit Wasser und Seife (mind. 30 Sekunden) schützt! Desinfektion ersetzt nicht das Händewaschen!
- In die Armbeuge oder in ein Taschentuch niesen/husten und das Taschentuch anschließend in einen Mülleimer mit Deckel entsorgen und die Hände waschen.
- Anleitungen zum Händewaschen sind an den Waschbecken auszuhängen
- Hautschonende Flüssigseifen und Handtuchspender mit Einmalhandtüchern sind zur Verfügung zu stellen.
- Eine mindestens tägliche gründliche Reinigung und Hygiene ist vorgesehen, Reinigungsintervalle sind zu verkürzen bzw. zu intensivieren und werden dokumentiert
- Die Teilnehmer werden darauf hingewiesen gemeinsam genutzte Gegenstände nach Benutzung zu desinfizieren. Das Desinfektionsmittel wird vom Veranstalter gestellt.
- Schutzmaßnahmen sind zu erklären und Hinweise verständlich zu machen, z.B. durch Hinweisschilder, Aushänge, Bodenmarkierungen etc.
- Auf die Einhaltung der persönlichen und organisatorischen Hygieneregeln (Abstandsgebot, Hust- und Niesetikette, Handhygiene, PSA, etc.) ist hinzuweisen.

Infrastruktur

Handkontaktflächen werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert

Am Tisch (nach jeder Mahlzeit)	In der Küche (mehrmals Täglich)
Bierbänke	Alle Arbeitsflächen
Tresen der Buffets	Türgriffe
Plexiglas	Lichtschalter
Türklinken	Griffe Kühlhäuser
Desinfektionsspender	
Lichtschalter	

Tische sind so anzuordnen, dass zwischen den Tischen mindestens 1,5 Meter Abstand vorliegt.

Die maximale Personenanzahl in den Räumen richtet sich nach folgender Tabelle:

Raum	Raumgröße	Maximale Personenanzahl
Lagerraum 1	16,96	3
Lagerraum 2	16,96	3
Leiterzimmer	13,01	3
Behinderten WC	4,83	2
Dusche Damen	16,59	5
WC Damen	15,03	4
Dusche Herren	14,57	5
WC Herren	15,13	4
Tipi		10

Alle Räume werden im regelmäßigen Abstand stoßgelüftet. Türklinken und Lichtschalter werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.

Anreise/Checkliste für Teilnehmende

Maßnahmen

... vor der Anreise:

- Nicht anreisen darf, wer Symptome der Atemwege aufweist. Ausnahmen sind nach ärztlicher Abklärung möglich (z. B. Allergien)
- Nicht anreisen darf, wer innerhalb der letzten 14 Tage in einem Risikogebiet war
- Nicht anreisen darf, wer innerhalb der letzten 14 Tage mit einem an SARS-CoV-2 Erkrankten Kontakt hatte

... bei der Anreise und Check-in

- Die Anreise und Check-in erfolgt am Haupteingang des Zeltplatzes mit Einhaltung des Mindestabstands.
- Kontaktdaten aller Teilnehmenden sowie der Zeitraum der Nutzung des Zeltplatzes sind nach Einholen des Einverständnisses zur Ermöglichung einer Kontaktpersonennachverfolgung zu dokumentieren und unter Wahrung der Vertraulichkeit gesichert für 4 Wochen aufzubewahren und anschließend sicher zu vernichten. Stifte werden desinfiziert.
- Auf nicht-kontaktfreie Begrüßungsrituale ist zu verzichten
- Im Eingangsbereich steht ein Handdesinfektionsspender zur Verfügung
- Durch einen Aushang im Haus werden alle Personen über die allgemeinen Hygienemaßnahmen informiert
- Kontaktflächen (z. B. Theke, Türklinken, Stifte) werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert
- in Beherbergungsbetrieben ist die gemeinsame Nutzung eines Zimmers, Zeltes oder Tipis nur Personen gestattet, die nach § 1 Absatz 2 der CoronaSchVO von den Kontaktverboten im öffentlichen Raum ausgenommen sind oder 10 Personen. Diese Personen dürfen sich nicht mit anderen Personen vermischen. Das heißt, die Belegung des Zimmers, Zeltes oder des Tipis muss über die gesamte Aufenthaltsdauer gleich bleiben.
- Schlüssel zu Zimmern und Tipis werden gesammelt an die Gruppe übergeben. Die Schlüssel dürfen außerhalb der Gruppe nicht weitergereicht werden.

... beim Check-out

- Die Schlüssel eines Zimmers oder Tipis werden in einem Körbchen am Eingang zum Hauptgebäude gesammelt und anschließend desinfiziert.

Küche und Essen

- Ein festes Küchenteam kümmert sich um die Zubereitung der Speisen. Jedes Mitglied des Küchenteams erhält eine Hygieneeinführung durch den Veranstalter
- Küche und Vorratsraum darf nur vom Küchenteam betreten werden
- In der Küche wird, soweit möglich, zwischen den Teammitgliedern ein Abstand von mindestens 1,5 Meter eingehalten. Wenn dies nicht möglich ist, wird ein Mund-Nasen-Bedeckung getragen.
- Private Gegenstände und Lebensmittel dürfen nicht in der Küche gelagert werden
- Zubereitung der Mahlzeiten findet in der Küche statt. Ausgabe des Essens findet im überdachten Eingangsbereich statt. Teilnehmer bestellen an einer Ausgabe mit Plexiglas und das fertige Essen wird auf einem Teller ausgehändigt.
- In der Warteschlange gilt ein Sicherheitsabstand von mindestens 1.5 Meter und wird durch Markierungen eingehalten. Eine feste Laufrichtung wird festgelegt.
- Keine Selbstbedienung
- Helfer an der Essensausgabe müssen Mund-Nasen-Bedeckung tragen. Handschuhe werden bereitgestellt.
- Heißgetränke werden in geschlossenen Gastrobekältern zur Verfügung gestellt. Bedienteile werden regelmäßig desinfiziert.
- Geschirr und Besteck wird auf Wunsch vom Veranstalter zur Verfügung gestellt
- Über die Spülmaschine wird die thermische Desinfektion des Geschirrs sichergestellt
- Kaltgetränke werden durch einen Kühlschrank den Teilnehmer bereitgestellt. Kühlschrankgriff und Tür werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert

Vorträge und Workshop

- Der Mindestabstand von 1,5 Metern ist einzuhalten
- Es herrscht Maskenpflicht, solange die Teilnehmer sich nicht an ihrem Platz befinden oder das Wort haben
- Zehn Stühle dürfen in einer Gruppe stehen. Die nächste Gruppe muss in einem Abstand von mindestens 1,5 Metern aufgestellt sein.
- Die Stühle dürfen nicht verschoben werden.
- Gemeinsam genutzte Workshoputensilien werden nach jedem Gebrauch desinfiziert
- Am Eingang zu den Workshopräumen steht ein Handdesinfektionspender bereit
- Im Workshopraum steht Flächendesinfektionsmittel bereit

Öffentliche Sanitäranlagen

- In den Sanitäranlagen wird die Anzahl an zugänglichen Waschbecken begrenzt, um den Mindestabstand einzuhalten.
- Die Räume werden regelmäßig gereinigt/desinfiziert und gelüftet. Eine Reinigungsliste wird geführt. Abfälle werden im Rahmen der Reinigungsarbeiten ordnungsgemäß entsorgt.
- In allen Nasszellen ist ein Aushang zur richtigen Hauthygiene angebracht.
- In allen Fluren und Nasszellen sind Hinweisschilder „Bitte Abstandhalten“ angebracht

Handlungsanweisung für Verdachtsfälle

Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen jeder Schwere haben der Veranstaltung fern zu bleiben und werden bei Auftreten der Symptome während der Veranstaltung von den verantwortlichen Personen aufgefordert, das Veranstaltungsgelände unverzüglich zu verlassen und einen Arzt aufzusuchen. An den Eingängen wird hierauf durch Hinweisschilder hingewiesen.

Um bei bestätigten Infektionen die Infektionskette nachvollziehen zu können, werden im Rahmen der Pandemieprävention alle Teilnehmer namentlich mit Kontaktmöglichkeit erfasst. Diese Informationen werden im Falle einer bestätigten Infektion dazu verwendet, Personen über eine mögliche Infektion zu informieren.

Die Anwesenheitslisten sind, sofern gesetzlich keine längere Aufbewahrungsfrist geregelt ist, für die Dauer von 4 Wochen nach dem letzten Veranstaltungstag aufzubewahren und anschließend datenschutzgerecht zu vernichten.