

Hygienekonzept für die Gestaltung der Arbeitsplätze, der Arbeits- und Beherbergungsbedingungen zur Eindämmung von Infektionen mit dem Corona-Virus (SARS-CoV-2)

1. Schutz der Beschäftigten

Aktualisierung der Gefährdungsbeurteilung

Die Gefährdungsbeurteilung nach dem Arbeitsschutzgesetz und den darauf gestützten Verordnungen ist zu aktualisieren und um die erforderlichen Schutzmaßnahmen zum Infektionsschutz im Zusammenhang mit dem Corona-Virus SARS-CoV2 zu ergänzen. Gleiches gilt für die Gefährdungsbeurteilung nach dem Mutterschutzgesetz.

Unterweisung

Über die Schutzmaßnahmen und deren Umsetzung sind die Beschäftigten vor der Wiederaufnahme der Arbeit im KIEZ zu unterweisen. Dies ist zu dokumentieren. Verantwortlich dafür ist der/die jeweilige Bereichsleiter/in.

Anpassung der Arbeitsbedingungen und Arbeitsabläufe

Zur Umsetzung sind geeignete technische, organisatorische und persönliche Schutzmaßnahmen zu treffen. Dabei sind insbesondere nachfolgende Regelungen zu beachten.

Mindestabstand von 1,50 Metern

Grundsätzlich ist die Einhaltung des Mindestabstandes zwischen den Beschäftigten untereinander und zu den Gästen einzuhalten. Die Sitzgelegenheiten in Arbeitsräumen, Schulungsräumen und Freizeiträumen sind entsprechend anzuordnen, Schutzabstände am Eingangsbereich, auf Verkehrswegen, auf Treppen, an Türen und in Sanitärräumen sind vorzugeben.

Bei der Nutzung von Sanitäreinrichtungen sind die Vorgaben zur Kontaktbeschränkung einzuhalten. Auf Verkehrswegen können Einwegregelungen erforderlich sein.

Mund-Nasen-Bedeckung bzw. Mund-Nasen-Schutz (MNS)

Beschäftigte sollten MNS beim Kontakt untereinander und bei Gästekontakt tragen wo die Einhaltung des Mindestabstandes nicht gewährleistet werden kann. Der Arbeitgeber hat den MNS zur Verfügung zu stellen.

Allgemeines zur Hygiene:

- Abstand halten (mindestens 1,5 m)
- keine persönliche Berührungen, kein Händeschütteln
- Händehygiene: regelmäßig und sorgfältig mindestens 20 - 30 Sekunden lang die Hände mit Flüssigseife waschen, insbesondere vor dem Essen, nach dem Besuch der Toilette
- mit den Händen nicht das Gesicht, insbesondere die Schleimhäute von Mund, Augen und Nase berühren
- öffentlich zugängliche Gegenstände wie Türklinken und dergleichen möglichst nicht mit der vollen Hand bzw. den Fingern anfassen
- Husten- und Niesetikette beachten: Husten und Niesen in die Armbeuge und größtmöglichen Abstand halten, am besten wegrehen

Nach jedem Gastwechsel ist eine gründliche Reinigung berührter Flächen erforderlich (z. B. Tische, Armlehnen, alle Gegenstände in den Gastzimmern, Handläufe, Türgriffe). Für besonders frequentierte Bereiche wie Eingang und Sanitärräume sind Reinigungsintervalle festzulegen.

Benutztes Geschirr, insbesondere Gläser und Besteck sind mit Seifenlauge und mit einer Mindesttemperatur von 60 Grad Celsius zu spülen. Die Benutzung einer Geschirrspülmaschine wird empfohlen.

Regelmäßiges Lüften

Alle Räumlichkeiten, die der Schulung, Betreuung und Beherbergung von Gästen dienen sowie alle Arbeitsräume sind regelmäßig zu lüften.

Beschäftigungsverbote, Beschäftigungsbeschränkungen

Beschäftigte, bei denen ein Verdacht auf eine mögliche Corona-Virus-Infektion besteht oder die Symptome einer akuten Atemwegserkrankung bzw. Fieber zeigen, dürfen nicht beschäftigt werden.

Beschäftigte mit einem erhöhten Risiko aufgrund von Vorerkrankungen können einen Freistellungsanspruch haben. Sie können nur auf der Grundlage einer individuellen Gefährdungsbeurteilung mit Arbeiten beschäftigt werden, die sie ohne Risiko ausführen können (z. B. Home-Office, Telefondienst, Beschaffungswesen, Büroarbeiten). Für Schwangere gelten diese Vorgaben analog. Beschäftigungsverbote bzw. Beschäftigungsbeschränkungen unter Einbeziehung der Ansteckungsrisiken mit dem Corona-Virus sind zu beachten.

2. Schutz der Gäste

Im Eingangsbereich sind Hinweisschilder mit den wichtigsten Regeln aufzustellen:

- Hygieneregeln (Händereinigung und Desinfektion, Hygieneregeln beim Husten und Niesen),
- Mindestabstand,
- Hinweis, dass ein Besuch von Gästen, die sich krank fühlen oder in Quarantäne wegen SARS-CoV-2 oder in häuslicher Isolierung wegen COVID Erkrankung befinden, strikt untersagt ist.

Gästen ist das gemeinsame Beziehen eines Zimmers ohne Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 m nur im Rahmen der zulässigen Kontakte gemäß der Corona-Bekämpfungs-Verordnung in ihrer jeweils gültigen Fassung, gestattet.

Der Zugang der Gäste ist im Eingangsbereich zu kontrollieren. Dabei ist darauf zu achten, dass die zulässige Höchstzahl nicht überschritten wird. Warteschlangen im Eingangsbereich und vor Sanitärräumen sind zu vermeiden.

Auf die Einhaltung der Kontaktbeschränkungen der Gäste untereinander ist hinzuweisen.

Für die Nutzung der Tische in Speiseräumen werden entsprechend der Gruppe/n feste Planungen empfohlen.

Alternativ ist vor Ort zur Einhaltung der Vorgaben der Verordnung eine Zuweisung von Tischen und Sitzplätzen sowie deren Anordnung notwendig. Der für einen Wechsel der Gäste erforderliche Zeitraum für eine Vor- und Nachbereitung der Tische ist bei der Belegung und der Planung der Essenszeiten zu beachten.

Tische und Sitzplätze sind so anzuordnen, dass der Mindestabstand von 1,50 m zum Nebentisch eingehalten wird. Die zulässige Gästezahl am Tisch bzw. im Lokal/in der Einrichtung richtet sich nach dem Mindestabstand und den jeweils geltenden Kontaktbeschränkungen im privaten Bereich (z. B. Angehörige desselben und eines weiteren Hausstands sowie 10 weitere Personen, Verwandtschaftsverhältnis u. a.). Der Mindestabstand gilt überall dort, wo es keinen mindestens gleichwertigen baulichen Schutz (z. B. Trennwände) im Bereich von Oberkörper und Kopf gibt.

Zur Nachverfolgbarkeit einer Ansteckung ist bis zum Ende der Pandemie ein geeignetes Erfassungssystem erforderlich. Die Kontaktdaten der Gäste sowie der vollständige Besuchszeitraum sind zu dokumentieren und aufzubewahren, damit eine etwaige Infektionskette nachvollzogen werden kann. Die Erhebung dieser Daten ist nach Art. 6 Abs. 1 lit. F) Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) zulässig. Es bestehen Informationspflichten nach Art. 13 DSGVO.

Für die Benutzung von Sanitärräumen sind organisatorische Regelungen zur Einhaltung der jeweils geltenden Kontaktbeschränkungen zu treffen, die den Gästen beim Betreten bekanntzugeben sind.

Die Informationen der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung zum Coronavirus (Verhaltensregeln, Information in unterschiedlichen Sprachen für den Eingangsbereich, für Bildungseinrichtungen usw.) sowie Hygienetipps (Händewaschen, Hygiene beim Husten und Niesen, Barrieremaßnahmen, Toilettenhygiene, Küchen- und Lebensmittelhygiene, Haushaltshygiene, Desinfektionsmittel) sind entsprechend an allen entsprechenden Bereichen ausgedruckt aufzustellen/aufzuhängen und den Gästen auf Wunsch auch zur Verfügung zu stellen.

3. Lebensmittelhygienische Hinweise

Die allgemeinen Vorgaben des Lebensmittel - Hygienepakets, die bereits in den Leitlinien der Lebensmittelbranche und den Eigenkontrollkonzepten der Betriebe implementiert sind, müssen weiterhin beachtet werden. Die rechtlich festgelegte „Gute Hygienepaxis“ enthält das Prinzip des Schutzes der Lebensmittel vor jeglicher nachteiliger Beeinflussung. Unter der Einhaltung dieser Vorgaben sollte die sichere Abgabe von Lebensmitteln durch Gastronomiebetriebe gewährleistet sein.

Nähere Informationen können folgender Homepage entnommen werden:
https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html

IV. Verbindlichkeit

Diese Empfehlungen beruhen auf Rechtsvorschriften zum Infektionsschutz und zum Arbeitsschutz. Ihre Umsetzung und Einhaltung ist Voraussetzung für die Wiederaufnahme des Betriebes. Bei Verstößen kann es zu entsprechenden Restriktionen und Verboten kommen. Im Zweifel sollen Fragen mit den zuständigen Gesundheitsämtern geklärt werden.

Aufgestellt am 08.06.2020

Frank Löffler
Geschäftsführer