



Hotel Bredeny mbH

Theodor-Althoffstraße 5

45133 Essen

Hygieneschutzkonzept

mit einer Gefährdungsbeurteilung
**zur Vermeidung der Ausbreitung
des Corona-Virus**

Essen, 10.05.2020

Ansprechpartner im Betrieb

Name: Julia Kock/Taina Notbohm
Telefon: 0201 769 0
Mobil: 0163 865 7339/0171 6954779
E-Mail: julia.kock@hotelbredeney.de
taina.notbohm@hotelbredeney.de

Gesetzliche Vorgaben

Das vorliegende Konzept wurde unter Verwendung der aktuell gültigen Hygiene- und Infektionsschutzstandards vom 8. Mai 2020 für die nach CoronaSchVO NRW geltenden Verordnungen erstellt.

Erweiterungen und Anpassungen im Rahmen der Verordnung sind fortlaufend zu berücksichtigen.

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|------------|
| Ansprechpartner im Betrieb | II |
| Gesetzliche Vorgaben..... | III |
| Inhaltsverzeichnis..... | IV |
| 1 Risikoanalyse und Gefährdungsbeurteilung..... | 5 |
| 1.1 Mitarbeiter/Betriebsfremde Personen | 5 |
| 1.2 Gastronomie/Terrasse/Küche..... | 7 |
| 1.2.1 Explizite Umsetzung der gesetzlichen Verordnung im Betrieb zu geltenden Hygiene- und Infektionsschutzstandards..... | 11 |
| 1.3 Empfangsbereich/Front-Office | 14 |
| 1.4 Housekeeping/Etagenservice | 15 |
| 1.5 Fitness- und Wellnessbereich | 16 |
| 2 Risikominimierung | 18 |
| 2.1 Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen | 18 |
| 2.2 Allgemeine Abstandsregelungen | 19 |
| 3 Überwachungsmaßnahmen | 20 |
| 3.1 Kontrollen | 20 |
| 3.2 Dokumentation der Maßnahmen..... | 20 |
| 4 Unterweisungen des Personals | 21 |
| 4.1 Durchzuführende Schulungen..... | 21 |
| 4.2 Unterwiesene Personen..... | 21 |
| 5 Anhang..... | 22 |
| 5.1 Geltende Hygiene- und Infektionsstandards | 22 |
| 5.2 Dokumentation über durchgeführte Schulungen | 22 |
| 5.3 Dokumentation über durchgeführte Reinigungen..... | 22 |
| 5.4 Dokumentation Handhygiene Personal..... | 22 |
| 5.5 Dokumentation Raumlüftung..... | 22 |
| 5.6 Tischplan Gastronomie | 22 |
| 5.7 Dokumentation über betriebsfremde Personen | 22 |
| 5.7.1 Restaurantgäste..... | 22 |
| 5.7.2 Fremdfirmen | 22 |

1 Risikoanalyse und Gefährdungsbeurteilung

1.1 Mitarbeiter/Betriebsfremde Personen

| Gefährdung | | Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) |
|------------------|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste |
| Maßnahmen | Vorgabe Arbeitsschutz in Bezug auf SARS-CoV-2 | Umsetzung im Betrieb |
| Abstandsregelung | | <ul style="list-style-type: none"> • Mitarbeiter arbeiten in Büros mit mind. 1,5m Abstand. • Zusätzlich werden Mitarbeiter in Bezug auf die Abstandsregelung unterwiesen. • Es werden nur so viele Mitarbeiter in einer Abteilung eingesetzt, dass der Mindestabstand eingehalten werden kann. • Laufwege im Betrieb werden so gestaltet, dass der notwendige Mindestabstand eingehalten werden kann. • Die Personenzahl in den Aufzügen wird so minimiert, dass der Mindestabstand eingehalten werden kann. • Die Personenzahl in den Pausenräumen wird so minimiert, dass der Mindestabstand eingehalten werden kann. |

| | | |
|-----------------------------------|---|---|
| <p>Mund-Nase-Bedeckung</p> | <p>Ist bei bestimmten Tätigkeiten ein ausreichender Abstand bzw. eine Abtrennung aus betriebstechnischen Gründen nicht möglich, sind den Beschäftigten Mund-Nase-Bedeckungen in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nase-Bedeckungen zu unterweisen.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Mitarbeiter sind darin unterwiesen eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen, bei Arbeiten, die nur zu zweit ausgeführt werden können und der Mindestabstand von 1,5m nicht eingehalten werden kann. |
| <p>Hygienemaßnahmen</p> | <p>Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu unterweisen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, falls erforderlich über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Hust-Etikette. Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, etc. sind in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Das Personal wird auf Grund der Pandemie zusätzlich zu den bestehenden Unterweisungen in Bezug auf die erweiterten Hygienemaßnahmen unterwiesen. • Das Personal wird unterwiesen, auf ein Händeschütteln untereinander, sowie mit Gästen und betriebsfremden Personen zu verzichten. • Arbeitsmittel/Werkzeug die von unterschiedlichen Personen benutzt werden, werden vor dem Schichtwechsel und nach dem Gebrauch gereinigt. • Das Personal wird darin unterwiesen bei Krankheitsanzeichen zu Hause zu bleiben und den Betrieb unverzüglich zu informieren. |

| | | |
|--------------------------|--|--|
| Zutrittskontrolle | Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren. | <ul style="list-style-type: none"> • Der Zutritt von betriebsfremden Personen wird in einer Dokumentationsliste festgehalten. |
|--------------------------|--|--|

1.2 Gastronomie/Terrasse/Küche

| Gefährdung | Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) | |
|-------------------------|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste | |
| Maßnahmen | Vorgabe Arbeitsschutz in Bezug auf SARS-CoV-2 | Umsetzung im Betrieb |
| Abstandsregelung | Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personal und Gästen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume. | <ul style="list-style-type: none"> • Die Tische in allen Restaurants werden so gestellt, dass ein Mindestabstand von 1,5 m zwischen den Gästen (aus verschiedenen Haushalten) gewährleistet werden kann. Auch bei geringer Gästeanzahl werden die Gäste mit einem möglichst großen Abstand platziert. • Gäste werden vom Kellner platziert -keine freie Platzwahl. • Laufwege im Betrieb werden so gestaltet, dass der notwendige Mindestabstand eingehalten werden kann. |

| | | |
|----------------------------|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Kein Buffet, Speisen werden individuell serviert. • Keine Kaffeemaschinen zur Selbstbedienung. • Keine Entgegennahme der Garderobe. • Bei Roomservicebestellungen sind die Speisen vor der Zimmertür abzustellen. Ein direkter Kontakt zu den Gästen ist zu vermeiden. |
| Mund-Nase-Bedeckung | Ist bei bestimmten Tätigkeiten ein ausreichender Abstand bzw. eine Abtrennung aus betriebstechnischen Gründen nicht möglich, sind den Beschäftigten Mund-Nase-Bedeckungen in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nase-Bedeckungen zu unterweisen. | <ul style="list-style-type: none"> • Das Personal wird angewiesen/unterwiesen in Situationen, in denen der Abstand von 1,5 m nicht einzuhalten ist, eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen. |
| Hygienemaßnahmen | Hinweis an Gäste geben, dass Hygiene- und Abstandsregeln einzuhalten sind. | <ul style="list-style-type: none"> • Gäste werden durch Aufsteller und Plakate darauf hingewiesen, die geltenden Hygiene- und Abstandsregelungen einzuhalten. • Gäste werden nicht mit einem Handschlag begrüßt. • Besteck wird nur mit Handschuhen eingedeckt. Gläser und Tassen werden nicht am Trinkbereich angefasst. • Früchte, Eis, etc. werden nur mit Barlöffeln, Zangen oder Handschuhen angefasst. • Keine Salz-, Zucker- oder Pfefferstreuer auf den Tischen. |

| | | |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none">• Verzicht auf eine Speisekarte. Speisen können der aufgestellten Tafel entnommen werden.• Tischwäsche wird nach jedem Gast gewechselt.• Nach jedem Gast werden die Tisch- und Stuhloberfläche gereinigt und im Anschluss heiß und mit Seife ausgewaschen.• Das Personal ist dazu angewiesen, nach dem Abräumen von Besteck, Gläsern, etc. die Hände zu reinigen.• Gäste werden vorrangig um kontaktlose Zahlungsmöglichkeiten gebeten. Bei Bargeldzahlungen wird das Geld über ein Tablett bzw. über eine Mappe entgegengenommen. Das gleiche gilt für Kreditkarten und Waren.• Keine Ausgabe von Malblöcken und Stiften an Kinder.• Arbeitsmaterialien in der Küche häufiger heiß abwaschen, durch die Hitze werden Bakterien abgetötet.• Bei der Zubereitung von Speisen Einmalhandschuhe verwenden.• Jeder Koch benutzt nur seine eigenen Messer.• Handtücher werden öfter gewechselt. |
|--|--|---|

| | | |
|--------------------------|---|---|
| | | |
| Zutrittskontrolle | Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren. | <ul style="list-style-type: none">• Durch das Erfassen der persönlichen Daten auf dem Meldeschein ist die Erfassung der notwendigen Daten gegeben. Bei Außer-Hausgästen werden die notwendigen Daten in einer Dokumentationsliste festgehalten.• Gäste werden vom Kellner platziert – keine freie Platzwahl im Restaurant. |

1.2.1 Explizite Umsetzung der gesetzlichen Verordnung im Betrieb zu geltenden Hygiene- und Infektionsschutzstandards

| Verordnung | Umsetzung im Betrieb |
|---|--|
| Der Besuch von Gaststätten und die gemeinsame Nutzung eines Tisches ist nur Personen aus einer Familie oder maximal zwei Hausgemeinschaften gestattet. ¹ | Der Besuch von Gaststätten und die gemeinsame Nutzung eines Tisches ist nur Personen aus einer Familie oder maximal zwei Hausgemeinschaften gestattet. |
| Nach Möglichkeit sollten Tische reserviert werden. Gäste müssen einen Platz zugewiesen bekommen (Sitzplatzpflicht) ¹ | Gäste können telefonisch oder per Mail einen Tisch reservieren. Die Tische werden den Gästen durch die Kellner zugewiesen. |
| Gäste und Servicepersonal mit Symptomen einer Atemwegsinfektion dürfen keinen Zugang zu dem Gastronomiebereich haben. ¹ | Gäste und Servicepersonal mit Symptomen einer Atemwegsinfektion haben keinen Zugang zu dem Gastronomiebereich. |
| Gäste müssen sich nach Betreten des Gastronomiebereiches die Hände waschen oder desinfizieren. ¹ | Im Eingangsbereich und im Gastronomiebereich stehen Desinfektionsspender zur Verfügung. |
| Kundenkontaktdaten müssen mittels einfacher Listen, unter Berücksichtigung der DSGVO, erfasst werden und für die Dauer von 4 Wochen aufbewahrt werden. ¹ | Auf den Tischen sind Dokumentationslisten zum Erfassen der Kontaktdaten ausgelegt. Die Listen werden für die Dauer von 4 Wochen aufbewahrt. |
| Tische sind so anzuordnen das ein Mindestabstand von 1,5m gewährleistet ist (inkl. Laufwege des Personals). | Tische stehen soweit auseinander das ein Abstand von 1,5m gewährleistet ist. |
| Sitzplätze vor der Theke sind nur mit zusätzlichen Barrieren zulässig. ¹ | Auf Sitzplätze vor der Theke wird bis auf Weiteres verzichtet. |
| Gänge zum Eingang, zur Küche, zu Toiletten etc. müssen breit genug sein, dass ein Abstand von 1,5m gewährleistet ist. | Die Durchgangsgänge sind so breit, dass ein Abstand von 1,5m gewährleistet ist. |
| In stark frequentierten Bereichen ist eine Abstandsmarkierung am Boden anzubringen. ¹ | Sollte der Gastbetrieb zunehmen, werden Abstandsmarkierungen auf dem Boden angebracht. |

¹ Anlage „Hygiene- und Infektionsschutzstandards“ zur CoronaSchutzVO NRW [<http://www.land.nrw/corona>]

| | |
|---|--|
| Über die Tischanordnung und Bewegungsfläche ist eine Skizze anzufertigen und vor Ort vorzuhalten. ¹ | Eine Skizze über die Anordnung der Tische ist dem Anhang zu entnehmen. |
| Gebrauchsgegenstände (Bestecke/Zahnstocher etc.) dürfen nicht offen auf Tischen stehen. ¹ | Genannte Gebrauchsgegenstände stehen nicht offen auf Tischen. |
| Speisen werden ausschließlich als Tellergerichte serviert; Buffetsysteme zur Selbstbedienung sind unzulässig. ¹ | Speisen werden individuell zubereitet und auf Tellern serviert. Buffets werden bis auf Weiteres untersagt. |
| Alle Gast und Funktionsräume sind ausreichend zu belüften. ¹ | Alle Gast und Funktionsräume werden alle 3 Stunden gelüftet. Entsprechende Dokumentationslisten sind dem Anhang zu entnehmen. |
| Kontaktflächen wie Stuhl- und Tischoberflächen und Gebrauchsgegenstände werden nach jedem Gastwechsel gereinigt und desinfiziert. Zudem erfolgt eine angemessene Reinigung der Arbeitsflächen, Türklinken etc.. ¹ | Genannte Kontaktflächen und Gebrauchsgegenstände werden nach jedem Gastwechsel gereinigt und desinfiziert. Eine Dokumentationsliste über die Reinigung der Türklinken und Arbeitsflächen ist dem Anhang zu entnehmen. |
| Gebrauchte Tischwäsche ist nach jedem Gastwechsel zu wechseln und bei mind. 60 Grad zu waschen. ¹ | Gebrauchte Tischwäsche wird nach jedem Gast gewechselt und bei mind. 60 Grad gewaschen. |
| Spülvorgänge müssen mit mehr als 60 grad erfolgen. ¹ | Spülvorgänge werden mit einer Temperatur von 60 Grad durchgeführt. Auch Biergläser werden bis auf Weiteres in der Industriespülmaschine gespült. |
| Beschäftigte mit Gästekontakt müssen eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. Nach jedem Abräumen müssen die Hände gewaschen werden. Spätestens alle 30 min. müssen die Hände, nachweisbar durch eine Eintragsliste, gewaschen werden. ¹ | Das Servicepersonal trägt eine Mund-Nase-Bedeckung sobald Gästekontakt besteht. Das Servicepersonal ist darin unterwiesen die Hände nach jedem Abräumvorgang zu waschen, spätestens alle 30 min. und dies in einer Liste zu dokumentieren. Entsprechende Dokumentationslisten sind dem Anhang zu entnehmen. |

| | |
|---|---|
| <p>In Sanitärräumen sind Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung zu stellen. Sanitärräume sind in der Regel mind. 2x täglich zu reinigen, inkl. Abfallentsorgung.¹</p> | <p>In den Sanitärräumen steht ausreichend Desinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung.</p> <p>Die Sanitärräume werden alle 3 Stunden gereinigt. Eine entsprechende Dokumentationsliste in dem Anhang zu entnehmen.</p> |
| <p>Das Servicepersonal wird zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln (inkl. Aller geltenden Regeln) unterwiesen.</p> <p>Gäste werden durch Hinweisschilder, Aushänge usw. über die einzuhaltenden Regeln informiert. ¹</p> | <p>Das Servicepersonal, sowie das gesamte Hotelpersonal werden zu den Maßnahmen unterwiesen.</p> <p>Gäste werden durch Hinweisschilder über die einzuhaltenden regeln informiert.s</p> |

1.3 Empfangsbereich/Front-Office

| Gefährdung | | |
|---|--|---|
| Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste | | |
| Maßnahmen | SARS-CoV-2-Arbeitschutzstandard allgemein | Umsetzung im Betrieb |
| Abstandsregelung | Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume. | <ul style="list-style-type: none"> • Bodenmarkierungen im Eingangsbereich stellen sicher, dass bei Warteschlangen der Abstand von 1,5m eingehalten wird. • An der Rezeption ist eine Abtrennung in ausreichender Größe angebracht, sodass der Kontakt zwischen dem Personal und den Gästen minimiert wird. |
| Hygienemaßnahmen | Hinweis an Gäste geben, dass Hygiene- und Abstandsregeln einzuhalten sind. | <ul style="list-style-type: none"> • Auf der Theke steht kein Obstkorb. • Desinfektionsspender sind am Eingang aufgestellt. • Gäste werden vor Betreten des Hotels auf die geltenden Hygienemaßnahmen hingewiesen. • Gäste werden vorrangig um kontaktlose Zahlungsmöglichkeiten gebeten. Bei Bargeldzahlung wird das Geld auf die Theke gelegt und nicht von Hand zu Hand überreicht. Das gleiche gilt für Kreditkarten und Waren. • Zimmerkarten nach jedem Gast, nach jedem check out reinigen. |

| | | |
|--------------------------|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Tische und Stühle werden gereinigt, wenn ein Gast darauf gegessen hat. |
| Zutrittskontrolle | Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren. | <ul style="list-style-type: none"> • Die notwendigen Daten der Hotelgäste werden durch das Erfassen der Daten auf dem Meldeschein erfasst. Fremdfirmen tragen sich in entsprechende Listen ein. |

1.4 Housekeeping/Etagenservice

| Gefährdung | | |
|--|--|--|
| Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste | | |
| Maßnahmen | SARS-CoV-2-Arbeitschutzstandard allgemein | Umsetzung im Betrieb |
| Abstandsregelung | Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume. | <ul style="list-style-type: none"> • Keine Reinigung der Zimmer in denen sich Gäste aufhalten. • Ein Zimmermädchen pro Etage. |
| Hygienemaßnahmen | Hinweis an Gäste geben, dass Hygiene- und Abstandsregeln einzuhalten sind. | <ul style="list-style-type: none"> • Lappen nach jedem Zimmer gründlich waschen oder austauschen. • Zimmer dauerhaft während jeder Reinigung lüften. • Türklinken, Lichtschalter, Handläufe, etc. häufiger reinigen. Eine Dokumentationsliste ist zu führen. • Keine Mini-Bar. Die Mini-bars in den Zimmern werden verschlossen. |

1.5 Fitness- und Wellnessbereich

| Gefährdung | | |
|---|--|---|
| Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste | | |
| Maßnahmen | SARS-CoV-2-Arbeitschutzstandard allgemein | Umsetzung im Betrieb |
| Abstandsregelung | Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume. | <ul style="list-style-type: none"> • Die Anzahl der Personen, die sich in der Sauna aufhalten wird auf eine Person, bzw. auf Personen reduziert, die in einem Haushalt leben. • Liegen im Ruhebereich und auf der Terrasse werden so entzerrt, dass ein Mindestabstand von 1,5m eingehalten werden kann. • In dem Fitnessbereich dürfen sich maximal zwei nicht in einem Haushalt lebende Personen aufhalten. |
| Hygienemaßnahmen | Hinweis an Gäste geben, dass Hygiene- und Abstandsregeln einzuhalten sind. | <ul style="list-style-type: none"> • Zugangskarten werden nach jedem Gast gereinigt. • Solarien bleiben bis auf weiteres geschlossen. • Fitnessgeräte müssen nach jeder Benutzung vom Hotelpersonal gereinigt werden. Zusätzlich wird den Gästen Desinfektionsmittel zur Verfügung gestellt um die Geräte selbst zu reinigen. • Spinde und Umkleidekabinen sind mehrmals täglich zu reinigen. Die Reinigung ist in den Dokumentationslisten festzuhalten. |

| | | |
|--------------------------|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none">• Gäste werden darauf aufmerksam gemacht, vor dem Baden zu duschen. |
| Zutrittskontrolle | Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren. | <ul style="list-style-type: none">• Die notwendigen Daten der Hotelgäste werden durch das Erfassen der Daten auf dem Melde-schein erfasst. Außer-Hausgäste tragen sich in dafür vorgesehene Dokumentationslisten ein. |

2 Risikominimierung

2.1 Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen

| Bereich | Maßnahme | |
|------------------------------------|---|--|
| Eingang | <ul style="list-style-type: none"> • Desinfektionsspender im Eingangsbereich. • Reinigen des Empfangsthresens und der Tische in der Lobby alle nach jeder Gastbenutzung, spätestens alle 3 Stunden. Das Reinigen wird in Dokumentationslisten festgehalten. | |
| Sanitärräume | <ul style="list-style-type: none"> • Aufstellen von Desinfektionsspendern, Flüssigseife und Einmalhandtüchern. • Reinigung der Sanitärräume alle 3 Stunden. Das Reinigen wird in Dokumentationslisten festgehalten. • Sperrung jedes zweiten Pissoires um einen Mindestabstand zu gewährleisten. | |
| Aufzüge | <ul style="list-style-type: none"> • Nur Personen eines Haushalts gemeinsam im Aufzug. • Aufzugknöpfe werden alle 3 Stunden gereinigt. Das Reinigen wird in einer Dokumentationsliste festgehalten. | |
| Allgemeine Hygienemaßnahmen | <ul style="list-style-type: none"> • Einhalten der Nieß- und Hustetikette • Häufiges gründliches Händewaschen • Vermeiden sich ins Gesicht zu fassen | |
| Lüften | <ul style="list-style-type: none"> • Räumlichkeiten werden regelmäßig gelüftet. | |

2.2 Allgemeine Abstandsregelungen

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln
- Kommuniziert wird mit einem Mindestabstand von 1,5m
- Personal arbeitet immer in gleichen Teams
- Mindestabstand zu Lieferanten und betriebsfremden Personen halten
- Auch bei gemeinsamen Arbeiten ist der Mindestabstand von 1,5m einzuhalten, kann der Abstand nicht eingehalten werden, ist eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen.

3 Überwachungsmaßnahmen

3.1 Kontrollen

Die Einhaltung der getroffenen Maßnahmen wird in regelmäßigen Abständen durch die für den Infektionsschutz zuständige Person überprüft.

3.2 Dokumentation der Maßnahmen

Durch die verstärkten Reinigungs- und Hygienemaßnahmen wurden folgende Dokumentationslisten zusätzlich eingeführt:

1. Handhygiene Personal
2. Reinigung Türklinken und Handläufe
3. Reinigung Arbeitsplatz/ -mittel bei Schichtübergabe
4. Reinigung Sanitärräume

4 Unterweisungen des Personals

4.1 Durchzuführende Schulungen

Zur Vermeidung der Ausbreitung des COV-19 Virus werden die Mitarbeiter über die getroffenen Maßnahmen geschult.

Folgende Themen sind Bestandteil der Schulung:

Schutzmaßnahmen

Verhaltensregeln/Abstandsregelungen

Regeln Infektionsschutz wie „Niesetikette“

Einordnung von Erkältungssymptomen,

Reinigungsintervalle,

Handhygiene

4.2 Unterwiesene Personen

Eine Dokumentation der unterwiesenen Personen ist dem Anhang zu entnehmen.

5 Anhang

5.1 Geltende Hygiene- und Infektionsstandards

5.2 Dokumentation über durchgeführte Schulungen

5.3 Dokumentation über durchgeführte Reinigungen

5.4 Dokumentation Handhygiene Personal

5.5 Dokumentation Raumlüftung

5.6 Tischplan Gastronomie

5.7 Dokumentation über betriebsfremde Personen

5.7.1 Restaurantgäste

5.7.2 Fremdfirmen