

Schutz- und Hygienekonzept Der Paritätische Bremen

Stand 17.02.2022

1. Persönliche Hygiene

2. Hygiene in Veranstaltungsräumen, Pausenräumen und Fluren

- 2.1 Einhaltung des Mindestabstands, incl. Wegeführung
 - Nachweispflicht von Impfung, Test oder Genesung
- 2.2. Tragen von Mund-Nasen-Schutz (MNS)
- 2.3 Lufthygiene
- 2.4 Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden

3. Hygiene in Sanitärbereichen

- 3.1 Toilettennutzung
- 3.2 Toiletten-Ausstattung
- 3.3 Flächenreinigung

4. Küchenhygiene

- 4.1 Allgemeine Anforderungen
- 4.2 Händedesinfektion
- 4.3 Flächenreinigung und -desinfektion
- 4.4 Lebensmittelhygiene
- 4.5. Verpflegung während des Seminars

5. Erste Hilfe

- 5.1 Versorgung von Bagatellwunden
- 5.2 Behandlung kontaminierter Flächen

6. Meldepflicht

7. Personen mit einem höheren Risiko für einen schweren Covid-19-Krankheitsverlauf

Allgemeines

Über ein Hinweisblatt (Anlage 1) werden Besucher*innen des Hauses über die geltenden Regeln vor Veranstaltungsbeginn informiert. Die Mitarbeiter*innen werden über die jeweiligen Vorgesetzten über die notwendigen Verhaltensmaßnahmen informiert.

1. Persönliche Hygiene

Das Covid-19-Virus ist von Mensch zu Mensch übertragbar. Der Hauptübertragungsweg ist die Tröpfcheninfektion. Dies erfolgt vor allem direkt über die Schleimhäute der Atemwege. Darüber hinaus ist auch indirekt über Hände, die dann mit Mund- oder Nasenschleimhaut sowie die Augenbindehaut in Kontakt gebracht werden, eine Übertragung möglich.

Wichtigste Maßnahmen:

- Bei Krankheitszeichen (z. B. Fieber, Husten, Kurzatmigkeit, Luftnot, Verlust des Geschmacks-/ Geruchssinn, Halsschmerzen, Schnupfen, Gliederschmerzen) auf jeden Fall zu Hause bleiben
- Mindestens 1,50 m Abstand zu Personen halten, ein Mund-Nasen-Schutz ist verpflichtend.
- Mit den Händen nicht das Gesicht, insbesondere die Schleimhäute nicht berühren, also nicht an Mund, Augen und Nase fassen
- Keine Berührungen, Umarmungen und kein Händeschütteln.
- Gegenstände wie z. B. Trinkbecher, persönliche Arbeitsmaterialien, Stifte sollen nicht mit anderen Personen geteilt werden
- Den Kontakt mit häufig genutzten Flächen wie Türklinken oder Fahrstuhlknöpfe möglichst minimieren, z. B. nicht mit der vollen Hand bzw. den Fingern anfassen, ggf. Ellenbogen benutzen
- Husten- und Niesetikette:
Husten und Niesen in die Armbeuge oder ein Taschentuch gehören zu den wichtigsten Präventionsmaßnahmen!
Beim Husten oder Niesen größtmöglichen Abstand zu anderen Personen halten, am besten wegrehen.
- Gründliche Händehygiene
Händewaschen mit Seife für 20 -30 Sekunden, auch kaltes Wasser ist ausreichend, entscheidend ist der Einsatz von Seife, z. B. nach Husten oder Niesen; nach der Benutzung von öffentlichen Verkehrsmitteln; nach dem erstmaligen Betreten des Gebäudes Außer der Schleifmühle; vor dem Essen; nach dem Toiletten-Gang
- Damit die Haut durch das häufige Waschen nicht austrocknet, sollten die Hände regelmäßig eingecremt werden. Eine Handcreme steht in den Toilettenräumen zur Verfügung.
- Händedesinfektion ist in allen Etagen durch diverse Hygienestationen gewährleistet.
- Es sind die gängigen Hygienevorschriften zwingend weiterhin einzuhalten.
- Das prophylaktische Tragen von Infektionsschutzhandschuhen wird nicht empfohlen.

2. Hygiene in Veranstaltungsräumen, Pausenräumen und Fluren

2.1. Einhaltung des Mindestabstands, incl. Wegeführung

Der Mindestabstand von 1,5 Metern wird in der Raumbestuhlung eingehalten.

Die Besucher*innen sollen möglichst eine feste Sitzordnung einhalten.

Es werden nur Teilnehmer*innen eingelassen, die vollständig geimpft oder genesen sind

und dies durch entsprechende Nachweise belegen. Für die Einhaltung sind die Mieter*innen der Veranstaltungsräume zuständig.

Gruppenarbeiten dürfen nur unter Einhaltung der Hygiene- und Abstandsregeln erfolgen.

Besucher*innen, Referent*innen und Mitarbeiter*innen werden darüber informiert und dazu angehalten, dass auch in den Seminarpausen, diese Abstände einzuhalten sind.

Das Foyer sowie die weiteren Flure werden von Informationsmaterialien etc. freigehalten.

Der Empfang/Die Zentrale ist mit Abstandsmarkierungen und einer Trennwand aus Glas eingerichtet.

Aufzüge sind grundsätzlich nur durch eine Person zu benutzen.

2.2. Tragen von Mund-Nasen-Schutz (MNS)

Das Tragen von MNS ist im gesamten Haus Pflicht – außerhalb des eigenen Büroraumes. Der Sicherheitsabstand untereinander soll trotzdem gewährleistet sein.

Für Veranstaltungen in Konferenzräumen:

Eine Teilnahme an den Seminaren/Fortbildungen etc. ist nur möglich, wenn ein MNS in folgenden Situationen getragen wird: Betreten und Verlassen des Gebäudes und der Seminarräume, in Pausen, beim Aufenthalt in den Fluren, im Kontakt mit dem Empfang/ den Mitarbeiter*innen.

Während des Seminars ist das Tragen von Masken nicht erforderlich, wenn der Sicherheitsabstand gewährleistet ist. Bitte beachten Sie dazu auch die aktuelle Corona-Arbeitsschutzverordnung.

2.3. Lufthygiene

Vor und nach den Seminaren sowie in jeder Seminar-/Sitzungspause (nach max. 20 Min. für 5 Minuten) soll eine Stoßlüftung, beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorgenommen werden.

Der Pavillon verfügt über eine raumluftechnische Anlage (Klimaanlage und Lüftungsanlage) und wird be- und entlüftet.

2.4. Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden

Im Gegensatz zur Reinigung wird eine routinemäßige Flächendesinfektion auch in der jetzigen COVID-Pandemie durch das RKI nicht empfohlen. Die ansonsten übliche Reinigung ist völlig ausreichend.

Wird eine Desinfektion im Einzelfall als notwendig erachtet, so wird diese generell als Wischdesinfektion mit einer kalten Lösung durchgeführt werden. Eine Sprühdesinfektion, d. h. die Benetzung der Oberfläche ohne mechanische Einwirkung, ist weniger effektiv und auch aus Arbeitsschutzgründen bedenklich, da Desinfektionsmittel eingeatmet werden können (ebenso bei warmer, evtl. dampfender Desinfektionslösung). Die Einwirkzeit bzw. Benetzungszeit ist zu beachten. Nach Auftragen von Desinfektionsmittel ist eine anschließende Grundreinigung erforderlich.

Folgende Areale der genutzten Räume werden mit den üblichen Reinigungsmitteln besonders gründlich und in stark frequentierten Bereichen täglich gereinigt werden:

- Fußböden werden mind. 1x wöchentlich, in Sanitärräumen und Küchen täglich gereinigt.
- Tische, Stühle oder sonstige oft benutzte Gegenstände (z.B. Türklinken, Treppen-& Handläufe, Griffe) werden nach jedem Seminar gereinigt und ggf. desinfiziert.

Eine Grundreinigung erfolgt regelmäßig.

3. Hygiene im Sanitärbereich

3.1 Toilettennutzung

Am Eingang der Toiletten wird durch einen gut sichtbaren Aushang darauf hingewiesen, dass in den Toilettenräumen ebenso wie im ganzen Haus auf Mindestabstand zu achten ist.

3.2. Toiletten-Ausstattung

Einmalhandtuchpapier und Flüssigseife sowie Handcreme werden grundsätzlich vorgehalten. In den Gästetoiletten im Erdgeschoss sind ebenfalls Desinfektionsspender vorhanden.

An den Waschplätzen werden Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier bereitgestellt.

Papierabwurfbehälter sind mit einem Beutel versehen und werden täglich entleert.

Eine Reinigung der Abfallbehälter innen und außen wird regelmäßig durchgeführt.

Damentoiletten sind mit Hygieneeimern mit Beutel ausgestattet, werden täglich entleert und regelmäßig innen und außen gereinigt. Toilettenbürsten werden regelmäßig ausgetauscht.

3.3. Flächenreinigung

Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken und Türklinken werden täglich gereinigt.

4. Küchenhygiene

4.1. Allgemeine Anforderungen

Vor jedem Kontakt mit Lebensmitteln ist darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen, lange Haare zusammengebunden und Einmalhandschuhe getragen werden.

Auf Lebensmittel und Speisen darf nicht gehustet oder geniesst werden.

Die benutzten Geschirr- und Besteckteile werden nach jeder Mahlzeit heiß in der Geschirrspülmaschine gereinigt.

Tische, Tablett, etc. werden nach Gebrauch feucht abgewischt und ggf. desinfiziert. Die dafür genutzten Geschirrtücher und Lappen werden mind. täglich gereinigt und gewechselt.

Abfälle werden täglich entleert.

Die in der Küche tätigen Mitarbeiter*innen und alle Beschäftigten, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, werden gemäß § 43 IfSG bei Aufnahme der Tätigkeit über die in § 42 beschriebenen Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen belehrt.

4.2. Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion bei den in der Küche beschäftigten Personen ist in folgenden Fällen erforderlich: bei Arbeitsbeginn, nach Husten/Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuchs, nach Pausen, nach dem Toilettenbesuch, nach Schmutzarbeiten.

4.3. Flächenreinigung

Die Fußböden im Küchenbereich werden mind. 1x täglich gereinigt. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, werden danach gereinigt.

4.4. Lebensmittelhygiene

Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel werden durchgeführt:

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren.
- Temperaturkontrolle in Kühleinrichtungen. Die Temperatur darf im Kühlschrank nicht über 7°C ansteigen.
- Regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten.

4.5. Verpflegung während der Veranstaltungen

In den Pausenzeiten wird auf ausreichenden Abstand bei der Essensausgabe und der Rückgabe von Geschirr geachtet.

Es werden je nach Anzahl der Teilnehmer*innen mehrere Stationen für Getränke und Essen angeboten.

Wasserflaschen werden an den jeweiligen Tisch der Teilnehmenden mitgenommen, dort stengelassen und nach Seminarende durch die Mitarbeiter*innen abgeräumt und ggf. geleert.

Das Einnehmen des Mittagessens erfolgt am jeweiligen Platz des/r Teilnehmenden.

5. Erste Hilfe

Es stehen eine ausreichende Anzahl an Personen zur Verfügung, die Erste-Hilfe-Kenntnisse vorweisen. Die Erste-Hilfe-Kenntnisse werden regelmäßig aufgefrischt.

Es stehen ausreichend und regelmäßig überprüfte Erste-Hilfe-Kästen zur Verfügung.

5.1 Versorgung von Bagatellwunden

Die Ersthelferin oder der Ersthelfer trägt bei der Wundversorgung Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.

5.2 Behandlung kontaminierter Flächen

Mit Sekreten kontaminierte Flächen werden (unter Tragen von Einmalhandschuhen) mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch gereinigt. Die betroffene Fläche wird anschließend nochmals regelgerecht desinfiziert.