



ERGÄNZUNG ZUM RAHMENHYGIENEPLAN UND ZUM INFEKTIONSSCHUTZ

Schutz der Beschäftigten

Aktualisierung der Gefährdungsbeurteilung

Die Gefährdungsbeurteilung nach dem Arbeitsschutzgesetz und den fortlaufenden Verordnungen ist zu aktualisieren und um die erforderlichen Maßnahmen zum Schutz vor dem Corona-Virus Sars-CoV2 zu ergänzen; verantwortlich: Geschäftsführung, Termin: fortlaufend

Unterweisung

Über die Schutzmaßnahmen und deren Umsetzung sind die Beschäftigten vor der Wiederaufnahme der Arbeit im Störizland zu unterweisen; diese Unterweisung ist zu dokumentieren; verantwortlich Geschäftsführung, siehe Anlage „Verhaltensregeln für MA“

Anpassung der Arbeitsbedingungen und Arbeitsabläufe

Es sind geeignete technische, organisatorische und persönliche Schutzmaßnahmen zu treffen und insbesondere nachfolgende Regelungen zu beachten.

Mindestabstand von 1,50 m

Grundsätzlich ist der Mindestabstand zwischen den Beschäftigten untereinander und zu den Gästen einzuhalten. Sitzgelegenheiten in Arbeitsräumen, Freizeiträumen und im Essensaal sind entsprechend anzuordnen. Das Betreten und Verlassen der Freizeiträume und des Essensaales erfolgt unter Beibehaltung des Mindestabstandes. In Freizeiträumen und im Essensaal werden Einwegregelungen angezeigt.

Mund-Nasen-Schutz

Beschäftigte im Küchenbereich, in der Reinigung, technisches Personal im Kundenbereich sowie die Mitarbeiter in der Rezeption müssen Mund-Nasen-Schutz tragen. Der Arbeitgeber hat den MNS zur Verfügung zu stellen.

Allgemeine Festlegungen

Für die persönliche regelmäßig durchzuführende Händehygiene sowie die entsprechende Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten gelten die in den einzelnen Arbeitsbereichen gegebenen Hinweise.

Es ist ein zusätzlicher verbindlicher Hygiene-/Reinigungsplan auszuarbeiten.

Nach jedem Gastwechsel ist eine gründliche Reinigung berührter Flächen erforderlich, z.B. Tische, Stühle, Türgriffe. Besonders stark frequentierte Eingangsbereiche und Sanitärräume werden gemäß festgelegten Intervalle gereinigt und desinfiziert.

Benutztes Geschirr, so auch Gläser und Besteck sind im 60-Grad-Celsius-Programm in der Geschirrspülmaschine unter Verwendung der gängigen Reinigungsmittel zu spülen.

Regelmäßiges Lüften

Arbeitsräume und Räumlichkeiten, die der Beherbergung, Betreuung und der Esseneinnahme dienen sind mehrmals täglich zwischen den Mahlzeiten gründlich zu lüften.



Beschäftigungsverbote, Beschäftigungsbeschränkungen

Beschäftigte, bei denen ein Verdacht auf eine mögliche Corona-Virus-Infektion besteht oder 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.

Für Schwangere gelten diese Vorgaben analog.

Berufsgenossenschaftliche Regelungen zum Schutz der Beschäftigten sind zu beachten.

Schutz der Gäste

Beherbergung

Entsprechend der aktuellen Eindämmungsverordnung wird die Beherbergung der Gäste tagesaktuell bewertet. Es stehen 48 Wohneinheiten mit Dusche und WC zur Verfügung, im Weiteren werden Unterkünfte mit Gemeinschaftssanitäreinheiten jeweils gesondert zugewiesen.

In den Eingangsbereichen der Rezeption, des Speisesaals, der Unterkünfte sind Hinweisschilder mit den wichtigsten Regeln aufgestellt. Desinfektionsmittelspender werden in den Eingangsbereichen der Rezeption und des Speisesaals sowie im Freizeitbereich genutzt.

Die Gäste werden angehalten, die Hygieneregeln (Händereinigung und –desinfektion, beim Husten und Niesen, Mindestabstand) einzuhalten; 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 in den Eingangsbereichen der Rezeption und des Essensaals zu kontrollieren, die zulässige Höchstzahl darf dabei nicht überschritten werden. Warteschlangen in Eingangsbereichen und vor Sanitärräumen sind zu vermeiden.

Auf die Einhaltung der Kontaktbeschränkungen der Gäste untereinander wird im Essensaal durch entsprechende Hinweisschilder verwiesen. Die maximale Gästezahl ergibt sich aus den Bestimmungen der Corona-Bekämpfungs-Verordnung in ihrer jeweils gültigen Fassung, abrufbar unter www.corona.brandenburg.de.

Tische im Speisesaal werden zugewiesen nach entsprechender Tischplanung, die Essenzeiten werden unter Berücksichtigung der Zeitdauer für Vor- und Nachbereitung geplant.

Tische und Sitzplätze sind so angeordnet, dass der Mindestabstand von 1,5 m zum Nebentisch eingehalten wird. Die zulässige Gästezahl am Tisch richtet sich nach dem Mindestabstand und den jeweils geltenden Kontaktbeschränkungen. Mögliche Sitzplätze sind gekennzeichnet.

Anstelle eines Frühstücks- und Abendbuffets erfolgt die Essenausgabe mit Abstandsgebot. Frühstück und Abendessen kann man sich individuell zusammenstellen lassen. Lediglich Getränke sollen nach wie vor selbst am Getränkespender abgeholt werden; um Warteschlangen zu vermeiden werden Karaffen bereitgestellt.

Zur Nachverfolgbarkeit einer Ansteckung werden bis zum Ende der Pandemie Kontaktdaten der Gäste und Besuchszeiträume erfasst, die etwaige Infektionsketten nachvollziehbar machen. Die Erhebung, Dokumentation und Aufbewahrung dieser Daten ist nach Art. 6 Abs. 1 lit. F Datenschutzverordnung (DSGVO) zulässig. Es bestehen Informationspflichten nach Art. 13 DSGVO. Bei Kinder- und Jugendgruppen werden dazu die vorhandenen Teilnehmerbogen genutzt, für Erwachsenengruppen wird je eine Teilnehmerliste pro Kern-Familie geführt.

Die Informationen der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung zum Coronavirus (Verhaltensregeln, Information in unterschiedlichen Sprachen für den Eingangsbereich, ...) sowie Hygienetipps (Händewaschen, Hygiene beim Husten und Niesen, Barrieremaßnahmen, Toilettenhygiene, Küchen- und Lebensmittelhygiene, Haushaltshygiene, Desinfektionsmittel) sind in allen Bereichen aufgestellt und können den Gästen auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

Lebensmittelhygienische Hinweise

Die allgemeinen Vorgaben zum Umgang und zur Lagerung von Lebensmitteln nach HACCP werden weiterhin beachtet. Die rechtlich festgelegte Hygienepraxis enthält das Prinzip des Schutzes der Lebensmittel vor jeglicher nachteiliger Beeinflussung und ist so auch weiterhin umzusetzen.

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

Verbindlichkeit

Diese Festlegungen beruhen auf Rechtsvorschriften zum Infektionsschutz und zum Arbeitsschutz.