

Hygienekonzept

(Fassung vom 29.06.2020 – gültig ab 09.07.2020)

Die folgende Ausarbeitung basiert auf den Vorgaben, Empfehlungen und Informationen der nachfolgend aufgeführten Unterlagen:

- Thüringer Verordnung zur Freigabe bislang beschränkter Bereiche und zur Fortentwicklung der erforderlichen Maßnahmen zur Eindämmung der Ausbreitung des Coronavirus vom 12.05.2020
- Fachliche Empfehlung im Bereich der §§ 11-13 SGB VIII (Jugendarbeit, Jugendverbandsarbeit, Jugendsozialarbeit, Jugendbildungseinrichtungen) im Zusammenhang mit Corona vom 19.06.2020
- Ergänzung Kinder- und Jugenderholung im Sinne des SGB VIII vom 19.06.2020 zur Umsetzung der Thüringer Verordnung zur Neuordnung der erforderlichen Maßnahmen zur Eindämmung der Ausbreitung des Coronavirus SARS-CoV-2 sowie zur Verbesserung der infektionsschutzrechtlichen Handlungsmöglichkeiten vom 9. Juni 2020

I. Eingangsbereich der Häuser (Haupthaus, Bettenhaus, Reihenhäuser, Sport- und Freizeitraum)

1. Die Gäste werden über die Schutz- und Hygienebestimmungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise/ Piktogramme informiert.
2. Desinfektionsspender werden am Eingang der Häuser und auf den Toiletten bereitgestellt und müssen vor Eintritt bzw. Verlassen des Innenraumes benutzt werden.
3. Keine Entgegennahme der Garderobe. Diese muss selbständig im Vorraum abgehängt werden.
4. Die Desinfektion von Türklinken, Lichtschaltern und Handläufen an Treppen erfolgt mindestens zweimal täglich durch das Reinigungspersonal. Mit Hilfe eines Aushangs werden die Reinigungszyklen aller Räume gegenüber den Gästen transparent gemacht und mittels Unterschrift dokumentiert.

II. Essensversorgung im Speiseraum

1. Der Ausgabebereich für das Essen ist mit einem Spuckschutz auf Höhe des Gesichtsfeldes geschützt. Zum Durchreichen der Teller bzw. anderer Utensilien gibt es einen ausgesparten Bereich.
2. Bei Eintritt in den Speiseraum wird das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes empfohlen. Auf den Mindestabstand und die Laufrichtung (Bodenmarkierung) ist zu achten.

3. Die Gäste werden so platziert (bei täglich gleichbleibender Tischbelegung), dass ein Mindestabstand von 1,50 m zwischen Personen nach der Thüringer Corona-Schutz-Verordnung vom 12. Mai 2020 gewährleistet wird. (zwei Personen pro Tisch, ausgenommen Personen aus einem Haushalt)
4. Maximal 26 Plätze stehen im Speiseraum an insgesamt 13 Tischen zur Verfügung. Die bisherige Möblierung mit Stühlen und Tischen von ehemals 90 Plätzen wird auf diese Anzahl reduziert und der Raum dahingehend beräumt. Im nebenan liegenden Aufenthaltsraum über weiträumige Ziehharmonikatüren verbunden, stehen weitere 4 Tische mit 8 Plätzen zur Verfügung, sodass eine Gruppe von max. 34 Personen zeitgleich die Mahlzeit einnehmen kann.
5. Bevor die nächste Gruppe den Speiseraum betreten darf, erfolgt eine Flächendesinfektion von Tischen und Stühlen. Hier liegt die Verantwortlichkeit bei den Betreuern der jeweiligen Gruppe, die den Speiseraum verlässt.
6. Beim Küchenpersonal ist während der Speisenausgabe das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes sowie von Einweghandschuhen erforderlich.
7. Die Speisenausgabe sowie die Ausgabe des Bestecks erfolgen einzeln an jeden Gast. In der Warteschlange ist auf die Markierung auf den Boden zu achten, um den Mindestabstand von 1,5 m einzuhalten. Zudem wird dort ebenso durch Beschriftung oder Anbringen von erklärenden Piktogrammen auf deren Einhalten hingewiesen.
8. Die Ausgabe des Nachschlages beim Essen erfolgt auf einem unbenutzten Teller. Die Ausgabe von Tee wird nach vorheriger Absprache durch das Küchenpersonal gewährleistet. Beim erneuten Wunsch nach Tee wird ein unbenutzter Becher/ Tasse verwendet.
9. Geschirr sowie Besteck werden nach dem Essen durch jeden Gast einzeln nach Aufforderung in bereitgestellte Behälter abgelegt. Speisereste werden durch jeden Gast selbständig in zur Verfügung gestellten Eimer entsorgt.
10. Beim Verlassen des Speiseraumes ist auf die Bodenmarkierung zu achten und die Abstandsregel einzuhalten.
11. Nach Verlassen des Speiseraumes wischt das Reinigungspersonal Türklinken mit Desinfektionsmittel ab. Durch das Küchenpersonal wird das benutzte Geschirr beräumt. Der Raum wird während dieser Zwischenreinigung intensiv durchgelüftet. Erst danach dürfen die nächsten Gäste den Speiseraum betreten.

III. Versorgung für Individualurlauber (Familien und weitere Gäste)

1. Gäste werden getrennt von Gruppen (zeitlich oder örtlich) versorgt, sodass ein direktes Zusammentreffen während der Esseneinnahme nicht möglich ist. Jede Familie (aus einem Haushalt) sitzt separat an einem Tisch. Versorgt werden können auch zwei haushaltsfremde Personen an einem Tisch, da zwischen diesen ein Abstand von 1,50 m eingehalten werden kann.
2. Es werden Zeitabschnitte definiert, in denen die Gäste ihre Mahlzeiten im Speiseraum einnehmen. Jede Gruppe bzw. Familie sitzt immer am gleichen Tisch.
3. Die Tische sind entweder bereits für die Mahlzeit durch das Küchenpersonal mit Geschirr und Besteck eingedeckt oder kann am Ausgabebereich, der mit Spuckschutz versehen ist, durch das Küchenpersonal an den Gast übergeben werden. Eine Selbstbedienung am Büffet ist nicht möglich. Auf Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen wird verzichtet.

4. Die Ausgabe von abgepacktem Essen (Lunchpakete) kann auf Wunsch grundsätzlich gewährleistet werden.

IV. Küchenbereich/Küchenpersonal

1. Zur Geschirreinigung wird eine Spülmaschine verwendet. Die Temperaturen von mehr als 60 Grad Celsius für die Reinigungslösung und mindestens 65 Grad Celsius für die Klarspülung werden eingehalten. Beim Spülen von Hand wird stets warmes Wasser verwendet. Es werden bei jedem reinigenden Spülgang entsprechend wirksame Tenside/ Spülmittel verwendet.
2. Geschirr, Besteck und Trinkbecher müssen vor Wiederverwendung vollständig abgetrocknet sein. Trockentücher werden häufig gewechselt und nicht von mehreren Personen benutzt. Alternativ kommen auch Einwegbecher zum Einsatz.
3. Nach dem Beräumen von Geschirr, Besteck und Trinkbechern werden stets die Hände gewaschen und desinfiziert.
4. Das Küchenpersonal trägt Mund- und Nasenbedeckung oder Gesichtsschutz.
5. Weitere Arbeitsmaterialien (Ausgabebesteck, Behälter für Geschirr etc.) werden nach Benutzung heiß gewaschen und gereinigt. Spülbürsten werden im Geschirrspüler gereinigt.
6. Es ist darauf hinzuwirken, dass Arbeitsmittel (wie z.B. Messersätze, Schneidbretter usw.) möglichst personenbezogen genutzt werden und die Bedienung bestimmter Maschinen/Geräte (Kaffeemaschine, Wasserkocher) jeweils einer einzelnen Person übertragen wird.
7. Alle benutzten Oberflächen werden mit Desinfektionsmittel abgewischt.
8. Das Küchenpersonal wechselt täglich seine Arbeitskleidung.
9. Dem häufigen Händewaschen und ggf. Desinfizieren ist der Vorzug gegenüber dem Tragen von Einmalhandschuhen zu geben.
10. Vom Küchenpersonal wird eine tägliche Dokumentation über die Symptomfreiheit bei Dienstantritt geführt und durch deren Unterschrift bestätigt.

V. Sanitärräume

1. Auf allen Toiletten steht Desinfektionsmittel zur Verwendung bereit. Es wird zudem ausreichend Flüssigseife zur Verfügung gestellt. Jeder Gast wäscht sich bei Ankunft in der Einrichtung die Hände.
2. Zur Händetrocknung können die fest installierten Heißlufttrockner und Papierhandtücher genutzt werden.
3. Es wird ein regelmäßiger Reinigungszyklus mit Nachweis eingehalten.
4. Eine Querlüftung wird mindestens einmal pro Stunde durchgeführt.
5. Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten werden regelmäßig desinfiziert.
6. Die Reinigungszyklen werden mit Unterschrift der Reinigungskraft als Aushang dokumentiert.

7. Piktogramme zum 1,50 m-Abstand an Waschbecken werden angebracht sowie einzelne Waschbecken aufgrund des geringen Abstandes gesperrt (Wasser wird abgestellt)
8. Die Putzlappen und Reinigungstücher sind nach jedem Sanitärbereich zu tauschen.
9. Die Reinigungskraft wechselt täglich ihre Arbeitskleidung.

VI. Büro/ Anmeldung

1. Alle Gäste werden aufgefordert, die Erklärung zum Gesundheitszustand auszufüllen. Bei minderjährigen Gästen ist diese von den Erziehungsberechtigten auszufüllen und zu unterschreiben. Diese Daten benötigen wir, damit die Gesundheitsbehörden Sie kontaktieren können, wenn trotz aller ergriffenen Schutz- und Hygienemaßnahmen im Schullandheim ein bestätigter Corona-Fall auftreten sollte. Wir bewahren diese Daten längstens für eine Dauer von 4 Wochen auf. Danach vernichten wir sie gemäß der geltenden Datenschutzbestimmungen.
2. Der Check-in-Prozess wird mit dem nötigen Mindestabstand auch zwischen Gast und Mitarbeitern gestaltet.
3. Bei Eintritt der Gäste ins Büro ist beiderseits ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen, um das Infektionsrisiko zu verringern.
4. Der Zugang ist lediglich Personen mit gutem Allgemeinbefinden und ohne verdächtige Symptome gestattet. Zu den Symptomen gehört eine erhöhte Körpertemperatur mit/oder klassische(n) Erkältungssymptomen. Weiterhin wird Personen mit positivem Coronavirus-Nachweis der Einlass verwehrt. Sollte bei einer Person ein positiver Coronavirus-Nachweis vorliegen, so ist ein Besuch des Schullandheimes erst nach einer nachgewiesenen, mindestens 14-tägigen Quarantäne verbunden mit min. 48-stündiger Symptomfreiheit, möglich.
5. Der Besuch von Fremdpersonen ist so weit wie möglich zu vermeiden. Notwendige Besuche, wie z. B. die von Fachpersonal zur Wartung technischer Anlagen sind mit den Kontaktdaten der entsendeten Firma und dem Namen des Mitarbeiters zu protokollieren.
6. Die Zimmerschlüssel werden bei Ausgabe und Annahme desinfiziert.

VII. Kommunikation und Umgang mit Mitarbeitern

1. Alle Mitarbeiter werden zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln unterwiesen. Mittels Unterschrift erklären sich die Personen bereit, ihrer Arbeit im Rahmen dieses Hygienekonzeptes nachzugehen.
2. Beim ersten Anzeichen einer Infektion müssen sie sich melden. Es muss darauf hingewiesen werden, dass die Beschäftigten nicht zur Arbeit kommen dürfen, wenn sie sich krank fühlen bzw. die Arbeit umgehend einzustellen und den Arbeitsplatz zu verlassen haben, wenn während der Arbeit Krankheitssymptome auftreten. Eine ärztliche Abklärung vor dem Wiederantritt der Arbeit ist in beiden Fällen erforderlich.
3. Es werden genügend Schutzausrüstungen, wie Mund-Nasen-Schutz und Handschuhe sowie ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung gestellt.
4. Die Husten- und Niesetikette ist jederzeit von Gästen und Mitarbeitenden einzuhalten. Sie

umfasst das Abdecken von Mund und Nase während des Hustens oder Niesens mit Taschentüchern oder gebeugtem Ellbogen, gefolgt von Handhygiene.

5. Taschentücher oder andere Materialien, die zum Abdecken von Mund oder Nase verwendet wurden, sind nach dem Gebrauch zu entsorgen.. Werden solche Materialien entsorgt, müssen sie vor der Entsorgung mit anderem Hausmüll in einem mit einer Auskleidung versehenen Behälter (reißfeste Müllsäcke) aufbewahrt werden.
6. Auf das Einhalten der Husten- und Niesetikette ist durch Beschriftung oder Anbringen von erklärenden Piktogrammen hinzuweisen.
7. In den Umkleieräumen wird Arbeitskleidung von privater Kleidung getrennt.

VIII. Unterbringung von Gästen in den Zimmern und Nutzung von Sanitäranlagen

1. Personen aus einem Haushalt können in einem Zimmer untergebracht werden, auch gemeinsam mit den Personen eines zweiten Haushaltes.
2. Für die Unterbringung von haushaltsfremden Personen gilt: Maximal zwei Personen in einem Zimmer. Hierbei ist ebenso der Mindestabstand einzuhalten. Stockbetten werden nur mit einer Person belegt.
3. Bei Gruppenanreisen ist eine, diesen Kriterien entsprechende Aufteilung und Unterbringung der Gruppe vorzunehmen.
4. Sämtliche, nicht zwingend notwendige Zimmerausstattung (Dekoration, Tischdecken, Decken etc.) wird aus den Zimmern entfernt, um den Reinigungsaufwand zu minimieren.
5. Bei den Gemeinschaftsduschen und anderen Sanitarräumen wird durch ein Hinweis-Schild deren Nutzung durch mehr als zwei haushaltsfremde Personen verhindert. Nach jeder Nutzung sind die Räume zu lüften.

IX. Nutzung von Freizeiträumen (hier Speiseraum)

1. Die gemeinschaftliche Nutzung des Speiseraumes als Freizeitraum ist untersagt.
2. Die maximale Personenzahl ist so zu begrenzen, dass ein Mindestabstand von 1,50 m zwischen haushaltsfremden Personen stets gewährleistet wird. Sonst ist das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung verpflichtend.
3. Verleihmaterial (ausgegebenes Sportmaterial: Minigolfschläger) wird nach jeder Rücknahme durch die Mitarbeiter des Schulungsheimes gründlich gereinigt und desinfiziert.
4. Die Nutzung des Spielplatzes ist gemäß der ThürCoronaSchVO vom 12. Mai 2020 erlaubt.

X. Durchführung von Veranstaltungen mit Gästen in Projekträumen und im Außengelände

1. Die Durchführung von Veranstaltungen bzw. Projekten wird nur unter Einhaltung der allgemein geltenden Abstands- und Hygieneregeln ermöglicht.
2. Vor Beginn einer Veranstaltung innerhalb eines Raumes ist dringend darauf hinzuwirken, dass sich alle Gäste gründlich die Hände gewaschen haben.
3. Die maximale Personenzahl ist so zu begrenzen, dass ein Mindestabstand von 1,50 m zwischen haushaltsfremden Personen stets gewährleistet wird. Sonst ist das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung notwendig.
4. Bei direktem Kontakt mit Gästen ist das Tragen einer Mund-Nasen-Abdeckung und ggf. Einwegschutzhandschuhen vorgesehen.
5. Nach Beendigung der Veranstaltung ist der Raum in der üblichen Weise zu reinigen sowie alle Oberflächen (vor allem „high touch points“, wie Handläufe, Tresen, Türklinken) und Materialien durch die Mitarbeiter des Schullandheimes und ggf. durch das Reinigungspersonal zu desinfizieren.
6. Kindergruppen, mit denen Projekte durchgeführt werden, bringen ihr eigenes Schreib- und Bastelmaterial mit. Dies ist durch die jeweiligen Betreuer im Vorlauf zu organisieren.

XI. Hygienebeauftragter

Im Schulungsheim wird eine Hygienebeauftragte die Umsetzung des Hygienekonzeptes überwachen und ggf. anpassen. Sie spricht einmal wöchentlich zur Bewertung der aktuellen Situation, Nachjustierung, Verbesserung und Anpassung der Schutz- und Hygienemaßnahmen mit allen Mitarbeitern und stehen den Mitarbeitern durchgängig während der Arbeitszeit als Ansprechpartner zur Verfügung. Die Hauptaufgabe der Hygienebeauftragten liegt in der Kontrolle der Einhaltung aller Vorgaben des vorliegenden Hygienekonzeptes in der Praxis.

Hygienebeauftragte

Name: Frau Carola Fröhlich

Anschrift (SitzArbeitsort): Schulungsheim Dörnfeld a.d.Ilm
Ilmwerk 2
99326 Dörnfeld

Telefon 03629 – 81 27 26

XII. Tragepflicht von Mund-Nasen-Bedeckung

1. Den Mitarbeitern wird ein Mund-Nasen-Schutz zur Verfügung gestellt. Eine allgemeine Tragepflicht besteht nur dort, wo der Abstand von 1,50 m zu Gästen oder anderen Mitarbeitenden nicht sicher eingehalten werden kann. Diese Masken dienen vorrangig dem Fremdschutz. Die ausgehängten Hinweisschilder sind zu beachten.
2. Bei Arbeiten an Stellen mit einem erhöhten Gefährdungspotential (z.B. Reinigen von Sanitärbereichen) sind zusätzlich zu den Masken auch Einwegschutzhandschuhe zum Eigenschutz zu tragen.

XIII. Gastinformation

1. Die Gäste werden vorab über die im Schullandheim geltenden Schutz- und Hygienemaßnahmen informiert. Dies geschieht über unsere Homepage oder mit der Buchungsbestätigung per E-Mail oder mit Zugang des Vertrages in Schriftform.
2. Den Gästen wird bei Anreise die Gästeinformation (Zusammenfassende A4-Seite) und das Hygienekonzept zur Kenntnisnahme vorgelegt. Diese informiere über die für die Einrichtung geltenden Schutz- und Hygienemaßnahmen.

XIV. Einhalten der Regelung

1. Das Schulungsheim setzt mit diesem Schutz- und Hygieneplan vor allem behördlich vorgegebene Regeln und Empfehlungen um. Somit ist zunächst von deren allgemeiner Akzeptanz auszugehen.
2. Die Regeln sind für alle Gäste und Mitarbeitenden verbindlich und im Sinne der gegenseitigen Rücksichtnahme, des Respekts untereinander und des Schutzes von Gästen und Mitarbeitenden umzusetzen.
3. Verantwortlich für das Einhalten der Regeln sowie für die Umsetzung und Durchsetzung des Hygienekonzeptes ist die Hygienebeauftragte gemäß Punkt XI im Auftrage des Arnstädter Bildungswerk e.V. (ABW).
4. Die Hygienebeauftragte ist somit auch als erste über Verstöße gegen die geltenden Regeln zu informieren.
5. Beim erstmaligen Verstoß sind Gäste auf die Einhaltung der geltenden Regeln nochmals hinzuweisen. Im ersten Wiederholungsfall ist die Möglichkeit zur Durchsetzung des Hausrechtes aufzuzeigen. Bei weiteren Wiederholungen oder schwerwiegenden Verstößen ist von der Möglichkeit des Hausverweises Gebrauch zu machen.
6. Bei Mitarbeitenden ist ähnlich zu verfahren und sie auf arbeitsrechtliche Konsequenzen bei Nichteinhaltung hinzuweisen.

XV. Verfahren bei Verdachtsfällen auf Infektion mit dem Corona-Virus im Schulungsheimheim

1. Um das Ziel, auch bei Corona-(Verdachts-)Fällen den Betrieb des Schullandheimes weiterhin aufrecht zu erhalten, gilt die Handlungsempfehlung (Anlagen „Umgang mit positiven Fällen“) als Leitfaden für die Leitung sowie für das Personal des Schullandheimes.
2. Für Verdachtsfälle wird eine separate Wohneinheit im Reihenhaushaus (mittlerer Eingang) mit extra Bad freigehalten. Hier ist eine vorübergehende Quarantäne von bis zu drei Personen bis zu deren Abholung möglich.
2. Den Anweisungen des Personals des Schulungsheimes Dörnfeld ist im Zweifelsfall Folge zu leisten.

XVI. Erweiterung der Hausordnung

Das Hygienekonzept in seiner jeweils gültigen Fassung ist Bestandteil der Hausordnung.

Anlagen:

- Handlungsempfehlung „Umgang mit positiven Fällen“