

Hygienekonzept der Jugendbildungsstätte KiEZ Ferienpark Feuerkuppe e.V. zur Eindämmung von Infektionen mit dem Corona-Virus (SARS-CoV-2)

Das Hygienekonzept beruht auf den Grundlagen der Thüringer Verordnung zur Regelung infektionsschutzrechtlicher Maßnahmen und schrittweisen weiteren Eindämmung der Ausbreitung des Coronavirus SARS-CoV-2 (Thüringer SARS-CoV-2-Infektionsschutz-Maßnahmenverordnung -ThürSARS-CoV-2-IFS-MaßnVO-) vom 28.12.2021 sowie der Öffentliche Bekanntmachung des Thüringer Ministeriums für Bildung, Jugend und Sport vom 21. Januar 2022 - Vollzug der Thüringer Verordnung über die Infektionsschutzregeln zur Eindämmung der Ausbreitung des Coronavirus SARS-CoV-2- in Kindertageseinrichtungen, der weiteren Jugendhilfe, Schulen und für den Sportbetrieb (ThürSARS-CoV-2-KiJuSSp-VO).

Zur Sicherung des Infektionsschutzes ist es erforderlich, dass ausschließlich Personen ohne eine nachweisliche SARS-CoV-2-Infektion oder ohne Symptome einer solchen Infektion (Husten, Fieber und Atemnot) das KiEZ betreten. Das betrifft alle Gäste, haupt-, neben- und ehrenamtliche Mitarbeiter sowie Personen, die im Rahmen sonstiger regelmäßigen Tätigkeiten (Lieferanten, Handwerker, Wartungsfirmen) das KiEZ betreten.

Nachfolgende Regelungen werden den entsprechenden Richtwerten (Inzidenzen) der jeweils aktuellen Corona-Schutzverordnung angepasst.

Der bestehende Hygieneplan der Einrichtung bleibt weiterhin bestehen und wird von den folgenden Maßnahmen zur Eindämmung von Infektionen mit dem Corona-Virus ergänzt.

I. Schutz der Beschäftigten

Hygienebeauftragter

In der Einrichtung ist ein Hygienebeauftragter benannt worden, welcher als Ansprechpartner für die Mitarbeiter und Gäste dient sowie Vorschläge für Verbesserungen und Anpassungen anbringt.

Anpassung der Arbeitsbedingungen und Arbeitsabläufe

Zur Umsetzung treffen wir geeignete technische, organisatorische und persönliche Schutzmaßnahmen. Über die Schutzmaßnahmen und deren Umsetzung werden die Beschäftigten vor der Wiederaufnahme der Arbeit in der Einrichtung unterwiesen. Dies wird dokumentiert.

Dabei sind insbesondere nachfolgende Regelungen zu beachten:

- **Mindestabstand von 1,50 m**

Grundsätzlich ist die Einhaltung des Mindestabstandes zwischen den Beschäftigten untereinander und zu den Gästen einzuhalten. Die Sitzgelegenheiten in Arbeits-, Pausen- 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 (MNB) bzw. Mund-Nasen-Schutz (MNS)**

Beschäftigte müssen MNB bei Gästekontakt und in Räumen, in denen bei der Zusammenarbeit der Beschäftigten die Einhaltung des Mindestabstandes nicht gewährleistet werden kann, tragen. Als Mund-Nasen-Bedeckung sind qualifizierte Gesichtsmasken nach § 6 (2) ThürSARS-CoV-2-IfS-MaßnVO zulässig. Der Arbeitgeber stellt die MNB zur Verfügung.

- **Einhaltung der Hygiene:**

Für die persönliche regelmäßig durchzuführende Händehygiene sowie die entsprechende Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten gelten die folgenden Auflagen:

- keine persönlichen Berührungen, Umarmungen und kein Händeschütteln
- Händehygiene; regelmäßig und sorgfältig mindestens 20 – 30 Sekunden lang
- die Hände mit Flüssigseife waschen (siehe Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts <https://www.infektionsschutz.de/haendewaschen/>), insbesondere vor dem Essen, nach dem Besuch der Toilette und nach dem Aufenthalt in der Pause wenn ggf. öffentlich zugängliche Gegenstände angefasst wurden
- mit den Händen nicht das Gesicht, insbesondere die Schleimhäute von Mund, Augen und Nase berühren
- Husten- und Niesetikette beachten: Husten und Niesen in die Armbeuge und größtmöglich Abstand halten, am besten wegrehen
- nur Papiertaschentücher nutzen und diese nach einmaligem Gebrauch wegwerfen
- die Waschgelegenheiten sind mit Flüssigseife und Papierhandtüchern ausgestattet
- benutztes Geschirr, insbesondere Gläser und Besteck sind in der Geschirrspülmaschine und mit einer Mindesttemperatur von 60 °C zu spülen.
- alle Räumlichkeiten, alle Arbeits- und Pausenräume sowie die der Bildung, Betreuung und Beherbergung von Gästen dienen, werden regelmäßig gelüftet
- Werkzeuge und Arbeitsmittel sind nach Möglichkeit personenbezogen zu verwenden; ansonsten ist eine regelmäßige Reinigung insbesondere vor der Übergabe an andere Personen vorzusehen (ggf. Einmalhandschuhe)
- Dienstreisen müssen ebenfalls auf das absolute Minimum reduziert werden; sollten sich diese nicht vermeiden lassen, so ist auf eine umfassende Fahrzeughygiene zu achten. Die Fahrzeuginnenräume müssen nach der Nutzung gereinigt werden

Zusätzlich wird ein verbindlicher Reinigungsplan ausgearbeitet.

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.

Berufsgenossenschaftliche Regelungen zum Schutz der Beschäftigten sind zu beachten (<https://www.bgn.de/corona/bgn-handlungshilfen-fuer-betriebe>).

Besprechungen

Konferenzen und Versammlungen werden unter der Einhaltung der Sicherheits- und Hygieneregeln vor Ort auf das notwendigste Maß begrenzt.

Notwendige Besuche von Firmen/Einrichtungen für Wartungs- und Reparaturarbeiten, Anlieferungen, Vertreterbesuche ect. sind so zu empfangen und deren Tätigkeit so zu organisieren, dass kein Kontakt mit anwesenden Kinder- oder Jugendgruppen erfolgt.

II. Schutz der Gäste

Der Besuch von Gästen ist strikt untersagt, wenn sie sich krank fühlen, in Quarantäne/häusliche Isolierung wegen SARS-CoV-2 befinden.

Der Besuch von Fremdpersonen, auch von Eltern, ist zu vermeiden.

Der Aufenthalt in der Einrichtung und die Durchführung der Angebote der Jugendarbeit laufen unter 3G – Regel und sind nur für die Teilnehmenden möglich, die vor Anreise einen tagaktuellen negativen Corona-Test mit gültiger Testbescheinigung vorweisen können. Die Testpflicht entfällt, wenn die Teilnehmenden über einen mindestens 14 Tage bestehenden vollständigen Impfschutz verfügen oder von einer Corona Erkrankung in den zurückliegenden drei Monaten genesen sind. Dies ist entsprechend nachzuweisen.

Dies gilt auch für Personen, die Bildungs- und Programmangebote im KiEZ durchführen, wie Teamer, Referenten oder Trainer.

Der Aufenthalt findet auf eigenem Risiko einer Ansteckung mit COVID-19 statt.

Es wird empfohlen, die Kontaktbeschränkung der Gäste untereinander einzuhalten.

Der Gruppenleiter ist verpflichtet seine Teilnehmer hinsichtlich dieser Punkte zu belehren und er trägt die Verantwortung für die Einhaltung der Schutzmaßnahmen.

Die aktuellen Informationen der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung zum Coronavirus (Verhaltensregeln, Kontaktbeschränkungen sowie Hygienetipps - Händewaschen, Hygiene beim Husten und Niesen, Barrieremaßnahmen, Toilettenhygiene, Küchen- und Lebensmittelhygiene, Haushaltshygiene, Desinfektionsmittel) werden den Gästen zur Verfügung gestellt.

Bei Verstößen gegen die Hygieneverordnung können Sanktionen verhängen werden. Zur Nachverfolgbarkeit einer Ansteckung hat ein Kontaktmanagement stattzufinden. Die Kontaktdaten der Gäste sowie der vollständige Besuchszeitraum sind zu

dokumentieren und für 4 Wochen nach Beendigung der Maßnahme 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.

Rezeption/Anreise

Im Eingangsbereich werden den Gästen Desinfektionsspender zur Verfügung gestellt. Weiterhin stellen wir Hinweisschilder mit den wichtigsten Regeln auf - Hygiene- und Abstandsregeln, Hust- und Niesetikette.

Der Zugang der Gäste wird im Eingangsbereich kontrolliert. Dabei ist darauf zu achten, dass die zulässige Höchstzahl von 2 Gästen nicht überschritten und der Mindestabstand von 1,5 m eingehalten wird, sowie das Betreten nur mit einer qualifizierten Gesichtsmaske nach § 6 (2) ThürSars-CoV-2-IfS-MaßnVO gestattet ist. Warteschlangen im Eingangsbereich und vor Sanitärräumen sind zu vermeiden.

Die Anlagen I und II sind vollständig ausgefüllt sowie von den Mitreisenden bzw. Sorgeberechtigten unterschrieben bei Anreise abzugeben. Die erforderlichen Nachweise – Bescheinigung Test, Impfung, Genesung – sind mitzubringen und während des Aufenthaltes aufzubewahren sowie bei Kontrollen vorzuweisen. Ohne diese Dokumente ist die Anreise nicht möglich.

Belegung der Zimmer

Die Unterbringung erfolgt im KiEZ sowohl in ganzjährigen nutzbaren Häusern wie auch in Sommerbungalows.

In den ganzjährigen nutzbaren Häusern hat jedes Zimmer seinen eigenen Sanitärbereich.

Bei der Unterbringung in den Sommerbungalows stehen die Gemeinschaftsduschen zur Verfügung.

Speisesaal

Der Speisesaal ist durch Trennwände in 3 Räume geteilt. Jeder Raum hat seinen eigenen Eingang. Im Eingangsbereich stehen den Gästen Desinfektionsspender inkl. Hinweisschilder zum richtigen Einsatz zur Verfügung. Jede feste Gruppe erscheint gemeinsam zur Mahlzeit und hat ihre feste Tischgruppe. Diese ist mit einem Tischaufsteller gekennzeichnet. Beim Betreten des Speisesaals sowie wenn man sich außerhalb seines Tisches befindet, ist ein qualifizierter Mund-Nasen-Schutz zu tragen, welcher am Tisch abgenommen werden kann. Der Minderabstand von 1,50 m zur Tischgruppe der jeweils anderen Gruppe wird gewährt.

Die Gäste halten den Mindestabstand von 1,50 m zu anderen Gästegruppen ein. Zur Verhinderung von Warteschlangen werden versetzte Essenzeiten für die Gruppen eingeplant. An der Speiseausgabe liegen für die Gäste Einmalhandschuhe die unbedingt getragen werden müssen. Das Besteck wird einzeln über unsere Mitarbeiter ausgegeben. Es herrscht das Einbahnstraßenprinzip. Kalt- und Warmgetränke können die Gäste an den aufgestellten Behältern holen. Die Einhaltung der Hygieneregeln für das Buffet wird durch unsere Mitarbeiter beaufsichtigt.

Nach jedem Essendurchgang wird der Speisesaal gelüftet und die Tische werden in Absprache mit dem Verantwortlichen der Gruppen von den Gästen mit dem Reinigungsmittel Kitchen Pro Duo gereinigt.

Das gesamte Geschirr räumen die Gäste auf die bereitgestellten Geschirrwagen ab. Die Geschirrwagen werden unmittelbar von den Mitarbeitern der Reinigung zugeführt. Die Reinigung erfolgt mit einer Temperatur über 60 °C im Geschirrspüler.

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

Das Küchenteam ist aktenkundig über die besonderen Verhaltens- und Hygienerichtlinien belehrt. Das Tragen einer qualifizierten Mund-Nasen-Bedeckung und Schutzhandschuhe ist für alle Mitarbeiter Pflicht.

Grillen

Das Grillen erfolgt vor den Häusern in den festen Gruppen. Das Grillgut wird von der Küche für die Gruppen portioniert, verpackt und mit Beachtung der Hygienevorschriften an die feste Gruppe übergeben. Der Verantwortliche der Gruppe übernimmt das Grillen und die Ausgabe der Speisen (keine Selbstbedienung).

Bildungs- und Programmbausteine

Die Nutzung der zur Verfügung stehenden Freizeitaktivitäten wird eingeschränkt. Die Programmbausteine können zeitgleich nur von einer Gruppe genutzt werden. Auch bei der Durchführung der Angebote gelten die Abstandsregelungen von 1,50 m. Die Materialien und Utensilien werden nach jeder Gruppennutzung gründlich gereinigt. Für jede Aktivität werden spezielle Vorschriften ausgearbeitet, die einzuhalten sind.

Kiosk

Das Betreten des Kiosks ist nur für 3 Personen erlaubt, wobei ein Mindestabstand von 1,50 m einzuhalten ist. Die Gäste tragen einen qualifizierten Mundschutz. Das Verkaufspersonal wird durch eine Plexiglasscheibe geschützt.

III. Lebensmittelhygienische Hinweise

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

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. Reinigung

Nach jedem Gastwechsel werden in allen Räumlichkeiten berührte Flächen gründlich gereinigt, z. B. Tische, Armlehnen, Handläufe, Türgriffe.

Die Bungalows sowie alle weiteren Räumlichkeiten werden vor jeder neuen Belegung gründlich gereinigt und gelüftet an die Gäste übergeben.

Für Sanitärräume werden gesonderte Reinigungsintervalle festgelegt.

Die Reinigungstücher werden nach jedem Bungalow ausgetauscht.

Allen Mitarbeitern wird die Möglichkeit gegeben, Arbeitsflächen selbst zu reinigen und zu desinfizieren. Die benötigten Reinigungsmaterialien werden dazu bereitgestellt.

V. 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.

Verantwortlich für die Erstellung, das Vorhalten und die Vorlage des Hygienekonzeptes ist die Geschäftsführerin, Ina Seichter.

Mit der hier verwendeten männlichen Form werden gleichberechtigt die männliche und die weibliche Form benannt.

Stand 14.04.2022

Teilnehmerliste



23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									
32									
33									
34									
35									
36									
37									
38									
39									
40									
41									
42									
43									
44									
45									
46									
47									
48									
49									
50									

Ich bestätige die Richtigkeit der Angaben. Veränderungen werden umgehend ergänzt.

Unterschrift Gruppenleiter