

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

Das Hygienekonzept beruht sich auf den Grundlagen der *Thüringer Verordnung über die Infektionsschutzregeln zur Eindämmung der Ausbreitung des Coronavirus SARS-CoV-2 vom 28.08.2020*

sowie der *fachlichen Empfehlung im Bereich der §§ 11-13 SGB VIII (Jugendarbeit, Jugendverbandsarbeit und Jugendsozialarbeit, Jugendbildungseinrichtungen) im Zusammenhang mit Corona vom 14.09.2020* (<https://bildung.thueringen.de/jugend/landesjugendamt/jugendarbeit/>).

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. Kann der Mindestabstand nicht eingehalten werden, ist der Einbau von Trennwänden erforderlich.

Bei der Nutzung von Sanitäreinrichtungen sind die Vorgaben zur Kontaktbeschränkung einzuhalten. Auf Verkehrswegen können Einwegregelungen erforderlich sein.

- **Mund-Nasen-Bedeckung bzw. Mund-Nasen-Schutz (MNS)**

Beschäftigte müssen MNS bei Gästekontakt und in Räumen, in denen bei der Zusammenarbeit der Beschäftigten die Einhaltung des Mindestabstandes nicht gewährleistet werden kann, tragen. Gesichtsvisiere bieten keinen gleichwertigen Ersatz für MNS. Deren Verwendung ist im Einzelfall zu prüfen und zu begründen. Der Arbeitgeber hat den MNS zur Verfügung zu stellen. Das richtige Tragen ist unter

folgendem [www.infektionsschutz.de/fileadmin/infektionsschutz.de/Downloads/Merkblatt-Mund-Nasen-Bedeckung.pdf](http://www.infektionsschutz.de/fileadmin/infektionsschutz.de/Downloads/Merkblatt-Mund-Nasen-Bedeckung.pdf) Link zu finden:

- **Einhaltung der Hygiene:**

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

- keine persönliche 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 einmaligen 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 anlog. 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.

## **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 sowie in den letzten 4 Wochen mit infizierten Personen in Kontakt getreten sind.

Während des Aufenthaltes sollen feste Gruppenstrukturen gebildet werden. Die Gruppen sind in ihrer Zusammensetzung über die gesamte Dauer des Aufenthalts konstant zu halten und nicht mit Teilnehmenden aus anderen Gruppen zu mischen.

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

Die Auflage zur Kontaktbeschränkung der Gäste untereinander ist 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.

### **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 Mundschutz gestattet ist. Warteschlangen im Eingangsbereich und vor Sanitärräumen sind zu vermeiden.

Zur Nachverfolgbarkeit einer Ansteckung ist bis zum Ende der Pandemie ein geeignetes Erfassungssystem erforderlich. Die Kontaktdaten der Gäste sowie der vollständige Besuchszeitraum sind zu dokumentieren und 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.

### **Belegung der Zimmer**

Die Belegung der Zimmer erfolgt im Rahmen der zulässigen Kontakte gemäß der Corona-Bekämpfungs-Verordnung in ihrer jeweils gültigen Fassung - Personen, deren Kontakt untereinander gestattet ist (Familienverband, bis zu zwei Familienhaushalten) dürfen gemeinsame Zimmer nutzen, ansonsten wird die Abstandsregelung von

1,50 m zwischen den Betten eingehalten. Bei der Belegung der Bungalows/Häuser wird darauf geachtet, dass die feste Gruppenstruktur eingehalten wird.

Die Gemeinschaftsduschen für die Sommerbungalows können zeitgleich nur von einer Gruppe genutzt werden. Um Begegnungen der Gäste unterschiedlicher Gruppen zu vermeiden, wird ein Zeit- und Raumplan erarbeitet. Nach jeder Nutzung wird eine Reinigung durchgeführt.

### **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. Das Betreten des Speisesaals ist nur mit Mund-Nasen-Bedeckung erlaubt, welche am Tisch abgenommen werden kann. Jede feste Gruppe erscheint gemeinsam zur Mahlzeit und hat ihre feste Tischgruppe. Diese ist mit einem Tischaufsteller gekennzeichnet. Der Minderstabschabstand von 1,50 m zur Tischgruppe der jeweils anderen Gruppe wird gewährt.

In jedem Speiseraum befindet sich eine Speiseausgabe in Buffetform, welche mit einer Plexiglasbarriere (Spukschutz) ausgestattet ist. Die Ausgabe der Speisen erfolgt durch die Mitarbeiter. Getränke, Besteck und Servietten befinden sich auf den Tischen.

Die Gäste tragen beim Holen ihrer Speisen Mund-Nasen-Bedeckung und halten den Mindestabstand von 1,50 m zu anderen Gästegruppen ein.

Das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung und Schutzhandschuhe ist für alle Mitarbeiter Pflicht.

Nach dem Essen wird das gesamte Geschirr von den Gästen auf die bereitgestellten Geschirrwagen geräumt. Die Geschirrwagen werden unmittelbar von den Mitarbeitern der Reinigung zugeführt. Die Reinigung erfolgt mit einer Temperatur über 60 °C im Geschirrspüler.

Nach jedem Essendurchgang werden die Tische durch die Mitarbeiter gereinigt.

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

### **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. Sofern dieser Abstand zwischen Gast und Mitarbeiter nicht eingehalten werden kann, so ist ein MNS zu tragen. Die Materialien und Utensilien werden nach jeder Gruppennutzung gründlich gereinigt. Für jede Aktivität werden spezielle Vorschriften ausgearbeitet, die einzuhalten sind.

### **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](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 Reinigungslappen und Tücher 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.**