

Hygienekonzept für Gemeindehäuser im Rahmen der COVID-19-Pandemie (Corona-Viren)

Gemeindehaus, Propstei Meppen

Das Corona-Virus SARS-CoV-2 ist der Erreger der COVID-19 Erkrankung, die zur weltweiten Pandemie geführt hat. Die Übertragung erfolgt von Mensch zu Mensch hauptsächlich durch Tröpfchen, die beim Sprechen und Husten freigesetzt werden und durch die Raumluft, evtl. auch durch verunreinigte Gegenstände.

Die nachfolgenden Maßnahmen sollen helfen, bei Nutzung von Gemeindehäusern eine Übertragung des Virus zu vermeiden und somit Infektionsketten zu unterbrechen. Sie können aber nur erfolgreich sein, wenn sich alle Nutzer hieran halten.

1) Öffnungszeiten

- a) Die Öffnungszeiten sollten so gewählt werden, dass sich die Besucherzahl bezogen auf die Nutzungsdauer der Räumlichkeit möglichst gleichmäßig verteilt.
- b) Um eine größere Personenzahl an typischen Punkten (Ein-/Ausgang, Treppenhaus, Toiletten etc.) zu vermeiden, sollen die Anfangszeiten von Veranstaltungen versetzt festgelegt werden.

2) Personenzahl

- a) In einem Raum sollen sich immer nur so viele Personen aufhalten, dass der Sicherheitsabstand von 1,50 m eingehalten wird.
- b) Bei körperlichen Aktivitäten und z.B. beim Musikunterricht sollten pro Person mindestens 10 m² Fläche zur Verfügung stehen.

3) Gesundheitsvoraussetzung

- a) Es dürfen nur Personen (Besucher¹, Mitarbeiter, Handwerker, etc.), die keine Krankheitszeichen (Geschmacks- oder Geruchsstörungen, Husten, Halsschmerzen, Schnupfen, Fieber, Gliederschmerzen) haben, die Einrichtung betreten
- b) Personen, die Kontakt zu einem nachweislich an COVID-19 Erkrankten hatten, dürfen die Einrichtung erst 14 Tage nach dem letzten Kontakt betreten.
- c) Personen, die sich in einem Risikogebiet (erhöhte Erkrankungszahlen) aufgehalten haben, sollen die Einrichtung erst nach 14 Tagen betreten.

¹ Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird hier und im Folgenden auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachform verzichtet. Sämtliche Personalbezeichnungen gelten für beiderlei Geschlecht.

4) Mitarbeiter

- a) Mitarbeiter, die aufgrund persönlicher Risikofaktoren (Lungenerkrankung, Alter, Immundefizit etc.) einer besonderen Gefährdung unterliegen, sollten nach Möglichkeit keinen direkten Kontakt zu Besuchern haben.
- b) Auch für Mitarbeiter gilt der Sicherheitsabstand.
- c) Alle Mitarbeiter müssen zum Thema Corona-Erkrankung und zu den Hygieneregeln belehrt werden. Die Inhalte der Belehrung und die Teilnehmer müssen dokumentiert werden.

5) Besucher

- a) Alle Besucher müssen die Gesundheitsvoraussetzungen erfüllen.
- b) Beim Betreten der Einrichtung müssen Name, Vorname, Adresse, Telefonnummer, Grund des Besuches (z. B. Gruppe, an der er teilnimmt), Datum und Uhrzeit erfasst werden. Diese Dokumentation muss drei Wochen aufbewahrt und bei Bedarf dem Gesundheitsamt zur Verfügung gestellt werden. Nach drei Wochen müssen die Daten vernichtet werden.
- c) Besucher sind verpflichtet, die Hygieneregeln zu beachten:
 - i) Der Sicherheitsabstand von 1,50 m wird eingehalten.
 - ii) Körperlicher Kontakt wie Händeschütteln, Umarmungen etc. wird vermieden.
 - iii) Beim Husten oder Niesen wird die Armbeuge oder ein Einwegtaschentuch verwendet. Wenn möglich, dreht man sich von anderen Personen weg.

6) Information

- a) Besucher werden durch Informationsplakate am Eingang auf die Hygieneregeln hingewiesen.
- b) In den Gruppenräumen wird zusätzlich an die Abstandspflicht erinnert.

7) Mund-Nasen-Bedeckung

- a) Beim Betreten der Einrichtung und auf den Verkehrswegen (Flure, Treppenhaus, Sanitärebereiche etc.) muss eine Mund-Nasen-Bedeckung getragen werden.
- b) In den Räumen kann auf die Mund-Nasen-Bedeckung verzichtet werden, wenn der Sicherheitsabstand eingehalten wird.

8) Händehygiene

- a) Beim Betreten der Einrichtung soll der Besucher sich die Hände mit Seife waschen (mindestens 30 Sekunden) oder desinfizieren. Bei der Desinfektion müssen die Handflächen, die Finger, die Fingerkuppen, die Fingerzwischenräume und die Daumen mit mindestens 3 Milliliter eines Händedesinfektionsmittels eingerieben werden.

9) Handschuhe

- a) Wenn das Risiko des Kontaktes mit erregerehaltigen Materialien (Speichel, benutzte Taschentücher etc.) besteht, müssen Einweghandschuhe getragen werden.
- b) Um ein Aufweichen der Haut zu vermeiden, sollen Einweghandschuhe nicht länger als notwendig getragen werden.

10) Sicherheitsabstand

- a) Ein Mindestabstand von 1,50 m soll zu allen Mitmenschen eingehalten werden.
- b) Wird der Sicherheitsabstand ausnahmsweise unterschritten, muss eine Mund-Nasen-Bedeckung getragen werden.
- c) In Wartebereichen (Ein-/Ausgang, Toiletten, Garderobe etc.) sind durch Markierungen auf dem Fußboden die Sicherheitsabstände zu visualisieren.

11) Wegeführung

- a) Wenn möglich, soll die Wegeführung so organisiert sein, dass der Begegnungsverkehr auf ein Minimum reduziert wird (Einbahnstraßensystem).

12) Belüftung

- a) Das Infektionsrisiko ist bei Veranstaltungen im Freien am geringsten.
- b) Räume müssen gut belüftet sein. Bei geschlossenen Räumen soll mindestens jede Stunde eine Stoßlüftung (5 - 10 Minuten Querlüftung bei offener Tür und offenen Fenstern) durchgeführt werden.

13) Arbeitsmaterialien

- a) Über die Hände können Krankheitserreger auch von Gegenständen auf Menschen übertragen werden. Deshalb sollte der Austausch von Arbeitsmaterialien untereinander so selten wie möglich erfolgen, indem z. B. jeder eigenes Material benutzt.
- b) Vor und nach der Benutzung von Arbeitsmaterialien sollte ein Händewaschen oder eine Händedesinfektion erfolgen.
- c) Arbeitsmaterialien sollten, wenn möglich, nach der Benutzung wischdesinfiziert werden. Dieses gilt besonders dann, wenn vor der Benutzung das Händewaschen bzw. Händedesinfizieren unterlassen wurde.
- d) Medien sollen, wenn möglich, in digitaler Form angeboten werden, so dass die Geräte nach der Nutzung wischdesinfiziert werden können.

14) Speisen und Getränke:

- a) Werden Speisen und Getränke angeboten, dürfen diese nur am Tisch serviert werden. Eine Selbstbedienung ist nicht möglich.
- b) Die Sitzplätze müssen einen Abstand von 1,50 m in alle Richtungen haben.
- c) Die Mitarbeiter müssen bei der Zubereitung und beim Servieren eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen. Beim Umgang mit benutztem Geschirr müssen zusätzlich Einmalhandschuhe getragen werden.
- d) Das Geschirr muss in der Geschirrspülmaschine mit dem Intensivprogramm (hohe Temperatur) aufbereitet werden.

15) Toiletten

- a) Die Anzahl der Personen, die sich gleichzeitig im Toilettenbereich aufhalten, muss so begrenzt sein, dass der Mindestabstand eingehalten wird.
- b) Es müssen ausreichend Flüssigseife und Einmalhandtücher vorhanden sein.
- c) Regelmäßig und mindestens arbeitstäglich müssen die Sanitärobjekte und Handkontaktflächen desinfizierend gereinigt werden.

16) Reinigung und Desinfektion

- a) Zusätzlich zur üblichen Reinigung sollen alle Handkontaktflächen (Türklinken, Handläufe, Lichtschalter etc.) regelmäßig desinfizierend abgewischt werden.
- b) Tische, an denen Besucher Speisen und Getränke zu sich genommen haben, müssen nach jeder Benutzung desinfizierend abgewischt werden.
- c) Abfallbehälter sind mindestens täglich zu entleeren.