

Hygieneschutzkonzept zum Schutz vor einer weiteren Ausbreitung des Covid- 19 Virus

Stand: 12.06.2020

Unternehmen: Kolping-Berufsbildungswerk Hettstedt gGmbH
Geschäftsführer Herr Dr. Markus Feußner
Adolph-Kolping-Straße 1
06333 Hettstedt OT Walbeck

Zum Schutz unserer Kunden und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Grundsätze des Infektionsschutzes und Hygieneregeln einzuhalten:

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher.
- In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, stellen wir Mund-Nasen-Bedeckungen zur Verfügung.
- Personen mit Atemwegssymptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) halten wir vom Betriebsgelände fern.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber).

1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m

- Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Abstandsregeln
- Anbringen von Bodenmarkierungen vor Empfangsschaltern sowie Sichtkontrolle der maximalen Besucherzahlen
- Aushang Hinweisschilder auf dem Betriebsgelände
- Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln

2. Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

- Sicherstellung, dass Mitarbeiter/-innen Mund-Nasen-Bedeckungen in den geforderten Bereichen tragen
- Hinweis an Kunden, dass zum Eigenschutz / Schutz unserer Mitarbeiter/-innen eine Mund-Nasen-Bedeckung geboten ist
- Schulung der Mitarbeiter/-innen über die richtige Anwendung einer Mund-Nasen-Bedeckung
- Bereitstellung von geeigneten Mund-Nase-Bedeckungen für Mitarbeiter/-innen
- Nutzung von ausschließlich personenbezogenen Schutzausrüstungen

3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- Auffordern von Beschäftigten mit entsprechenden Symptomen, das Betriebsgelände zu verlassen bzw. zuhause zu bleiben
- Aufforderung an die betroffenen Personen, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden
- Treffen von Regelungen im Rahmen der betrieblichen Pandemieplanung, um bei bestätigten Infektionen Personen zu ermitteln und zu informieren, bei denen durch den Kontakt mit der infizierten Person ebenfalls ein Infektionsrisiko besteht

4. Handhygiene

Bereits im Rahmen des betrieblichen HACCP- Hygienekonzeptes umgesetzte Maßnahmen:

- Einhaltung der erforderlichen Vorgaben zur Handhygiene gemäß Hygieneschulung/ Personalhygiene
- Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Händedesinfektion
- Unterweisung der Mitarbeiter zur Handhygiene und Schulung der Mitarbeiter zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen
- Bereitstellung von hautschonender Seife
- Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung
- Bereitstellung von Einweghandschuhen
- Hinweis auf Hautpflege

5. Hygiene in Räumlichkeiten/ Umgebung/ Ausstattung

- Desinfektionsmittel-Spender am Eingang
- Regelmäßige und in kurzen Abständen durchzuführende Desinfektion aller häufig zu berührenden Flächen (Griffe, Handterminals, Tastaturen, Touchscreens, Armaturen)
- Ausreichend Schutzmaterial (z.B. Mund-Nasen-Bedeckung, Handschuhe, Desinfektionsmittel etc.) vorhalten bzw. besorgen
- Informationen für Mitarbeiter, Kunden, Lieferanten etc. über die einzuhaltenden Hygiene- und Schutzmaßnahmen gut sichtbar anbringen
- Einmal-/Schutzhandschuhe für alle Beschäftigten bereitstellen, die in Hautkontakt mit Kunden kommen bzw. für alle Beschäftigten, die in Kontakt mit gleichen Flächen wie Kunden oder andere Beschäftigte kommen (z.B. Dokumente, Bedien-Tastaturen)
- Regelmäßige und in kurzen Abständen durchzuführende Desinfektion von Toiletten
- Räume regelmäßig belüften

6. Steuerung und Reglementierung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs

- Abstand zwischen den Mitarbeitern gewährleisten durch rollierende Einsatzpläne
- Einteilung in getrennte Teams von Mitarbeitern, die keinen Kontakt zueinander haben (wechselnder Schichtbetrieb)
- Schichtzeiten überschneidungsfrei einrichten
- Arbeitsgruppen / Teams zeitlich und räumlich trennen und Pausenzeiten versetzt legen
- Regelmäßig Mitarbeiterschulungen durchführen zu Hygienefragen und zu Verhaltensregeln (mit Bestätigung durch die Mitarbeiter)
- Dokumentenübergaben (sofern nicht papierlos möglich) möglichst ohne Kontakt organisieren, ggf. mit Zwischenablage-Stationen – wenn nicht möglich, Mund-Nasen-Bedeckung und Desinfektionsmittel bereitstellen
- Verstärkt Informationen an Kunden geben, z.B. bargeldloses Bezahlen bedeutet Sicherheit für alle

7. Logistik

- Vermeidung von direktem Kontakt zwischen Fahrer und Kunde; Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher stellen, wenn nicht möglich, Mund-Nasen-Bedeckung tragen
- Entladung der Fahrzeuge nur durch die eigenen Mitarbeiter und nicht unter Annahme der Hilfe durch andere Personen
- Arbeitsabläufe so gestalten, dass vereinzelt arbeiten möglich ist, möglichst kleine, feste Teams (z.B. 2 bis 3 Personen) vorsehen, um wechselnde Kontakte innerhalb der Betriebsangehörigen bei Fahrten und Arbeitseinsätzen außerhalb der Betriebsstätte zu reduzieren
- Firmenfahrzeuge mit Utensilien zur Handhygiene, Desinfektion, Papiertüchern und Müllbeuteln versehen
- betrieblich erforderliche Fahrten sind für die gleichzeitige Nutzung von Fahrzeugen durch mehrere Beschäftigte möglichst zu vermeiden
- der Personenkreis, die ein Fahrzeug gemeinsam - gleichzeitig oder nacheinander - benutzen, möglichst beschränken, z. B. indem einem festgelegten Team ein Fahrzeug zu gewiesen
- Innenräume der Firmenfahrzeuge sind regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren, insbesondere bei Nutzung durch mehrere Personen
- Darüber hinaus ist die Nutzung von Handschuhen, Anwendung von Desinfektionsmittel, Händehygiene und das Einhalten der Hygienevorschriften möglich

8. Arbeitsplatzgestaltung und Homeoffice

- Arbeitsplätze so gestalten, dass Mitarbeiter/-innen ausreichend Abstand zu anderen Personen halten können (mind. 1,5 m)
- Installation von transparenten Abtrennungen im Kunden- und Empfangsbereich
- Vermeidung von Mehrfachbelegungen von Räumen; Nutzung freier Raumkapazitäten
- Personenbezogene Verwendung von Arbeitsmitteln und Büroausstattung (z.B. Schreiber, Tastatur)
- Bereitstellung von Schutzhandschuhen

9. Dienstreisen und Meetings

- Soweit möglich Besprechungen nur telefonisch bzw. als Videokonferenz durchführen; digitale Kommunikationsmittel (Telefon, E-Mail, Videokonferenzen)
- Bei notwendigen Präsenzveranstaltungen Sicherstellung eines ausreichenden Abstands zwischen den Teilnehmern

10. Veranstaltungsservice im Haus

- Wir halten Desinfektionsmittel an allen Ein- und Ausgängen am/im Tagungsraum, im Foyer bereit
- Es erfolgt ein kontrollierter Einlass in den Tagungsraum, Pausenzeiten finden gestaffelt statt
- Die Seminarräume sind so gestaltet, dass der Mindestabstand eingehalten wird.
- Im Seminarraum können Sie an Ihrem Platz auf den Mund-Nasen-Schutz verzichten
- Buffets sind nicht zulässig.
- Eine Bewirtung erfolgt nach den Vorgaben für die Gastronomie (Der Verzehr von Speisen oder Getränken erfolgt ausschließlich an Tischen. Bar- und Thekenbereiche werden für den Verkauf und die Abgabe von Speisen und Getränken geöffnet; für den Verbleib von Gästen sind diese Bereiche jedoch geschlossen).
- Nutzung von Getränkependern u. ä. Gemeinschaftseinrichtungen ist untersagt.
- Im Pausenbereich finden Sie zur Orientierung auf dem Boden Markierungen, um den Abstand auch dort einzuhalten.
- Die Getränke im Raum werden auf den Tischen verteilt, Kaffee hinten im Raum, an dem sich immer nur eine Person bedienen darf (mit Mund- Nasen- Abdeckung bedienen).
- Keine Selbstbedienung mit offenen und losen Speisen am Büfett

11. Arbeitszeit- und Pausengestaltung

- Verringerung der Belegungsdichte von Arbeitsbereichen und gemeinsam genutzten Einrichtungen durch Maßnahmen zur zeitlichen Entzerrung (versetzte Arbeits- und Pausenzeiten ggfs. Schichtbetrieb)
- möglichst dieselben Personen zu gemeinsamen Schichte einteilen, um innerbetriebliche Personenkontakte zu verringern
- durch geeignete organisatorische Maßnahmen vermeiden, dass es bei Beginn und Ende der Arbeitszeit zu einem engen Zusammentreffen mehrerer Beschäftigter kommt (z.B. Zeiterfassung, Umkleidekabinen, Waschräume, Duschen etc.)

12. Zutritt betriebsfremder Personen zu Arbeitsstätten und Betriebsgelände

- Zutritt betriebsfremder Personen nach Möglichkeit auf ein Minimum beschränken
- Zugangskontrolle durch eigenes Personal und Trennung von Eingangs- und Ausgangstür
- Kontaktdaten betriebsfremder Personen beim Betreten/Verlassen des Betriebsgeländes sind zu dokumentieren
- Information betriebsfremder über die Maßnahmen, die aktuell im Betrieb hinsichtlich des Infektionsschutzes vor SARS-CoV2 gelten
- Anpassung der Öffnungszeiten zur Minimierung der Kunden-/Besuchersfrequenz

13. Sanitärräume und Pausenräume

Bereits im Rahmen des betrieblichen HACCP- Hygienekonzeptes umgesetzte Maßnahmen:

- Zurverfügungstellung von hautschonender Flüssigseife und von Einweghandtüchern zur Reinigung der Hände
- Anpassung der Reinigungsintervalle
- Regelmäßige Reinigung und Desinfektion von Türklinken und Handläufen
- Sicherstellung eines ausreichenden Abstands in Pausenräumen

14. Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation

- Unterweisung der Mitarbeiter/-innen über die Hygiene- und Abstandsregeln
- Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln
- Aktive Kommunikation der eingeleiteten Präventions- und Arbeitsschutzmaßnahmen im gesamten Betrieb
- Unterweisung der Führungskräfte
- Kontrolle der Einhaltung des betrieblichen HACCP- Hygienekonzeptes
- Aushang der Hygieneregeln und Hinweisschilder im gesamten Gebäude und auf dem Betriebsgelände:



15. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

- Einhaltung der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales
- Einbindung der Fachkraft für Arbeitssicherheit und erforderlichenfalls des zuständigen Betriebsarztes des Unternehmens
- Arbeitsmedizinische Vorsorge und Schutz besonders gefährdeter Personen

Ort, Datum

Stempel/ Unterschrift Geschäftsführer