

Inhalte eines Hygienekonzeptes für Gemeindehäuser der Kirchengemeinden gegen die Ausbreitung von Krankheitserregern (objekt- und veranstaltungsbezogen)

> 17/NOVEMBER/2021

Anmerkung zum Muster: Das Papier gibt Hinweise für die Erstellung eines Hygienekonzeptes, das von der Kirchengemeinde aufzustellen ist. Es kann und muss selbstverständlich an die jeweils vorgegebenen Anforderungen der Träger sowie an die örtlichen und organisatorischen Gegebenheiten angepasst werden. Des Weiteren sind entsprechende Konzepte auf der Basis der Bewertung der jeweils aktuellen Entwicklungen stets fortzuschreiben.

Die Vorgaben des Landes Baden-Württemberg, des örtlich zuständigen Gesundheitsamtes und der Erzdiözese in der jeweils geltenden Fassung sind zu beachten.

FOLGENDE MASSNAHMEN SIND ZU BEACHTEN:

Allgemein

- Oberstes Gebot: Sicherheit und Gesundheit der Beschäftigten und der Besucherinnen und Besucher gewährleisten
- Verhaltenshinweise und weitere Informationen hinsichtlich der wichtigsten Sicherheits- und Hygienemaßnahmen gut sichtbar anbringen (Zugangsbeschränkungen, Abstands- und Hygieneregeln, Maskenpflicht, Lüften ...)

Verantwortung für die Hygienekonzepte:

- Objektbezogenes Hygienekonzept
Der Pfarrgemeinderat der Kirchengemeinde ist verantwortlich für die Erstellung eines Hygienekonzeptes für das Gemeindehaus und für die Umsetzung der dort beschriebenen objektbezogenen Hygienemaßnahmen.
- Veranstaltungsbezogenes Hygienekonzept
Der Veranstalter ist verantwortlich für die Erstellung und Umsetzung eines Hygienekonzeptes, das sich auf die konkrete Veranstaltung bezieht. Dieser benennt hierfür eine verantwortliche Person. Dabei sind die objektbezogenen Hygienemaßnahmen zu beachten.



Maßnahmen	Umsetzungsmöglichkeiten
<p>VERHALTENSGRUNDREGELN</p> <p>Mieter:</p> <ul style="list-style-type: none">• Einen Sicherheitsabstand zwischen den Personen von mind. 1,5 m einhalten• Eine reduzierte Personenzahl festlegen, falls Teilflächen der Räume durch Veranstaltungsgegenstände (z.B. Bühne) nicht von Personen genutzt werden können. Empfohlene Faustformel 5 qm Nutzfläche pro Person.• Für private Veranstaltungen gilt § 9 der Corona-VO• Abstand durch entsprechende Aufstellung/Reduzierung von Stühlen und Tischen sicherstellen• Das Aufeinandertreffen bei der Nutzung von Verkehrswegen durch Regelung von Personenströmen vermeiden• Nutzung von Aufzügen nur von Einzelpersonen• Personen mit akuten, nicht geklärten Atemwegserkrankungen oder erhöhter Körpertemperatur dürfen die Gemeinderäume nicht betreten• Maskenpflicht entsprechend der jeweils gültigen Corona-Verordnung des Landes Baden-Württemberg berücksichtigen• Bei einem entstehenden Husten- oder Niesreiz Husten- und Niesetikette einhalten.	<p>Vermieter:</p> <ul style="list-style-type: none">• Den Mieter über die allgemeine maximale Personenzahl der Räumlichkeiten informieren• Hinweisschilder vor den Aufzügen aufstellen• Schriftliche Information vorab an alle Gruppen und externen Gäste/Mitarbeitenden• Die Mieter schriftlich darauf verpflichten, die Maßnahmen des objektbezogenen Hygienekonzepte einzuhalten <p>Mieter:</p> <ul style="list-style-type: none">• Schilder und Abstandsmarkierungen auf dem Fußboden als visuelle Hilfestellungen anbringen• Ein-/Ausgang voneinander trennen, wo möglich Einbahnstraßenregel einführen• Weitergabe der Informationen über die Grundsätze und Verhaltensregeln an die Teilnehmer

Maßnahmen	Umsetzungsmöglichkeiten
<p>VERANSTALTUNGEN</p> <p>Mieter:</p> <ul style="list-style-type: none"> · § 10 der Corona-VO ist zu beachten - weitere Hinweise siehe Webseite www.ebfr.de/corona · Die Sitzgelegenheiten so kennzeichnen, dass der Mindestabstand von 1,5 m nach allen Seiten eingehalten werden kann · Für eine ausreichende Frischluftversorgung sorgen · Es ist alle 20 Minuten für 5-10 Minuten zu lüften. · Die Veranstaltung zeitlich so kurz als möglich halten 	<p>Vermieter:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Ggf. nicht benötigtes Mobiliar entfernen oder als nicht nutzbar markieren (mit Band etc.) <p>Mieter:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Regelmäßig und ausreichend lüften · Eingangs- und Zwischentüren wenn möglich offenstehen lassen (bessere Durchlüftung) · Kontrolle, ob Hinweisschilder und Verhaltensregeln beachtet werden
<p>REINIGUNG UND HYGIENE</p> <p>Vermieter, Mieter:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Regelmäßige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen · Absprachen bezüglich der Reinigung nach Veranstaltungen treffen. · Ausreichende Hygiene vorsehen und rechtzeitige und verständliche Information hierüber <p>Mieter:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Um regelmäßige Reinigung/Desinfizierung der Hände wird gebeten. <p>Vermieter:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Anleitungen zum Händewaschen an den Waschbecken aushängen 	<p>Vermieter:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Reinigungsintervalle anpassen · Bereitstellung von Flüssigseifen/Desinfektionsmittel <p>Mieter:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Kontaktflächen, wie z. B. Türklinken, Handläufe, u. ä. während des gesamten, täglichen Nutzungszeitraums ggf. mehrfach mit Wasser und Seife reinigen

Maßnahmen	Umsetzungsmöglichkeiten
<p>NUTZUNG ÖFFENTLICHER SANITÄRRÄUME</p> <p>Mieter:</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Anzahl der Personen, die sich zeitgleich in Sanitärräume aufhalten, ist zu begrenzen 	<p>Vermieter:</p> <ul style="list-style-type: none"> Hinweisschilder an den Eingängen der Sanitärräume anbringen Schilder/Abstandsmarkierungen auf dem Fußboden anbringen <p>Mieter:</p> <ul style="list-style-type: none"> Regelmäßige Kontrolle ob Seifenspender und Handtuchrollen/Papierhandtücher ausreichend vorhanden sind. Kontrolle, ob Hinweisschilder und Verhaltensregeln beachtet werden
<p>KONTAKTDATENERFASSUNG</p> <p>Mieter:</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Kontaktdaten der Teilnehmenden (Name, Vorname, Telefonnummer oder Adresse) sind zu erfassen (ansonsten keine Teilnahme an der Veranstaltung) 	<p>Mieter (bei entsprechenden Auflagen auch Vermieter):</p> <ul style="list-style-type: none"> Anwesenheit der Personen wird gem. Vorgaben des Trägers erfasst <p>Die Datenerfassung hat die Erfordernisse des Datenschutzes sowie der CoronaVO des Landes Baden-Württemberg zu erfüllen.</p>
<p>KÜCHE / EINNAHMEN VON SPEISEN</p> <p>Mieter:</p> <ul style="list-style-type: none"> Personen bei der Speiseausgabe (auch Buffets) tragen medizinische Masken und lebensmitteltaugliche Einweghandschuhe. Die allgemeinen Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln einhalten. Die Ausgabe von Speisen und Getränken soll möglichst kontaktlos in Einzelportionen erfolgen (Obst, Brezeln einzeln portioniert auf Tellern mit ausreichendem Abstand) Das Teilen von Essen und Getränken oder die gemeinsame Nutzung von Geschirr ist nicht erlaubt. An den Tischen die Abstandsregeln einhalten 	<p>Mieter (Absprachegemäß evtl. Vermieter):</p> <ul style="list-style-type: none"> Reinigung der Küche aufgrund eines zu erstellenden Reinigungsplanes