

Schutz- und Hygieneplan des Bildungszentrum Heimvolkshochschule Hustedt e.V.

Der vorliegende Entwurf eines Hygienekonzeptes der HVHS Hustedt steckt den allgemeinen Rahmen ab, um Gäste und Mitarbeiter*innen zum Thema Corona unter den spezifischen Gegebenheiten der Häuser optimal zu schützen. Durch die Umsetzung des Schutz- und Hygienekonzeptes wird gewährleistet, dass der Betrieb der HVHS Hustedt verantwortbar und unter Ausschluss absehbarer Risiken fortgeführt werden kann.

Masken sind von allen Mitarbeiter*innen zu tragen, wenn sie nicht allein in einem Raum sind und der Mindestabstand von 1,50 m nicht eingehalten werden kann. Detaillierte Angaben zu den einzelnen Bereichen nachfolgend.

Allgemeine Maßnahmen

Die Mitarbeiter*innen sind an die einzuhaltenden Maßnahmen aufgrund der Gefährdungsbeurteilung, des Arbeitsschutzes und der europäischen Hygieneverordnung HACCP erinnert und gemäß HACCP förmlich belehrt. Der Belehrungsinhalt und die an der Belehrung teilnehmenden Mitarbeiter*innen sind dokumentiert.

Im Hygieneplan werden nur weitere Maßnahmen aufgeführt.

Jede/r Beschäftigte/r kann auf eigenen Wunsch einen Selbsttest durchführen. Dieser wird am Empfang zur Verfügung gestellt und dokumentiert.

Das Personal wird vor dem dienstlichen Einsatz befragt, inwiefern es an einer Vorerkrankung leidet, die erheblichen negativen Einfluss auf den Verlauf einer Corona-Erkrankung haben könnte. Es obliegt der Fürsorgepflicht des Arbeitgebers, in Absprache mit der Abteilungsleitung eine Beschäftigung zuzuteilen, die einen Kontakt mit Gästen ausschließt.

Im Eingangsbereich, im Bereich der Rezeption, in gemeinschaftlich genutzten Räumen sowie in durch mehrere Personen genutzten Toiletten sind Desinfektionsmittelspender aufgestellt, die regelmäßige Reinigung und Desinfektion der Räume wird dokumentiert.

In Wartebereichen sind Abstandsmarkierungen auf dem Boden angebracht.

Die Teilnehmenden werden durch Aufsteller/Aushänge/Monitore, aber auch zu Beginn der Veranstaltungen über den Hygieneplan informiert.

Es werden Einzelzimmer vergeben. Nach Rücksprache sind aber auch Doppelzimmer möglich.

Der Sportboden mit Tischtennisraum ist - unter den bekannten Hygiene- und Abstandsregeln - geöffnet.

Das Schwimmbad und die Sauna sind geschlossen.

Unsere Bier- und Weinstube mit angrenzendem Biergarten ist - unter den bekannten Hygiene- und Abstandsregeln - geöffnet.

Gäste, die Erkältungssymptome (Schnupfen, Husten, Schluckbeschwerden, Fieber) haben, werden gebeten, **nicht** anzureisen. Sind sie bereits in der HVHS Hustedt werden sie gebeten, sich **umgehend** auf ihr **Zimmer zu begeben** und sich telefonisch beim ärztlichen Notdienst (Tel.: 116117) und innerhalb der Bürozeiten am Empfang, außerhalb der Bürozeiten unter Telefon 05086/9897-43 zu melden, um das weitere Vorgehen abzuklären.

Mahlzeiten und Speisenproduktion

Die HACCP-Regeln für das Küchenpersonal werden umfassend eingehalten. Alle Kolleg*innen, die mit Speisen und sauberem Geschirr und Besteck zu tun haben, tragen Handschuhe und Mund-Nasen-Schutzmasken.

Kolleg*innen, die mit benutztem Geschirr und Besteck zu tun haben, tragen Handschuhe.

Im Speisesaal trägt das Servicepersonal Handschuhe.

Die Handschuhe sind nach jedem Arbeitsgang, die Mund-Nasen-Schutzmasken nach jeder Schicht zu wechseln.

Die Tische im Speisesaal sind so gestellt, dass die Abstandsregeln gewahrt sind. Ggf. ist ein Seminarraum als Ergänzung zum Speisesaal auszustatten.

Alle Mahlzeiten werden ggf. zeitlich versetzt im Speisesaal eingenommen.

Der Vormittagskaffee wird vor dem Seminarraum bereitgestellt.

Die Wahrung der Abstandsregeln am Buffet wird durch Abstandsmarkierungen auf dem Boden sichergestellt.

Die Tische werden vor jeder Mahlzeit gereinigt.

Reinigung, Housekeeping und Haustechnik

Die Kontaktflächen (Lichtschalter, Türklinken, Schlösser, Handläufe, etc.) werden täglich mit geeigneten Reinigungsmitteln gereinigt und desinfiziert.

Öffentliche Toiletten werden ebenfalls mehrmals täglich gereinigt und desinfiziert, nach Möglichkeit sollen die Teilnehmer*innen aber ihre Zimmertoiletten benutzen.

Die üblichen HACCP-Regeln werden weiterhin angewandt.

Die Gäste werden aufgefordert, das Zimmer bei Verlassen zu lüften.

Die Kolleg*innen der Haustechnik sind dazu angehalten, Arbeiten, bei denen die Unterschreitung des Mindestabstands erforderlich ist, zu vermeiden. Können sie nicht vermieden werden, so sind ein Mund-Nasen-Schutz und Handschuhe zu tragen.

Rezeption und Seminarservice

Der notwendige Abstand zwischen Rezeptionsmitarbeiter*innen und Gästen wird durch bauliche Maßnahmen gewährleistet (Plexiglasscheibe als Spuckschutz).

Die Schlüssel werden mit Handschuhen ausgegeben.

Das Bezahlen erfolgt vorzugsweise bargeldlos.

Büroarbeit

Neben den üblichen Maßnahmen wird sichergestellt, dass Gespräche von Kolleg*innen miteinander telefonisch oder unter Einhaltung des aktuellen Mindestabstands durchzuführen sind.

Alle Kolleg*innen haben Einzelbüros, so dass die Arbeitsschutzregeln eingehalten werden.

An der Rezeption, die im Wechsel durch mehrere Personen genutzt wird, sind die Mitarbeiter*innen angehalten, einmal zu Beginn und einmal zum Ende ihrer Arbeitszeit Kontaktflächen (Tastaturen, Schreibtischplatten, Türklinken etc.) mit einem Desinfektionsmittel zu reinigen.