



Hygienekonzept

KOMM MIT RAUS

Stand: 15.05.2021

1. Grundlagen

Im unternehmerischen Bereich sind die Organisationen zusätzlich aufgefordert, einen Plan zum Management von Pandemien zu erstellen, selbst wenn der Eintritt einer Pandemie, der Verlauf und die Auswirkungen nicht vorhersehbar sind. Es geht darum, verschiedenen Szenarien vor Eintritt einer Pandemie durchzuspielen, damit die Reaktionszeit der Unternehmen auf eine Pandemie verkürzt wird und somit eine Eindämmung erfolgreicher verlaufen kann.

Dabei sind die Erfahrungen der Gesundheitsämter und gesetzlichen Vorgaben der Bundes- und Landesregierungen aktueller oder vergangener Pandemien mit einzubeziehen.

Dieses Hygienekonzept ist Ergebnis eines dynamischen Prozesses und **muss regelmäßig an neuen Vorgaben der Bundes- und Landesregierung Baden-Württemberg und des Robert Koch Institutes (RKI) angepasst** werden - spätestens jedoch im Falle einer neu auftretenden Pandemie.

Dieses Hygienekonzept bezieht sich ausschließlich auf KOMM MIT RAUS und deren Arbeits- und Wirkungskreis.



2. Ziele des Hygienekonzepts

Ziele sind:

- die Gesundheit von allen Teilnehmenden und allen Mitarbeitenden zu erhalten und zugleich
- die Bundes- und Landesregierung mit ihren gesetzlichen Vorgaben sowie die Gesundheitsämter beim Eindämmen einer Pandemie zu unterstützen und die Möglichkeit von Neuinfektionen zu verringern,
- falls eine Neuinfektion im Zuge der Tätigkeit des Unternehmens aufgetreten ist, deren Ursprung transparent und nachvollziehbar zu machen.

Es besteht eine sogenannte „Mitwirkungspflicht“:

Grundsätzlich können die Behörden einen Bußgeldkatalog bei nicht Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben herausgeben und grobe Verstöße können strafrechtlich verfolgt werden.

KOMM MIT RAUS hat auch eine Meldepflicht gegenüber dem zuständigen Gesundheitsamt bei Bekanntwerden einer Infektion von Mitarbeitenden oder Teilnehmenden während einer Veranstaltung.

Wir verweisen hier auf die „Meldepflicht“ gegenüber den Behörden.

3. Catering, Umgang mit Lebensmitteln und Zubereitung von Speisen

- Die Zubereitung von Lebensmitteln und der Umgang damit birgt ein großes Potential für Übertragungen.

Handlungsanweisungen

- **Beim Einkauf** von Lebensmitteln seitens KOMM MIT RAUS müssen die hygienischen Vorschriften eingehalten werden.
- Die **verderbliche Verpflegung** z.B. Brot oder ähnliches muss in verschließbaren Behältnissen aufbewahrt werden.
- Generell sind verderbliche Lebensmittel kühl zu lagern.
- Bei Gemüse und Obst gelten die altbekannten Regeln wie bei Reisen ins Ausland wie z.B. Afrika, Indien „**peel it, cook it or forget it!**“
- Beim Zubereiten der Verpflegung muss ein **gesonderter Raum** oder Bereich zur Verfügung stehen.
- In diesem Bereich dürfen sich max. zwei Personen aufhalten, die vorher festgelegt wurden.
- Bei der **Zubereitung der Speisen** müssen folgende hygienische Maßnahmen eingehalten werden
 - Tragen von Einmalhandschuhen
 - Tragen von Mund und Nasen Abdeckung
 - Das Servieren der Speisen darf ebenfalls nur das Küchenteam vornehmen. Dabei müssen Handschuhe und ggf. Mundschutz getragen werden.
 - Das Abräumen und weiter versorgen des gebrauchten Geschirrs können andere Personen übernehmen, die ebenfalls Einmalhandschuhe tragen müssen.
- Es sollte entweder Einmal-Besteck und Geschirr benutzt werden oder sichergestellt werden, dass eine Spülmaschine, die mind. bei 60 Grad reinigt, vorhanden ist.
- Ein Spülen von Gläsern per Hand mit **45° heißem Wasser** ist zulässig:
<https://www.dehogabw.de/informieren/dehoga-nachrichten/2020/aenderung-der-corona-verordnung-gaststaetten.html>



Ausnahme:

Wenn gewährleistet werden kann, dass das per Hand gespülte Geschirr und Besteck anschließend für mind. 3 Minuten in > 60 Grad heißem Wasser zusätzlich desinfiziert werden kann. Beim Spülen müssen unbedingt Einmalhandschuhe getragen werden. Wir werden dies in der Outdoorküche mit einem zentralen Topf umsetzen. Es ist möglich, die eigene mitgebrachte **Tasse** zu benutzen. Das muss jedoch gut gekennzeichnet werden z.B. durch Aufschrift des Namens und darf kein Kontakt zu Geschirr zu anderen Teilnehmer*innen oder Lehrtrainer*innen haben. Nach Gebrauch muss die eigene Tasse umgehend in der eigenen Tasche verstaut werden.

Nach der Zubereitung der Speisen ist die Küche bzw. der dafür vorgesehene Bereich incl. Kontaktflächen und Oberflächen gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Dies erfolgt ausschließlich durch das fest eingeteilte Küchenteam.

4. Material, Leih- und Übungsmaterial

- **Generell stellt Material gleich welcher Art, das bei Veranstaltungen eingesetzt wird und zu dem mehr als nur eine Person Kontakt hat, einen potenziellen Übertragungsweg dar.**

Handlungsanweisungen

- Vor dem Packen von Material Hände desinfizieren oder sorgfältig mit Seife waschen oder Einmalhandschuhe tragen.
- Gründliches Desinfizieren nach der Veranstaltung von benutztem Material
- „Quarantäne“ von Material, wenn ein angemessenes Desinfizieren des Materials auf Grund der Oberfläche (keine glatte Oberfläche) nicht möglich ist, muss das Material so verwahrt werden, dass es den Teilnehmenden nicht mehr zugänglich ist.

Die Zeit der Quarantäne richtet sich nach

- Grad der Feuchtigkeit des Materials
- In welcher Form hatten Personen Kontakt zu z.B. dem Seil mit schweißfeuchten Händen an einem warmen Tag oder mit Handschuhen an einem kälteren Tag.
- Außentemperatur und Klima - bei feuchtem warmem Klima können die Viren am längsten überleben.
- Wahl des Quarantänebereichs: Es sollte ein gut durchlüfteter Bereich sein, der außerhalb des Publikumsverkehrs ist. Ein ausreichender Abstand zwischen den einzelnen Materialien muss gewährleistet sein.

Richtig desinfizieren

Einsprühen

Zum Reinigen von Oberflächen solle generell Desinfektionsmittel zum Sprühen benutzt werden. Das Desinfektionsmittel sollte auf die zu bekämpfenden Viren oder Bakterien getestet sein.

Warten

Jedes Desinfektionsmittel hat seine spezifische Einwirkzeit, damit die Viren und Bakterien zu 99,9 % abgetötet werden können ☒ Die Einwirkzeit ist auf dem Desinfektionsmittel vermerkt.

Wischen

Die abgetöteten Viren lösen sich nicht in Luft auf und müssen zusätzlich noch von der Oberfläche beseitigt werden. Dafür geeignet sind entweder Einmal-Papiertücher oder Lappen, die nach Gebrauch bei mind. 60 Grad gewaschen werden müssen.





Wahl des Desinfektionsmittels für Hände Bei der Wahl des Desinfektionsmittels für Hände muss darauf geachtet werden, dass dieses nicht nur gegen Bakterien, sondern auch gegen Viren wirkt.

Zum Vorgehen gegen die aktuellen Corona Viren reicht laut Studien des RKI das „einfachste“ Desinfektionsmittel. Folgendes muss auf dem Produkt vermerkt sein: **„Begrenzt viruzid - Basis sind Alkohole mit dem Wirkungskreis A ½ -1 mit einer Einwirkungszeit von 30 -60 Sekunden“**.

Laut einer Studie des RKI ist trotz allem das regelmäßige sorgfältige Händewaschen mit Seife von mind. 20 Sekunden die bisher immer noch wirksamste Methode. Das Desinfektionsmittel entfernt keinen Schmutz und ersetzt keine Reinigung!

5. Spezielle Maßnahme zur Durchführung von Veranstaltungen

- Kontakt mit Behörden aufnehmen und über aktuelle gesetzliche Bestimmungen informieren
- Aktuelle Maßnahmen als Info an Teilnehmende schicken
- Zusätzliche Hygienemaßnahmen von Teilnehmenden bescheinigen lassen (z.B. Schnelltests, Kontaktdaten für Gesundheitsamt, usw.)

6. Aufhebung des Datenschutzes zur Weitergabe von Daten an Gesundheitsämter

Personen, die im weitesten Sinne mit der infizierten Person Kontakt hatten, werden über die zuständigen Gesundheitsämter der einzelnen Bundesländer kontaktiert und über das weitere Vorgehen aufgeklärt, da die Richtlinien von Bundesland zu Bundesland verschieden sein können. Voraussetzungen zur Weitergabe der Kontaktdaten der Teilnehmenden - **das betrifft auch die Mitarbeitenden von KOMM MIT RAUS** - egal ob bei ein- oder mehrtägigen Veranstaltungen von unserer Seite, ist das **Unterschreiben einer Aufhebung der Datenschutzerklärung** seitens der Teilnehmenden sowie der Mitarbeitenden notwendig.

Diese Erklärung wird mit einem Beiblatt zur “Information der aktuellen hygienischen Maßnahmen von KOMM MIT RAUS in Zeiten der Pandemie“, von uns an die Teilnehmenden und Mitarbeitenden weitergeleitet. Dieses muss vor der Veranstaltung unterschrieben bei uns vorliegen.

Hintergrund sind kurze Wege und eine kurze Reaktionszeit, damit die Gesundheitsämter reagieren können und eine mögliche Ausbreitung zeitnah erfassen, nachvollziehen und eindämmen können. Ob jede*r Teilnehmende ein gesondertes Formblatt zum Unterschreiben bekommt oder eine gesonderte Teilnehmerliste mit entsprechenden Unterschriften von den Schulen und Unternehmen selbst erstellt wird, ist uns überlassen. Die Unterschriften müssen uns vor Beginn der Veranstaltung vorliegen.

Hiermit erkläre ich mich einverstanden, dass KOMM MIT RAUS im Falle einer bestätigten Infektion einer Person an Covid-19 bei einer Veranstaltung von KOMM MIT RAUS folgende persönliche Daten von mir an das zuständige Gesundheitsamt übermitteln darf:

- Datum oder Zeitraum der Veranstaltung
- Vorname, Name
- Mobiltelefon-Nummer (oder Nummer, unter ich am besten erreichbar bin)



- Wohnort und Postleitzahl

Ich bestätige zudem, dass ich die hygienischen Vorgaben von KOMM MIT RAUS gelesen und verstanden habe.

Ich bin mit den hygienischen Maßnahmen und den Konsequenzen bei Nichteinhaltung der hygienischen Vorgaben, nämlich dem Ausschluss von der Veranstaltung, von meiner Seite einverstanden.

Zudem versichere ich, dass ich aktuell nicht an Corona erkrankt bin oder spezifische Symptome zeige oder in den letzten 14 Tagen engen Kontakt zu einer an Corona erkrankten Person hatte.

Ich versichere, dass ich im Infektionsfall meinen Aufenthalt abbreche und umgehend eine medizinische Versorgung in Anspruch nehme.

7. Nichteinhaltung der hygienischen Vorgaben

Bei einer groben Verletzung der hygienischen Vorgaben kann dies zum Ausschluss von der Veranstaltung führen. Die strafrechtlichen Konsequenzen müssen Mitarbeitende und Teilnehmende selbst tragen. Eine Rückerstattung von versäumter Veranstaltungszeit auf Grund einer Verletzung der hygienischen Maßnahmen ist nicht möglich.

8. Aufbewahrungspflicht/ Vorlagepflicht des Hygienekonzepts

Das Schutz- und Hygienekonzept, ggf. einschließlich eines Parkplatzkonzepts, ist schriftlich zu fixieren und auf Verlangen der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde oder einer sonstigen Sicherheitsbehörde vorzuzeigen. Es muss daher im Büro zumindest in digitaler Form vorhanden sein.