

Hygienekonzept

Haus Maria Immaculata

1. Einleitung

Die Einhaltung von hygienischen Gesichtspunkten ist von großer Bedeutung, um das Wohlbefinden und die Gesundheit von Gästen und Mitarbeitenden zu sichern.

Die aufgeführten Maßnahmen haben das Ziel, Erkrankungen zu vermeiden und der Gesunderhaltung des Menschen und der Umwelt zu dienen sowie übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern.

Die wichtigsten Hygienemaßnahmen in den Einrichtungen sind:

- richtige Händehygiene
- richtige Verwendung von Schutzhandschuhen, sowie Mund- und Nasenschutz
- Einhaltung des Reinigungs- und Desinfektionsplanes
- Organisatorische Hygienemaßnahmen
- Information der Mitarbeiter
- Arbeitsplatzgestaltung

Dieses Hygienekonzept wurde entwickelt, um die aufgrund der Corona-Krise erforderlichen Hygienemaßnahmen sicher zu stellen. Es wird nach Eindämmung der Corona-Infektionen überprüft und ggf. angepasst.

2. Händehygiene und Hautschutz

Die Händehygiene bildet den weitaus wichtigsten Teil der Standardmaßnahmen, weil die meisten erworbenen Infektionserreger über direkten Kontakt und vorwiegend durch die Hände übertragen werden.

Händehygiene umfasst:

- Hände desinfizieren
- Hände waschen
- Hände pflegen und Haut schützen

Hände gehören zu den größten Infektionsüberträgern. Ziel ist es daher, zu verhindern, dass Personen infiziert und Erreger verbreitet werden. Gleichzeitig schützt die Händedesinfektion vor Schmierinfektion.

Die Hände sind aus dem Gesicht fernzuhalten. Husten und Niesen soll in die Armbeuge erfolgen.

2.1 Händewaschen

Das Händewaschen ist eine Maßnahme, um grobe Verschmutzungen zu entfernen. Regelmäßiges gründliches Händewaschen kann zum Infektionsschutz beitragen.

Den Mitarbeitern und Gästen ist durch Aushängen bewusstgemacht (Anlage 1), dass die Hände von allen Seiten bis zum Handgelenk mit Seife einzureiben und 20-30 Sekunden unter fließenden Wasser zu verteilen sind. An den Waschgelegenheiten sind Seife und Papierhandtücher positioniert.

Hände müssen regelmäßig gewaschen werden, insbesondere

- vor und nach dem Anlegen der Atemschutzmasken / Mundschutz
- nach dem Ablegen von Schutzhandschuhen
- vor der Einnahme von Lebensmitteln
- vor der Zubereitung von Lebensmitteln
- vor dem Ausräumen der Spülmaschine
- wenn die Hände sichtbar verschmutzt, verschwitzt, klebrig oder mit Sekret in Verbindung gekommen sind

2.2 Händedesinfektion

In unserem Bildungshaus wird den Mitarbeitenden und Gästen an folgenden Stellen Desinfektionsmittel zur Verfügung gestellt

- An allen Sanitärbereichen
- Am Empfang/Anmeldung
- Vor den Speisesälen
- Vor den Seminarräumen
- Das Desinfektionsmittel ist zu verwenden, wenn keine Möglichkeit zum Händewaschen mit Wasser und Seife besteht.

Hierbei wird darauf hingewiesen, dass das Desinfektionsmittel gründlich auf allen Hand- und Fingerflächen einschließlich Handgelenken verrieben wird.

Die Gäste und Mitarbeiter sind angehalten, die Hände bei folgenden Anlässen zu desinfizieren:

- vor Kursbeginn, nach Pausen und Toilettenbesuchen
- vor und nach dem Anlegen der Atemschutzmasken
- nach dem Ablegen von Schutzhandschuhen
- vor der Einnahme von Lebensmitteln
- vor der Zubereitung von Lebensmitteln
- vor dem Ausräumen der Spülmaschine

3. Persönliche Schutzausrüstung

Allgemeines:

- Persönliche Schutzausrüstung (PSA) und Arbeitsbekleidung wird ausschließlich personenbezogen benutzt.
- Die personenbezogene Aufbewahrung von Arbeitsbekleidung und PSA getrennt von der Alltagskleidung ist möglich.
- Es ist sichergestellt, dass Arbeitsbekleidung regelmäßig gereinigt wird.

3.1 Atemschutzmaske / Mundschutz

- Der Atemschutz / Mundschutz hat generell die Aufgabe, vor in der Atemluft befindlichen Schadstoffen (z. B. auch Mikroorganismen, Viren) zu schützen. Wie gut sie das macht, hängt von ihren partikelfiltrierenden Eigenschaften ab.
- Der Atemschutz / Mundschutz dienen zum einen dem Gegenüber vor Tröpfcheninfektion zu schützen und zum anderen die Schmierinfektion durch Selbstverschuldung (Griff ins Gesicht) möglichst zu verhindern.
- Eine Pflicht zum Tragen einer Mund- und Nasenschutzmaske besteht immer dann, wenn der Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Personen nicht durchgehend gewährleistet werden kann.
- Im Speisesaal besteht die Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nasenschutzmaske außer am Sitzplatz.

3.1.1 Atemschutz/Mundschutz für Mitarbeitende

- Alle Mitarbeitende mit direktem Kundenkontakt sind angewiesen, geeigneten Mund-/Nasenschutz zu tragen. Dazu gehören insbesondere pädagogische Mitarbeitende, Mitarbeitende des Empfangs/der Anmeldung, der Hauswirtschaft, des Service und der Küche.
- Den Mitarbeitenden wird Atemschutz / Mundschutz zur Verfügung gestellt.

3.1.2 Atemschutz/Mundschutz für Gäste

- Die Gäste sind im Vorfeld einer Seminarveranstaltung darauf hinzuweisen, geeigneten Mund-/Nasenschutz mitzubringen. Sollte die vom Gast vergessen werden, stellt die Einrichtung geeignete Mund-/Nasenbedeckungen gegen Erstattung der Selbstkosten am Empfang/an der Anmeldung zur Verfügung.

3.2 Schutzhandschuhe

Der Gebrauch von Handschuhen ist eine ergänzende Maßnahme zur Händedesinfektion. Des Weiteren sind die Handschuhe bei Reinigungsarbeiten zu tragen. Bei der Ausgabe von Speisen sind von den Mitarbeitenden Handschuhe zu tragen. Mitarbeiter, die Handschuhe verwenden, sind über nachfolgende Punkte informiert worden:

- Handschuhe nur so lange tragen wie nötig. Anderenfalls stauen sich im Handschuh Feuchtigkeit und Wärme und die Haut quillt auf.
- Handschuhe sind direkt nach Abschluss der Maßnahme zu entsorgen.
- Handschuhe müssen gewechselt werden, wenn sie beschädigt oder innen feucht geworden sind.
- Das Tragen von Handschuhen entbindet grundsätzlich nicht von der Notwendigkeit der Händedesinfektion.

Einmalhandschuhe werden für die Mitarbeitenden zur Verfügung gestellt.

4. Reinigungs- und Desinfektionsplan

- Der Reinigungs- und Hygieneplan dient der Sauberkeit und Infektionsprophylaxe. Er ist erstellt und liegt vor. In unserem Bildungshaus sind die in der Anlage „Hygiene- und Infektionsschutzstandards“ zur CoronaSchVO NRW genannten Vorgaben für Gastronomie und Beherbergungsbetriebe berücksichtigt. Die hauswirtschaftlichen Bereichsleitungen prüfen, ob die Reinigungsintervalle aus aktuellem Anlass einer Anpassung bedürfen. Die Anpassungen sind schriftlich zu fixieren und mit dem Mitarbeitenden bzw. den Reinigungsfirmen abzustimmen.
- Ausreichende Reinigung und Hygiene ist vor allem in Sanitäreinrichtungen und Gemeinschaftsräumen gewährleistet, ggf. durch Anpassung der Reinigungsintervalle.
- Seminarräume, öffentliche Verkehrsflächen, allgemein zugängliche Sanitärräume und Toiletten sind täglich mit geeigneten und zertifizierten Reinigungsmitteln zu reinigen. Gleiches gilt grundsätzlich für Gästezimmer. Bei kürzeren Aufenthalten oder auf Wunsch des Gastes kann diese auch ausschließlich nach Abreisen erfolgen.
- Die Türklinken, Stuhllehnen, Tische, Geländer, Empfangstresen in der Einrichtung werden in täglichem Rhythmus gereinigt und desinfiziert.
- In Verwaltungs- und Bürobereichen erfolgt die Reinigung mindestens zweimal wöchentlich.
- Wird der eigene Arbeitsplatz von mehreren Personen im Wechsel genutzt, sind nach Erledigung der Arbeitsaufgabe und dem Verlassen des Arbeitsplatzes Büroausstattungen (Telefon, Tastatur u.a.) vom Mitarbeiter selbst zu desinfizieren.
- Das Hygienekonzept von Küche und Speisesaal basiert auf den Regelungen des HACCP und den entsprechenden Vorschriften, die anzuwenden und zu überprüfen die verantwortlichen Beschäftigten angehalten sind.

- Sprüh-/Desinfektionsmittel sind zur Desinfektion an festen Plätzen im Bürobereich zugänglich.

5. Organisatorische Hygienemaßnahmen

5.1 Allgemeines

- Die Belegungsdichte von Arbeitsbereichen und gemeinsam genutzten Einrichtungen sind durch Maßnahmen zur zeitlichen Entzerrung (versetzte Arbeits- und Pausenzeiten, Homeoffice, ggf. Schichtbetrieb) verringert. Dort wo es erforderlich ist sind Leitsysteme für die Personenströme mit entsprechenden Abstandsmarkierungen an den erforderlichen Stellen installiert.
- Bei der Aufstellung von Schichtplänen wird zur weiteren Verringerung innerbetrieblicher Personenkontakte darauf geachtet, möglichst dieselben Personen zu gemeinsamen Schichten einzuteilen.
- Bei Beginn und Ende der Arbeitszeit wird durch geeignete organisatorische Maßnahmen vermieden, dass es zu einem engen Zusammentreffen mehrerer Mitarbeitender (z.B. bei Zeiterfassung, in Umkleieräumen, Waschräumen und Duschen etc.) kommt.
- Ein Sicherheitsabstand von mindestens 1,50 zwischen Personen ist grundsätzlich zu jeder Zeit einzuhalten. Dies gilt auch für den Aufenthalt in Kurs-/Seminarräumen.
- Körperkontakt (insbesondere Händeschütteln) ist zu vermeiden.

5.2 Check-In/Check-Out

- Beim Check-In/Check-Out ist der Anmeldebereich mit entsprechenden transparenten Schutzwänden versehen. Erforderliches Schreibgerät wird in zwei Schalen bereitgestellt: 1. Schale: desinfiziertes Schreibgerät. 2. Schale benutze Schreibgeräte. Diese sind nach Nutzung zu desinfizieren und in die 1. Schale zu legen. Geräte, Medien und sonstige Gegenstände sind nur in desinfiziertem Zustand auszugeben und sofort nach Rückgabe zu desinfizieren.

5.3 Zutritt zu den Kurs-/Seminarräumen und zu den Speiseräumen sowie Nutzung

- Die Größen der Seminar- und Speiseräume bestimmen die maximale Anzahl von Personen, die sich in diesem Raum aufhalten darf.
- Die Seminar- und Speiseräume sind stündlich kräftig zu lüften.
- Von der Einrichtung zur Verfügung gestelltes Schreibmaterial ist im desinfizierten Zustand zur Verfügung zu stellen.

5.4 Verpflegungsausgabe

- Es sind geeignete Vorkehrungen zur Hygiene und zur Steuerung des Zutritts sicher zu stellen.
- Um den Mindestabstand von 1,5m zwischen Personen einhalten zu können, werden je nach Anzahl der Teilnehmer und Kapazitäten der Speiseräume, die Pausenzeiten aufgeteilt und die Pausen sind dann nacheinander in kleinen Gruppen zu machen. Die Einteilung der Pausenzeiten für die Gruppen erfolgt durch das Belegungsmanagement der Einrichtung. Diese sind einzuhalten.
- In Pausen- und Speiseräumen ist ausreichender Abstand sichergestellt.
- Beim Stehkafee in den Seminarräumen stehen Pumpkannen zur Verfügung, die mit dem Ellbogen betätigt werden können. Ferner liegen Einmalhandschuhe bereit.
- In unserer Liboriusklause ist der Zugang geregelt.

5.5 Infektionsschutzmaßnahmen für die Belegung und Reinigung der Gästezimmer

- Die Gästezimmer werden entsprechend der Hygieneregeln gereinigt.

5.6 Anbringung von Bodenmarkierungen (1,5 m Abstand) in folgenden Bereichen:

- Vor dem Empfang/der Anmeldung

5.7 Anbringung von Beschilderungen und Hinweisen auf Hygienemaßnahmen:

- Markierung an den Aufzügen – nur einzeln zu benutzen.
- - Folgende Hinweise und Informationen sind in den folgenden Bereichen ausgehängt:
 - Hinweise zum richtigen Händewaschen: Sanitärräume
 - Verhaltensregeln für die Einrichtung: Empfang, Türen zu den Kurs- / Seminarräumen und Speiseräumen

5.8 Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

Mitarbeitende und Gäste mit entsprechenden Symptomen werden aufgefordert, das Bildungshaus umgehend zu verlassen bzw. zu Hause zu bleiben.

- Die betroffenen Personen sind angehalten, sich umgehend zunächst telefonisch zur Abklärung an einen behandelnden Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden.

6. Information

6.1 der Mitarbeitenden

- Einheitliche Ansprechpartner sind vorhanden und der Informationsfluss ist gesichert.
- Die Mitarbeiter sind über die eingeleiteten Präventions- und Arbeitsschutzmaßnahmen umfassend informiert.
- Schutzmaßnahmen werden erklärt und Hinweise verständlich (auch durch Hinweisschilder, Aushänge, Bodenmarkierungen etc.) gemacht.
- Auf die Einhaltung der persönlichen und organisatorischen Hygieneregeln (Abstandsgebot, „Hust- und Niesetikette“, Handhygiene, PSA) wird hingewiesen.
- Den Mitarbeitenden ist untersagt, Kundentoiletten zu benutzen.
- Die Mitarbeiter sind angewiesen, sich nur in ihrem zugewiesenen Arbeitsbereich aufzuhalten und auf der entsprechenden Etage zu bleiben.

6.2 der Teilnehmenden/Gäste

- Auf gewünschte und notwendige Verhaltensweisen und Verhaltensänderungen der Gäste ist durch entsprechende schriftliche Hinweise wie Infopapiere und Aushänge hinzuweisen.
- Jeder Teilnehmende wird vor der Anreise über die bestehenden Hygieneregeln informiert. Er wird aufgefordert, einen Mund-/Nasenschutz mitzubringen.

7. Hygiene durch Arbeitsplatzgestaltung

7.1 Allgemeines

- Mitarbeitende halten ausreichend Abstand (mindestens 1,5 m) zu anderen Personen.
- Wo dies auch durch Maßnahmen der Arbeitsorganisation nicht möglich ist, werden alternative Schutzmaßnahmen ergriffen, z.B. Tragen von Atemschutz(Mundschutz).
- Am Empfang sind transparente Abtrennungen (Spuckschutz) installiert.
- Büroarbeitsplätze sind aktuell Einzelarbeitsplätze.
- Werkzeuge und Arbeitsmittel (auch Handy, Notebook und Maus) werden nach Möglichkeit personenbezogen verwendet. Wo das nicht möglich ist, wird eine regelmäßige Desinfektion vor der Übergabe an andere Personen durchgeführt.
-

7.2 Sicherstellung ausreichender Schutzabstände

- Die Nutzung von Verkehrswegen (u.a. Treppen, Türen, Aufzüge) ist so angepasst, dass ausreichender Abstand eingehalten werden kann.
- Aufzüge werden nur einzeln benutzt (Hinweisschild).
- Wo erfahrungsgemäß Personenansammlungen entstehen (Zeiterfassung, Speiseräume, Empfang, Aufzüge etc.) sind Schutzabstände der Stehflächen, z.B. mit Klebeband markiert worden.
- An Toilettentüren ist von außen ein Hinweis angebracht, dass WC- und Waschräume nur einzeln betreten werden dürfen.