



Schutz- und Hygienekonzept

Zum Schutz unserer Besucher*innen und Mitarbeite*innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Grundsätzlich ist Folgendes einzuhalten:

Die Besucherzahl ist auf 10 Personen begrenzt.

Die Kontaktdaten der Personen sind zu dokumentieren.

Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher.

Beim Betreten des Jugendhauses und auf den Laufwegen muss eine qualifizierte Mund-, Nasenbedeckung getragen werden.

Regelmäßige Belüftung der Innenräume mit Frischluft.

Die Regeln der Nies- und Hustetikette sind einzuhalten.

Personen mit Atemwegs-Symptomen halten wir vom Jugendhaus fern.

Bei Verdachtsfällen (z.B. bei Fieber) wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an.

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

Unterweisung der Mitarbeiter*innen über die Abstandsregeln.

Anbringen von Markierungen der Sitzbereiche, Markieren von Bewegungsbereichen der Mitarbeiter*innen und der Besucher.

Aushang von Hinweisschildern im Jugendhaus.

Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln.

2. Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung

Beim Betreten des Jugendhauses und auf den Laufwegen muss eine qualifizierte Mund-Nasen-Bedeckung (FFP2 o.ä.) getragen werden. Einfache Stoffmasken reichen nicht aus.

Bereitstellung von Mund-Nasen-Bedeckung und Schutzhandschuhen.

3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

Auffordern der Mitarbeiter*innen, dass Personen mit entsprechenden Symptomen das Jugendhaus zu verlassen haben 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. Hygiene

Aushang von Anleitungen zur Handhygiene.

Bereitstellung von hautschonender Seife.

Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung.

Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Handdesinfektion in rückwärtigen Bereichen.

Bereitstellung von Einweghandschuhen.

Die Regeln der Nies- und Hustetikette sind einzuhalten (siehe Aushang).

5. Steuerung und Reglementierung Besucherverkehrs

Anbringen von Bodenmarkierungen und Hinweisschildern.

Getrennter Ein- und Ausgang.

Kontrolle der maximalen Besucherzahlen von 10 Personen.

6. Küche

Aushang von Anleitungen zur Handhygiene.

Bereitstellung von hautschonender Seife .

Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Handdesinfektion.

Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung.

Bereitstellung von Einweghandschuhen.

Maximal 2 Personen und Sicherstellung eines ausreichenden Abstands.

Hygienemaßnahmen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V., Sektion Schleswig-Holstein sind zu beachten.

7. Arbeitsplatzgestaltung

Besetzung des Büros und der Küche muss so gestaltet sein, dass ausreichend Abstand zu anderen Personen eingehalten werden kann (mind. 1,5 m).

Personenbezogene Verwendung von Werkzeugen und Arbeitsmitteln .

Bereitstellung von Schutzhandschuhen.

8. Umgang mit Spielen und Spielgeräten

Beim Brett-/Kartenspielen muss ein Mindestabstand von 1,5m eingehalten werden. Ist dies nicht möglich muss eine Mund-Nasen-Bedeckung getragen werden.

Das Tragen von Handschuhen ist zu empfehlen.

Das Spiel sowie die Spielfiguren/Karten müssen danach desinfiziert werden.

Beim Spielen von Billiard, Air Hockey, Darts usw. ist ein Mindestabstand von 1,5m einzuhalten.

Ist dies nicht möglich muss eine Mund-Nasen-Bedeckung getragen werden.

Die Spielgeräte sind danach zu desinfizieren.

Bei Ballspielen sollte auch ein Mindestabstand von 1,5m eingehalten werden.

Die Hände sind in geregelten Abständen zu reinigen.

9. Film- und Spielenachmittage/-abende

Die Besucherzahl ist auf 10 Personen begrenzt.

Die Kontaktdaten der Personen sind zu dokumentieren.

Der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Personen im Sitzbereich wird sichergestellt.

10. Essen und Trinken

Es ist sicherzustellen, dass nur eigene Gefäße mit Essen und Trinken benutzt werden und nicht weiter gereicht werden.

Hygienemaßnahmen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V., Sektion Schleswig-Holstein sind zu beachten.

11. Zutritt betriebsfremder Personen

Neben den Besucher*innen ist auch der Zutritt von betriebsfremden Personen (z.B. Handwerkern) zu dokumentieren.

12. Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation

Die Mitarbeiter*innen haben das Schutz- und Hygienekonzept gelesen.

Hinweisschilder und Markierungen sind angebracht.

Die Einhaltung der Abstandsregeln wird kontrolliert.

Neuerungen werden den Mitarbeiter*innen mitgeteilt.

Frau Sabrina Müller kontrolliert die Umsetzung des Hygienekonzeptes.

13. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

Regelmäßige Belüftung der Innenräume mit Frischluft.

Aushang der Hygieneregeln.

Regelmäßige Reinigung von häufig berührten Flächen.

Regelmäßige Reinigung der Sanitäreinrichtungen.

Tägliches Reinigen der Türgriffe.

Anpassung der Reinigungsintervalle.

Westerrönnfeld, 08.03.2021

Ort, Datum



Unterschrift – Frauke Zocher - Geschäftsführung

Unsere Ansprechpartnerin zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Frauke Zocher

Tel. / E-Mail: 830300 / fraukezocher@online.de