

Hygienekonzept für die FZLO

Freizeitstätten GmbH

Stand 19.10.2020

Mit Hygiene gegen das Coronavirus

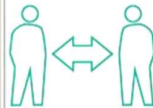
Vorbeugung



regelmäßig mit Seife
die Hände waschen
▶ nicht vergessen:
Handrücken und
zwischen den Fingern



nicht mit Händen
ins Gesicht fassen



ca. 2 Meter Abstand
zu möglicherweise
Erkrankten halten



Räume
regelmäßig
lüften



keine persönlichen
Utensilien wie
Besteck oder
Handtücher teilen

bei Verdacht auf Erkrankung

Kontakt und Nähe zu
Anderen vermeiden
▶ zu Hause bleiben



draußen Mund-Nasen-
Schutz tragen und diesen
bei Durchfeuchtung
wechseln ▶ zum Schutz
Anderer beim Husten/Niesen



keinem die
Hand geben



vor dem Gang in die Arztpraxis
▶ erst anrufen, um
Ansteckung anderer
Patienten zu vermeiden



in Einwegtaschentuch oder
die Armbeuge niesen und
husten, dabei von
Anderen wegrehen
▶ danach Hände waschen



dba • 100669 Auswahl Quelle: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung

Inhaltsverzeichnis

Allgemeines	Seite 3
Gestaltung des Arbeitsplatzes	Seite 4
Werkzeuge und veranstaltungsspezifische Arbeitsmittel	Seite 5
Gastronomie und Barbereich	Seite 6
Reinigung	Seite 7
Pausen- und Sanitärräume	Seite 8
Besondere Schutzmaßnahmen bei Veranstaltungen	Seite 9
Zusammenarbeit mit Partnern, Künstlern, etc.	Seite 10
Handlungsanweisung bei Verdachtsfällen	Seite 12
Wichtige Rufnummern	Seite 13
Schlusswort	Seite 14

Allgemeines

Die aktuelle Corona-Pandemie trifft sowohl uns als Beschäftigte der Stadthalle Limbach-Oberfrohna, als auch Partner, Dienstleister und Gäste. Da hier eine Gefahr für die Gesundheit besteht, müssen klare Regeln aufgestellt und eingehalten werden, um eine eventuelle Infektion zu vermeiden.

Die nachfolgend beschriebenen Schutzmaßnahmen verfolgen das Ziel, durch die Unterbrechung der Infektionsketten, die Gesundheit von Beschäftigten und Gästen zu sichern. Dabei ist die Rangfolge von technischen über organisatorischen bis hin zu personenbezogenen Schutzmaßnahmen zu beachten (TOP-Prinzip).

Unabhängig der nachfolgenden Regeln, gelten drei klare Grundsätze:

1. Unabhängig der betrieblichen Hygienemaßnahmen, werden im Zweifelsfall, insofern der Sicherheitsabstand nicht eingehalten werden kann, Mund- und Nasenbedeckung zur Verfügung gestellt und getragen.
2. Mitarbeiter, welche respiratorische Symptome aufweisen, werden bis zur Sicherstellung des Gesundheitszustandes nicht in den betrieblichen Ablauf integriert.
3. Es wird auf regelmäßiges Händewaschen sowie Desinfizieren hingewiesen.

Alle nachfolgenden Regeln müssen zwingend an alle Mitarbeiter weitergegeben und durchgesetzt werden. Eine innerbetriebliche Kontrolle erfolgt sowohl durch den Geschäftsführer, als auch durch die jeweiligen Abteilungsleiter.

Eine gesonderte Unterweisung wird durchgeführt.

Gestaltung der Arbeitsplätze

Im Folgenden werden die Hygienemaßnahmen an den einzelnen Arbeitsplätzen beschrieben.

Büroarbeitsplätze:

- Es wird weitestgehend versucht, Büroarbeiten im Homeoffice auszuführen
- Alle einzelnen Büroarbeitsplätze werden so ausgerichtet, dass Schutzabstände von mind. 1,5m realisiert werden können.
- Alle Arbeitsplätze werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert
- Hierzu zählen auch Eingabegeräte wie Tastaturen, Mäuse, Drucker, etc.
- Ein regelmäßiger Luftaustausch wird gewährleistet
- Alle dienstlichen Beratungen werden entweder mit Schutzabständen oder mit dem Tragen von Schutzmasken realisiert
- Die Anwesenheit der Mitarbeiter wird dokumentiert

Ticketschalter und Kundenservice:

- Der Zutritt für Kunden des Ticketservice ist nur begrenzt gestattet (max. 3 Personen)
- Ein Desinfektionsspender wird im Eingangsbereich aufgestellt
- Das Tragen von Mund- und Nasenschutz wird zwingend durchgesetzt
- Kunden mit respiratorischen Symptomen haben keinen Zutritt
- Die Sicherheitsabstände von 1,50m werden kenntlich auf dem Boden markiert
- Der Arbeitsplatz wird mit einer Schutzscheibe ausgestattet, um auch hier eine Tröpfcheninfektion zu vermeiden.
- Alle Berührungspunkte und Oberflächen werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert

Haustechnik und Veranstaltungstechnik:

- Alle Arbeiten, welche mehrere Mitarbeiter erfordern, werden mit Schutzabständen realisiert
- Insofern dies nicht realisiert werden kann, ist das Tragen einer Mund- und Nasenbedeckung Pflicht.

- Sämtliche Werkzeuge und Arbeitsgeräte werden nach jedem Einsatz gereinigt und desinfiziert

Werkzeuge und Veranstaltungsspezifische Gegenstände

Neben den allgemeinen Schutzmaßnahmen zur Hygiene, müssen auch sämtliche Arbeitsgeräte sowie veranstaltungsspezifische Gegenstände nach jedem Einsatz gereinigt und desinfiziert werden.

Hierzu zählen unter anderem:

- Veranstaltungsmöbel (Tische, Stühle, etc.)
- Leitern und Hebebühne
- Mikrofone
- Laptops und Bildschirme
- Lautsprecher
- Werkzeuge wie Hammer, Schraubenschlüssel, etc.
- Dienstfahrzeuge
- Kabel
- Podeste

Zudem müssen bei gemieteten technischen Gegenständen Maßnahmen getroffen werden, um auch hier eine Infektionskette zu unterbinden. Darunter zählen zum Beispiel:

- Das Aufsetzen einer Mikrofon-Schutzhaube, welche von Redner zu Redner gewechselt wird
- Das Festlegen einzelner Personen zum bedienen technischer Anlagen, wie Mischpulte, Kameras, Laptops, etc.
- Auflegen eines Tastenschutzes bei Laptops und Tastaturen

Hierfür werden für die einzelnen Veranstaltungen Gefährdungsanalysen, sowie Maßnahmen zur Hygiene getroffen.

Gastronomie und Barbereich

Das Einhalten der Personal- und Händehygiene hat in der Gastronomie, insbesondere bei der Zubereitung von Speisen und Getränken in Kombination mit dem Kontakt von Kunden, oberste Priorität.

Der wichtigste Grundsatz ist das regelmäßige Händewaschen. Dies gilt besonders:

- bei Dienstbeginn und vor dem Wechsel der Tätigkeit
- vor- und nach der Bearbeitung von rohem Fleisch, Ei, Fisch sowie rohen Pflanzlichen Lebensmitteln
- Bei Kundenkontakt
- Nach dem Anfassen verschmutzter Gegenstände
- Nach Beendigung von Reinigungsarbeiten
- Nach jeder Pause

Hierfür wird der Küchenbereich mit zusätzlichen Desinfektionsspendern ausgestattet.

Auch bei dem Umgang mit rohem Fleisch und Fleischprodukten, sollte grundsätzlich auf die Hygiene geachtet werden, besonders im Hinblick auf möglicherweise enthaltene Krankheitserreger. Dabei gelten folgende Richtlinien:

- Rohe Fleischprodukte und andere Lebensmittel müssen getrennt gelagert und zubereitet werden
- Gerätschaften und Oberflächen, welche zur Zubereitung von Speisen genutzt wurden, müssen gründlich gereinigt werden
- Rohe Fleischprodukte gründlich durchgaren
- Verpackungsmaterialien und Auftauwasser sofort entsorgen

Sowohl der Arbeitsbereich in der Küche, als auch der Barbereich und Kassenbereich, muss nach jeder Nutzung gründlich gereinigt werden.

Zudem muss bei der Zubereitung von Speisen und Getränken eine Mund- und Nasenbedeckung sowie Schutzhandschuhe getragen werden. Diese Hygiene-Schutzausrüstung ist regelmäßig zu wechseln.

Reinigung

Neben dem allgemeinen Reinigungsplan haben die Reinigungskräfte der Stadthalle, insbesondere zur Vorbeugung des Coronavirus, folgende Aufgaben:

<u>Reinigungsprozess</u>	<u>Reinigungsintervall</u>
Reinigung der Personaltoiletten	täglich
Reinigung der Türklinken	täglich
Reinigung der Handläufe	täglich
Reinigung der Schreibtische sowie Bürooberflächen	1x wöchentlich (Aufgrund von Homeoffice)
Reinigung der Oberflächen des Ticketschalters	täglich
Reinigung der Oberflächen im Pausenraum	täglich
Reinigung des Dienstfahrzeuges	1x wöchentlich
Kontrolle der Desinfektionsbehälter	1x Wöchentlich
Kontrolle der Seifenspender	1x wöchentlich

Der Reinigungskraft wird neben der Schutzausrüstung ein Reinigungsmittel mit desinfizierender Wirkung gestellt.

→ „Schnelldesinfektion“ der Fa. Becher

→ „Sensi – Health“ Desinfektionsgel der Fa. Makra

Bezüglich der Reinigung des Arbeitsplatzes ist jeder Mitarbeiter aufgerufen seinen Arbeitsplatz regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren. Dies gilt besonders, wenn Krankheitssymptome auftreten, bzw. Symptome in der eigenen Familie vorliegen.

Vor jeder Veranstaltung ist eine Rücksprache zu den aktuellen Hygiene- und Reinigungsmaßnahmen zu halten.

Gestaltung der Pausenräume

Der gemeinsame Aufenthalt in Pausenräumen wird so gestaltet, dass sich nicht zu viele Personen zur gleichen Zeit in einem Raum aufhalten und Sicherheitsabstände eingehalten werden. Speisen und Getränke werden nur einzeln zubereitet. Eine Aufteilung untereinander wird in jedem Fall vermieden. Sämtliches Geschirr sowie Besteck, Schüsseln, Gläser, etc. wird nur separat verwendet und muss regelmäßig gereinigt werden. Sämtliche Oberflächen, Küchengeräte, Geräte zur Lebensmittelaufbewahrung, etc. werden täglich gereinigt und desinfiziert.

Gestaltung der Sanitärräume

Sanitärräume werden so ausgestattet, dass eine regelmäßige und hautschonende Reinigung der Hände möglich ist. Zudem wird in jedem Sanitärraum ein Desinfektionsspender aufgestellt.

Über das regelmäßige und richtige Händewaschen wird mit Aushängen informiert.

Es wird eine maximale zulässige Personenzahl ermittelt, welche sich im sanitären Bereich aufhalten darf. Diese Anzahl wird mit Aushängen sowie mit den Reinigungskräften kommuniziert und durchgesetzt. Für einen regelmäßigen Luftaustausch, in den sanitären Bereichen, wird gesorgt.

Schutzmaßnahmen zur Durchführung von Veranstaltungen

Aufgrund der aktuellen Bekanntmachung des Landratsamtes Zwickau, vom 14.10.2020, ergeben sich folgende zusätzliche Maßnahmen:

- **es sind, unabhängig vom Hygienekonzept, max. 500 Personen zugelassen.**
- **Zusammenkünfte sind nur allein und mit dem eigenen Hausstand, mit Angehörigen eines weiteren Hausstandes oder mit bis zu 5 weiteren Personen zulässig**
- **Familienfeiern sind mit bis zu 50 Personen zulässig**
- **Betriebs- und Vereinsfeiern sind mit bis zu 25 Personen zulässig**
- **Großveranstaltungen über 1000 Personen sind untersagt**

Neben diesem Schriftstück, muss intern jede Veranstaltung separat, bezüglich den Hygieneanforderungen, angepasst werden.

Wichtige Betrachtungspunkte dazu sind:

- Art und Charakter der Veranstaltung
- Anzahl der zu erwartenden Personen
- Altersdurchschnitt der Gäste
- Eventuelle Risikogruppen
- Eventuelle Gäste mit respiratorischen Symptomen
- Veranstaltungsteilnehmer aus anderen Ländern
- Veranstaltungsteilnehmer aus Risikogebieten
- Bestuhlungsplan
- Einsatz der Lüftungsanlage
- Zubereitung von Speisen und Getränken
- Hygienemaßnahmen
- Art und Umsetzung der Kontaktnachverfolgung

Der Zutritt von Kunden und Gästen ist nur in Zusammenhang mit dem aktuellen Hygienekonzept und den darin enthaltenen Vorschriften gestattet. Alle Informationen zu den geltenden Hygieneregeln der FZLO-Freizeitstätten GmbH werden regelmäßig sowohl über digitale, als auch analoge Plattformen veröffentlicht.

Bestuhlungsplan und Kontaktnachverfolgung

Es wird speziell für jede Veranstaltung ein Bestuhlungsplan eingepflegt, nach welchem die Tickets verkauft bzw. die Plätze den geladenen Gästen (z.B. bei Tagungen oder Bällen) zugewiesen werden. Die sitzplatzbezogene Kontaktnachverfolgung wird demnach entweder beim Ticketkauf, oder bei der Einlasskontrolle durch analoge oder digitale Mittel vollzogen. Somit kann jedem Sitzplatz der verkauft bzw. besetzt wurde, ein Besucher inkl. Kontakt zugeordnet werden. Es muss der Name des Gastes, Telefonnummer oder Email Adresse sowie der Zeitraum des Aufenthaltes dokumentiert werden.

Bei Fremdveranstaltungen hat der Veranstalter dafür Sorge zu tragen, dass die Kontaktnachverfolgung vollzogen wird. Die Daten sind für die zuständigen Behörden vorzuhalten und nach Ablauf eines Monats zu vernichten.

Bei erfolgreicher Kontaktnachverfolgung kann der Sicherheitsabstand im Bestuhlungsbereich verringert werden. Außerhalb der Bestuhlung ist die Einhaltung des Sicherheitsabstandes von 1,50m bindend!

Zusammenarbeit mit Partnern, Dienstleistern, Künstlern und Freelancern

Sowohl im Veranstaltungsbetrieb, als auch im Normalbetrieb ist die Zusammenarbeit mit Drittfirmen, Freiberuflern, etc. unumgänglich. Demzufolge müssen auch hier klare Regeln aufgestellt werden, um eine Einbringung eventueller Krankheitserreger zu vermeiden. Unabhängig davon werden alle Fremddienstleister und Fremdveranstalter über die aktuellen Hygienemaßnahmen informiert.

Im Normalbetrieb

- Sämtliche Dienstleister wie z.B. Handwerker oder Wartungsfirmen, müssen vor Arbeitsantritt eine Information zu den ausführenden Arbeitskräften bezüglich der Namen und Gesundheitszustände abgeben.
- Es dürfen nur die firmeneigenen Werkzeuge und Maschinen verwendet werden
- Falls es doch zu einer Betriebsübergreifenden Verwendung von Arbeitsmitteln kommt, müssen diese im Nachgang gereinigt und desinfiziert werden

- Eine Zusammenarbeit mit den Mitarbeitern der FZLO ist nur unter den aktuellen Schutzmaßnahmen zulässig
- Den Dienstleistern sind ausreichend Waschgelegenheiten inkl. Desinfektionsmittel zu stellen
- Bei Anzeichen einer Erkrankung wird die Arbeit umgehend eingestellt und es dem jeweiligen Vorgesetzten gemeldet
- Es wird sowohl der Beginn der Arbeitsmaßnahme, als auch die Beendigung dokumentiert
- Für alle Dienstleister sind sowohl die Schutzmaßnahmen des Freistaates Sachsen, als auch das Hygienekonzept der FZLO bindend.

Im Veranstaltungsbetrieb

- Alle Fremdveranstalter müssen im Vorfeld ein Hygienekonzept bezüglich ihrer Aufführung einreichen und Rücksprache mit dem Personal der FZLO halten
- Sowohl das Fremdpersonal, als auch das Personal der FZLO müssen sich an die geltenden Schutz- und Hygienemaßnahmen halten
- Der Bestuhlungsplan darf nicht über die Schutzmaßnahmen hinaus verändert werden
- Es müssen alle Namen und Gesundheitszustände der Veranstaltungsbegleitenden Mitarbeiter und Künstler dokumentiert und übermittelt werden
- Vor Arbeitsantritt/Aufbau werden Belehrungen über die geltenden Hygienemaßnahmen durchgeführt und dokumentiert
- Auch hier gilt, dass vorwiegend firmeneigenes Werkzeug verwendet werden sollte
- Vor dem Probenbetrieb müssen Künstler durch den Veranstaltungsleiter über ihren Gesundheitszustand abgefragt und über die aktuellen Hygienemaßnahmen belehrt werden
- Für jeden Künstler muss ein separater Kostüm- und Garderobenplatz geschaffen und zusätzlich gereinigt und desinfiziert werden
- Während der Proben ist das Tragen von Mundnasenschutz zwingend erforderlich
- Innerhalb der Inszenierung müssen die geltenden Schutzabstände eingehalten werden

- Für szenische Ausnahmen müssen zusätzliche Maßnahmen getroffen werden
- Instrumente, speziell Blasinstrumente, müssen so platziert werden, dass sie keine Gefahr für weitere Künstler oder Gäste darstellen
- Der Mindestabstand zwischen Künstler und Gast beträgt mind. 3m
- Die Art und Umsetzung der Kontaktnachverfolgung muss im Vorfeld mit dem Team der Stadthalle Limbach abgesprochen werden.

Unabhängig von den hier aufgelisteten Punkten, muss vor jeder Veranstaltung die Zusammenarbeit, auch bezüglich der Hygiene, zwischen Veranstalter, Betreiber und Fremddienstleister klar deklariert werden.

Handlungsanweisungen bei einem Verdachtsfall

Ein Verdachtsfall liegt dann vor, wenn eine Person:

1. **Symptome einer Corona Infektion zeigt und**
2. **Bis zu 14 Tage vor dem Beginn der Erkrankung in einem Risikogebiet gewesen ist oder**
3. **Kontakt zu einer infizierten Person hatte**

Sollte ein tatsächlicher Verdachtsfall vorliegen, muss umgehend der arbeitsmedizinische Dienst, bzw. der Hausarzt konsultiert werden. Zudem sollte der betroffene Mitarbeiter von den anderen Kollegen isoliert werden, um eine evtl. Infektion zu vermeiden.

Sobald der Arzt den Verdachtsfall bestätigt, muss das Gesundheitsamt informiert und alle weiteren Mitarbeiter untersucht werden. Zudem müssen zusätzliche Schutzmaßnahmen ergriffen werden, um die Infektionskette zu unterbrechen. Im Besten Fall sollte den übrigen Mitarbeitern eine Arbeit im Home-Office ermöglicht werden. Der Arbeitsplatz muss gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

Der betroffene Mitarbeiter kann erst wieder in den Dienst einsteigen, sobald nachgewiesen ist, dass er völlig genesen ist und keine Gefahr für weitere Kollegen darstellt.

Wichtige Rufnummern

Geschäftsführer Wolfgang Dorn 0151/18822455

Technischer Leiter Eric Börner 0151/18822456

Gesundheitsamt Zwickau 0375/440222400

Diakoniekrankenhaus Chemnitzer Land 03722/7610

Dipl. med. Lutz Wiegand 03722/95531

Schlusswort

Dieses Hygienekonzept ist ein firmeninternes Regelwerk und entbindet nicht von der Verpflichtung, sonstige Arbeitsschutz- sowie Hygienevorschriften zu beachten und einzuhalten.

Dieses Konzept ist jedem Mitarbeiter zur Kenntnis auszuhändigen und in jedem Bereich auszulegen.

Jeder Mitarbeiter ist verpflichtet, dieses Konzept aufmerksam zu lesen und strikt einzuhalten.

Eine regelmäßige Unterweisung ist zu gewährleisten.

Wolfgang Dorn
Geschäftsführer

Eric Börner
Meister für VA-Technik

Zuständiges Amt