

Schutz- und Hygienekonzept



HAUS WERDENFELS

Stille · Meditation · Begegnung · Exerzitionen

Schutz- und Hygienekonzept



Inhaltsverzeichnis

1. Grundlagen
2. Hygiene der Mitarbeiter
3. Hygiene der Gäste
4. Unterweisungen
5. Empfang
6. Verkehrsflächen
7. Sanitärräume
8. Seminarräume
9. Zimmer
10. Büroarbeitsplätze
11. Laden
12. Küche
13. Verpflegungsbereiche
14. Anlieferung
15. Freizeitbereiche
16. Referenten
17. Kirche
18. Anhänge

Auftraggeber:	Erstellung:	Umfang: 10 Seiten
Haus Werdenfels Waldweg 15 93152 Nittendorf/Eichhofen	optima GmbH Henleinstr. 6 93092 Barbing-Unterheising	30. Mai 2022 Markus Hofer Zertifizierter Sachverständiger f. Hygiene u. Desinfektion (DIN EN ISO/IEC 17024)

Schutz- und Hygienekonzept



1. Grundlagen

Ziel des Hygienekonzeptes ist es den maximalen Infektionsschutz für Gäste und Mitarbeiter in die geschäftlichen Abläufe zu integrieren. Der Schwerpunkt liegt dabei auf der Vermeidung von Tröpfchen- und Schmierinfektionen in allen Bereichen der Einrichtung.

Folgende Maßnahmen werden in allen Bereichen je nach Umsetzbarkeit eingesetzt:

1. Kontaktvermeidung
2. Mindestabstand 1,5 m
3. Physische Barrieren
4. Händedesinfektion
5. Flächendesinfektion
6. Tragen von medizinischen Masken
7. Nachvollziehbarkeit eventueller Infektionsketten
8. COVID19-Tests

Verpflegungszeiten:

Frühstück	8:00 – 9:15 Uhr
Mittagessen	12:00 – 13:30 Uhr
Kaffeepause	14:00 – 15:30 Uhr
Abendessen	17:30 – 19:00

Außerhalb dieser Zeiten findet keine Verpflegung der Gäste statt.

Bei Bedarf werden die Verpflegungszeiten an die organisatorischen Abläufe angepasst.

Auftraggeber:	Erstellung:	Umfang: 10 Seiten
Haus Werdenfels Waldweg 15 93152 Nittendorf/Eichhofen	optima GmbH Henleinstr. 6 93092 Barbing-Unterheising	30. Mai 2022 Markus Hofer Zertifizierter Sachverständiger f. Hygiene u. Desinfektion (DIN EN ISO/IEC 17024)

Schutz- und Hygienekonzept



2. Hygiene der Mitarbeiter

Mitarbeiter die Symptome einer Erkrankung der Atemwege und/oder Fieber zeigen, Kontaktpersonen eines möglicherweise infektiösen Kranken sind oder eine diagnostizierte infektiöse Erkrankung haben, dürfen die Geschäftsräume nicht betreten. Eine Krankmeldung erfolgt telefonisch. Alle Mitarbeiter sind angehalten sich regelmäßig, mindestens nach jedem Husten die Hände zu desinfizieren. Als Hautpflege steht ein entsprechendes Produkt zur Verfügung. Allen Mitarbeitern, wird das Tragen eines medizinischen Mund-Nasen-Schutzes empfohlen. Die Verpflegung der Mitarbeiter findet getrennt von den Gästen im Refektorraum statt. Alle Mitarbeiter werden in die Maßnahmen des Hygienekonzeptes eingewiesen. Die Einweisung wird dokumentiert und für alle Mitarbeiter jährlich wiederholt. Für neue Mitarbeiter erfolgt diese vor dem Tätigkeitsbeginn. Die Reinigungskräfte tragen bei allen feuchten Tätigkeiten Einmalhandschuhe. Allen Mitarbeitern wird ein medizinischer Mund-Nasen-Schutz zur Verfügung gestellt. Während der gesamten Fahrt ist ein medizinischer Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Das Fahrzeug ist nach Beendigung der Fahrt mind. 30 min. zu lüften und die Kontaktflächen sind zu desinfizieren. Die Maske wird bei Durchfeuchtung gewechselt. Für die Entsorgung der Masken der Mitarbeiter stehen zum Schutz der Reinigungskräfte Verschlussbeutel zur Verfügung. Die Entsorgung erfolgt über den Restmüll. Bei einem positiven Testergebnis ist der Dienstantritt untersagt und eine Überprüfung mittels PCR-Test (z.B. in einer Arztpraxis oder einem Testzentrum) empfohlen. Allen Mitarbeitern werden bei Bedarf Selbsttests zur Verfügung gestellt.

Vorgehen bei der Entfernung von Körperflüssigkeiten:

1. Einmalhandschuhe anlegen
2. mit einem Einmaltuch aufnehmen
3. Stelle desinfizieren
4. Handschuhe ablegen
5. Hände desinfizieren
6. Entsorgung aller benutzten Materialien in einem verschließbaren und flüssigkeitsdichtem Beutel.

Auftraggeber:	Erstellung:	Umfang: 10 Seiten
Haus Werdenfels Waldweg 15 93152 Nittendorf/Eichhofen	optima GmbH Henleinstr. 6 93092 Barbing-Unterheising	30. Mai 2022 Markus Hofer Zertifizierter Sachverständiger f. Hygiene u. Desinfektion (DIN EN ISO/IEC 17024)

Schutz- und Hygienekonzept



3. Hygiene der Gäste

Für alle Gäste wurden Verhaltensregeln erarbeiten, diese werden ihnen vor ihrem Besuch übermittelt und sind ohne Ausnahme einzuhalten. Gäste, die Symptome einer Erkrankung der Atemwege und/oder Fieber zeigen, Kontaktpersonen eines möglicherweise infektiösen Kranken sind oder eine diagnostizierte infektiöse Erkrankung haben, dürfen die Geschäftsräume nicht betreten. Werden durch die Empfangsmitarbeiter Krankheitssymptome an anreisenden Gästen festgestellt, wird umgehend die Direktion informiert. Jedem Gast wird das Tragen eines medizinischen Mund-Nasen-Schutzes auf den Verkehrswegen empfohlen. Bei Bedarf stehen Einmalprodukte zum Erwerb für die Gäste zur Verfügung. Die Warenanlieferung wird von den Gästen getrennt. Eine Anlieferung erfolgt ausschließlich über die Warenannahme. Bei Symptomen während des Aufenthalts können COVID19-Schnelltests durch die Gäste mitgebracht werden oder am Empfang erworben werden. Bei einem positiven Ergebnis ist eine Absonderung zu anderen Gästen und eine Information der Direktion notwendig.

4. Unterweisungen

Folgende Unterweisungen mit dem Ziel der Infektionsvermeidung werden für die Mitarbeiter durchgeführt. Die Durchführung wird mit Unterschrift dokumentiert und jährlich wiederholt. Neu eingestellte Mitarbeiter werden vor dem Tätigkeitsbeginn unterwiesen.

Mitarbeiter Empfang/Rezeption

- Merkblatt Verhaltensregeln Gäste
- Korrekte Durchführung der Händedesinfektion
- Schutz- und Hygienekonzept

Mitarbeiter Haustechnik

- Korrekte Durchführung der Händedesinfektion
- Schutz- und Hygienekonzept

Auftraggeber:	Erstellung:	Umfang: 10 Seiten
Haus Werdenfels Waldweg 15 93152 Nittendorf/Eichhofen	optima GmbH Henleinstr. 6 93092 Barbing-Unterheising	30. Mai 2022 Markus Hofer Zertifizierter Sachverständiger f. Hygiene u. Desinfektion (DIN EN ISO/IEC 17024)

Schutz- und Hygienekonzept



Mitarbeiter Verwaltung

- Korrekte Durchführung der Händedesinfektion
- Schutz- und Hygienekonzept

Mitarbeiter Hauswirtschaft

- Vorgehen bei Kontakt mit Körperflüssigkeiten
- Korrekte Durchführung der Händedesinfektion
- Schutz- und Hygienekonzept

Mitarbeiter Service

- Merkblatt Verhaltensregeln Gäste
- Vorgehen bei Kontakt mit Körperflüssigkeiten
- Korrekte Durchführung der Händedesinfektion
- Schutz- und Hygienekonzept

Mitarbeiter Küche

- Korrekte Durchführung der Händedesinfektion
- Schutz- und Hygienekonzept

5. Empfang / Rezeption

Die Gäste werden mit folgenden Aushängen über die Hygienemaßnahmen informiert:

- Verhaltensregeln für die Gäste
- Informationen zum Tragen von medizinischen Masken
- Informationen zum Mindestabstand

Die Mitarbeiter am Empfang werden durch eine Scheibe vor einer Tröpfcheninfektion geschützt. Die Mitarbeiter achten auf eventuelle Krankheitssymptome.

Auftraggeber:	Erstellung:	Umfang: 10 Seiten
Haus Werdenfels Waldweg 15 93152 Nittendorf/Eichhofen	optima GmbH Henleinstr. 6 93092 Barbing-Unterheising	30. Mai 2022 Markus Hofer Zertifizierter Sachverständiger f. Hygiene u. Desinfektion (DIN EN ISO/IEC 17024)

Schutz- und Hygienekonzept



Diese sind:

- Husten
- Anzeichen für Fieber (glasige oder gerötete Augen, starkes Schwitzen)

Werden durch die Empfangsmitarbeiter Krankheitssymptome an anreisenden Gästen festgestellt, wird umgehend die Direktion informiert. Die Kontaktflächen des Kartenlesers, am Tresen und die Lampen werden regelmäßig desinfiziert.

Es erfolgt keine Waren-, Paket-, oder Briefannahme am Empfang. Bei Ihrer Abreise legen die Gäste die Zimmerschlüssel in vorbereitete Boxen.

6. Verkehrsflächen (Flure, Foyer usw.)

Auf allen Verkehrsflächen wird Gästen und Mitarbeitern das Tragen eines medizinischen Mund-Nasen-Schutzes empfohlen. An allen Eingängen der Gebäude stehen Spender mit Händedesinfektionsmittel zur Verfügung. Der Verzehr von Speisen oder Getränken auf den Verkehrsflächen ist untersagt.

7. Sanitärräume

In den Sanitärräumen wird das Tragen eines medizinischen Mund-Nasen-Schutzes empfohlen. Es stehen Spender mit Seifen- und Papierhandtüchern zur Verfügung. Alle Sanitärräume werden regelmäßig gelüftet.

8. Seminarräume

Nach dem Ende des Seminars werden alle Tische und Stühle durch die Reinigungskräfte desinfiziert. An den Eingängen der Seminarräume stehen Spender mit Händedesinfektion zur Verfügung. Während der Verpflegungszeiten werden die Räume durch den Referenten gelüftet.

Auftraggeber:	Erstellung:	Umfang: 10 Seiten
Haus Werdenfels Waldweg 15 93152 Nittendorf/Eichhofen	optima GmbH Henleinstr. 6 93092 Barbing-Unterheising	30. Mai 2022 Markus Hofer Zertifizierter Sachverständiger f. Hygiene u. Desinfektion (DIN EN ISO/IEC 17024)

Schutz- und Hygienekonzept



9. Zimmer

Nachdem Auszug des Gastes wird durch die Reinigungskräfte eine Desinfektion durchgeführt. Die Zimmer werden mindestens eine Stunde bei geöffnetem Fenster gelüftet. Nach der Reinigung werden folgende Flächen nach dem Abtrocknen desinfiziert;

- Bett
- Nachttisch
- Zimmertüre Außen und Innen
- Griffe der Fenster
- Badezimmertüre
- Tische
- Stühle
- Lichtschalter
- Waschbecken im Bad
- Spender
- Griff der WC-Bürste

Textile Flächen werden nicht desinfiziert. Erkrankt ein Bewohner während seines Aufenthalts, muss bei der Reinigung des Zimmers von der Reinigungskraft eine FFP-2-Maske getragen werden. Die Reinigungskräfte wechseln nach jedem Zimmer die Einmalhandschuhe und desinfizieren sich vor dem Anziehen der neuen Handschuhe die Hände.

10. Büroarbeitsplätze

In den Büros regelmäßiges Lüften und die Desinfektion der Kontaktflächen (z.B. Türgriff und Lichtschalter) empfohlen.

11. Laden

Im Laden wird das Tragen eines medizinischen Mund-Nasen-Schutzes empfohlen. Die Mitarbeiter an der Kasse werden durch eine Scheibe vor einer Tröpfcheninfektion geschützt. Die Kontaktflächen der Eingangstüre werden regelmäßig desinfiziert. Der Laden wird regelmäßig gelüftet.

Auftraggeber:	Erstellung:	Umfang: 10 Seiten
Haus Werdenfels Waldweg 15 93152 Nittendorf/Eichhofen	optima GmbH Henleinstr. 6 93092 Barbing-Unterheising	30. Mai 2022 Markus Hofer Zertifizierter Sachverständiger f. Hygiene u. Desinfektion (DIN EN ISO/IEC 17024)

Schutz- und Hygienekonzept



12. Küche

Die Arbeitsabläufe sind so organisiert, dass ein Kreuzen der Laufwege ausgeschlossen ist. Die Küche darf von den Mitarbeitern ausschließlich in Arbeitskleidung und mit desinfizierten Händen betreten werden. Geschirr aus den Verpflegungsbereich wird ohne Ausnahme in der Geschirrspülmaschine gereinigt. Auf eine konsequente Trennung von sauberem und schmutzigem Geschirr ist zu achten.

13. Verpflegungsbereiche

Jede Mahlzeit wird in Abhängigkeit der Belegungssituation als offenes Büfett oder als Bedienbüfett an den Tischen eingenommen. Die aktuell geltenden Kontaktbeschränkungen werden eingehalten. Nach der Abreise der Gäste werden die Tischdecken abgenommen, in Wäschesäcke verpackt und desinfizierend gereinigt. Die Mitarbeiter tragen dabei Einmalhandschuhe. Die Tische und Stühle werden desinfiziert. Textile Flächen werden nicht desinfiziert. Nach den Verpflegungszeiten werden die Räume durch die Mitarbeiter gelüftet. Die Verpflegung der Mitarbeiter findet getrennt von den Gästen im Refektorraum statt.

14. Anlieferung

Die Türen der Anlieferung sind stets geschlossen zu halten. Das Betreten des Gebäudes durch Lieferanten ist untersagt. Die angelieferte Ware wird auf Paletten oder Transportwägen abgestellt. Die Mitarbeiter tragen beim Abräumen der Wägen Einmalhandschuhe und desinfizieren sich nach dem Ablegen der Handschuhe, die Hände. Die leeren Transportwägen werden desinfiziert. Die Lieferanten und die Mitarbeiter halten den Mindestabstand ein und tragen eine FFP-2-Maske. Lieferscheine werden nicht unterschrieben. Die Lieferanten werden mit Aushängen über die Verhaltensregeln informiert. Die Warenannahme durch Mitarbeiter der Küche ist untersagt.

15. Freizeitbereiche

In den Freizeitbereichen gelten die aktuellen Regeln der Kontaktbeschränkung.

Auftraggeber:	Erstellung:	Umfang: 10 Seiten
Haus Werdenfels Waldweg 15 93152 Nittendorf/Eichhofen	optima GmbH Henleinstr. 6 93092 Barbing-Unterheising	30. Mai 2022 Markus Hofer Zertifizierter Sachverständiger f. Hygiene u. Desinfektion (DIN EN ISO/IEC 17024)

Schutz- und Hygienekonzept



16. Referenten

Die Referenten sorgen für die Umsetzung der Hygienemaßnahmen in den Seminarräumen. In den Pausenzeiten lüften sie die Seminarräume. Die Referenten werden mit einem Infoblatt über ihre Aufgaben informiert. Bei Symptomen während des Aufenthalts können COVID19-Schnelltests durch die Referenten mitgebracht werden oder am Empfang erworben werden. Bei einem positiven Ergebnis ist eine Absonderung zu anderen Gästen und eine Information der Direktion notwendig.

17. Kirche

In der Kirche werden die geltenden Abstandsregeln eingehalten. Besucher, die Symptome einer Erkrankung der Atemwege und/oder Fieber zeigen, Kontaktpersonen eines möglicherweise infektiösen Kranken sind oder eine diagnostizierte infektiöse Erkrankung haben, dürfen nicht am Gottesdienst teilnehmen. Am Eingang der Kirche desinfizieren sich alle Teilnehmer die Hände. Auf den Wegen zu den Sitzplätzen und beim Kommunionempfang wird das Tragen eines medizinischen Mund-Nasen-Schutzes empfohlen. Alle Teilnehmer werden vorab über die Hygienemaßnahmen informiert.

18. Anhänge

- Verhaltensregeln für Gäste
- Infoblatt Referenten
- Infoblatt Teilnehmer Gottesdienst
- Aushang Eingang
- Aushang Abstand halten
- Schild Abstand halten
- Hinweis für Toiletten

Auftraggeber:	Erstellung:	Umfang: 10 Seiten
Haus Werdenfels Waldweg 15 93152 Nittendorf/Eichhofen	optima GmbH Henleinstr. 6 93092 Barbing-Unterheising	30. Mai 2022 Markus Hofer Zertifizierter Sachverständiger f. Hygiene u. Desinfektion (DIN EN ISO/IEC 17024)

Schutz- und Hygienekonzept



30. Mai 2022

Markus Hofer

Zertifizierter Sachverständiger für Hygiene und Desinfektion

(DIN EN ISO/IEC 17024)



Auftraggeber:	Erstellung:	Umfang: 10 Seiten
Haus Werdenfels Waldweg 15 93152 Nittendorf/Eichhofen	optima GmbH Henleinstr. 6 93092 Barbing-Unterheising	30. Mai 2022 Markus Hofer Zertifizierter Sachverständiger f. Hygiene u. Desinfektion (DIN EN ISO/IEC 17024)