



Hygienekonzept des Kardinal- Wendel- Hauses einer Einrichtung der Lebenshilfe Saarpfalz

Einleitung:

- Der wichtigste Übertragungsweg ist eine sogenannte Tröpfchen-Infektion, bei der die Coronaviren von infizierten Menschen oder Tieren über Tröpfchen in die Luft abgegeben und anschließend eingeatmet werden. Weiterhin können verschiedene Atemwegserreger über Schmierinfektionen übertragen werden.
- Es gibt derzeit keine Fälle, bei denen nachgewiesen ist, dass sich Menschen auf anderem Weg, etwa über den Verzehr kontaminierter Lebensmittel oder durch Kontakt zu kontaminierten Gegenständen mit dem neuartigen Coronavirus infiziert haben. Auch für andere Coronaviren sind keine Berichte über Infektionen durch Lebensmittel oder den Kontakt mit trockenen Oberflächen bekannt. Übertragungen über Oberflächen, die kurz zuvor mit Viren kontaminiert wurden, sind allerdings durch Schmierinfektionen denkbar.
- Obwohl eine Übertragung des Virus über kontaminierte Lebensmittel oder importierte Produkte unwahrscheinlich ist, sollten beim Umgang mit diesen die allgemeinen Regeln der Hygiene des Alltags wie regelmäßiges Händewaschen und die Hygieneregeln bei der Zubereitung von Lebensmitteln
- Da die Viren hitzeempfindlich sind, kann das Infektionsrisiko durch das Erhitzen von Lebensmitteln zusätzlich weiter verringert werden.
- Bisher gibt es keine Hinweise zu Infektionsketten von SARS-CoV-2 über den Verzehr von Lebensmitteln, inklusive tiefgekühlter Lebensmittel.
- Die bisher bekannten Coronaviren SARS und MERS sind kälteunempfindlich und können bei minus 20 Grad Celsius bis zu 2 Jahre im gefrorenen Status infektiös bleiben. Die Einhaltung der allgemeinen Hygieneregeln bei der Zubereitung von Lebensmitteln sollte beachtet werden.
- Grundsätzlich können Coronaviren durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person auf Besteck oder Geschirr gelangen und auf diesen festen Oberflächen eine Zeit lang überleben. Eine Schmierinfektion erscheint dann möglich, wenn das Virus über das Besteck oder über die Hände.
- Coronaviren reagieren empfindlich auf fettlösende Substanzen wie Alkohole und Tenside, die als Fettlöser in Seifen und Geschirrspülmitteln enthalten sind.
- Die Ausführungen spiegeln den aktuellen Sachstand wider und werden erforderlichenfalls an veränderte Bedingungen angepasst. Hierbei sei ausdrücklich darauf hingewiesen, dass eine Ansteckung mit Covid-19 auch unter Einhaltung der vorhandenen Hinweise nicht ausgeschlossen werden kann.

Hygienemaßnahmen Mitarbeiter Allgemein:

Das Einhalten der Personal- und Händehygiene hat in Gastronomie und Hotellerie insbesondere im Zusammenhang mit der Ausbreitung des Coronavirus oberste Priorität.

- Alle Mitarbeiter bekommen regelmäßige Schulung und Informationen bezüglich der neuen Corona Regeln, diese wird permanent an die allgemeingültigen Regeln angepasst, sowie der jeweiligen Infektionsschutzverordnung und Lebensmittelhygieneverordnung.

Diese wird dokumentiert!

- Hände gründlich waschen und desinfizieren,
 - vor Dienstbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten,
 - nach dem Anfassen verschmutzter Gegenstände
 - vor dem Wechsel der Tätigkeit.
- Einhalten der Nies- und Hustenetikette
- Allen Mitarbeitern steht in ausreichender Menge Händedesinfektionsmittel zur Verfügung
- Es wird jedem Mitarbeiter einmal wöchentlich eine Covid- Testung angeboten.

1. Mindestabstand von 1,5 m einhalten!

Das gilt in allen Situationen und sowohl gegenüber den Gästen als auch gegenüber Kollegen.

- Denken Sie an die Einhaltung des Abstands z.B. auch am Pass oder in Durchgängen, während der Pause etc.
- Achten Sie darauf, dass sich im Umkleideraum nur 1 Person und in den Sanitärräumen nur 2 Personen aufhalten, dass der Abstand gewahrt werden kann.
- Falls der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann, muss man automatisch die MNS tragen.

2. Mund-Nase-Schutz benutzen!

- Auch bei Tätigkeiten, die Sie mit einem Kollegen oder einer Kollegin gemeinsam ausführen, müssen beide eine Mund-Nase-Bedeckung tragen.
- Der Arbeitgeber stellt Mund-Nase-Bedeckungen. Diese sind vor Dienstbeginn an der Rezeption sich zu besorgen. Falls Sie früher Dienstbeginn haben als der Receptionist, nehmen Sie sich am Tag davor schon eine mit, in Ihren Spinn.
- Durchfeuchtete Maske umgehend austauschen

3. Händehygiene einhalten!

- Waschen Sie die Hände richtig und gründlich (Anleitung „Hände waschen“ hängt an den Waschbecken)
- vor Dienstbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach dem Toilettenbesuch, vor dem Wechsel der Tätigkeit, nach dem Abräumen von schmutzigem Geschirr, nach der Bearbeitung sensibler Lebensmittel
- Desinfizieren Sie die Hände mehrmals täglich, z.B. nach dem Toilettenbesuch
- Benutzen Sie bei groben Reinigungsarbeiten Einmalhandschuhe. Ziehen Sie diese richtig an und aus und wechseln Sie sie rechtzeitig.
- Beachten Sie die sonstigen Regeln der Händehygiene peinlich genau (kurze, saubere Fingernägel, kein Handschmuck, kleine Wunden rechtzeitig abdecken).
- Pflegen Sie die Haut Ihrer Hände, damit keine Risse entstehen.
- Fassen Sie sich nicht mit den Händen ins Gesicht.

4. Nies- und Hustenetikette wahren

- Halten Sie beim Husten oder Niesen möglichst Abstand von anderen Personen und drehen Sie sich weg.
- Niesen oder husten Sie am besten in ein Einwegtaschentuch. Verwenden Sie dies nur einmal und entsorgen es anschließend in einem Mülleimer mit Deckel.
- Nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten: Hände waschen.
- Ist kein Taschentuch griffbereit, sollten Sie sich beim Husten und Niesen die Armbeuge vor Mund und Nase halten. Nicht die Hand vor den Mund halten.

5. Direkten Handkontakt vermeiden!

- Gästen und Kollegen nicht die Hand schütteln.

6. Auf Körperkontakt verzichten!

- Auch sonstiger Körperkontakt, z.B. Umarmungen, Schulterklopfen etc. müssen gegenüber Kollegen und Gästen unterbleiben.

7. Betriebshygiene und Dokumentationspflichten einhalten!

- Im Gastgewerbe ist die genaue Einhaltung des HACCP-Konzeptes immer wichtig – jetzt aber ganz besonders.
- Einige Hygieneregeln und Dokumentationspflichten wurden im Betrieb verstärkt. Halten Sie diese Vorgaben immer genau ein.

8. Nicht krank zur Arbeit!

- Wenn Sie sich krank fühlen, dürfen Sie nicht zur Arbeit kommen bzw. nicht weiterarbeiten. Informieren Sie Ihren Vorgesetzten und melden Sie sich ordnungsgemäß krank.
- Vor Wiederantritt der Arbeit ist eine ärztliche Abklärung erforderlich.

9. Bei Corona-Verdacht Arbeitgeber informieren

- Wenn Sie den Verdacht haben, dass Sie mit dem Coronavirus infiziert sein könnten (typische Atemwegssymptome oder Kontakt zu einer infizierten Person), informieren Sie umgehend Ihren Arbeitgeber bzw. Vorgesetzten. COVID 19 ist eine meldepflichtige Krankheit nach dem Infektionsschutzgesetz.
- Wenn Sie infiziert sind, müssen Sie und alle Ihre Kontaktpersonen in häuslicher Quarantäne bleiben.
- Ihr Arbeitgeber wird Ihnen die weiteren Schritte mitteilen.

Mitarbeiter Küche:

- Auf die Einhaltung von Hygieneregeln im Umgang mit und bei der Zubereitung von rohem Fleisch und Fleischprodukten muss grundsätzlich geachtet werden
- Rohe Fleischprodukte und andere Lebensmittel getrennt lagern und zubereiten, insbesondere wenn Letztere nicht noch einmal erhitzt werden,
- Gerätschaften und Oberflächen, die mit rohen Fleischprodukten in Berührung gekommen sind, gründlich mit warmem Wasser und Spülmittelzusatz reinigen,
- Verpackungsmaterialien, Auftauwasser u. ä. sofort entsorgen,
- Hände mit warmem Wasser und Seife gründlich waschen und
- mit rohen Fleischprodukten zubereitete Gerichte gründlich durchgaren, was bedeutet, dass für mindestens 2 Minuten eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht werden muss
- Mund-Nase-Bedeckung und andere Schutzausrüstung (z.B. Schutzhandschuhe, Schutzbrillen, Schutzkleidung) darf immer nur von einer einzigen Person benutzt werden.
- Die Reinigung de Bestecks, Teller, Gläser usw. erfolgt ausschließlich mit der Spülmaschine.
- Die Ausgabe der Speisen erfolgt hinter einem Spukschutz. Falls der Abstand zu einem anderen Mitarbeiter von 1,5m unterschritten wird, muss zusätzlich noch ein MNS getragen werden.
- Waschbecken in der Küche sind dem entsprechend ausgestattet
- Hände nach Bearbeitung von rohem Geflügel, Fleisch, Ei, Fisch sowie rohen pflanzlichen Lebensmitteln waschen und erforderlichenfalls desinfizieren.
- Schutzhandschuhe sind rechtzeitig zu wechseln.

Mitarbeiter Housekeeping:

- Die Toiletten werden stündlich desinfiziert und gereinigt. (Dokumentationspflicht)
- Für jedes Zimmer wird ein neuer Putzlappen verwendet.
- Beim Reinigen der Zimmer wird ein MNS getragen.
- Türgriffe werden stündlich desinfiziert.
- Für das Reinigen der Putzlappen wird das Spezialprogramm der Waschmaschine verwendet.
- Zimmer, Flure, Tagungsräume lüften

Mitarbeiter Rezeption:

- An der Rezeption steht ein Spukschutz
- Wir erfassen die Kontaktdaten der Gäste mit Datum und Uhrzeit zu erfassen (Name, Vorname, Wohnort, Erreichbarkeit). Bei gemeinsamen Haushalten reichen die Angaben je eines Vertreters.
- Ebenso ist der Aufenthalt des Personals im Betrieb zu dokumentieren.
- Die Dokumentation ist für einen Monat aufzubewahren.
- Die Aufzeichnungen sind dem Gesundheitsamt auf Anforderung auszuhändigen.
- Nach Ablauf der Monatsfrist ist die Dokumentation unter Beachtung der DSGVO zu vernichten.
- Nur Gäste, die nicht von den Kontaktbeschränkungen nach der derzeit geltenden Fassung der Corona-Verordnung der Landesregierung des Saarlandes erfasst sind, dürfen gemeinsam eine Beherbergungseinheit beziehen. (bei Zimmervergabe beachten)
- Alle Veranstaltungen ab 20 Personen sind beim Ordnungsamt anzumelden. Darauf sind die Gäste hinzuweisen. Die Gäste müssen uns vorab die Anmeldung in Kopie zukommen lassen.
- Beim Betreten des Hauses wird den Gästen Fieber gemessen und Ihre Kontaktdaten aufgenommen. Die Gäste müssen einen Nachweis vorlegen entweder, dass Sie genesen sind, zweifach geimpft (älter als 2 Wochen) oder einen Schnelltest der nicht älter als 24 Stunden ist. Falls Sie sich länger als 48 Stunden im Haus aufhalten ist der Schnelltest zu wiederholen.
- In den Tagungsräumen müssen die Gäste sich an die Abstandsregelung von 1,5m halten und einen MNS tragen. Außer wenn Sie an Ihrem Platz sitzen. Dieses ist zu kontrollieren und die Gäste darauf hinzuweisen.
- Wir geben hinter einem Spukschutz in unserer Kantine die Kaffeepausen aus.
- Das Mittagessen wird vom Küchenpersonal den Gästen in unserer Kantine ausgegeben.
- Es ist eine MNS fürs Personal wie für die Gäste im Innenbereich Pflicht.
- Bei der Tischreinigung nach jedem Gast muss Flächendesinfektionsmittel benutzt werden.
- Zimmer, Flure, Tagungsräume lüften
- Falls mit Bargeld gezahlt wird: Lassen Sie sich das Geld nicht direkt in die Hand geben, sondern über eine Ablage (z.B. Tablett) überreichen
- Auch bei der Übergabe anderer Gegenstände sollte der direkte Kontakt möglichst vermieden werden.

Corona Schutzmaßnahmen für unsere Gäste im Schulungs- bzw. Tagungsbereich:

- **Beim Betreten des Hauses wird den Gästen Fieber gemessen und Ihre Kontaktdaten aufgenommen. Die Gäste müssen einen Nachweis vorlegen entweder, dass Sie genesen sind, zweifach geimpft (älter als 2 Wochen) oder einen Schnelltest der nicht älter als 24 Stunden ist. Falls Sie sich länger als 48 Stunden im Haus aufhalten ist der Schnelltest zu wiederholen.**
- wenn Sie aus einem Risikogebiet kommen sind Sie verpflichtet uns dies mitzuteilen
- wenn Sie Krankheitssymptome haben, sagen Sie bitte Bescheid und bleiben, wenn möglich schon im Voraus zu Hause
- halten Sie im ganzen Haus, auch im Tagungsraum einen Mindestabstand von 1,50m
- es muss der Mindestabstand von 1,5m eingehalten werden
- Mund- Nasen- Schutz ist im ganzen Haus Pflicht, die Gäste sind verpflichtet, diesen sich selbst mitzubringen
- folgen Sie der Beschilderung im Haus bzgl. Einbahnstraßenregelung
- Wenn Sie Verpflegung gebucht haben, wird dieser in unserer Kantine ausgegeben, bitte beachten Sie auch hier den Mindestabstand und benutzen Sie eine Mund- Nasen- Schutz
- stündlich werden die Toiletten gereinigt und desinfiziert

Corona Schutzmaßnahmen für unsere Gäste Beherbergung:

- Übernachtung ist möglich, egal welcher Grund