

Hygienekonzept

für das Exerzitienhaus Kloster Nette
Östringer Weg 120, 49090 Osnabrück



Kloster Nette

Missionschwestern
vom heiligen Namen Mariens

Für Gott und die Menschen

Anlage 1 Aushang „Richtig Hände waschen“



infektionsschutz.de
Wissen, was schützt.

Infektionen vorbeugen: Richtig Hände waschen schützt!

Um Krankheitserreger zu entfernen,
waschen Sie Ihre Hände gründlich.

Das gelingt in fünf Schritten:

1



Nass machen

Hände unter fließendes
Wasser halten.

2



Rundum einseifen

Hände von allen Seiten
einschäumen.

3



Zeit lassen

Gründliches Einseifen
dauert 20 bis 30 Sekunden.

4



Gründlich abspülen

Hände unter fließendem
Wasser abwaschen.

5



Sorgfältig abtrocknen

Hände mit einem sauberen
Tuch trocknen.



Anlage 2 Aushang „Umgang mit Handdesinfektionsmitteln“

Desinfektionsmittel für die Hände richtig verwenden

Schritt 1: Auftragen

Geben Sie etwa eine Handvoll des Desinfektionsmittels (zwei Hübe) auf Ihre Handinnenfläche.

Schritt 2: Handinnenflächen desinfizieren

Reiben Sie nun die beiden Handinnenflächen aneinander, um das Desinfektionsmittel gründlich zu verteilen.

Schritt 3: Handrücken desinfizieren

Legen Sie die rechte Hand auf den Rücken der linken und verschränken Sie die Finger ineinander. Fahren Sie nun auf und ab. Das Ganze wiederholen Sie mit der linken Hand.

Schritt 4: Fingerzwischenräume desinfizieren

Legen Sie die Hände mit den Innenflächen aneinander und verschränken Sie die Finger. Fahren Sie kurz auf und ab.

Schritt 5: Fingerrückseiten desinfizieren

Klappen Sie die Finger nun ein und verhaken Sie die Hände ineinander, sodass die Handinnenfläche jeweils die Rückseiten der Finger berührt. Bewegen Sie die Hände nach oben und unten.

Schritt 6: Daumen desinfizieren

Umschließen Sie nun mit der rechten Hand den Daumen der linken und führen Sie eine rotierende Bewegung aus. Das Ganze wiederholen Sie mit der linken Hand.

Schritt 7: Fingerspitzen desinfizieren

Bringen Sie die Fingerspitzen der rechten Hand auf die Innenfläche der linken und führen Sie kreisende Bewegungen aus, sodass die Fingerspitzen ebenfalls desinfiziert werden. Anschließend wiederholen Sie das Ganze mit der linken Hand.

Hinweis:

Laut WHO sollte Desinfektionsmittel nicht angewendet werden, nachdem Sie auf der Toilette waren oder wenn Ihre Hände sichtbar verschmutzt sind. In diesen Fällen sollten Sie die Hände gründlich mit Wasser und Seife waschen.



Anlage 3 Aushang „An- und Ablegen von medizinischen Masken“

An- und Ablegen von medizinischen Masken

ANLEGEN

1. Vor Anlegen der Maske, Hände gründlich waschen.
2. Maske bei Defekten, Löchern oder Rissen nicht verwenden.
3. Oberkante der Maske korrekt ausrichten.
4. Innenseite der Maske zum Gesicht ausrichten.
5. Maske je nach Typ am Kopf befestigen.
6. Biegsamen Teil der Oberkante vorsichtig an die Nase anpassen.
7. Falls vorhanden und erforderlich, unteres Band der Maske festbinden.
8. Maske über dem Gesicht und unter dem Kinn anpassen.

ABLEGEN

1. Vor Ablegen der Maske, Hände gründlich waschen.
2. Vorderteil der Maske beim Abnehmen nicht berühren.
3. Maske direkt entsorgen.
4. Hände nach Entsorgung erneut waschen.

Hygienekonzept

für das Exerzitienhaus Kloster Nette
Östringer Weg 120, 49090 Osnabrück



Kloster Nette

Missionsschwestern
vom heiligen Namen Mariens

Für Gott und die Menschen

Anlage 4 Bestätigung der Hygieneregeln durch den Mitarbeitenden



Kloster Nette

Missionsschwestern
vom heiligen Namen Mariens

Für Gott und die Menschen

Bestätigung der Hygieneregeln durch den Mitarbeitenden

Durch meine Unterschrift bestätige ich, dass ich die Hygieneregeln nach dem Hygienekonzept des

Exerzitienhaus Kloster Nette
Östringer Weg 120
49090 Osnabrück

zur Kenntnis genommen habe. Ich verpflichte mich diese einzuhalten.

Osnabrück, . Juli 2020

Name in Druckbuchstaben

Unterschrift

Hygienekonzept

für das Exerzitienhaus Kloster Nette
Östringer Weg 120, 49090 Osnabrück



Kloster Nette

Missionsschwestern
vom heiligen Namen Mariens

Für Gott und die Menschen

Anlage 5 Bestätigung der Hygieneregeln durch den Teilnehmenden/Gast



Kloster Nette

Missionsschwestern
vom heiligen Namen Mariens

Für Gott und die Menschen

Bestätigung der Hygieneregeln durch Teilnehmende / Gäste

Durch meine Unterschrift bestätige ich,
dass ich die Hygieneregeln nach dem Hygienekonzept zur Kenntnis genommen habe.
Ich verpflichte mich diese einzuhalten.

Die Nicht-Befolgung der Hygieneregeln kann zum Ausschluss von der Teilnahme am
Kurs/Seminar bzw. zur Verwehrung des Zutritts zum Exerzitienhaus Kloster Nette führen.

Ich bin einverstanden, dass meine Daten
(Name, Adresse, Telefonnummer, Zeitraum des Aufenthalts bzw. Zeitpunkt von An-/Abreise)
schriftlich erfasst und diese Daten für vier Wochen aufbewahrt werden.

Sollte sich herausstellen, dass ein/e Mitarbeiter*in oder Gast,
mit dem ich direkt oder indirekt Kontakt haben konnte, infiziert ist,
bin ich einverstanden, dass zur Verfolgung der Infektionsketten
meine Daten an die Gesundheitsbehörden weitergegeben werden.
Sollte dies der Fall sein, werde ich umgehend informiert.

Osnabrück,

Vorname, Name in Druckbuchstaben

Unterschrift

Hygienekonzept

für das Exerzitenhaus Kloster Nette
Östringer Weg 120, 49090 Osnabrück



Kloster Nette

Missionschwestern
vom heiligen Namen Mariens

Für Gott und die Menschen

Anlage 6 Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards; Branche Gastgewerbe



Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards Branche: Gastgewerbe

Beurteilung der Arbeitsbedingungen
nach § 5 ArbSchG

Stand: 22. April 2020

Hygienekonzept

für das Exerzitienhaus Kloster Nette
 Östringer Weg 120, 49090 Osnabrück



Kloster Nette

Missionsschwestern
 vom heiligen Namen Mariens

Für Gott und die Menschen

Anlage 6 Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung
 Seite 2 im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards; Branche Gastgewerbe

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	<p>Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen z. B. Küche, Theke, Service, Empfang sowie an den Schnittstellen (Pass, schmutziges Geschirr zur Spülküche bringen...) daraufhin überprüfen. • Geeignete Posteneinteilung in der Küche bzw. Arbeitseinteilung in anderen Bereichen. Nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen einsetzen, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann (ggf. Restaurantangebot auf die verringerte Kapazität der Küche abstimmen). • Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind. Einengungen (z. B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen. • Zahl der Personen bei der Benutzung der Aufzüge so begrenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können. • Zeitliche Entzerrung in Sanitär- und Pausenbereichen durch geeignete (versetzte) Gestaltung der Arbeits- und Pausenzeiten.
		<ul style="list-style-type: none"> • Abstand zwischen Gästen und Beschäftigten einhalten durch ausreichend breite Tresen. Anbringen von Markierungen am Boden zur Einhaltung des Abstands z. B. an Bestell- und Verkaufstheken, Rezeptionen. • Beim Servieren und Abräumen im Restaurant sind Hilfsmittel wie Tablettwagen oder Servierwagen zu nutzen, um den erforderlichen Abstand zu den Gästen einhalten zu können.
		<ul style="list-style-type: none"> • Bei der Auslieferung von Speisen durch Lieferdienste ist sicherzustellen, dass sich in jedem Fahrzeug nur eine Person befindet (keine Auslieferung mit Beifahrer). Die gemeinsame Nutzung eines Fahrzeugs durch mehrere Personen nacheinander ist ebenfalls soweit möglich zu vermeiden. • Die Abläufe bei der Auslieferung sind so anzupassen, dass die Beschäftigten den erforderlichen Abstand zum Kunden einhalten können (z. B. durch Abstellen der Ware in einer Transportbox und Entnahme durch den Kunden statt händischer Übergabe. Bezahlen möglichst kontaktlos oder mit einem dafür vorgesehenen Kästchen für Geld/Wechselgeld).

Hygienekonzept

für das Exerzitienhaus Kloster Nette
Östringer Weg 120, 49090 Osnabrück



Kloster Nette

Missionschwestern
vom heiligen Namen Mariens

Für Gott und die Menschen

Anlage 6 Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung Seite 3 im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards; Branche Gastgewerbe

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	<p>Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen (z. B. ausreichend hohe Barrieren aus durchsichtigem Material wie Plexiglas o. ä.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anbringen von ausreichend dimensionierten Abtrennungen an Bestell- und Verkaufstheken, Kassen, Rezeptionen. Die Abtrennung muss ausreichend stabil sein und so breit und hoch, dass der Luftstrom der davorstehenden Person den Beschäftigten nicht trifft.
	<p>Ist bei bestimmten Tätigkeiten ein ausreichender Abstand bzw. eine Abtrennung aus betriebs-technischen Gründen nicht möglich, sind den Beschäftigten Mund-Nase-Bedeckungen in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nase-Bedeckungen zu unterweisen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dies kann der Fall sein bei Tätigkeiten, die nur von zwei Beschäftigten zusammen ausgeführt werden können. Dementsprechend müssen beide Personen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen. • Hinweise zur Pflege von Masken aus Stoff (sog. „Community-Masken“) gibt die Internet-Seite des Bundesinstituts für Arzneimittel und Medizinprodukte: https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html
	<p>Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu unterweisen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, falls erforderlich über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Hust-Etikette. Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflegemittel, ggf. Desinfektionsmittel) sind in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Im Gastgewerbe ist ein hohes Hygieneniveau schon immer selbstverständlich. Dennoch sollte auf die Bedeutung der Hygienemaßnahmen bzw. auf deren konsequente Umsetzung zur Unterbrechung von Infektionsketten deutlich hingewiesen werden. Bei häufigem und intensivem Händewaschen liegt in der Regel Feuchtarbeit vor, eine arbeitsmedizinische Vorsorge ist den betroffenen Beschäftigten anzubieten. • Die Beschäftigten sind darauf hinzuweisen, dass nach dem Abräumen von Gläsern, Geschirr und Besteck die Hände zu waschen oder zu desinfizieren sind. • Bei der Auslieferung von Speisen durch Lieferdienste sind die Fahrzeuge mit Utensilien zur Handhygiene und Desinfektion auszustatten, ebenso mit Papiertüchern und Müllbeuteln. Die Möglichkeit zur Nutzung sanitärer Einrichtungen im Rahmen der Auslieferung ist zu prüfen, die Beschäftigten sind hierüber zu informieren.

Hygienekonzept

für das Exerzitienhaus Kloster Nette
Östringer Weg 120, 49090 Osnabrück



Kloster Nette

Missionschwestern
vom heiligen Namen Mariens

Für Gott und die Menschen

Anlage 6 Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung
Seite 4 im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards; Branche Gastgewerbe

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	<p>Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Kassieren sollen Gäste um möglichst kontaktloses Bezahlen gebeten werden. Wo dies nicht möglich ist, ist eine Übergabe von Geld/Belegen über eine Ablage, ein Tablett o. ä. vorzusehen.
	<p>Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumlufttechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es empfiehlt sich die Aufstellung eines Reinigungs- und Lüftungsplans. Bei natürlicher Lüftung ist der erforderliche Luftwechsel durch ausreichend häufiges Stoßlüften zu realisieren. • Bei Abluftanlagen z. B. in Küchen ist auf regelmäßige Reinigung der Aerosolabscheider (Wirbelstromfilter) zu achten, damit die Leistung der Absaugung nicht sinkt. • Bei RLT ist die Wartung und Reinigung durch eine Fachfirma zu beauftragen, die entsprechenden Intervalle sind konsequent einzuhalten.
	<p>Falls Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen ist (z. B. Schutzhandschuhe, Gesichtsschutz), muss diese für jeden Beschäftigten einzeln (personenbezogen) bereitgestellt werden. Die Reinigung der PSA und die hygienegerechte Aufbewahrung ist sicherzustellen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dies betrifft z. B. Chemikalienschutzhandschuhe und Schutzbrillen für die Handhabung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, ebenso Schutzkleidung, die bei Reinigungsarbeiten oder beim Arbeiten mit Flüssigkeitsstrahlern (Hochdruckreinigern) verwendet wird. Wenn PSA nicht in ausreichender Anzahl vorhanden ist, sind die Aufgaben einem begrenzten Personenkreis zu übertragen.
	<p>Soweit möglich sind Werkzeuge und Arbeitsmittel so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. ein Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen. Unter Umständen können auch kurzzeitig Einweghandschuhe verwendet werden, sofern die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fangefahren müssen ausgeschlossen sein)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Messersätze, Schneidbretter u. ä. werden in Küchen in der Regel personenbezogen verwendet. Geräte, die nicht personenbezogen verwendet werden, können Küchenmaschinen, Handrührgeräte oder Mixer sein, ebenso Bezahlsysteme (Kartenleser). • Durch entsprechende Arbeitsorganisation kann die Bedienung bestimmter Maschinen/Geräte (Kaffeemaschine, Schankanlage) jeweils einer einzelnen Person übertragen werden. • Werden Einweghandschuhe genutzt, sind diese so ausziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Die Hände sind anschließend zu waschen bzw. zu desinfizieren, siehe entsprechende Hinweise des Robert-Koch-Instituts: https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/PSA_Fachpersonal/Handschuhe_ausziehen

Hygienekonzept

für das Exerzitienhaus Kloster Nette
Östringer Weg 120, 49090 Osnabrück



Kloster Nette

Missionsschwwestern
vom heiligen Namen Mariens

Für Gott und die Menschen

Anlage 6 Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung
Seite 5 im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards; Branche Gastgewerbe

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für das Gastgewerbe
	Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch, getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.	<ul style="list-style-type: none"> • Es ist empfehlenswert, einen Wäscheservice zu beauftragen und geeignete Doppelspinde (Schwarz-Weiß-Trennung) in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu haben.
	Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.	<ul style="list-style-type: none"> • Dies betrifft z. B. den Zutritt von Personen, die die Getränkeschankanlage reinigen oder andere Reinigungen durchführen, Getränke und Ware anliefern, Reparaturen, Wartungen und Prüfungen durchführen. Für die Nachverfolgbarkeit sollten Name, Firma, Datum und Zeit des Zutritts und des Verlassens des Betriebs sowie die Ansprechpartner im Betrieb notiert werden. Zur Unterweisung kann diese Handlungshilfe zur Gefährdungsbeurteilung genutzt werden. Die Unterweisung ist zu dokumentieren.
	Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.	
	Es gibt einen betrieblichen Pandemieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachtsfälle abzuklären und bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können.	Siehe Pandemieplan www.bgn.de/corona/