

Hygienekonzept

für das Exerzitienhaus Kloster Nette
Östringer Weg 120, 49090 Osnabrück



Kloster Nette

Missionsschwestern
vom heiligen Namen Mariens

Für Gott und die Menschen

Die Einhaltung von hygienischen Gesichtspunkten ist von großer Bedeutung, um das Wohlbefinden und die Gesundheit der Ordensschwestern der Kongregation der Missionsschwestern vom heiligen Namen Mariens, sowie der Gäste und Mitarbeitenden zu sichern. Die aufgeführten Maßnahmen haben das Ziel, Erkrankungen zu vermeiden und der Gesunderhaltung des Menschen und der Umwelt zu dienen sowie übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern.

Die wichtigsten Hygienemaßnahmen in unserem Exerzitienhaus sind:

- beachten der Abstandsregelungen
- verwenden einer Mund-Nasenbedeckung
- richtige Händehygiene
- einhalten der Husten- und Niesetikette

Dieses Hygienekonzept wurde entwickelt, um die aufgrund der Corona-Pandemie erforderlichen Hygienemaßnahmen sicher zu stellen. Es wird nach Eindämmung der Corona-Infektionen überprüft und ggf. angepasst.

1. Basishygiene

a) Abstandregelung

Das Corona-Virus SARS-CoV-2 wird hauptsächlich durch Tröpfchen und Aerosole, die beim Sprechen und Husten freigesetzt werden, übertragen. Der beste Schutz vor einer Infektion ist deshalb die Einhaltung eines Abstandes von mindestens 1,5 Metern zu den Mitmenschen.

b) Mund-Nasenbedeckung

Eine Pflicht zum Tragen einer Mund- Nasenbedeckung besteht immer dann, wenn der Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Personen nicht durchgehend gewährleistet werden kann.

Zur allgemeinen und eigenen Sicherheit wird empfohlen, in allen öffentlich zugänglichen Bereichen des Hauses (Verkehrswege, Empfangsbereich, Sanitäranlagen,) eine einfache Mund-/Nasebedeckung (sog. Alltagsmaske) zu tragen.

Im Speiseraum, in den Kurs-/Seminarräumen und in den Aufenthaltsräumen kann die Mund-Nasenbedeckung abgenommen werden, wenn man den Sitzplatz eingenommen hat.

Bei Verschmutzung oder Durchfeuchtung, aber mindestens täglich muss die Mund-Nasenbedeckung gewechselt werden. Textile Bedeckungen können bei einer Waschtemperatur >60°C aufbereitet werden.

Atemschutz/Mundschutz für Mitarbeitende

- Alle Mitarbeitenden mit direktem Gästekontakt sind angewiesen, geeigneten Mund-/ Nasenschutz zu tragen. Dazu gehören insbesondere Mitarbeitende der Rezeption, der Hauswirtschaft, des Service und der Küche.

- Den Mitarbeitenden wird Atemschutz/Mundschutz zur Verfügung gestellt.

Atemschutz/Mundschutz für Gäste des Exerzitienhauses

- Alle Gruppenverantwortlichen und Gäste sind im Vorfeld einer Veranstaltung darauf hinzuweisen, geeigneten Mund-/Nasenschutz mitzubringen.
- Sollte diese vom Gast vergessen werden, stellt das Exerzitienhaus Kloster Nette geeignete Mund-/Nasenbedeckungen gegen Erstattung der Selbstkosten an der Rezeption zur Verfügung.

c) Händehygiene und Hautschutz

Die Händehygiene bildet einen wichtigsten Teil der Standardmaßnahmen, weil die meisten Infektionserreger über direkten Kontakt und durch die Hände übertragen werden. Händehygiene umfasst:

- Hände waschen
- Hände desinfizieren
- Hände pflegen und Haut schützen

Hände müssen regelmäßig gewaschen oder desinfiziert werden, insbesondere

- beim Betreten des Gebäudes
- vor Dienstbeginn, nach Pausen und Toilettenbesuchen
- wenn die Hände sichtbar verschmutzt, verschwitzt, klebrig, etc. sind
- vor der Einnahme von Lebensmitteln (Betreten des Speiseraumes)
- vor der Zubereitung von Lebensmitteln
- nach dem Ablegen von Schutzhandschuhen
- vor dem Ausräumen der Spülmaschine

i. Händewaschen

Beim Händewaschen werden die Hände von allen Seiten bis zum Handgelenk mit Seife 20-30 Sekunden lang eingerieben und anschließend unter fließendem abgespült. Das Abtrocknen erfolgt mit Papierhandtüchern.

ii. Händedesinfektion

Zur Händedesinfektion werden ca. 3 ml (2 Hübe) Händedesinfektionsmittel in den Händen einschließlich bis zum Abtrocknen verrieben. Dabei müssen die Fingerzwischenräume, die Fingerkuppen und die Daumen besonders beachtet werden.

Im Exerzitienhaus Kloster Nette wird den Schwestern, Mitarbeiter*innen und Gästen an folgenden Stellen Desinfektionsmittel zur Verfügung gestellt

- an der Rezeption im Eingangsbereich vor den Speiseräumen
- in allen öffentlich zugänglichen sanitären Einrichtungen im Erdgeschoss
- beim Aufzug (auf der Höhe des Zugangs zum Treppenhaus)

2. Reinigungs- und Desinfektionsplan

- Seminarräume, öffentliche Verkehrsflächen, allgemein zugängliche Sanitärräume und Toiletten werden täglich mit geeigneten Reinigungsmitteln gereinigt. Gleiches gilt grundsätzlich für Gästezimmer im Bettentrakt. Bei kürzeren Aufenthalten oder auf Wunsch des Gastes kann diese auch ausschließlich nach Abreisen erfolgen.
- Die Türklinken, Stuhllehnen, Tische, Geländer der öffentlich zugänglichen Bereiche im Haus sowie der Empfangstresen an der Rezeption und die

Arbeitsbereiche in der Teeküche werden in täglichem Rhythmus desinfizierend gereinigt.

- Wird ein Arbeitsplatz von mehreren Personen im Wechsel genutzt, sind nach Erledigung der Arbeitsaufgabe und dem Verlassen des Arbeitsplatzes Büroausstattungen (Telefon, Tastatur u.a.) vom Mitarbeitenden selbst zu desinfizieren.
- Das Hygienekonzept von Küche und Speiseraum basiert auf den Regelungen des HACCP und den entsprechenden Vorschriften.

3. Organisatorische Hygienemaßnahmen

a) *Ankunft / Abreise*

- Von jedem Gast / Teilnehmer werden die notwendigen Kontaktdaten (Name, Vorname, Wohnort, Telefon, E-Mail-Adresse) erfasst
- Der Anmeldebereich an der Rezeption ist mit entsprechenden transparenten Schutzwänden versehen. Erforderliches Schreibgerät wird in zwei Schalen bereitgestellt:
 - Erste Schale: desinfiziertes Schreibgerät.
 - Zweite Schale benutzte Schreibgeräte.
 - Diese sind nach Nutzung zu desinfizieren und in die erste Schale zu legen.
- Geräte, Medien und sonstige Gegenstände (z.B. Zimmerschlüssel) sind nur in desinfiziertem Zustand auszugeben und sofort nach Rückgabe zu desinfizieren.

b) *Zutritt zu den Kurs-/Seminarräumen und zu den Speiseräumen sowie Nutzung*

- Die Größen der Seminar- und Speiseräume bestimmen die Anzahl von Personen, die sich in diesem Raum aufhalten dürfen.
- Die Stühle sind so aufgestellt, dass ein Mindestabstand von 1,5 Metern sichergestellt ist
- Eine Maskenpflicht besteht beim Betreten und Verlassen des Raums sowie bei kurzzeitigen Bewegungen zwischen den Sitzreihen
- Das Belegungsmanagement informiert die für die Veranstaltung Verantwortlichen über die Belegungsmöglichkeiten der Tagungsräume.
- Die Seminar- und Speiseräume sind etwa alle 60 Minuten kräftig zu lüften (Stoßlüften).
- Von der Einrichtung zur Verfügung gestelltes Schreibmaterial ist im desinfizierten Zustand zur Verfügung zu stellen.

c) *Verpflegungsausgabe*

- Um den Mindestabstand von 1,5 m zwischen Personen einhalten zu können, werden je nach Anzahl der Teilnehmenden und Kapazitäten der Gruppen- und Speiseräume die Pausenzeiten aufgeteilt und die Pausen sind dann nacheinander in kleinen Gruppen zu machen.
- Die Einteilung der Pausenzeiten für die Gruppen erfolgt durch das Belegungsmanagement des Hauses. Diese sind einzuhalten.
- Die Pausen können ebenfalls im „Freien“ verbracht werden, auch hier ist die Abstandsregel von mindestens 1,5 m zwischen Personen einzuhalten.
- In den Speiseräumen ist ausreichender Abstand sicher zu stellen. Tische sind so anzuordnen, dass

- a) zwischen den Tischen mindestens 1,5 m Abstand (gemessen ab Tischkante bzw. den zwischen zwei Tischen liegenden Sitzplätzen) vorliegt.

Ausnahme:

bauliche Abtrennung zwischen den Tischen, die eine Übertragung von Viren für den Tisch- und kompletten Sitzbereich verhindert.

- b) bei Sitzbereichen in Nähe von Arbeitsplätzen (Essenausgabe etc.) ein 1,5 m Abstand zu den Bewegungsräumen der Mitarbeiter*innen eingehalten wird.

- Speisen werden durch Mitarbeiterinnen über eine zentrale Ausgabestelle ausgegeben. Die Verpflegungsteilnehmer*innen haben keinen direkten Zugriff auf Besteck und Nahrungsmittel.
- Beim Frühstück und Abendessen werden auch Heißgetränke durch Mitarbeiterinnen des Hauses ausgegeben. Zum Nachmittagskaffee/-kuchen werden der Kaffee und der Kuchen durch eine Mitarbeiterin portioniert ausgegeben bzw. einzeln abgedeckt bereitgestellt.
- Wird zu den Mahlzeiten ein Selbstbedienungsbuffet vorgehalten, muss eine Handdesinfektion am Buffet möglich sein. Die Gäste sind verpflichtet, am Buffet eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Abstandsmarkierungen auf dem Boden vor dem Buffet stellen den Abstand von 1,5 m dar. Das Anstellen der Gäste am Buffet ist in Form eines Einbahnstraßensystems organisiert.
- Der Kaffeeautomat für Gäste ist aus Hygienegründen nicht in Betrieb. Gleiches gilt für die Teeküchen auf den Bettenfluren. Die Kaffee-/Teeausgabe erfolgt ausschließlich an der Rezeption. Dort wird desinfiziertes Geschirr separiert vorgehalten. Ausnahmen sind nur zulässig, wenn Gastschwester oder hauswirtschaftliche Leitung des Exerzitenhauses sicherstellen, dass die Gäste sich vor der Nutzung des Kaffeeautomaten bzw. Wasserkochers an bereitgestellten Desinfektionsmittelspendern die Hände desinfizieren.

d) Anbringung von Bodenmarkierungen (1,5 m Abstand) in folgenden Bereichen:

- Im Speiseraum: Anbringung von Beschilderungen und Hinweisen auf Hygienemaßnahmen
- An den Kurs-/Seminarräumen wird ein Hinweisschild mit der jeweiligen Maximalbelegung angebracht.
- Markierung am Aufzug – nur einzeln zu benutzen.
- Folgende Hinweise und Informationen sind in den folgenden Bereichen aufgehängt:

Hinweise zum richtigen Händewaschen:	Sanitärräume
Hygieneregeln für die Einrichtung:	Rezeption, Pinwand im Foyer
Maßnahmen zum Schutz vor Infektionen:	Rezeption, Türen zu den Kurs-/Seminarräumen und Speiseräumen

4. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle und Gäste aus Regionen mit besonderem Infektionsgeschehen

- Mitarbeitende und Gäste mit entsprechenden Symptomen werden aufgefordert, zu Hause zu bleiben.
- Tritt während der Arbeitszeit (für Mitarbeitende) bzw. des Aufenthaltes (für Gäste) bei einer Person eine Infektion auf, wird die betroffene Person separiert.

- Gehört sie zu einer Gruppe, wird auch die Gruppe in geeigneter Weise separiert.
- Das örtliche Gesundheitsamt wird informiert.
- Gäste und Schwestern aus Regionen mit besonderem Infektionsgeschehen werden in unserem Exerzitenhaus nicht aufgenommen.
Geleistete Zahlungen sind ggf. zu erstatten.

5. Information

a) der Mitarbeitenden

- Die Mitarbeiter*innen sind angewiesen, sich nur in ihrem zugewiesenen Arbeitsbereich aufzuhalten und auf der entsprechenden Etage zu bleiben.
- Die Mitarbeitenden kennen und beachten die für ihren Zuständigkeitsbereich ergangenen besonderen
- Die erforderlichen Unterweisungen werden dokumentiert. Mitarbeitende bestätigen, dass sie die in dem Hygienekonzept beschriebenen Regeln zur Kenntnis genommen haben und verpflichten sich zur Einhaltung (Anlage 4).

b) der Teilnehmenden/Gäste

- Jeder Teilnehmende wird vor der Anreise über die bestehenden Hygieneregeln informiert. Er wird aufgefordert, einen Mund-/Nasenschutz mitzubringen. Zudem wird der Teilnehmende auf folgendes hingewiesen: „Wir gehen davon aus, dass Sie nicht infiziert sind bzw. sich in Quarantäne befinden oder innerhalb der letzten 14 Tage Kontakt mit einer nachweislich infizierten Person hatten. Außerdem nehmen wir an, dass Sie sich nicht in einer vom Robert-Koch-Institut als Risikogebiet eingestuften Region aufgehalten haben.“
- Falls doch, sind Sie verpflichtet uns diesen Sachverhalt zu melden. Die Teilnahme an einer Veranstaltung in unserem Exerzitenhaus ist in diesen Fällen nicht möglich.“
- Die Gastschwester bzw. Mitarbeitende an der Rezeption informieren die Teilnehmer*innen über die Hygieneregeln. Jeder Gast erhält eine Kopie der Hygieneregeln (Anlage 5) und bestätigt mit seiner Unterschrift die Kenntnisnahme und die Verpflichtung zur Einhaltung (Anlage 6).

6. Hygiene durch Arbeitsplatzgestaltung

a) Allgemeines

- Mitarbeitende halten ausreichend Abstand (mindestens 1,5 m) zu anderen Personen.
Wo dies auch durch Maßnahmen der Arbeitsorganisation nicht möglich ist, werden alternative Schutzmaßnahmen ergriffen, z.B. Tragen von Atemschutz/Mundschutz.
- Büroarbeiten werden nach Möglichkeit im Homeoffice ausgeführt, die Bestellungen für die Küche können unter Einhaltung der Hygieneregeln am Arbeitsplatz bei der Rezeption bzw. im Büro an der Rezeption erfolgen.
- Bei der etwaigen Aufstellung von Schichtplänen wird zur weiteren Verringerung inner-organisatorischer Personenkontakte darauf geachtet, möglichst dieselben Personen zu gemeinsamen Schichten einzuteilen.
- Bei Beginn und Ende der Arbeitszeit wird durch geeignete organisatorische Maßnahmen vermieden, dass es zu einem engen Zusammentreffen mehrerer Mitarbeitender (z.B. in Umkleieräumen, etc.) kommt.

- Werkzeuge und Arbeitsmittel werden nach Möglichkeit personenbezogen verwendet. Wo das nicht möglich ist, wird eine regelmäßige Desinfektion vor der Übergabe an andere Personen durchgeführt.

b) *Sicherstellung ausreichender Schutzabstände*

- Die Nutzung von Verkehrswegen (u.a. Treppen, Türen, Aufzug) ist so angepasst, dass ausreichender Abstand eingehalten werden kann. Im gesamten Haus gilt ein Rechts-Geh-Gebot.
- Der Aufzug wird nur einzeln benutzt (Hinweisschild).
- Von den beiden Treppenhäusern im Bettentrakt wird jeweils eines zum ausschließlichen Auf- bzw. Abstieg benutzt, um Begegnungsverkehr zu vermeiden (Einbahnstraßenprinzip).
- Wo erfahrungsgemäß Personenansammlungen entstehen (Speiseräume, Rezeption, Aufzug etc.) sind Schutzabstände markiert worden.
- Am Zugang zu den öffentlichen sanitären Anlagen im Erdgeschoss ist von außen ein Hinweis angebracht, dass dieser Bereich nur von max. vier Personen betreten werden darf.

c) *Zutritt Gäste und fremde Personen zum Exerzitenhaus*

- Gäste und andere fremde Personen (z.B. externe Handwerker*innen, Verkaufsberater, ...) werden über die Maßnahmen informiert, die aktuell hinsichtlich des Infektionsschutzes vor SARS-CoV-2 gelten.
- Zutritt von diesen Personen zum Exerzitenhaus ist auf ein Minimum beschränkt und die Kontaktdaten sowie Zeitpunkt des Betretens/Verlassens des Hauses werden konsequent dokumentiert.

d) *Besprechungen und Dienstreisen*

- Präsenzveranstaltungen wie Besprechungen sind auf das Minimum reduziert.
- Zwingend erforderliche Dienstreisen mit dem PKW sind nach Möglichkeit ohne Mitfahrer durchzuführen.
- Sollte die Dienstreise mit Mitfahrer*innen angetreten werden, sind von allen Kfz-Insassen Mund-Nasenbedeckung zu tragen.
- Nach der Benutzung müssen die Handkontaktflächen im Wageninneren mit einem Desinfektionstuch abgewischt werden.

e) *Lüftung*

- Raumlufttechnische Anlagen mit Außenluft werden nicht abgeschaltet, um die Außenluftvolumenströme nicht zu reduzieren.
- Die Betriebszeiten der Anlagen sind über die reguläre Nutzungszeit verlängert.
- Überströmungen von verschiedenen Nutzungseinheiten wurden minimiert.
- Der Büroraum an der Rezeption wird viermal täglich mindestens 10 Minuten gelüftet.

7. Anlagen

- Anlage 1 Aushang „Richtig Hände waschen“
- Anlage 2 Aushang „Umgang mit Handdesinfektionsmitteln“
- Anlage 3 Aushang „An- und Ablegen von medizinischen Masken“
- Anlage 4 Bestätigung der Hygieneregeln durch den Mitarbeitenden
- Anlage 5 Hygieneregeln und Bestätigung der Hygieneregeln durch den Teilnehmenden/Gast
- Anlage 6 Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards; Branche Gastgewerbe

Osnabrück, 1. Juli 2020