



SANKT-MICHAELS-HAUS

Hygienekonzept

Katholische Jugendbildungsstätte St. Michaels-Haus Roßbach

Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung	2
2.	Händehygiene und Hautschutz	3
2.1	Händewaschen	3
2.2	Händedesinfektion	3
2.3	Hautpflege	4
3.	Persönliche Schutzausrüstung	4
3.1	Atemschutzmaske/ Mundschutz	4
3.1.1	Atemschutz/Mundschutz für Mitarbeitende	5
3.1.2	Atemschutz/Mundschutz für Gäste	5
3.2	Schutzhandschuhe	5
4.	Reinigungs- und Desinfektionsplan	5
5.	Organisatorische Hygienemaßnahmen	6
5.1	Allgemeines	6
5.2	Check-in/ Check-out	6
5.3	Zutritt zu Kurs- und Seminarräumen und zum Speiseraum	6
5.4	Verpflegungsausgabe	7
5.5	Bar, Freizeiträume	7
5.6	Infektionsschutzmaßnahmen für die Belegung und Reinigung der Gästezimmer	7
5.7	Anbringung von Bodenmarkierungen (1,50m Abstand) in folgenden Bereichen	7
5.8	Anbringung von Beschilderungen und Hinweisen auf Hygienemaßnahmen	8
5.9	Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle	8
6.	Information	8
6.1.	der Mitarbeitenden	8
6.2	der Teilnehmenden/Gäste	9
7.	Hygiene durch Arbeitsplatzgestaltung	9
7.1	Allgemeines	9
7.2	Sicherstellung ausreichender Schutzabstände	9
7.3	Zutritt Gäste und betriebsfremde Personen zu Arbeitsstätten und Betriebsgelände	9
7.4	Lüftung	9
7.5.	Dienstfahrzeug	10
8.	Anlagen	10

1. Einleitung

Die Einhaltung von hygienischen Maßnahmen ist von großer Bedeutung, um das Wohlbefinden und die Gesundheit von Gästen und Mitarbeitenden zu sichern.

Die aufgeführten Maßnahmen haben das Ziel, Erkrankungen zu vermeiden und der Gesunderhaltung der Menschen und der Umwelt zu dienen sowie übertragbare Krankheiten vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern.

Die wichtigsten Hygienemaßnahmen in der Einrichtung sind:

- richtige Händehygiene
- richtige Verwendung von Schutzhandschuhen, sowie Mund- und Nasenschutz
- Einhaltung des Reinigungs- und Desinfektionsplanes
- Organisatorische Hygienemaßnahmen
- Information der Mitarbeitenden
- Arbeitsplatzgestaltung

Dieses Hygienekonzept wurde entwickelt, um die aufgrund der Corona-Krise erforderlichen Hygienemaßnahmen sicherzustellen. Das Konzept gilt für alle im Haus stattfindenden Veranstaltungen. Es wird nach Eindämmung der Corona-Infektionen überprüft und ggf. angepasst.

Unabhängig von den Ausführungen in diesem Papier gelten die aktuellen gesetzlichen Regelungen des Landes Sachsen-Anhalt.

Das vorliegende Konzept wurde auf Grundlage der „Achten Verordnung über Maßnahmen zur Eindämmung der Ausbreitung des neuartigen Coronavirus SARS-CoV-2 in Sachsen-Anhalt“ vom 15. September 2020 überarbeitet.

2. Händehygiene und Hautschutz

Die Händehygiene bildet den wichtigsten Teil der Standardmaßnahmen, weil die meisten erworbenen Infektionserreger über direkten Kontakt und vorwiegend durch die Hände übertragen werden.

Händehygiene umfasst:

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

Hände gehören zu den größten Infektionsüberträgern. Ziel ist es daher zu verhindern, dass Personen infiziert und Erreger verbreitet werden. Gleichzeitig schützt die Händedesinfektion vor Schmierinfektionen. Die Hände sind aus dem Gesicht fernzuhalten. Husten und Niesen soll in die Armbeuge erfolgen.

2.1 Händewaschen

Das Händewaschen ist eine Maßnahme, um grobe Verschmutzungen zu entfernen. Regelmäßiges gründliches Händewaschen kann zum Infektionsschutz beitragen.

Den Mitarbeitenden ist durch Aushänge bekanntgemacht (Anlage 1), dass die Hände von allen Seiten bis zum Handgelenk mit Seife einzureiben sind und die Seife 20-30 Sekunden bei fließendem Wasser zu verteilen ist. An den Waschgelegenheiten sind Seife und Papierhandtücher positioniert.

Hände müssen regelmäßig gewaschen werden, insbesondere:

- beim Betreten des Gebäudes
- vor Dienstbeginn, nach Pausen und Toilettenbesuchen bzw. Dienstende
- vor und nach dem Anlegen der Atemschutzmaske / des Mundschutzes
- nach dem Ablegen der Schutzhandschuhe
- vor der Zubereitung von Lebensmitteln
- vor der Einnahme von Lebensmitteln
- vor dem Umgang mit sauberem Geschirr
- wenn die Hände sichtbar verschmutzt, verschwitzt, klebrig oder mit Sekret in Verbindung gekommen sind

2.2 Händedesinfektion

Im Bildungshaus werden den Mitarbeitenden und Gästen an folgenden Stellen Desinfektionsmittel zur Verfügung gestellt:

- im Eingangsbereich
- öffentliche WC-Anlage im Foyer
- Eingang zum Speiseraum
- Spülküche
- Küche
- Personaltoilette

Das Desinfektionsmittel ist zu verwenden, wenn keine Möglichkeit zum Händewaschen mit Wasser und Seife besteht.

Die Mitarbeitenden sind angehalten, die Hände zu folgenden Anlässen zu desinfizieren:

- vor Dienstbeginn
- nach Pausen
- nach Toilettenbesuch
- bei Dienstende
- vor und nach dem Anlegen der Atemschutzmaske
- nach dem Ablegen von Schutzhandschuhen
- vor der Zubereitung von Lebensmitteln
- vor der Einnahme von Lebensmitteln
- vor dem Umgang mit sauberem Geschirr

Umgang mit Händedesinfektion Anlage 2.

2.3 Hautpflege

Ursachen für Hautirritationen können sein:

- Zu häufiges Händewaschen
- Waschen der Hände vor der Desinfektion und unzureichendes Abtrocknen der Hände
- Waschzeiten von über einer Minute
- Mangelndes Eincremen

Deshalb ist regelmäßige Hautpflege wichtig. Hautpflegemittel sollten nach jedem Händewaschen, in den Pausen und bei Arbeitsende verwendet werden. Es wird in der Einrichtung eine Hautpflegecreme zur Verfügung gestellt.

3. Persönliche Schutzausrüstung

Allgemeines:

- Persönliche Schutzausrüstung (PSA) und Arbeitsbekleidung wird ausschließlich personenbezogenen benutzt.
- Die personenbezogene Aufbewahrung von Arbeitsbekleidung und PSA getrennt von Alltagskleidung wird ermöglicht.
- Es ist sichergestellt, dass saubere Arbeitsbekleidung zur Verfügung steht.

3.1 Atemschutzmaske/ Mundschutz

- Der Atemschutz/Mundschutz hat generell die Aufgabe, vor in der Atemluft befindlichen Schadstoffen (z.B. auch Mikroorganismen, Viren) zu schützen. Wie gut das möglich ist, hängt von seinen partikelfiltrierenden Eigenschaften ab.
- Der Atemschutz/Mundschutz dient dazu, zum einen das Gegenüber vor Tröpfcheninfektion zu schützen und zum anderen die Schmierinfektion durch Selbstverschuldung (Griff ins Gesicht) möglichst zu verhindern.
- Allgemein ist – soweit möglich – ein Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Personen einzuhalten. Außerdem ist das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung in allen Gästebereichen (Verkehrswege, Empfangsbereich, Kurs-/Seminarräume, Sanitäreinrichtungen, Aufenthaltsräume) verpflichtend. Auch im Speiseraum gilt – mit Ausnahme des eigenen Sitzplatzes – die Maskenpflicht im gesamten Raum. Es wird darauf hingewiesen, dass demnach auch in der

Warteschlange vor dem Buffet, bei der Speise- und Getränkeentnahme am Buffet und auf dem Weg vom und zum Sitzplatz das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung verpflichtend ist.

3.1.1 Atemschutz/Mundschutz für Mitarbeitende

- Alle Mitarbeitenden mit direktem Kundenkontakt sind angewiesen, geeigneten Mund-/Nasenschutz zu tragen. Dazu gehören insbesondere pädagogische Mitarbeitende, Mitarbeitende des Empfangs/der Anmeldung, der Hauswirtschaft, des Services und der Küche.
- Den Mitarbeitenden wird Atemschutz /Mundschutz zur Verfügung gestellt.
- Durch Aushänge und Unterweisung durch Vorgesetzte sind die Mitarbeitenden über das richtige Anlegen des Atemschutzes/Mundschutzes informiert (siehe Anlage 3).

3.1.2 Atemschutz/Mundschutz für Gäste

- Die Gäste sind im Vorfeld einer Veranstaltung darauf hinzuweisen, geeigneten Mund-/Nasenschutz mitzubringen. Sollte dies vom Gast vergessen werden, stellt die Einrichtung geeignete Mund-/Nasenbedeckungen gegen Erstattung der Selbstkosten am Empfang zur Verfügung.

3.2 Schutzhandschuhe

Der Gebrauch von Handschuhen ist eine ergänzende Maßnahme zur Händedesinfektion. Bei der Ausgabe von Speisen und bei der Reinigung sind von den Mitarbeitenden Handschuhe zu tragen. Mitarbeitende, die Handschuhe verwenden, sind über nachfolgende Punkte informiert worden:

- Handschuhe nur solange tragen wie nötig. Anderenfalls stauen sich im Handschuh Feuchtigkeit und Wärme und die Haut quillt auf.
- Handschuhe sind direkt nach Abschluss der Maßnahme zu entsorgen.
- Handschuhe müssen gewechselt werden, wenn sie beschädigt oder innen feucht geworden sind.
- Das Tragen von Handschuhen entbindet grundsätzlich nicht von der Notwendigkeit der Händedesinfektion.
- Die korrekte Vorgehensweise beim Ausziehen der Handschuhe lt. Anlage 4 wird eingehalten.
- Einmalhandschuhe werden für die Mitarbeitenden zur Verfügung gestellt.

4. Reinigungs- und Desinfektionsplan

Der Reinigungs- und Desinfektionsplan dient der Sauberkeit und Infektionsprophylaxe. Er ist erstellt und liegt vor. Die hauswirtschaftlichen Mitarbeitenden prüfen, ob die Reinigungsintervalle aus aktuellem Anlass einer Anpassung bedürfen. Die Anpassungen sind schriftlich zu fixieren und abzustimmen.

- Ausreichende Reinigung und Hygiene ist vor allem in Sanitäreinrichtungen und Gemeinschaftsräumen gewährleistet, ggf. durch Anpassung der Reinigungsintervalle. Die Reinigung wird auf den ausgehängten Plänen dokumentiert.
- Seminarräume, öffentliche Verkehrsflächen, Toiletten und Duschen sind täglich mehrmals mit geeigneten und zertifizierten Reinigungsmitteln zu reinigen.
- Die Türklinken, Stuhllehnen, Tische, Geländer, Empfangstresen werden im täglichen Rhythmus gereinigt.
- In Verwaltungs- und Bürobereich erfolgt die Reinigung einmal wöchentlich.

- Das Hygienekonzept von Küche und Speisesaal basiert auf den Regelungen des HACCP und den entsprechenden Vorschriften, die anzuwenden und zu überprüfen die verantwortlichen Beschäftigten angehalten sind.
- Sprüh- /Desinfektionsmittel sind zur Desinfektion an festen Plätzen zugänglich.

5. Organisatorische Hygienemaßnahmen

5.1 Allgemeines

- Die Belegungsdichte von Arbeitsbereichen und gemeinsam genutzten Einrichtungen wird durch Maßnahmen zur zeitlichen Entzerrung (versetzte Arbeits- und Pausenzeiten) verringert. Dort, wo es erforderlich ist, werden Leitsysteme für die Personenströme mit entsprechenden Abstandsmarkierungen an den erforderlichen Stellen installiert.
- Die Büroräume werden maximal mit einem Mitarbeitenden belegt.
- Bei der Aufstellung von Dienstplänen wird zur weiteren Verringerung innerbetrieblicher Personalkontakte darauf geachtet, möglichst dieselben Personen in gemeinsame Schichten einzuteilen.
- Bei Beginn und Ende der Arbeitszeit wird durch geeignete organisatorische Maßnahmen vermieden, dass es zu einem engen Zusammentreffen mehrerer Mitarbeitenden (z.B. in Umkleieräumen) kommt.
- Ein Sicherheitsabstand von mindestens 1,50 m zwischen Personen ist grundsätzlich zu jeder Zeit einzuhalten. Dies gilt auch für den Aufenthalt in Kurs-/ Seminarräumen.
- Körperkontakt (insbesondere Händeschütteln) ist zu vermeiden.

5.2 Check-in/ Check-out

Alle Gäste füllen beim Check-In ein Formular mit ihren Kontaktdaten zur Nachverfolgung von Infektionsketten aus.

Beim Check-In/Check-Out ist der Anmeldebereich mit entsprechenden transparenten Schutzwänden versehen. Erforderliches Schreibgerät wird in zwei Schalen bereitgestellt:

erste Schale: desinfiziertes Schreibgerät; zweite Schale: benutzte Schreibgeräte (hinter Schutzwand)

Geräte, Medien und sonstige Gegenstände sind nur in desinfiziertem Zustand auszugeben und sofort nach Rückgabe zu desinfizieren.

5.3 Zutritt zu Kurs- und Seminarräumen und zum Speiseraum

Die Größe der Räume bestimmt die maximale Anzahl an Personen, die sich in dem jeweiligen Raum aufhalten darf. Diese Maximalanzahl ist an der jeweiligen Tür ausgewiesen und darf nicht überschritten werden.

- Die Tische und Stühle werden so positioniert, dass ein Mindestabstand zwischen den Teilnehmenden im jeweiligen Raum von 1,50 m gewährleistet ist.
- Der Mindestabstand von 1,5 m muss auch gewährleistet sein, wenn Personen sich in den Gängen zwischen Tischen bewegen.
- Sowohl die Seminarräume als auch der Speiseraum sind stündlich kräftig zu lüften.
- Von der Einrichtung zur Verfügung gestelltes Material wird in desinfiziertem Zustand übergeben.

5.4 Verpflegungsausgabe

Es sind geeignete Vorkehrungen zur Hygiene, zur Steuerung des Zutritts und zur Gewährleistung eines Mindestabstandes von 1,50 m zwischen Personen (auch in Warteschlangen) sicherzustellen.

- Um den Mindestabstand von 1,50 m zwischen Personen einhalten zu können, werden je nach Anzahl der Teilnehmer und Kapazitäten der Räume die Pausenzeiten aufgeteilt und die Pausen sind dann nacheinander in kleinen Gruppen zu absolvieren. Die Einteilung der Pausenzeiten für die Gruppen erfolgt verbindlich durch das Belegungsmanagement der Einrichtung und ist einzuhalten.
- Im Speiseraum ist ausreichender Abstand sicherzustellen, z.B. dadurch, dass Tische und Stühle nicht zu dicht beieinanderstehen.
- Zu einigen Mahlzeiten gibt es im Speiseraum ein Buffet, an dem sich die Gäste selbst bedienen dürfen. Dabei gilt sowohl für den Zeitraum der Speiseentnahme als auch während des Anstehens in der Warteschlange die Pflicht, Mund und Nase bedeckt zu halten. Die Mund-Nasen-Bedeckung darf nur am eigenen Sitzplatz (zum Nahrungsverzehr) abgenommen werden.
- Die Mitarbeitenden an der Speiseausgabe tragen Mund-/Nasenschutz und Schutzhandschuhe.
- Eine Plexiglasscheibe sorgt für zusätzlichen Hygieneschutz.
- Bei der Nutzung der Getränkeautomaten ist die Einhaltung des Mindestabstandes von 1,50 m sicherzustellen (gilt auch für Warteschlangen).
- Weiterhin werden die Bedienfelder der Automaten mehrmals täglich desinfiziert und dieses wird dokumentiert.
- Es gelten die aktuellen Arbeitsschutzstandards für Verpflegungsherstellung und -ausgabe.

5.5 Bar, Freizeiträume

Die Bar und die Kegelbahn bleiben als Aufenthaltsort geschlossen. In den Spielräumen sind die Abstandsregeln zu beachten. Die max. Personenzahl pro Raum ist ausgewiesen.

5.6 Infektionsschutzmaßnahmen für die Belegung und Reinigung der Gästezimmer

- Gästezimmer sind regelmäßig und häufig gut zu lüften.
- Die Gästezimmer werden nach der Abreise gründlich gelüftet, gereinigt und desinfiziert
- Die Gäste sind angehalten ihre Bettwäsche und Handtücher selbst mitzubringen und sich diese nur im Notfall vom Haus zu leihen.

5.7 Anbringung von Bodenmarkierungen (1,50m Abstand) in folgenden Bereichen

- Empfang/Anmeldung
- Speiseausgabe
- Getränkeautomaten

5.8 Anbringung von Beschilderungen und Hinweisen auf Hygienemaßnahmen

- An den Kurs-/Seminar-/Freizeiträumen wird ein Hinweisschild mit der jeweiligen Maximalbelegung angebracht.
- Markierungen werden an den einzunehmenden Sitzplätzen in den Kurs-/Seminarräumen angebracht
- Markierung an den Aufzügen – nur einzeln zu benutzen
- Folgende Hinweise und Informationen sind in den folgenden Bereichen ausgehängt:
 - Sanitärräume – Hinweise zum richtigen Händewaschen
 - Empfang, Türen zu den Kurs-/ Seminarräumen sowie Speiseraum – Hygieneregeln der Einrichtung
 - Empfang, Türen zu den Kurs-/Seminarräumen sowie Speiseraum – Maßnahmen zum Schutz vor Infektionen (Betriebsanweisung)

5.9 Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- Es sind betriebliche Regelungen zur raschen Aufklärung von Verdachtsfällen auf Covid-19-Erkrankung getroffen. Es gilt die Regelung vom Corona Virus-Maßnahmeplan beim Auftreten im Jugendhaus.
- Mitarbeitende und Gäste mit entsprechenden Symptomen werden aufgefordert, das Betriebsgelände umgehend zu verlassen bzw. zu Hause zu bleiben.
- Die betroffenen Personen sind angehalten, sich umgehend zunächst telefonisch zur Abklärung an einen behandelnden Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden.
- Im Maßnahmeplan wurden Regelungen getroffen, um bei bestätigten Infektionen diejenigen Personen zu ermitteln und zu informieren, bei denen durch Kontakt mit der infizierten Person ebenfalls ein Infektionsrisiko besteht.

6. Information

6.1. der Mitarbeitenden

- Einheitliche Ansprechpartner sind vorhanden und der Informationsfluss ist gesichert.
- Die Mitarbeiter sind über die eingeleiteten Präventions- und Arbeitsschutzmaßnahmen umfassend informiert.
- Schutzmaßnahmen werden erklärt und Hinweise verständlich (auch durch Hinweisschilder, Aushänge, Bodenmarkierungen etc.) gemacht.
- Auf die Einhaltung der persönlichen und organisatorischen Hygieneregeln (Abstandsgebot, „Hust- und Niesetikette“, Handhygiene, PSA) wird hingewiesen.
- Den Mitarbeitenden ist untersagt, Kundentoiletten zu benutzen.
- Die arbeitsmedizinische Vorsorge kann telefonisch erfolgen.
- Die Mitarbeitenden kennen und beachten die für ihren Zuständigkeitsbereich ergangenen besonderen Schutzvorschriften in der jeweils gültigen Fassung, bspw. die Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards; Branche: Gastgewerbe (Anlage 8).
- Die erforderlichen Unterweisungen werden dokumentiert. Mitarbeitende bestätigen, dass sie in dem Hygienekonzept beschriebenen Regeln zur Kenntnis genommen haben und verpflichten sich zur Einhaltung (Anlage 5).

6.2 der Teilnehmenden/Gäste

- Auf gewünschte und notwendige Verhaltensweisen und Verhaltensänderungen der Gäste ist durch entsprechende schriftliche Hinweise wie Infopapiere und Aushänge hinzuweisen.
- Jeder Teilnehmende wird vor der Anreise vom Leitenden der Veranstaltung über die bestehenden Hygieneregeln informiert. Er wird aufgefordert, eine Mund-/Nasenschutz mitzubringen.
- Die Mitarbeitenden des Empfangs informieren die Teilnehmenden über die Hygieneregeln. Jeder Teilnehmende erhält eine Kopie der Hygieneregeln und bestätigt mit seiner Unterschrift die Kenntnisnahme und die Verpflichtung zur Einhaltung (Anlage 6)
- Die Nicht-Befolgung der Hygieneregeln führt zum Ausschluss von der Teilnahme am Kurs/Seminar.

7. Hygiene durch Arbeitsplatzgestaltung

7.1 Allgemeines

- Mitarbeitende halten ausreichend Abstand (mindestens 1,50 m) zu anderen Personen. Wo dies auch durch Maßnahmen der Arbeitsorganisation nicht möglich ist, werden alternative Schutzmaßnahmen ergriffen, z.B. Tragen von Atemschutz (Mundschutz)
- Am Empfang sind transparente Abtrennungen (Spuckschutz) installiert.
- Büroarbeitsplätze sind aktuell Einzelarbeitsplätze.
- Werkzeuge und Arbeitsmittel (auch Handy, Notebook und Maus) werden nach Möglichkeit personenbezogen verwendet. Wenn das nicht möglich ist, wird eine regelmäßige Desinfektion vor der Übergabe an andere Personen durchgeführt. Andernfalls werden bei der Verwendung der Werkzeuge geeignete Schutzhandschuhe verwendet, sofern hierdurch nicht zusätzliche Gefahren (z.B. Erfassung durch rotierende Teile [Schredder]) entstehen.

7.2 Sicherstellung ausreichender Schutzabstände

- Die Nutzung von Verkehrswegen (u.a. Treppen, Türen, Aufzüge) ist so angepasst, dass ausreichender Abstand eingehalten werden kann.
- Der Aufzug wird nur einzeln benutzt. (Hinweisschild)
- Wo erfahrungsgemäß Personenansammlungen entstehen (Speiserum, Empfang etc.) sind Schutzabstände der Stehflächen, z.B. mit Klebeband markiert worden.
- An den Toilettentüren ist von außen ein Hinweis angebracht, dass WC- und Waschräume nur einzeln betreten werden dürfen.

7.3 Zutritt Gäste und betriebsfremde Personen zu Arbeitsstätten und Betriebsgelände

- Gäste und betriebsfremde Personen werden zusätzlich über die Maßnahmen informiert, die aktuell im Betrieb hinsichtlich des Infektionsschutzes vor SARS-CoV-2 gelten.
- Zutritt von betriebsfremden Personen auf das Betriebsgelände ist auf ein Minimum beschränkt und die Kontaktdaten betriebsfremder Personen sowie Zeitpunkt des Betretens/Verlassens der Arbeitsstätte/ des Betriebsgeländes werden konsequent dokumentiert.

7.4 Lüftung

- Raumtechnische Anlagen mit Außenluft werden nicht abgeschaltet, um die Außenluftvolumenströme nicht zu reduzieren.

- Die Seminarräume und Büroräume werden viermal täglich mindestens 10 Minuten gelüftet.
- Der Speiseraum wird nach jeder Mahlzeit mindestens 30 Minuten gelüftet.

7.5. Dienstfahrzeug

- Firmenfahrzeuge sind mit Utensilien zur Handhygiene und Desinfektion ausgestattet (Desinfektionsmittel, Papiertücher, Müllbeutel).
- Bei betrieblich erforderlichen Fahrten wird die gleichzeitige Nutzung von Fahrzeugen durch mehrere Beschäftigte möglichst vermieden.
- Der Personenkreis, der das Fahrzeug gemeinsam – gleichzeitig oder nacheinander – benutzt, ist so weit wie möglich beschränkt.

8. Anlagen

- Anlage 1 Richtiges Händewaschen
- Anlage 2 Umgang mit Handdesinfektionsmittel
- Anlage 3 Anwendung Mund-Nasenschutz
- Anlage 4 Schutzhandschuhe richtig ausziehen
- Anlage 5 Unterweisung Mitarbeiter
- Anlage 6 Unterweisung Kursteilnehmende
- Anlage 7 Betriebsanweisung
- Anlage 8 Ergänzung zur Gefährdung im Sinne des SARS-CoV2 ASS Gastgewerbe