

Jugendhaus Don Bosco, Am Fort Gonsenheim 54, 55122 Mainz

Anforderungen an die Organisation	Ja/ Nein	Umsetzung/Maßnahmen
<p><u>Verantwortung</u> Für die Einhaltung des Hygienekonzeptes ist eine volljährige Person vor Ort benannt. Es handelt sich dabei in der Regel um die Leitung der Einrichtung.</p> <p>Der jeweilige Vertragspartner ist (z.B. durch den Belegungsvertrag) verpflichtet, bei der Nutzung der belegten Räume und Flächen der Einrichtung die jeweils aktuell gültigen Landesvorgaben zur Bekämpfung der Coronapandemie einzuhalten. Das gleiche gilt bei innerdiözesanen Vertragspartnern bezgl. der Vorgaben des Dienstgebers.</p>	<p>Ja</p> <p>Ja</p>	<p>Daniela Schlosser, Hausleitung Karola Stauffer, Hauswirtschaftsleitung</p> <p>Belegungsvertrag, Beiblatt Aushang im Eingangsbereich</p>
<p><u>Unterweisung und Information</u> Alle Beschäftigten werden zu den Schutz- und Hygienebestimmungen mündlich unterwiesen. Die Unterweisung wird dokumentiert.</p> <p>Die Gäste und die Beschäftigten werden über die Schutz- und Hygienebestimmungen wie Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert. In den Sanitärbereichen wird zusätzlich auf die Abstandsregelungen und über richtiges Händewaschen durch gut sichtbare Hinweise informiert.</p>	<p>Ja</p> <p>Ja</p>	<p>Die Hauswirtschaftsleitung führt die Unterweisung der Mitarbeiter*innen durch und dokumentiert diese.</p> <p>Beschränkung der Nutzung auf 1 Person pro Sanitäreinrichtung; Desinfektionsmittel und Hinweise AHA am Gebäudeeingang, am Speiseeingang sowie vor den Toiletten. In den Toiletten Hinweise zum korrekten Händewaschen.</p>
<p><u>Zutritts- /Aufenthaltsbeschränkung</u> Der Zutritt und der Aufenthalt ist nur für Personen möglich die keine Symptome einer Atemwegserkrankung (vor allem Husten, Erkältungssymptomatik, Fieber) aufweisen, für die keine Quarantäne-/ Absonderungsmaßnahmen des betroffenen Bundeslandes bestehen und die bereit sind, die geltenden Schutzmaßnahmen und Hygieneregeln einzuhalten.</p>	<p>Ja</p>	<p>Die Gäste werden über die Schutz- und Hygienebestimmungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert. Im Eingangsbereich sind gut sichtbare Desinfektionsspender aufgestellt.</p> <p>Gäste werden die geltenden Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln (inkl. Allgemeine Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkältungssymptomen etc.) durch geeignete Hinweisschilder kenntlich gemacht.</p>
<p><u>Kontaktminimierung</u> Der Arbeitgeber hat alle geeigneten technischen und organisatorischen Maßnahmen getroffen, um betriebsbedingte Personenkontakte zu reduzieren. Die gleichzeitige Nutzung von Räumen durch mehrere Personen ist auf das betriebsnotwendige Minimum reduziert..</p>	<p>Ja</p>	<p>Die Mitarbeitenden werden im Dienstplan so eingeteilt, dass so wenig wie möglich Kontakt zwischen ihnen geschieht. Die Mitarbeitenden, die gemeinsam z.B. in der Hauswirtschaft tätig sind, minimieren ihre Kontakte.</p>
<p><u>SARS-CoV-2 Testangebot</u> Allen Mitarbeitenden, die nicht ausschließlich in ihrer Wohnung arbeiten, wird zweimal wöchentlich möglichst vor Aufnahme der Tätigkeit ein SARS-CoV-2 –Schnelltest zur Selbstanwendung angeboten.</p> <p>Der Nachweis über die Beschaffung der Tests wird mindestens bis zum 10.09.2021 aufbewahrt.</p>	<p>Ja</p>	<p>Die Schnelltest für Mitarbeitende werden von der Geschäftsführung beschafft und den Mitarbeitenden zur Verfügung gestellt.</p>
<p><u>Testpflicht/ Negativnachweis</u> Gäste werden nur bei Vorlage eines negativen Tests auf das Coronavirus beherbergt.</p> <p>Ausnahmen:</p>	<p>Ja</p>	<p>Eine entsprechende Bescheinigung ist dem verantwortlichen Vertragspartner vorzulegen. Dieser muss eine TN Liste (vollständige Kon-</p>

<ul style="list-style-type: none"> - nicht touristische Beherbergungen in Hessen, - Nachweislich vollständig Geimpfte¹ und Genesene² 		<p>taktdaten) führen und die Vorlage der jeweiligen Bescheinigungen: Coronatest, Impfbescheinigung, Nachweis der Genesung dokumentieren. Diese Liste und die Negativnachweise sind der Hauswirtschaftsleitung spätestens vor Betreten des Gastronomiebereiches innerhalb des Gebäudes vorzulegen.</p>
<p><u>Abstandsregeln</u> In allen öffentlich zugänglichen Bereichen ist die Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 m zwischen allen Personen zu gewährleisten. Ansammlungen von wartenden Gästen sind zu vermeiden. Abstandsmarkierungen und ggf. Abtrennungen garantieren einen geregelten und sicheren Gästeverkehr. Die gleichzeitige Nutzung kleiner Räume wie z.B. Toiletten oder Aufzugskabinen ist in der Personenanzahl so zu begrenzen, dass der Mindestabstand eingehalten werden kann.</p>	<p>Ja</p>	<p>Markierungen, Abtrennungen und Zugangsbeschränkungen sind wie o.a. (Unterweisung und Information) vorhanden.</p> <p>Der Mindestabstand von 1,5m zwischen den Tischen im Speisesaal wird eingehalten.</p> <p>In den Tagungsräumen werden die jeweiligen veranstaltungsspezifischen Hygieneregeln wie z.B. Mindestabstand, Maskenpflicht, Personenbegrenzung eingehalten. (Jugendarbeit, dienstliche Zusammenkunft, Bildungsmaßnahmen, private Feiern)</p>
<p><u>Mund-Nasen-Schutz (Maskenpflicht)³</u> Gäste sind verpflichtet in öffentlich (für alle Gäste) zugänglichen Bereichen im Gebäude und in RLP auch in der Außengastronomie, einen Mund-Nasen-Schutz mit dem Mindeststandard einer Medizinischen Gesichtsmaske zu tragen. Am Tisch im Gastronomiebereich ist der Mund-Nasen-Schutz entbehrlich. Beschäftigte sind verpflichtet in der Arbeits- und Betriebsstätte, in Hessen nur im Innenbereich, eine Medizinische Gesichtsmaske zu tragen. Wenn Mindestabstände kurzweilig unterschritten werden, sind FFP-2-Masken oder Masken mit gleichwertigem Schutz zu tragen. Die Verpflichtung endet an festen Sitzplätzen, wenn der Mindestabstand eingehalten wird.</p>	<p>Ja</p>	<p>a) Gäste sind in öffentlich zugänglichen Bereichen innerhalb der Räumlichkeiten der Einrichtung verpflichtet, einen medizinischen Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Dieser kann am festen Platz bei Einhaltung des Mindestabstandes abgenommen werden.</p> <p>b) Mitarbeiter*innen mit unmittelbarem Gästekontakt (unter 1,5 Meter Abstand) sind verpflichtet, eine FFP 2 Maske zu tragen.</p> <p>c) Die Mitarbeiter*innen der Hauswirtschaft tragen bei der Essensausgabe FFP-2-Masken. An den Tischen werden die Gastrovorgaben von RLP eingehalten und somit kann auf das Tragen der Masken verzichtet werden. Beim Gang zum Buffet und beim Gang zur Toilette besteht Maskenpflicht.</p>
<p><u>Händehygiene</u> Gäste sollen sich beim Betreten des Gastronomiebereiches (Innen- wie Außenbereich) die Hände waschen bzw. desinfizieren. Im Eingangsbereich sind durch den Betreiber gut sichtbare Desinfektionsmittelspender aufzustellen. Zwischen Toilettenbereich und Gastronomie - Gastraum sollte ebenfalls gut sichtbare Desinfektionsmittelspender aufgestellt werden. Die Beschäftigten sind darauf hinzuweisen, dass nach dem Abräumen von Gläsern, Geschirr und Besteck die Hände zu waschen oder zu desinfizieren sind.</p>	<p>Ja</p>	<p>Am Eingang / Ausgang der Gebäude, des Gastronomiebereiches sowie vor den Toiletten befinden sich gut sichtbar angebrachte Desinfektionsspender. Beim Gang zur Toilette muss der Gastrobereich verlassen werden. Die Beschäftigten werden in der Unterweisung darauf hingewiesen sich vor dem Eindecken der Tische und nach dem Abräumen der Tische die Hände zu waschen. Gut sichtbar angebrachte Hinweisschilder weisen zusätzlich darauf hin.</p>
<p><u>Lüftung und Reinigung</u> In geschlossenen Räumen ist ein ausreichender Luftaustausch sichergestellt, um die Konzentration</p>	<p>Ja</p>	<p>In allen Tagungsräumen befinden sich mobile CO2 Messer mit Warnfunktion.</p>

¹ **Vollständig Geimpfte** sind symptomfreie Personen, die im Besitz eines Impfnachweises sind.

² Als **Genesene** gelten symptomfreie Personen, die im Besitz eines Genesenennachweises sind.

³ Siehe www.bistummainz.de/organisation/aktuell/umgang-mit-dem-coronavirus/ -> Arbeitshilfe Übersicht Masken Coronavirus

<p>von möglicherweise in der Luft vorhandenen viren-belasteten Aerosolen zu reduzieren.</p> <p>Dies erfolgt durch <u>Stoßlüften mit weit geöffneten Fenstern</u>. Die Dauer und Häufigkeit des Lüftens ist in Abhängigkeit von den Querschnittsflächen der Fenster/Türen, dem Raumvolumen und der Anzahl der anwesenden Personen gewählt (Orientierungswert: nach 20 min. 5 min. lüften). Darüber hinaus kann die Luftqualität auch durch CO₂-Sensoren⁴ ermittelt oder die erforderliche Lüftungshäufigkeit mit der CO₂-App der DGUV⁵ oder dem BGN-Lüftungsrechner⁶ berechnet werden.</p> <p>Alternativ kann über eine <u>Raumlufttechnische Anlage</u> gelüftet werden, wenn diese über eine ausreichende Frischluftzufuhr und/oder geeignete Filter verfügt.⁷</p> <p>Für die Einrichtung ist der Reinigungsplan an die besondere Infektionsgefahr an SARS-CoV-2 angepasst. Kontaktflächen werden demnach regelmäßig, je nach Nutzungshäufigkeit, mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger gereinigt oder desinfiziert (mindestens begrenzt viruzides Mittel).</p> <p>Eine regelmäßige Reinigung der Gästetoiletten ist sicherzustellen. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife und Einmalhandtücher für die Gäste zur Verfügung stehen.</p> <p>Die Reinigung von gebrauchtem Geschirr (Besteck, Gläser, Teller etc.) ist mittels Spülmaschine mit mindestens 60 Grad durchzuführen.</p>		<p>An allen Tagungsräumen sind Hinweise für das Stoßlüften angebracht.</p> <p>Die Reinigungsfirma ist angewiesen die Kontaktflächen regelmäßig zu reinigen. Darüber hinaus reinigen die Mitarbeiterinnen der Hauswirtschaft in regelmäßigen Abständen Türgriffe und Kontaktflächen. In allen Tagungsräumen steht den Belegern Flächendesinfektionsmittel zur zusätzlichen Reinigung zur Verfügung.</p> <p>Die Reinigung der Toiletten wird morgens durch die Putzfirma geregelt, am Nachmittag übernimmt es die Hauswirtschaft. Ein Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft hängt aus. Es ist sichergestellt, dass Flüssigseife und Einmalhandtücher für die Gäste zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert.</p> <p>Die Reinigung von gebrauchtem Geschirr erfolgt durch unsere Hauswirtschaft. Die Reinigung mit mind. 60 Grad ist sichergestellt.</p>
<p><u>Benutzung von Gegenständen</u> Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen z.B. am Empfang oder im Gastronomiebereich (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten...) ist auf das Notwendige zu reduzieren. Tischoberflächen und Handkontaktflächen der Stühle im Gastronomiebereich sind regelmäßig zu reinigen.</p> <p>Der Einsatz von Gegenständen im Zimmer, die von einer Mehrzahl von Gästen benutzt werden (z.B. Stifte, Magazine / Zeitungen, Tagesdecken, Kissen) ist auf ein Minimum zu reduzieren bzw. so zu gestalten, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt. Das gilt auch in anderen Bereichen (z.B. Tagungsbereich).</p> <p>Soweit möglich sind Werkzeuge und Arbeitsmittel für die Beschäftigten so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können.</p>	<p>Ja</p>	<p>Die in den Tagungsräumen zur Verfügung stehenden Moderationsmaterialien werden nach Gebrauch desinfiziert.</p> <p>Im Gastrobereich werden die Tische vor den Mahlzeiten eingedeckt. Nach der Mahlzeit werden die Tische von den Mitarbeiterinnen der Hauswirtschaft abgeräumt.</p> <p>In den Zimmern werden keine Gegenstände wie Zeitungen etc. ausgelegt.</p>

⁴ CO₂-Ampel oder CO₂-Messgerät

⁵ www.dguv.de/ifa/praxishilfen/innenraumarbeitsplaetze/raumluftqualitaet/co2-app/index.jsp

⁶ www.bgn.de/lueftungsrechner

⁷ Beratungen zur Raumlufttechnischen Anlage können durch die Fachfirma erfolgen, die mit der Wartung/Instandhaltung beauftragt ist.

<p>Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. ein Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden vor Gebrauch zu reinigen.</p>		
<p><u>Nachverfolgung von Infektionsketten</u> Die Kontaktdaten (Name, Vorname, Anschrift, Telefonnummer) aller Gäste werden mit Datum und Uhrzeit erfasst. Die Dokumentation wird unter Beachtung der Datenschutzbestimmungen geführt und nach Ablauf von einem Monat vernichtet.⁸ Die Anwesenheit von Mitarbeitenden wird anhand des Dienstplans dokumentiert.</p>	Ja	<p>a) Das Jugendhaus Don Bosco erfasst die Kontaktdaten aller Gäste pro Reservierung bzw. Anmeldung mit Dauer des Aufenthalts (Name, Vorname, Anschrift, Telefonnummer).</p> <p>b) Diese werden für einen Zeitraum von 4 Wochen beginnend mit dem Tag der Abreise der Gäste in der Einrichtung aufbewahrt und im Anschluss unter Beachtung der DSGVO vernichtet. Die Daten werden nicht für andere Zwecke verwendet. Datenaufbewahrungspflichten aus anderen Rechtsvorschriften, z.B. § 30 Abs. 4 Bundesmeldegesetz, bleiben unberührt.</p>
<p><u>Bewirtung</u> Zwischen den Gästen an unterschiedlicher Tische sowie beim Abholen von Speisen und Getränken z.B. an Buffets und Theken wird der Mindestabstand von 1,5 m eingehalten, sofern keine geeignete Trennvorrichtung vorhanden ist. Beim Servieren und Abräumen sind Hilfsmittel wie Tablett und Servierwagen zu benutzen um den erforderlichen Abstand zu Gästen einhalten zu können.</p>	Ja	<p>Die Tische im Speisesaal sind so gestellt, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern eingehalten wird. Die Essensausgabe erfolgt in Buffetform. Lediglich Gruppen, denen der gemeinsame Aufenthalt im öffentlichen Bereich erlaubt ist und die darüber hinaus als einzige Gruppe im Jugendhaus zu Gast sind, kann das Abendessen selbstverantwortet ohne Personal im Speisesaal zur Verfügung gestellt werden. Die Tische sind vollständig eingedeckt. Für die Abholung der Speisen stehen Tablett zur Verfügung. Die Essensausgabe ist mittels Spuckschutz abgetrennt.</p>
<p><u>Abhol-, Liefer- und Bringdienste sowie den Straßenverkauf und Ab-Hof-Verkauf</u> Im Ausgabebereich wird durch geeignete Maßnahmen der Mindestabstand zwischen den Wartenden untereinander und zu den Beschäftigten sichergestellt. Im Ausgabebereich tragen die Kunden und Beschäftigten einen Mund-Nasen-Schutz. Bring- und Lieferdienste halten den Mindestabstand bei Übergabe ein und tragen einen Mund-Nasen-Schutz.</p>	Nein	Wird bei uns nicht angeboten.
<p><u>Sport-, Freizeitangebote, Nutzung von Sauna-, Wellness, Kosmetikangebote, Gruppenangebote mit Freizeitcharakter</u> Die jeweiligen Bestimmungen für diese Angebote sind ermittelt und werden eingehalten</p>	Ja	<p>Die Veranstalter sind für die Gruppenangebote mit Freizeitcharakter verantwortlich. Sie sind verpflichtet sich an die gültige Corona – Bekämpfungsverordnung des Landes Rheinland – Pfalz zu halten.</p>

⁸ www.bistummainz.de/organisation/aktuell/umgang-mit-dem-coronavirus/ -> Informationen Datenschutz, sowie Teilnahmeliste COVID-19