

Hygiene- und Infektionsschutzplan KBF im KD Wesel

für die Standorte

Duisburg-West, Kamp-Lintfort und Wesel



Inhaltsverzeichnis:

| Thema: | Seite: |
|--|--------|
| 1. Einleitung | 3 |
| 2. Gefährdungsbeurteilung | 5 |
| 3. Allgemeine Maßnahmen | 18 |
| 4. Informationen | 20 |
| 4.1 Mitarbeiter / Kursleitungen | 20 |
| 4.2 Teilnehmende / Besucher der Häuser | 22 |
| 5. Reinigungspläne | 23 |
| 6. Reflexion und Weiterentwicklung | 25 |
| 7. Kontakt | 28 |
| 8. Anhang | 29 |

1. Einleitung

In Gemeinschaftseinrichtungen der Familien- und Erwachsenenbildung befinden sich oftmals viele Personen auf engem Raum. Dadurch können sich unter Umständen Infektionskrankheiten besonders leicht ausbreiten. Das Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten (Infektionsschutzgesetz) verfolgt den Zweck übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern. Hieraus ergeben sich für das Kath. Bildungsforum im Kreisdekanat Wesel verschiedene Anforderungen.

Mit diesem Plan wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken in den betreffenden Einrichtungen zu minimieren. Der Hygieneplan wird hinsichtlich seiner Aktualität regelmäßig überprüft und an die neusten Verordnungen des Landes angepasst.

Diese dienen grundsätzlich als Maßstab für die Durchführung der Kurstätigkeit in den drei Standorten des Forums. Die jeweils gültige Verordnung des Landes ist direkt auf dem Titelblatt sichtbar.

Die für die Erwachsenen- und Familienbildung gültigen Paragraphen sind in der jeweils gültigen CoronaschutzVO des Landes NRW zu finden.

Dies gilt ebenfalls für Erlasse des Kreises bzw. Städte unter Bezugnahme auf diese Paragraphen. Soweit dort keine Einschränkungen explizit geregelt sind, gilt weiterhin das für die Kurse und Angebote angefertigte Hygienekonzept.¹

Grundsätzlich gilt bis auf weiteres in unseren Standorten die dringende Empfehlung zum Tragen einer medizinischen Maske vom Zeitpunkt des Betretens des Standortes bis zum eigenen Sitzplatz. Dort kann die Maske abgenommen werden. Auf die Kontrolle des Zugangs hinsichtlich 3G, 2G oder 2G+ wird ab 04.04.2022 verzichtet. Die FS Leitungen / Pädagogen können bei einer höheren Gefährdungslage im speziellen Fall selbständig zusätzliche Maßnahmen initiieren. Die Testpflicht für alle Mitarbeitenden entfällt. Die Geschäftsführung regt dennoch alle MA an, einen Selbsttest bei unklaren Krankheitssymptomen vorzunehmen und genau auf Krankheitssymptome zu achten, damit es zu keiner Weitergabe des Virus kommt. Hierfür ist möglichst häufig die medizinische Maske zu tragen, auch wenn in den Arbeitsgruppen alle MA einen vollständigen Impfschutz besitzen.

Bestimmte risikobehaftete Angebote können komplett entfallen, wenn es entsprechende Verordnungen des Landes oder Kreises erfordern.

Dieser Plan ist in seiner neusten Ausführung in den drei Standorten für alle Beschäftigten und Teilnehmer / Besucher jeder Zeit zugänglich und einsehbar.

¹ siehe Mail vom 21.10.2020: „So weit hier keine Einschränkungen explizit geregelt sind, gelten weiterhin Ihre für Ihre Kurse und Angebote angefertigten Hygienekonzepte.“ Schaltmann, Manuela. Kreis Wesel.

Folgende Punkte wurde zur Erstellung herangezogen:

- Gefährdungsbeurteilung neu überarbeitet am 04.04.2022
- Maßnahmen zur Risikominimierung
- Überwachung, Dokumentation, Aktualisierung

Zur Anpassung an die sich schnell verändernden Vorgaben werden die aktuellen Inzidenzstufen fortlaufend durch die Geschäftsführung sowie Leitungen vor Ort beobachtet und ggf. kurzfristig verändert, so dass einem dynamischen Geschehen Rechnung getragen werden kann.

Für Rückfragen steht der Geschäftsführer Markus Kuhlmann zur Verfügung.

Anmerkung:

Neuerungen sind grundsätzlich in Gelb, nachträgliche Ergänzungen in Grün markiert!

2. Gefährdungsbeurteilung mit konkreten Maßnahmevorgaben

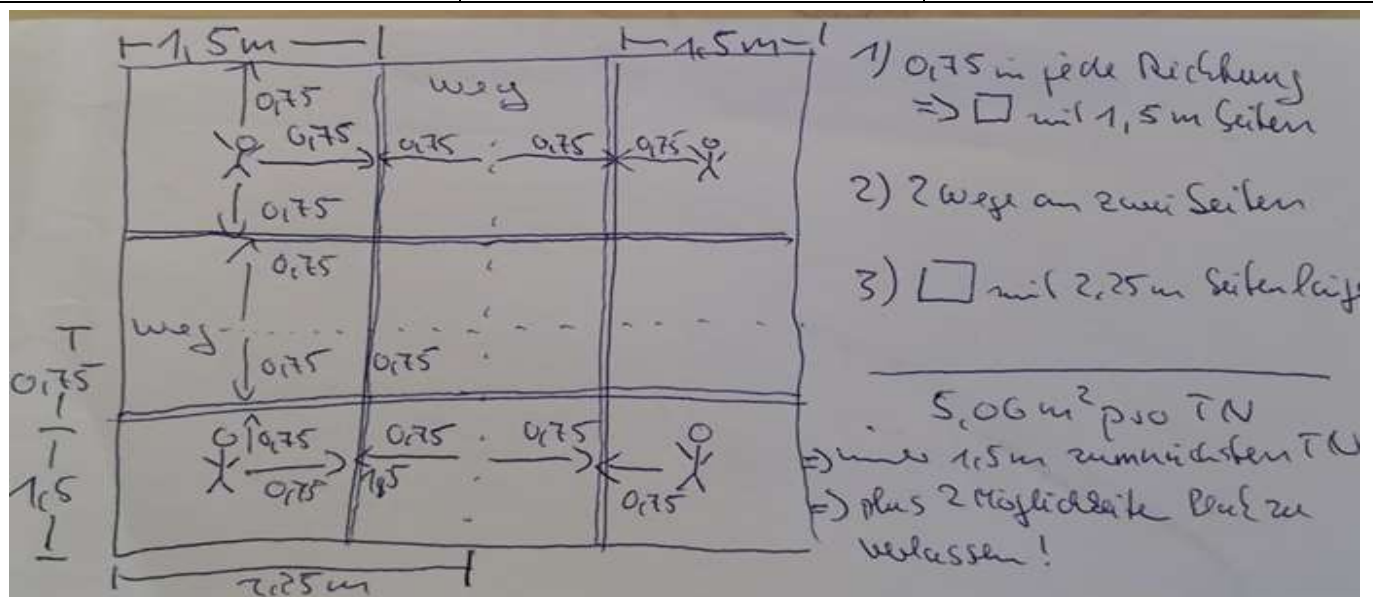
Gefährdungsbeurteilung für den Bereich Hygiene und Infektionsschutz: Beurteilungen sind an Hand der festgelegten Intensität der Bedrohung entsprechend von den MA wahrzunehmen. **Überarbeitung am 27.04.2022**

| Gefährdung | Beurteilung: Gefahr vorhanden / ggf. Intensität | Maßnahme |
|---|---|--|
| Allgemein | | |
| Gibt es eine zentrale Beurteilung der Gefährdungslage? | JA | Die Gefährdungslage wird über die in der CoronaSchVO formulierte Inzidenz sowie Hospitalisierungsrate definiert. Dabei fließen vor allem auch die Krankenhaus- sowie Intensivmedizinische Belegung mit ein. Die jeweiligen Kreise bzw. das Land legen diese mit entsprechenden Auswirkungen auf die Hygieneordnung des KBF fest. Diese Auswirkungen sind in dieser Gefährdungsbeurteilung sowie der Corona-Info-Anzeige ablesbar. |
| Sind im Betrieb die verantwortlichen Zuständigkeiten, Ansprechpartner und Stellvertreter festgelegt? | Ja | Ansprechpersonen: Für das gesamte Forum: Heike Heger und Markus Kuhlmann |
| Gibt es Tätigkeiten mit erhöhter Ansteckungsgefahr? | Empfang Kursleitung Reinigungspersonal gering | Mund-Nase-Maske (MNM): Dringende Empfehlung im gesamten Gebäude zu tragen (Details siehe Info für Referenten und TN) => Ausnahmen: Eigener Platz im Kursraum. MA wird die Nutzung der MNM intern empfohlen, auch wenn die MA der jeweiligen Arbeitsgruppe alle vollständig immunisiert sind. MNM werden durch den Dienstgeber für die MA zur Verfügung gestellt. MNM müssen mindestens als medizinische Gesichtsmaske klassifiziert sein. |
| Sind die Beschäftigten zu Schutzmaßnahmen und Verhaltensweisen informiert (unterwiesen), um die Ausbreitung von Krankheitserregern einzudämmen? | Ja | Per Rundmail, welche nach jeder Anpassung der Coronaschutzverordnung erfolgt. |
| Steht den Beschäftigten eine schriftliche Betriebsanweisung zu | Ja | Laufwerk H Ausgedruckt pro Standort |

| | | |
|---|---|---|
| allgemeinen Hygienemaßnahmen uneingeschränkt zur Verfügung? | | |
| Sind die Beschäftigten angewiesen das Händeschütteln gegenüber Kollegen, Kunden und anderen Personen zu unterlassen? | Ja | Ist erfolgt. Die MA sind angewiesen, jeden Körperkontakt zu unterlassen. |
| Gibt es eine Betriebsvereinbarung, dass Beschäftigte, die Krankheitssymptome aufweisen einen Arzt zu Rate ziehen und bei Bestätigung zu Hause bleiben? | nein | Diese Information wurde an alle MA per Rundmail verteilt und hat den Rang einer Dienstanweisung. |
| Sind Beschäftigte angewiesen unaufgefordert Krankheitsfälle in der Familie oder bei Bekannten / Verwandten zu melden? | Ja | s.o. |
| Gibt es eine Betriebsvereinbarung, dass Beschäftigte, die Kontakt zu Erkrankten in der Familie haben, zu Hause bleiben? | Nein | Anweisung per Mail s.o. |
| Besteht die Möglichkeit, dass Beschäftigten ihre Tätigkeit im Homeoffice ausführen können? | ja | Anschaffung von technischem Material zum Homeoffice MA besitzen die Möglichkeit, auf Homeoffice zurückzugreifen. Diese Regelung bleibt auch weiterhin bestehen. |
| Sind die Beschäftigten angewiesen, Räume, in denen sie sich aufhalten regelmäßig zu lüften? | Ja | Lüftung erfolgt als dringende Empfehlung neben der Nutzung der Luftreiniger |
| Achten die Beschäftigten darauf, den Fahrgastraum des Fahrzeugs zu lüften? Keine Pausen im Fahrzeug abzuhalten? | Ja mittel | MA sind angewiesen, sich an die aktuellen Vorgaben zu halten. Dienstfahrten sind möglich. Der Dienstgeber empfiehlt die Nutzung der MNM. |
| Werden überall im Forum die Maßnahmen zu Hygiene bereitgestellt und umgesetzt? | <i>Ja, per Mail an alle MA, KL und TN sowie Aushang in den TE</i> | Keine weiteren Maßnahmen erforderlich. Es erfolgte eine permanente Aktualisierung. Die Kontrolle erfolgt durch die oben genannten Ansprechpartner. |
| Motivieren Sie zeitgleich tätige Fremdfirmen zur Einhaltung der Hygienevorschriften und einem ausreichenden Abstand zwischen Personen? | Nein | Es gibt keine zeitlichen Überschneidungen. |
| Kann im Büro, die Anzahl der in einem Arbeitsbereich zeitgleich tätigen Personen so organisiert werden, dass ein ausreichender Abstand zueinander möglich ist und oder die Personenanzahl reduziert wird? | Ja gering | Nicht notwendig, da alle MA vollständig immunisiert. |
| Den Beschäftigten ist bekannt, dass der Kontakt zu niesenden, hustenden Personen vermieden werden soll? | Ja hoch | Allen MA ist durch diverse Mails die „Hygieneetikette“ bekannt gegeben worden. |

| | | |
|--|-----------------------|---|
| Sind die Beschäftigten angewiesen persönliche Kontakte z.B. beim Händler, Kunden, Tankstelle oder während der Pausenzeiten einzuschränken? | Ja gering | Alle MA wurden per Mail informiert. |
| Unterstützt Sie Ihr Betriebsarzt bei Maßnahmen gegen den Virus? | ja | MediTÜV führt regelmäßige Updates durch. |
| Im Detail | | |
| Eingangsbereich sicher vor Warteschlangen? | Ja gering | Bodenmarkierungen gesetzt / Hinweis an den Eingängen |
| Gibt es eine Zugangsbeschränkung | Nein gering | Gemäß CoronaSchVO Land NRW ist dies nicht mehr notwendig. Ausnahmen sind auf Grund einer individuellen Gefährdungsbeurteilung möglich. Dringende Empfehlung zum Tragen einer MNM im Gebäude. |
| Wissen alle Besucher, dass MNM Pflicht sind | Ja gering | Pflicht wurde durch Empfehlung ersetzt. Information bei Anmeldung Aushang am Eingang |
| Wenn jemand keine MNM hat... | Ja gering | Einrichtung bietet MNM an |
| Reicht ein Gesichtsvisier als Schutz aus? | Ja gering | Ein Gesichtsvisier kann als zusätzlicher Schutz getragen werden. MNM Pflicht besteht nicht mehr. |
| Kennen TN / Besucher / Kursleitungen die Infektionsschutzregeln? | Ja mittel | Die Regeln sind an den Eingängen aufgehängt und liegen als Vollversion zur Einsicht vor. |
| Desinfektion am Eingang | Ja mittel | Handspender aufgestellt Info an Besucher Es darf nur Desinfektionsmittel verwendet werden, das auch gegen Viren geeignet ist. |
| Empfang sicher vor Warteschlangen | Ja gering | Bodenmarkierungen und Hinweise |
| Handflächen regelmäßig desinfiziert | Ja mittel | Gemäß Reinigungsplan <i>plus im Gebäude angebotene Möglichkeiten</i> |
| Kursräume infektionssicher | Ja gering | Siehe Zugangsbeschränkung Regelmäßige Reinigung gemäß Plan Hinweise zum regelmäßigen Lüften oder die Nutzung der Vorhanden Luftreinigungsgeräte. Nutzung der MNM bei Bedarf. |

| | | |
|--|---------------------|---|
| Büros infektionssicher | Ja gering | Alle betroffenen MA sind vollständig immunisiert. |
| Sanitärbereiche | Ja mittel | s.o. |
| Besondere Kursräume wie Sport, Lehrküche infektionssicher | Ja mittel | s.o. |
| Genügend Desinfektionsmittel vorhanden | Ja mittel | Mindest. 5l pro TE Es darf nur Desinfektionsmittel verwendet werden, dass gegen Viren wirkt. |
| Selbstschutz Reinigungskräfte | Ja mittel | Einweisung durch Ansprechperson zur Nutzung von Schutzausrüstung |
| Selbstschutz MA | Ja mittel | MNM werden gestellt Info an MA |
| Selbstschutz TN | Ja mittel | Info am Eingang MNM werden gestellt für TN ohne eigene MNM |
| Selbstschutz KL | Ja mittel | Infobrief MNM wird gestellt |
| Gibt es Regelungen wie bei Coronaverdachtsfällen bzw. Erkrankung vorgegangen wird? | Ja mittel | Erkrankte dürfen das Gebäude nicht betreten. |
| Abstandsregel 1,5m wird eingehalten | Ja gering | Hinweise im Gebäude! Sollte eine erhöhte Gefährdung bestehen, so wird die 5qm Regelung angewendet. Platzberechnung qm pro TN 5,06qm pro TN im Kursraum. Anpassungen gemäß Gefährdungslage / Inzidenzstufen werden vorgenommen und in der jeweiligen FS L verbreitet. |



| | | |
|--|-------------------------------|---|
| Sind Obergrenzen an TN formuliert? | Ja gering | Gemäß der aktuellen Verordnung des Landes sind keine für die Familienbildung relevanten Obergrenzen formuliert. |
| Werden Unterschreitungen vom Mindestabstand vermieden? | Ja | Informationen am Eingang zur Abstandsempfehlung |
| Werden benutzte Stifte desinfiziert? | Ja | alle am Empfang genutzten Stifte werden einer Desinfektion unterzogen |
| Werden die Tische in den Kursräumen nach der Benutzung desinfiziert? | Ja | Jeder Standort stellt sicher, dass nach Kursende die Tische vor einer erneuten Nutzung desinfiziert werden. |
| Werden die verwandten Materialien nach Benutzung desinfiziert? | Ja gering | Ja, die FS L entscheidet, welcher Rhythmus hier sinnvoll ist. Verantwortlich ist der jeweilige Ansprechperson, der / die die Aufgabe delegieren kann. |
| Werden die MA in ihren Büros vor einer möglichen Ansteckung geschützt? | ja | GF achten auf Einhaltung der Vorgaben. Zudem wird auf Einhaltung der Abstandsregelung von 1,5. hingewiesen. Ein mech. Schutz bzw. besonders großer Abstand plus regeln. Lüften sind obligatorisch. |
| Kann auf den Verkehrswegen ein Mindestabstand eingehalten werden? | Teilweise Mittel (MNM) | Es besteht die dringende Empfehlung, eine MNM zu tragen, da nicht immer die Abstände eingehalten werden können. Ausweichwege bzw. Verkehrswege sind markiert. Sofern möglich ist ein Einbahnstraßensystem markiert, dass getrennte Ein- und Ausgänge beachtet. |
| Ist der Mindestabstand in den Aufzügen einzuhalten? | nein | Aufzüge werden nur einzeln benutzt. Aushang in den TE. |
| Gibt es besondere Hygiene / Dienstregelungen für die Arbeitszeit? | Ja gering | Alle MA werden von den GF / Ansprechperson informiert, über... - Angebot zum mobilen Arbeiten - rechtliche Vorgaben |
| Können Besprechungen mit mehreren MA durchgeführt werden? | ja | Vorherige Testung bei höherer Gefährdungsbeurteilung. Empfehlung der Nutzung der MNM auch bei Arbeitsgruppen, die vollständig immunisiert sind. |

| | | |
|--|----|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Nach wie vor sollten in erster Linie die technischen Möglichkeiten zu Besprechungen genutzt werden (z.B. über Microsoft „Teams“). |
| Ist das Arbeiten im Homeoffice aus Gründen des Infektionsschutz möglich? | ja | Der Dienstgeber hat für einen Großteil der MA die technischen Voraussetzungen geschaffen. Diese sind bei Bedarf in Absprache mit dem jeweiligen Vorgesetzten zu nutzen. |
| Gibt es eine Regelung für Dienstreisen? | ja | Siehe diese Hygieneordnung. Digitale Zusammenkünfte sind aber zu bevorzugen. |
| Können Verbesserungsvorschläge geäußert werden? | ja | Jeder Standort kann sich direkt an die beiden Ansprechpersonen Heger und Kuhlmann wenden. Übergreifende Hygienefragen können über die Beauftragte bzw. Geschäftsführer geklärt werden. Adressen siehe Punkt 7. |
| Erfahren alle MA von diesem Hygieneplan? | ja | Dieser Plan geht als Mail an alle MA. Die Ansprechpersonen dienen als zusätzliche Informationsquelle bzw. verantworten die Umsetzung. Alle Nichtmailempfänger werden durch die jeweiligen direkten Vorgesetzten / FS Leitung informiert. Es wird ein Aushang pro Standort gemacht, wo dieser Plan zur Einsicht bereit liegt bzw. wer Ansprechperson ist. TN und KL werden über verschiedene Medien bzw. Aushänge informiert. Verantwortlich: FS Leitung |
| Sind die Verantwortlichen für die Umsetzung benannt? | ja | Verantwortlich für die Umsetzung vor Ort: Grundsätzlich obliegt die operative Umsetzung sowie Verantwortung / Kontrolle der Maßnahmen vor Ort der zuständigen Ansprechperson! Verantwortlich für alle übergeordneten Maßnahmen: Geschäftsführer Siehe auch 7. Kontakt |
| Ist ein Zeitplan zur Umsetzung bekannt? | ja | Alle grundsätzlichen Maßnahmen sind seit dem 11.05.2020 umgesetzt. |
| Was passiert, wenn sich die Gefährdungslage kurzfristig ändert? | | Zur kurzfristigen Anpassungen an eine dynamische Lage wird die Corona-Info-Anzeige in jedem Standort geführt. |

| | | |
|--|---------------------|--|
| | gering | <p>Diese ist im Eingangsbereich eines jeden Standortes gut sichtbar installiert und besteht aus einer zusammenfassenden Grafik und einer kurzen Erklärung. Siehe Anhang.</p> <p>Die regelmäßige Aktualisierung erfolgt auf Anordnung des GF. Der GF behält die letztendliche Verantwortung zur Änderung der Inhalte.</p> |
| Sonderregelungen, welche sich durch neue Fassungen der Coronaschutzverordnung ergeben. | | |
| Was passiert, wenn einzelne Städte von der Coronaschutzverordnung abweichende Verordnungen besitzen? | möglich | Alle Standorte sind über den Ansprechperson (AP) / GF gehalten in solchen Fällen zusätzliche Abstimmungen mit den entsprechenden Städten vorzunehmen. Diese zusätzlichen Vereinbarungen werden diesem Hygieneplan im Anhang beigefügt. |
| Wie kann die Verbreitung einer ansteckenderen Variante des Coronavirus verhindert werden? (Angebot zur Durchführung von Selbsttests) | gering | Die GF bietet allen MA an, bei Bedarf sich im Rahmen der Dienstzeit testen zu lassen. Wichtig bei Krankheitssymptomen! |
| Besitzen bestimmte Fachbereiche die Notwendigkeit für eine besondere Anpassung an die Hygieneordnung? | Ja gering | Für diese Bereiche sind besondere Bedingungen formuliert, die sich nach Gefährdungslage ändern können. Auf diese Spezifizierungen wird im Bedarfsfall vor Ort zusätzlich hingewiesen. Die Gefährdungslage wird über die Inzidenzstufen auf die KBF Corona-Info-Anzeige übertragen. |
| Konkrete Handlungsanweisungen: Allgemein und fachbereichsbezogen | | |
| <p>Allgemeine Voraussetzungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jeder Neustart wird über eine Nachricht an das jeweilige Ordnungsamt angezeigt. Verantwortlich: Ansprechperson - zusätzlich ab 01.01.2022 je nach Zuständigkeit FS Leitung - maßgeblich ist stets das aktuelle Hygiene- und Abstandskonzept des KBF im KD Wesel <p>Zusammenfassung der Regeln:</p> <p>1. Grundsätzlich</p> <p>Es gilt bis auf weiteres im Gebäude die dringende Empfehlung, eine MNM zu tragen – Personen ohne Maske dürfen das Gebäude aber dennoch betreten.</p> <p>Ausnahmen: Bedingt durch Gefährdungslage. Einschätzung durch FS L.</p> <p>2. Zutritt zum Gebäude anhängig vom Grund:</p> <ul style="list-style-type: none"> - der Zutritt zum Gebäude ist ohne Nachweis möglich <p>Ausnahmen: Bedingt durch Gefährdungslage. Einschätzung durch FS L.</p> | | |

3. Kontrolle des Zugangs

- alle Kontrollen des Zugangs entfallen

- alle MA sind gehalten, alle TN und KL auf die dringende Empfehlung zum Tragen einer MNM hinzuweisen

4. TN und KL Information vor Ort

=> die Corona-Info-Anzeige informiert die TN über den aktuellen Stand der Maßnahmen

5. Wichtige Ausnahmen:

Bedingt durch Gefährdungslage. Einschätzung durch FS L.

6. Begriffserklärung zwei „G“ und drei „G“

Gestrichen nach aktueller CoronaSCHVO vom 02.04.2022.

EK-Bereich:

- Für alle Eltern-Kind-Gruppen gilt das aktuell gültige Hygiene- und Abstandskonzept des KBF im KD Wesel.

Kochangebote:

- grundsätzlich **ohne Einschränkung** möglich

- FS L definiert, wann ein Angebot unter verschärften Bedingungen wie 2G+ stattfinden soll.

Bei 2G+ entfällt die Maskenpflicht im Kochkurs. Wir empfehlen aber, die MNM möglichst zu tragen.

- eine TN Obergrenze ist nicht vorgesehen und wird durch die vorhanden technischen Voraussetzungen festgelegt

- während des Kochens **kann** eine MNM zu tragen – diese kann auf dem Sitzplatz **zum Essen** abgelegt werden, wenn 1,5m Abstand eingehalten wird.

- Vorbereitung:

- In die Küche wird als Info für die Teilnehmer das Merkblatt „Die 10 wichtigsten Hygienetipps“ von der BZgA zum Thema Infektionsschutz gehängt
- Die Kursleitung bekommt vor Kursbeginn den Hygiene- und Infektionsschutzplan des KBF Wesel zuzüglich der Regeln zur Durchführung von Kurse mit Nutzung der Lehrküchen zur Kenntnisnahme. Mit ihrer Unterschrift bestätigt die Kursleitung, die Teilnehmenden auf diese Verordnung und auf den Hygieneplan des Bildungsforums hingewiesen und beides selbst zur Kenntnis genommen zu haben.

Lehrküche:

- Zu Beginn des Kurses waschen alle Teilnehmenden ihre Hände gründlich mit Seife und desinfizieren sie mit Hand-Desinfektionsmittel.
- Alle Teilnehmenden unterschreiben eine Bestätigung, dass sie dieses Konzept kennen und bei Krankheitssymptomen wie Fieber, Schnupfen, Husten oder Halsschmerzen die Gruppe nicht besuchen.
- **zusätzlich bekommen sie ein Infoblatt mit den wichtigsten Regeln ausgehändigt.**
- In der Teilnehmerliste wird die Anwesenheit der Teilnehmenden termingenau vermerkt
- Es wird notiert, welche Kursteilnehmer sich die Küchenzeile teilen
- Beim Betreten der Küche und des Essraums muss Mund-Nase-Schutz zu tragen

Während des Kochens, sobald ein fester Platz eingenommen wurde, kann der Mund-Nase-Schutz abgelegt werden, wenn der Mindestabstand eingehalten werden kann.

Der Mund-Nasen-Schutz darf nicht auf der Arbeitsfläche abgelegt werden.

- Der Kursleiter muss während des Kurses einen Mund-Nasen-Schutz tragen. Er darf den Mund-Nasen-Schutz erst abnehmen, wenn er am Esstisch seinen Platz eingenommen hat

Essraum:

- Während des Essens und dem Aufenthalt am Tisch ist der Mund-Nasen-Schutz nicht erforderlich, da der nötige Abstand eingehalten werden kann.
- Der Mund-Nasen-Schutz darf nicht auf dem Tisch abgelegt werden

Kursablauf:

- Lufthygiene:
 - Die Dunstabzugshauben werden dann genutzt, wenn sie direkt nach draußen die Luft abziehen. Andere Dunstabzugshauben sind nicht sinnvoll (Gefahr der Verteilung der Aerosole in der Luft).
 - Während des Kochens wird gelüftet.

- Spül- und Trockentücher liegen in ausreichender Anzahl bereit, es erfolgt keine gemeinsame Nutzung der Tücher.
- Bei der Zubereitung der Speisen sind die üblichen Regeln zur Lebensmittelhygiene zu beachten:
 - Beachtung §43 Infektionsschutzgesetz
 - Wunden müssen wasserdicht abgedeckt sein
 - Auf Speisen und Lebensmittel darf nicht gehustet werden
 - Utensilien wie Messer und Schneidbretter müssen bei wechselnder Nutzung (Schälen und Schneiden von unterschiedlichen Lebensmitteln wie Fleisch und Rohkost) jeweils gereinigt werden.
 - Auch alle weiteren Küchenwerkzeuge (Bsp. Handrührgeräte) müssen bei wechselnder Nutzung vor der Weitergabe gereinigt werden.

Für die Reinigung wird ein tensidhaltiges Spülmittel verwendet.

- Zum Abschmecken werden zwei Löffel genutzt, außerdem ist darauf zu achten, dass das Besteck sauber ist

Die Kursleitung überwacht die Einhaltung der Lebensmittelhygiene und sorgt für deren Umsetzung.

- Benutzte Gewürzdosen und andere Lebensmittelverpackungen müssen nach dem Kurs in der Küche gesammelt und gereinigt werden, bevor sie verpackt werden.

Info von Frau Dr. Jonas, MediTÜV am 22.06.2020: Die Verpackungen müssen nicht mit Desinfektionsmittel behandelt werden. Es reicht ein tensidhaltiger Haushaltsreiniger mit der Eignung „begrenzt viruzid / teil desinfizierend“

- Das verwendete Geschirr sowie Küchenutensilien werden je nach Material in der Spülmaschine bei mind. 60 °C oder per Handspülen gereinigt.

Essen:

- Vor dem Anrichten der Speisen desinfizieren sich die Teilnehmenden nochmals die Hände.
- Die Speisen werden auf Tellern von einem Teilnehmenden angerichtet und den übrigen Teilnehmenden an den Tisch gereicht.
- Es gibt keine Schüsseln, die am Tisch herumgereicht werden.
- Die Speisen und Getränke dürfen nur am Platz verzehrt werden.

Nacharbeiten:

- Nach dem Kochkurs ist gründliches Stoßlüften erforderlich.
- Spül-, Trockentücher und Schwämme werden nach der Nutzung bei 60°C in der Waschmaschine gewaschen.
- Spülbürsten werden in der Spülmaschine gereinigt.
- Kontaktflächen (Stühle, Schränke, Tische, Schubladen, Gewürzspender etc.) müssen nach jedem Kurs gereinigt und desinfiziert werden.
- High-Touch-Bereiche wie Schrank- und Türgriffe werden nach Kursende desinfiziert.
- Tische und Stühle werden mit einem tensidhaltigen Spülmittel gereinigt.
- Mülleimer werden täglich, bzw. nach jedem Kurs geleert.
- Die Teilnehmerliste wird von der Verwaltung bei den Kursunterlagen hinterlegt und nach Aufforderung des Gesundheitsamtes zur Verfügung gestellt.

Sportkurse:

- Für alle Sportkurse gilt das aktuell gültige Hygiene- und Abstandskonzept des KBF im KD Wesel.
- bei der Sportausübung kann auf die MNM verzichtet werden, wir empfehlen aber die MNM bei Bedarf einzusetzen.
- es erfolgt keine TN Anpassung an die Raumgröße
- Sammelumkleiden können genutzt werden
- Sportequipment, welches zur Verfügung gestellt wurde und leicht zu reinigen ist, muss nach der Benutzung desinfiziert / gereinigt werden
- die Trainingsräume werden ausreichend gelüftet

Sprach- und Integrationskurse:

- hier gelten die allgemeinen Regeln der Hygieneordnung des KBF.

Krankheits- und Verdachtsfälle:**Was ist zu tun?**

Grundsätzlich setzt das KBF im KD Wesel auf die Eigenverantwortung aller MA, KL sowie TN und Besucher des Hauses. Dieses bedeutet vor allem auch die Übernahme der Verantwortung für die Gesundheit des Nächsten. Darüber hinaus werden nachfolgend Maßnahmen formuliert, welche durch die MA und KL des KBF fortlaufend kontrolliert werden, d.h. es wird mit darauf geachtet, ob Krankheitsanzeichen bei TN und KL vorhanden sind, die das Betreten des Hauses ausschließen.

Saisonal auftretende „Schniefnasen“ ohne Krankheitssymptome (z.B. laufende Nase auf Grund von Temperaturwechsel) sind dabei von einer Erkrankung der oberen Atemwege leicht durch die Häufigkeit und Intensität des Ausflusses zu unterscheiden. Alle Personen sind aber dazu angehalten, bei Krankheitsanzeichen die Gebäude nicht zu betreten, unabhängig davon, ob es Anzeichen einer Atemwegserkrankung sind oder es sich um andere möglicherweise ansteckende Krankheiten handelt (z.B. spontane Durchfallerkrankungen).

Kommt es zu einer nachgewiesenen Erkrankung eines MA, KL, TN sowie Besuchers des Hauses, so ist mit Hilfe der Rückverfolgung eine Information an alle Kontaktpersonen zu ergehen. **welche ebenso wie das weitere Vorgehen vom örtlichen Gesundheitsamt vorgegeben wird (direkte Meldung an Gesundheitsamt, welches entscheidet, wer in Quarantäne gehen muss).**

In wie weit eine temporäre Schließung des Standortes notwendig ist, wird ebenfalls durch das Gesundheitsamt entschieden. Eine Neustart sollte in 14 Tagen nach Schließung wieder angestrebt werden.

Weitere Maßnahmen:**Grundsätzlich:**

Die Länge einer Quarantäne richtet sich immer nach den Anweisungen des örtlichen Gesundheitsamtes bzw. der zu diesem Zeitpunkt gültigen Anweisungen.

Im Detail:

=> Wer selbst infiziert ist (Nachweis durch offiziellen Schnelltest oder PCR-Test), muss automatisch und auch ohne Anordnung durch eine Behörde für zehn volle Tage in Isolierung. Die infizierte Person kann die zehn Tage aber eigenständig auf sieben Tage verkürzen, wenn sie zuvor mindestens 48 Stunden symptomfrei ist. Für die Verkürzung ist ein negativer Schnelltest oder PCR-Test erforderlich.

=> Wer als Kontaktperson mit einem Infizierten im gleichen Haushalt lebt, muss ebenfalls automatisch in Quarantäne. Diese dauert wie die Isolierung des Infizierten ebenfalls grundsätzlich zehn Tage – gerechnet ab Symptombeginn oder positiver Testung der infizierten Person. Auch hier kann bei Symptombefreiheit eine Verkürzung auf sieben Tage durch einen negativen offiziellen Schnelltest oder PCR-Test erfolgen.

=> Grundsätzlich nicht mehr in Quarantäne müssen als Kontaktpersonen Menschen mit einer Auffrischungsimpfung, geimpfte Genesene sowie Personen mit einer zweimaligen Impfung und Genesene – diese beiden nur während der genannten Fristen nicht.

=> Bei anderen Kontaktpersonen, bei denen sich der Kontakt nicht im Haushalt, sondern zum Beispiel über einen Gaststättenbesuch, Sport oder ein sonstiges Treffen ergeben hat, gibt es keine automatische Quarantäne.

3. Allgemeine Maßnahmen zum Infektionsschutz

Insgesamt sind folgende Maßnahmen getroffen worden, um die TE des KBF im KD Wesel infektionssicher zu machen:

3.1 Hygiene in Kursräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren

3.1.1. Lufthygiene

Mehrmals täglich, zum Beispiel 1 x pro Stunde, wird eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorgenommen.

3.1.2. Garderobe

Die Ablage für die Kleidung ist so gestaltet, dass die keinen direkten Kontakt untereinander haben, da sonst die Gefahr der Übertragung von zum Beispiel Läusen bestehen kann.

3.1.3. Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung der Fußböden sowie häufig genutzter Flächen und Gegenstände ist wesentlich für einen guten Hygienestatus in der Einrichtung. Schmutzmatten im Eingangsbereich reduzieren den Eintrag von Schmutz in das Gebäude. Fußböden werden feucht gereinigt und bei Bedarf desinfiziert.

Alle Fußböden werden gemäß Plan gereinigt. Eine Grundreinigung erfolgt regelmäßig .

3.1.4. Umgang mit Spielzeugen, Lern- und Beschäftigungsmaterialien

Gegenstände, wie Spielzeuge bzw. Lern- und Beschäftigungsmaterialien werden regelmäßig nass gereinigt oder gewaschen (mindestens 60°C).

3.2 Hygiene im Sanitärbereich

3.2.1. Ausstattung

In Sanitärbereichen werden Oberflächen von Fußböden und Wänden feucht gereinigt und desinfiziert. An den Waschplätzen steht aus hygienischen Gründen Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier bereit.

Die Reinigung der Abfallbehälter innen und außen erfolgt wöchentlich. Toilettenbürsten werden regelmäßig ausgetauscht. Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife werden grundsätzlich bereitgestellt.

Damentoiletten sind mit Hygieneeimern mit Beutel ausgestattet, werden täglich geleert und regelmäßig innen und außen gereinigt.

3.2.2. Händereinigung

Händewaschen und ggf. Händedesinfektion sind die wichtigsten Maßnahmen zur Infektionsverhütung und Infektionsbekämpfung. Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene, denn hierbei wird die Keimzahl auf den Händen erheblich reduziert. Die hygienische Händedesinfektion bewirkt eine Abtötung von Infektionserregern wie Bakterien oder Viren.

Durchführung: Eine ausreichende Menge (3-5 ml) des Desinfektionsmittels in die trockenen Hände geben und einreiben. Dabei Handgelenke, Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelfalz berücksichtigen und die vom Hersteller angegebene Einwirkzeit beachten. Während der Einwirkzeit müssen die Hände von der Desinfektionslösung feuchtgehalten werden. Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut oder Ähnlichem ist das Tragen von Einmalhandschuhen zu empfehlen.

3.2.3. Flächenreinigung

Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken, Duschbereiche, Fußböden und Türklinken werden täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht gereinigt. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem wird nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem in Desinfektionsmittel getränkten

Einmaltuch durchgeführt. Eine effektive Desinfektion wird erreicht, wenn ein geeignetes Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration und unter Beachtung der Einwirkzeit angewendet wird. Bei der Desinfektion ist geeignete Schutzkleidung, wie Arbeitsgummihandschuhe und/oder Schürze, zu tragen.

3. 4 Küchenhygiene (wenn wieder zulässig)

3.4.1. Allgemeine Anforderungen

Durch das Kochen und Hauswirtschaften in Kochkursen wird in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt. Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können. Vor jedem gemeinsamen Kochen ist deshalb darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, lange Haare zusammengebunden werden, eine Schürze getragen wird und beim Umgang mit rohem Fleisch flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe getragen werden. Auf Lebensmittel und Speisen darf nicht gehustet oder geniest werden.

Es dürfen nur saubere Geschirr- und Besteckteile benutzt werden. Die benutzten Geschirr- und Besteckteile werden nach jeder Mahlzeit heiß gereinigt. Tische, Tablett und Platzdeckchen, etc. sind nach der Mahlzeit feucht abzuwischen, um Essensreste zu entfernen. Die dafür genutzten Geschirrtücher und Lappen werden regelmäßig gereinigt und gewechselt.

Die Abfallentsorgung in Küchenbereichen ist so geregelt, dass eine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge vermieden wird. Daher werden die Abfälle in gut verschließbaren Behältern aufbewahrt, täglich entleert und gereinigt.

3.4.2. Händedesinfektion

Eine Händedesinfektion erfolgt in folgenden Fällen:

=> bei Arbeitsbeginn

=> nach Husten, Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuchs,

=> nach Pausen,

=> nach dem Toilettenbesuch,

=> nach Schmutzarbeiten,

=> nach Arbeiten mit kritischer Rohware zum Beispiel rohes Fleisch, Geflügel.

3.4.3. Flächenreinigung und -desinfektion

Die Fußböden im Küchenbereich werden täglich bzw. nach Nutzung gereinigt. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, werden danach mit klarem Wasser abgespült.

3.4.4. Lebensmittelhygiene

Diese erfolgt durch die durchführende Kursleitung, da keine Lagerhaltung betrieben wird und Lebensmittel nur für den jeweiligen Kurs genutzt werden.

3.6 Hygiene in Sporthallen

Die Reinigung von Turnhallen erfolgt arbeitstäglich durch feuchtes Wischen. Bei einer Kontamination der Flächen bzw. Materialien wird eine Desinfektion durchgeführt. Nass- bzw. Duschbereiche werden täglich / nach Bedarf gereinigt.

3.7 Erste Hilfe

Die Ersten Hilfe Kenntnisse werden gemäß der gesetzlichen Vorgaben regelmäßig aufgefrischt. Der Erste Hilfe Kasten wird regelmäßig kontrolliert.

4. Informationen

Zur Kommunikation der verschiedenen Regeln werden Aushänge in den Standorten genutzt. Infobriefe/Mail kommen nur bei einer erneuten höheren Gefährdungslage zum Einsatz. Diese haben in den drei Standorten folgende Inhalte:

4.1 Information an Kursleitungen (zur Zeit nicht im Einsatz)

1. Grundsätzlich haben alle Personen mit TN oder KL Kontakt die Pflicht zum Tragen einer MNM (medizinische Gesichtsmaske / FFP 2).
2. Diese Pflicht beginnt mit Betreten des Gebäudes.
3. *Die MNM kann in den Kursräumen von den KL während des Kurstätigkeit abgenommen werden.*
4. Bitte nehmen Sie alle 60 Minuten bzw. nach Bedarf (20min) für mehrere Minuten eine Stoßlüftung in ihrem Kursraum vor oder nutzen Sie die Luftreinigungsgeräte.
5. Bitte schicken Sie alle Personen, die Symptome einer Atemwegserkrankung zeigen, umgehend nach Hause.
6. Auch Personen, die sich nicht an die vorgegebenen Abstands- und Hygieneregeln halten oder die MNM außerhalb des eigenen Platzes nicht tragen wollen, müssen nach Hause geschickt werden. Bitte achten Sie mit darauf, dass alle TN die sich an die Hygieneregeln halten.
7. Die Empfangsbereiche sind nur zu betreten, wenn dies erforderlich ist. Bitte halten Sie wie in allen Bereichen auch die Abstandsregelungen ein. Hier besteht grundsätzlich Maskenpflicht.
8. Um auf den Fluren Gegenverkehr zu vermeiden, wurden soweit möglich „Einbahnwege“ entwickelt. Bitte nutzen Sie diese Möglichkeiten.
9. Am Eingang bzw. im Eingangsbereich stellen wir für alle Personen MNM zur Verfügung, welche selber keine besitzen.
10. Das Reinigungspersonal wird täglich bestimmte Handkontaktflächen wie Türklinken, Handläufe etc. desinfizieren. Wenn Sie darüber hinaus feststellen, dass eine Handkontaktfläche in einem Raum desinfiziert werden sollte, informieren Sie uns bitte darüber!
11. Wir werden sicherstellen, dass genügend Papiertücher und Seife auf den Toiletten vorhanden sind. Wenn Sie feststellen, dass Papiertücher oder Seife nachgefüllt werden müssen, informieren Sie uns bitte über den Empfang.

Wir danken allen MA und KL, die durch Ihre Arbeit dazu beitragen, dass wir uns verantwortungsvoll den Herausforderungen stellen, die zu bewältigen sind. Viele sind angespannt und verunsichert. Lassen Sie uns versuchen, dieser Unsicherheit und Anspannung zu begegnen, indem wir unsere Priorität nicht aus dem Blick verlieren. Es bleibt dabei: Bei allem, was wir tun, was wir tun müssen steht der Gesundheitsschutz an oberster Stelle. Sicherlich können wir keine Risiken ausschalten; wir können sie aber minimieren und dazu ist jeder, jede von uns aufgerufen.

Wir wünschen uns allen für die anstehende Zeit die nötige Ruhe, Umsicht und auch Gelassenheit, die anstehenden Aufgaben anzugehen.

Falls Ihnen zu bestimmten Themen Informationen fehlen oder Sie Verbesserungsvorschläge haben, freuen wir uns über Rückmeldungen.

4.2 Information an Teilnehmende / Besucher der Häuser (zur Zeit nicht im Einsatz)

Teilnahme an den Kursen des KBF im KD Wesel

Wir freuen uns sehr, dass Sie an unserem Kursangebot teilnehmen wollen. Im Interesse der eigenen Gesundheit sowie der der anderen bedenken Sie bitte folgendes: Haben Sie in Bezug auf das Corona-Virus relevante Vorerkrankungen,

entscheiden Sie als volljährige Person selbst, gegebenenfalls nach Rücksprache mit einer Ärztin oder einem Arzt, ob eine gesundheitliche Gefährdung durch den Kursbesuch entstehen konnte.

Ausschluss von Teilnehmerinnen und Teilnehmern vom Kurs

Zeigen Sie Krankheitssymptome, dürfen Sie weder am Kurs teilnehmen noch unser Haus betreten.

Verhalten im Gebäude

- a. Grundsätzlich sind direkter Körperkontakt und Begrüßungsrituale dringend zu vermeiden sind.
- b. Zudem besteht in allen unseren Gebäuden die Pflicht zum Tragen einer MNM. Diese kann nach Erreichen des eigenen Sitzplatzes abgenommen werden
- c. Sobald Sie im Gebäude angekommen sind, gehen Sie bitte unmittelbar über die gekennzeichneten Wege zu Ihrem Kursraum. Gruppenbildungen vor oder nach dem Kurs sind strikt zu vermeiden. Bei Ablage von Kleidungsstücken achten Sie darauf, dass diese keinen Kontakt zu anderen Personen oder Kleidungsstücken haben.
- d. Bedarfsgegenstände wie Gläser, Flaschen zum Trinken, Löffel etc. dürfen nicht gemeinsam genutzt werden.
- e. Nutzen Sie bei Betreten des Gebäudes die Möglichkeiten zur Händedesinfektion. Alternativ: Waschen Sie regelmäßig und vor Betreten der Kursräume bzw. nach Betreten des Gebäudes Ihre Hände 20-30 Sekunden mit Seife. Trocknen Sie diese gut mit einem Einmal-Handtuch ab. Dafür stehen die regulären Sanitäreinrichtungen zur Verfügung.
- f. Die Empfangsbereiche sind nur zu betreten, wenn dies wirklich erforderlich ist. Bitte halten Sie wie in allen Bereichen auch die Abstandsregelungen ein.
- g. Um auf den Fluren Gegenverkehr zu vermeiden, wurden soweit möglich „Einbahnwege“ entwickelt. Bitte nutzen Sie diese Möglichkeiten.
- h. Das Reinigungspersonal wird täglich bestimmte Handkontaktflächen wie Türklinken, Handläufe etc. desinfizieren. Wenn Sie darüber hinaus feststellen, dass eine Handkontaktfläche in einem Raum desinfiziert werden sollte, informieren Sie uns bitte darüber! Wir werden sicherstellen, dass genügend Papiertücher und Seife auf den Toiletten vorhanden sind. Wenn Sie feststellen, dass Papiertücher oder Seife nachgefüllt werden müssen, informieren Sie uns bitte über den Empfang.

In unseren Einrichtungen werden zusätzliche Hygienevorkehrungen getroffen. Hand-Kontaktflächen werden regelmäßig gereinigt und ggf. desinfiziert. Für die jeweiligen Kursräume stehen Möglichkeiten zur Desinfektion des individuellen Sitzplatzes zur Verfügung.

Grundsätzlich werden von unserer Seite alle Maßnahmen ergriffen, die das Risiko einer Infektion so weit wie möglich minimieren. Alle Anwesenden sind dazu aufgerufen, verantwortungsvoll die anstehenden Aufgaben gemäß Gefährdungsbeurteilung zu erfüllen.

Vielen Dank für Ihre Mitarbeit!

5. Reinigungspläne

Die bestehenden Reinigungspläne wurden auf Grundlage der nachstehenden Vorgaben überarbeitet und so ergänzt, dass die Neuerungen als Mindeststandard vorliegen.

| Was | Wann | Wie | Womit | Wer |
|-----------------------------|--|--|--|--|
| Händereinigung | - beim Betreten des Gebäudes - vor und nach dem Essen von selbst mitgebrachten Speisen - nach Toilettengang | - Waschlotion auf feuchte Haut - Hände gründlich waschen - Einmalhandtücher benutzen | - Waschlotion - Wasser - Einmalhandtuch | Jede Person im Gebäude |
| Händedesinfektion | -nach Toilettenbenutzung - nach dem Wickeln - nach Reinigungsarbeiten im Sanitärbereich - nach Kontakt mit erkrankten Kindern - nach Schmutzwäscheentsorgung - nach Ablegen von Schutzhandschuhen | nach Gebrauchsanweisung (Herstellerangaben) des Händedesinfektionsmittels i. d. R.: ca. 3-5 ml für 30 Sek. auf der trockenen Haut verreiben, dabei Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerkuppen, Daumen und Nagelpfalz berücksichtigen, die Hände müssen über die gesamte Einwirkzeit mit dem Desinfektionsmittel feucht gehalten werden | alkoholisches Händedesinfektionsmittel (VAH-gelistetes Präparat) | alle Beteiligten Reinigungs-kräfte |
| Flure | täglich bei Bedarf | Feuchtwischverfahren | Reinigungsmittel | Reinigungs-personal |
| Kursräume | 2x wöchentlich Bei Bedarf Nach Nutzung | staubsaugen und/oder Feuchtwischverfahren | Haushaltsstaubsauger Reinigungsmittel | Reinigungs-personal |
| Büros | wöchentlich | staubsaugen und/oder Feuchtwischverfahren | Haushaltsstaubsauger Reinigungsmittel | Reinigungs-personal |
| Teeküche | Täglich | Feuchtwischverfahren | Reinigungsmittel | Reinigungs-personal |
| Lehrküche | Nach Benutzung | Feuchtwischverfahren | Reinigungsmittel | Kursleitung, Reinigungs-personal |
| Handkontaktflächen | Täglich Bei Bedarf | Feuchtwischverfahren | Reinigungsmittel | Reinigungs-personal |
| Sportraum | Täglich (nach Benutzung) Bei Bedarf | Feuchtwischverfahren | Reinigungsmittel | Reinigungs-personal |
| Spielgeräte und Gegenstände | Monatlich bei Bedarf | je nach Material - reinigen - Feuchtwischverfahren | Reinigungsmittel, Textilwaschmaschine | Reinigungs-personal, ggf. Aufsichts- und |

| | | | | |
|---|--|--|---|-------------------------|
| | | | | Betreuungs- personal |
| Reinigung von Putzutensilien | wöchentlich bei Bedarf | bei mind. 60°C waschen, anschließend trocknen | Textilwaschmaschine | Reinigungs- personal |
| Sanitärbereiche - WC-Sitze - Toilettenbecken - Urinale - Armaturen - Waschbecken - Fußboden | - täglich - bei Bedarf - wöchentlich - bei Bedarf | - reinigen - Feuchtwischverfahren | Reinigungsmittel desinfizierende Reinigung | Reinigungs- personal |
| Wände | nach Absprache | - reinigen - Feuchtwischverfahren | Reinigungsmittel | Reinigungs- personal |

6. Reflexion und Weiterentwicklung

Im Rahmen des stetigen Verbesserungsprozesses wird das Hygienekonzept einmal jährlich in der Teileinrichtungsleiterkonferenz überprüft und die neusten Entwicklungen an dieser Stelle festgehalten, um so nicht nur ein statisches Konzept darzustellen, sondern den aktuellen Grad der Weiterentwicklung als fortlaufender Prozess aufzuzeigen.

Zusätzlich erfolgt über das QM System eine weitere kontinuierliche Weiterentwicklung.

So kann über diese beiden Schienen sichergestellt werden, dass stets die neuste Fassung vorliegt, welche dem aktuellen Stand der Diskussion im Bereich Hygiene / Infektionsschutz entspricht.

Grundsätzlich sind stets alle aktuellen Anpassungen gelb markiert!

Die nächste unabhängige Überprüfung ist für das erste Quartal 2021 geplant:

1. Überprüfung am: 15.06.2021 - aktuelle Version: 8.3

Überprüfung auf Aktualität: Ergänzungen gemäß Coronaschutzverordnung Land NRW vom 15.06.2020

Veränderungen : Titelblatt, Inhaltsverzeichnis, Punkt 1, Punkt 2, Punkt 8

Notwendige Anpassungen:

- neue Grundlage
- Homeoffice
- Verdachtsfälle: Dokumentation der TN
- Sonderregelungen
- besondere Absprachen mit Kommunen
- Obergrenze TN

2. Überprüfung am: 13.07.2020

Überprüfung auf Aktualität: Ergänzung Coronaschutzverordnung vom 15.7.2020

Veränderungen : Änderung der Personen im Gebäude und Raum

Notwendige Anpassungen: Kontaktsport im Gebäude nun 30 Personen, 300 Personen max. pro Gebäude

3. Überprüfung am: 12.08.2020

Überprüfung auf Aktualität: Ergänzung Coronaschutzverordnung vom 12.8.2020

Veränderungen : Gefährdungsbeurteilung

Notwendige Anpassungen:

- Anpassung der Gefährdungsbeurteilung Kochkurse mit daraus resultierenden Maßnahmen
- Anpassung Gefährdungsbeurteilung mit Maßnahmen bei möglichen Infektionsfällen
- Gesichtsvisiere

Fortsetzung 3. Überprüfung:

- Anhang 8 diverse Formulare
- Kooperation Wesel
- Kooperation Forum Mittendrin

4. Überprüfung am: 13.10.2020

Überprüfung auf Aktualität: Ergänzung Coronaschutzverordnung vom 14.10.2020

Veränderungen: Gefährdungsbeurteilung

Notwendige Anpassungen:

- Corona-Ampel
- mindestens alle 60min bzw. Lüftung nach Bedarf

5. Überprüfung am: 22.10.2020

Überprüfung auf Aktualität: Ergänzung Coronaschutzverordnung vom 14.10.2020

Veränderungen: Gefährdungsbeurteilung

Notwendige Anpassungen:

- Corona-Ampel

6. Überprüfung am: 14.04.2021

Überprüfung auf Aktualität: Ergänzung Coronaschutzverordnung vom 07.04.2021

Veränderungen: Coronanotbremse

Notwendige Anpassungen:

- Selbsttestangebot Arbeitgeber

7. Überprüfung am: 26.04.2021

Überprüfung auf Aktualität: Ergänzung Coronaschutzverordnung vom 19.04.2021

Veränderungen: Coronanotbremse

Notwendige Anpassungen:

- Selbsttestangebot Arbeitgeber (erweitert)

8. Überprüfung am: 27.05.2021

Überprüfung auf Aktualität: Ergänzung Coronaschutzverordnung vom 26.05.2021

Veränderungen: Inzidenzstufen

Notwendige Anpassungen:

- Gefährdungsbeurteilung gemäß Inzidenzstufen
- Ergänzungen in der Kursdurchführung
- Hinterlegung diverser Briefvorlagen

9. Überprüfung am: 18.08.2021

Überprüfung auf Aktualität: Ergänzung Coronaschutzverordnung vom 17.08.2021

Veränderungen: Faktoren der Inzidenzstufe ab 35

Notwendige Anpassungen:

- Gefährdungsbeurteilung
- Informationen an TN und KL
- Festlegung drei „G“ als Standard

10. Überprüfung am 19.08.2021

Ergänzung: Bei Mehrtageskursen erfolgt eine Testung mindestens zweimal pro Woche.

11. Überprüfung am 26.10.2021

Ergänzung: Sprach- und Integrationskurse

12. Überprüfung am 23.11.2021

Ergänzung: Testgültigkeit 24h / Arbeitsrecht / Neue Coronaschutzverordnung vom 24.11.21 / zwei „G“

13. Überprüfung am 06.12.2021

Ergänzung: Eingangskontrolle; Maskenpflicht und Abstandsregeln

14. Überprüfung am 24.12.2021

Ergänzung: Maskenpflicht, Zugangsbeschränkungen auf Grund der Omikronvariante

15. Überprüfung am 12.01.2022

Ergänzung: Anpassung an neue CoronaschutzVO; bes. 2G+ Regel mit Ausnahme Boosterung

16. Überprüfung am 17.01.2022: Ergänzung 2G+ Ausnahmen sowie Quarantänebedingungen

17. Überprüfung am 03.03.2022: Anpassung neue Regeln für drei G und zwei G+ Kurse

18. Überprüfung am 04.04.2022: Anpassung neue Regeln / Keine Zugangskontrolle mehr / Definition Maskenpflicht

19. Überprüfung am 27.04.2022: Aufhebung der Maskenpflicht / dringende Empfehlung zum Tragen einer MNM

7. Kontakt

Für Fragen, Ideen und Anregungen rund um das Thema Infektionsschutz / Hygiene stehen folgende Gesprächspersonen zur Verfügung (Bezeichnung geändert zum 01.01.2021: Ansprechperson statt TL):

Regina Möllengraf

Hygienebeauftragte des Forums

0281 46 09 64 – 15 oder moellengraf@bistum-muenster.de

Heike Heger

stellv. GF

02065-901334-15 oder heger@bistum-muenster.de

Markus Kuhlmann

Geschäftsführung

02842 911 216 oder kuhlmann-m@bistum-muenster.de

Im dringenden Notfall das KBF im KD Wesel betreffend:

0177-5036898 Kuhlmann Geschäftsführer

8. Anhang

8.1.1 Infoblatt Kochkurse (Einsatz bei Bedarf)

Für Kurse mit Nutzung der Lehrküche gelten folgende Regelung, die aber zum größten Teil schon Bestandteil des Hygiene- und Infektionsschutzplan des KBF sind.

Das Ziel ist die Risikominimierung möglicher Ansteckungen mit dem Covid-19 Virus bei der Durchführung der Kursangebote in den Lehrküchen der Familienbildungsstätten.

Vorbereitung:

- In die Küche wird als Info für die Teilnehmer das Merkblatt „Die 10 wichtigsten Hygienetipps von der BZgA zum Thema Infektionsschutz
- Die Kursleitung bekommt vor Kursbeginn den Hygiene- und Infektionsschutzplan des KBF Wesel zuzüglich der Regeln zur Durchführung von Kurse mit Nutzung der Lehrküchen zur Kenntnisnahme. Mit ihrer Unterschrift bestätigt die Kursleitung, die Teilnehmenden auf diese Verordnung und auf den Hygieneplan des Bildungsforums hingewiesen und beides selbst zur Kenntnis genommen zu haben.

Lehrküche:

- Zu Beginn des Kurses waschen alle Teilnehmenden ihre Hände gründlich mit Seife und desinfizieren sie mit Hand-Desinfektionsmittel.
- Alle Teilnehmenden unterschreiben eine Bestätigung, dass sie dieses Konzept kennen und bei Krankheitssymptomen wie Fieber, Schnupfen, Husten oder Halsschmerzen die Gruppe nicht besuchen.
- In der Teilnehmerliste wird die Anwesenheit der Teilnehmenden termingegenau vermerkt, ebenfalls die Personen, die sich eine Kochzeile teilen
- Es wird notiert, welche Kursteilnehmer sich die Küchenzeile teilen
- **Beim Betreten der Küche und des Essraums wird es dringend empfohlen, einen Mund-Nase-Schutz zu tragen. Während des Kochens, sobald ein fester Platz eingenommen wurde, kann der Mund-Nase-Schutz abgelegt werden, wenn der Mindestabstand eingehalten werden kann.**

Der Mund-Nasen-Schutz darf nicht auf der Arbeitsfläche abgelegt werden.

- **Der Kursleiter sollte während des Kurses einen Mund-Nasen-Schutz tragen. Er kann den Mund-Nasen-Schutz erst abnehmen, wenn er am Esstisch seinen Platz eingenommen hat**

Essraum:

- Während des Essens und dem Aufenthalt am Tisch ist der Mund-Nasen-Schutz nicht erforderlich, da der nötige Abstand eingehalten werden kann.
- Der Mund-Nasen-Schutz darf nicht auf dem Tisch abgelegt werden

Kursablauf:

- **Lufthygiene:**
 - Die Dunstabzugshauben werden dann genutzt, wenn sie direkt nach draußen die Luft abziehen. Andere Dunstabzugshauben sind nicht sinnvoll (Gefahr der Verteilung der Aerosole in der Luft).
 - Während des Kochens wird gelüftet.
- Spül- und Trockentücher liegen in ausreichender Anzahl bereit, es erfolgt keine gemeinsame Nutzung der Tücher.
- Bei der Zubereitung der Speisen sind die üblichen Regeln zur Lebensmittelhygiene zu beachten:
 - Beachtung §43 Infektionsschutzgesetz
 - Wunden müssen wasserdicht abgedeckt sein
 - Auf Speisen und Lebensmittel darf nicht gehustet werden
 - Utensilien wie Messer und Schneidbretter müssen bei wechselnder Nutzung (Schälen und Schneiden von unterschiedlichen Lebensmitteln wie Fleisch und Rohkost) jeweils gereinigt werden.
 - Auch alle weiteren Küchenwerkzeuge (Bsp. Handrührgeräte) müssen bei wechselnder Nutzung vor der Weitergabe gereinigt werden.

Für die Reinigung wird ein tensidhaltiges Spülmittel verwendet.

- Zum Abschmecken werden zwei Löffel genutzt, außerdem ist darauf zu achten, dass das Besteck sauber ist

Die Kursleitung überwacht die Einhaltung der Lebensmittelhygiene und sorgt für deren Umsetzung.

- Benutzte Gewürzdosen und andere Lebensmittelverpackungen müssen nach dem Kurs in der Küche gesammelt und gereinigt werden, bevor sie verpackt werden.
- Das verwendete Geschirr sowie Küchenutensilien werden je nach Material in der Spülmaschine bei mind. 60 °C oder per Handspülen gereinigt.

Essen:

- Vor dem Anrichten der Speisen desinfizieren sich die Teilnehmenden nochmals die Hände.
- Die Speisen werden auf Tellern von einem Teilnehmenden angerichtet und den übrigen Teilnehmenden an den Tisch gereicht.
- Es gibt keine Schüsseln, die am Tisch herumgereicht werden.
- Die Speisen und Getränke dürfen nur am Platz verzehrt werden.

Nacharbeiten:

- Nach dem Kochkurs ist gründliches Stoßlüften erforderlich.
- Spül-, Trockentücher und Schwämme werden nach der Nutzung bei 60°C in der Waschmaschine gewaschen.
- Spülbürsten werden in der Spülmaschine gereinigt.
- Kontaktflächen (Stühle, Schränke, Tische, Schubladen, Gewürzspender etc.) müssen nach jedem Kurs gereinigt und desinfiziert werden.
- High-Touch-Bereiche wie Schrank- und Türgriffe werden nach Kursende desinfiziert.
- Tische und Stühle werden mit einem tensidhaltigen Spülmittel gereinigt.
- Mülleimer werden täglich, bzw. nach jedem Kurs geleert.
- Die Teilnehmerliste wird von der Verwaltung bei den Kursunterlagen hinterlegt und nach Aufforderung des Gesundheitsamtes zur Verfügung gestellt.

8.2 Zusätzliche Vereinbarungen mit diversen Kommunen (soweit vorhanden):

Grundsätzlich sind ergänzende Vereinbarungen mit den Jugendämtern / Gesundheitsämtern bezüglich TN Zahl und Raumgröße sowie diverser Ausführungsbestimmungen möglich. Diese sind hier aufgelistet:

8.2.1 TE Du-West

keine aktuellen Kooperationen

8.2.2 TE Kamp-Lintfort

keine aktuellen Kooperationen

8.2.3 TE Wesel

Keine Vorhanden

8.2.4 Forum Mittendrin

Keine aktuell vorhanden

8.3 Coronakurzhinweise auf Grundlage der Inzidenzstufe: Corona-Info-Anzeige

Die nachstehende Grafik wird von den jeweiligen TE / Standorten gemäß der aktuellen Inzidenzstufe angepasst.

Was geht im Kath. Bildungsforum und was nicht?

| | |
|---|------|
| Zutritt zum Gebäude <u>ohne</u> Test-, Impf- oder Genesenennachweis | JA |
| Dringende Empfehlung, eine medizinischer Maske zu tragen | JA |
| Dringende Empfehlung zur Händedesinfektion | JA |
| Dringende Empfehlung, Abstand zu halten | JA |
| Maskenpflicht für Erwachsene | |
| - beim Gang durch das Gebäude | NEIN |
| - in allen Kursen zu jeder Zeit | NEIN |
| - Maske am Platz notwendig | NEIN |
| Maske für Kinder unter 6 Jahren | NEIN |

Die Maskenpflicht wurde zwar in unseren Standorten aufgehoben, wir empfehlen aber dringend, eine MNM zu tragen. Es kann bei einzelnen Kursangeboten eine Sonderregelung eingeführt werden, die einem erhöhtem Gefährdungspotential Rechnung trägt.

8.4.1 Schriftliche Bestätigung der KL des Nachweises zu den zwei „G“

entfällt

8.5 Aushang: Zugangskontrolle

entfällt