

Hinweis

- Personen, denen der Kontakt untereinander gestattet ist (z.B. Familien), ist auch das gemeinsame Sitzen ohne Mindestabstand erlaubt. Hier gilt die jeweils aktuelle Rechtslage.
- Selbstverständlich gilt der Mindestabstand auch dort, wo es keine Sitzplätze gibt.
- Durch Zugangsbegrenzungen an den Eingängen wird gewährleistet, dass die maximale Belegungszahl zu keinem Zeitpunkt überschritten wird. In eventuellen Warteschlangen / im Wartebereich werden ebenfalls Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände ergriffen.
- Um eine Kontaktpersonenermittlung im Falle eines nachträglich identifizierten COVID-19-Falles unter Gästen oder Personal zu ermöglichen, *sollte eine Gästeliste mit Angaben von Namen, Telefonnummern und Zeitraum des Aufenthaltes für geführt werden.*
- Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten ...) wird auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung/Auswechslung erfolgt.
- Selbstbedienung nur mit verpackten Produkten und Buffets nicht in offener Form, sondern als Bedienbuffets unter Einhaltung der örtlichen Hygienegegebenheiten aus der Gefährdungsbeurteilung. Es ist sicherzustellen, dass Geschirr und Besteck nicht durch mehrere Personen berührt werden kann.
- Bei den Serviceprozessen wird darauf geachtet, dass Speisen und Getränke ohne zusätzliche Gefährdung zum Gast gehen.
- Es sind keine Fälle der Infektion mit Coronaviren über den Kontakt mit Lebensmitteln bekannt. Die allgemeinen Hygieneregeln sind bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln einzuhalten.
- In den Küchen wird soweit möglich zwischen den Mitarbeitern ein Abstand von mind. 1,5 m eingehalten. Wenn dies nicht möglich ist, ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.
- Betriebe haben die Arbeitsorganisation/Posteneinteilung so zu gestalten, dass Mindestabstände eingehalten werden, ggf. kann das Speisenangebot darauf abgestimmt werden.
- Es ist dringend angezeigt, in allen Arbeitsbereichen die Einhaltung der Mindestabstände zwischen den Mitarbeitern zu gewährleisten. Falls dies in Einzelfällen nicht möglich ist, müssen die Mitarbeiter eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.
- Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.
- Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel und Einmalhandschuhe zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen (Aushang) und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Soweit erforderlich, wird der Zugang geregelt, um die Einhaltung des Mindestabstands sicherzustellen.
- Laufwege der Gäste sollten nach örtlichen Möglichkeit geplant und vorgegeben werden.
- Wir halten uns an die Gesetzesgrundlagen der aktuellen geltenden Vorgaben der Regierung, darüber hinaus haben wir, der Accor Konzern, über das **SGS INSTITUT FRESENIUS** eine **Covid-19-** als auch ein **Hygiene-Prüfung** durchgeführt und diese positiv abgeschlossen.

© 2020 Bartmann GmbH
Traubenweg 6, D-93309 Kelheim
Telefon +49 (0) 9441 4222
Telefax +49 (0) 9441 4230
E-Mail: tauch@t-online.de
Internet: www.tauch-unfall.de

Printed in Germany

www.tauch-unfall.de



16. Intensivseminar Tauchunfall

Schutz- und Hygienekonzept

09. und 10. Oktober 2020 · Regensburg

Schutz- und Hygienekonzept

für das 16. Intensivseminar „Tauchunfall“ vom 09. – 10.10.2020 in Regensburg

Das bestehende Schutz- und Hygienekonzept des Hotels ibis Styles, Bamberger Straße 28, D-93059 Regensburg ist auch Grundlage für die Veranstaltung und wird wie folgt ergänzt:

1. Veranstalter

Veranstalter ist die Bartmann GmbH, Traubenweg 6, D-93309 Kelheim. Der Veranstalter ist zur Durchsetzung und Einhaltung dieses Schutz- und Hygienekonzepts verpflichtet. Teilnehmer, welche die nachfolgenden Vorgaben nicht erfüllen, können von der weiteren Seminarteilnahme ausgeschlossen werden.

2. Allgemeiner Grundsatz

Jeder Seminarteilnehmer ist angehalten, die physischen Kontakte zu anderen Seminarteilnehmern im Innen- und Außenbereich auf ein Minimum zu reduzieren. Wo immer möglich, ist ein Mindestabstand zwischen Teilnehmern von **1,5 m** einzuhalten. Bei Unterschreiten des Mindestabstandes gilt grundsätzlich Maskenpflicht.

3. Besondere Bestimmungen im Innenraum

Es sind grundsätzlich die Schutz- und Hygienemaßnahmen des Hotels zu beachten. Beim Betreten und Verlassen des Seminarraumes ist das Tragen einer „Mund-Nasen-Bedeckung“ erforderlich. Am Sitzplatz kann die „Mund-Nasen-Bedeckung“ abgenommen werden.

Geräte (z.B. Beatmungsgeräte) sollen nach Möglichkeit nicht von den Teilnehmern berührt werden. Ist dies ausnahmsweise erforderlich, sind die bereitgestellten Einmalhandschuhe zu tragen und die Geräte anschließend zu desinfizieren.

4. Besondere Bestimmungen im Außenbereich

Die Praxisübungen im Außenbereich sind innerhalb der Absperrung (blau/weißes Flatterband) durchzuführen. Unmittelbar am „Patienten“ (Taucher) werden **maximal vier** Seminarteilnehmer gleichzeitig eingesetzt. Sie müssen eine „Mund-Nasen-Bedeckung“ sowie Einmalhandschuhe tragen. Der leitende Arzt sorgt dafür, dass nach jedem Wechsel berührte Ausrüstungsteile (z.B. PSA) mit den bereitstehenden Desinfektionsmitteln gereinigt werden.

Hygienekonzept des Hotels ibis Styles

Regensburg, Mai 2020

Unter den aktuell gegebenen Bedingungen und Anforderungen ist nachstehendes Rahmenkonzept erstellt. Dies unterliegt der ständigen Evaluierung aufgrund der Gefahrenlage und der dann erforderlichen Anpassungen.

Konkret heißt das

- Die Hygieneleitlinien für die Gastronomie inklusive der hygienegerechten Ausstattung des Betriebs und der Personalhygiene, dokumentierte Reinigungs- und Schulungsmaßnahmen sowie betriebliche Eigenkontrollen und Gefahrenanalyse nach HACCP-Grundsätzen sind bereits grundlegende Voraussetzung für jeden gastgewerblichen Betrieb.
- Jeder gastgewerbliche Unternehmer ist mit diesen Grundsätzen vertraut und ist sich seiner, aufgrund der Corona-Epidemie aktuell nochmals erhöhten Verantwortung insbesondere zur Vermeidung einer unkontrollierten Ausbreitung des Virus nach Wiedereröffnung gastgewerblicher Betriebe sehr bewusst.
- Mitarbeiter in der Gastronomie dürfen nur dann Tätigkeiten mit Lebensmittelkontakt durchführen, wenn sie über den erforderlichen Infektionsschutz nach IfSG und die Pflichten zur persönlichen Vorsorge belehrt wurden. Der gastgewerbliche Unternehmer ist verpflichtet, seine Mitarbeiter regelmäßig intern zu unterweisen und wird diese jetzt verstärkt auf deren Selbstbeobachtungs- und Mitteilungspflicht im Hinblick auf die bekannten Covid-19-Symptome schulen.

Lebensmittelhygienische Maßnahmen bei Wiederaufnahme des Gastronomiebetriebs

Die aus lebensmittelhygienischer Sicht angezeigten Maßnahmen vor Wiederaufnahme des Gastronomiebetriebs sind zu ergreifen.

Dazu gehört u.a.:

- Prüfung der der Trinkwasserversorgung
- Prüfung der Getränkeanlagen
- Auch hier gilt es aus lebensmittelhygienischer Sicht die langen Standzeiten zu berücksichtigen. Eine Kontrolle und entsprechende Reinigung der Schankanlage vor Wiederinbetriebnahme erscheint dringendst angeraten. Überprüfung und ggf. Aussortierung der vorhandenen Vorräte in Kühl-, Tiefkühl- und Trockenlager
- Kontrolle auf evtl. Schädlingsbefall und Wiederaufnahme einer adäquaten Schädlingsbekämpfung

Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

1. Oberstes Gebot ist die Einhaltung der Abstandsregel von 1,5 m zwischen Personen in allen Räumen einschließlich der sanitären Einrichtungen, sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen und im Außenbereich. Dies gilt für Gäste und Personal. Personen eines Haushalts haben die Abstandsregel nicht zu befolgen.
2. Ausschluss vom Besuch der Gaststätten:
 - Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen
 - Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen jeder Schwere

- Die Gäste sind vorab in geeigneter Weise über diese Ausschlusskriterien zu informieren (Aushang). Sollten Gäste in einer Gastronomie während des Aufenthalts Symptome entwickeln, haben diese umgehend die Gaststätte zu verlassen.
- Gästen und Mitarbeitern werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel bereitgestellt. Mitarbeiter werden zum richtigen Händewaschen geschult.
- Jeder Betrieb erstellt ein Reinigungskonzept nach HACCP unter Berücksichtigung der Nutzungsfrequenz von Kontaktflächen, z.B. Türgriffe.
- Jeder Betrieb hat über ein Lüftungskonzept zu verfügen und eine dokumentierte Abnahme der Anlage
- Die Gäste haben eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Am Tisch darf die die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden.
- Das Personal hat ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann. Nach Möglichkeit soll die Bewegungsrichtung beim Betreten und Verlassen von Tischen/Räumen vorgegeben sein.
- Einzuhaltende Abstände im Zugangs- und ggf. Wartebereich sind entsprechend kenntlich zu machen.

Vor Betreten des Betriebs

- Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber eine Bewirtung nicht möglich ist.
- Die Gäste sind über das Einhalten des Abstandsgebots von mindestens 1,5 m und über die Reinigung der Hände unter Bereitstellen von Desinfektionsmöglichkeiten oder Handwaschgelegenheiten mit Seife und fließendem Wasser zu informieren.
- Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m nur den Personen gestattet ist, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist

Bewirtung

- Betriebsinterne Prozesse werden dahingehend angepasst, dass der Kontakt zum Gast auf das Nötige reduziert wird.
- Eine Bewirtung wird an Tischen durchgeführt.
- Tische im Innenbereich sind vorab zu reservieren. Gruppenreservierung für mehrere Tische ist unzulässig.
Bei Spontanbesuchen werden Kontaktdaten einer Hauptperson (Namen, Personenzahl, Uhrzeit) aufgenommen.
- Gäste müssen an Tischen platziert werden.
- Der Abstand zwischen Servicepersonal und Gästen sollte ebenfalls 1,5 m betragen.
Zur Gewährleistung des Mindestabstands zwischen Gast und Servicepersonal sind auch Abstriche im Service hinzunehmen.
- Die Abstände der Tische müssen gewährleisten, dass die Gäste auch beim Platznehmen und Verlassen die notwendigen Abstände von mind. 1,5 m zu anderen Personen einhalten.