

Berliner Präventionstag 2020

Stand: 12. August 2020

Zum Schutz vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus haben wir ein Hygienekonzept für Veranstaltungen erstellt. Die garantierte Erfüllung unserer Hygieneanforderungen ist Voraussetzung für die Durchführung der Veranstaltung. Selbstverständlich halten wir uns dabei auch an behördliche Anweisungen oder Empfehlungen, wie der Einhaltung der aktuell vom RKI empfohlenen Abstandsregelungen, operative und organisatorische Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen sowie Maßnahmen, die, bei begründetem Bedarf, eine möglichst lückenlose Rückverfolgung von festgestellten Infektionsfällen ermöglichen. Alle zum jetzigen Zeitpunkt geplanten Hygienemaßnahmen finden Sie hier. Wir behalten uns eine Anpassung auf aktuelle Entwicklungen vor. Es ist daher möglich, dass zum Zeitpunkt der Veranstaltung einige Maßnahmen nicht notwendig sein werden.

Für das vorliegende Hygiene- und Sicherheitskonzept sind die folgenden Gesetze, Verordnungen und Empfehlungen als Rechtsgrundlage relevant:

- Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz – IfSG)
- Berliner Landesrechtliche Verordnungen und Verfügungen: SARS-CoV-2-Infektionsschutzverordnung
- Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts zum Infektionsschutz
- Vorgaben der jeweiligen Arbeitsschutzbehörden (u.a. SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard)
- Vorgaben der zuständigen Berufsgenossenschaften (u. a. Handlungsempfehlungen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, Berufsgenossenschaft Bauwirtschaft)

Allgemeine Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen

Einige wichtige Regeln vorab:

- Sollten Sie sich vor der Veranstaltung nicht wohl fühlen, Fieber oder Husten haben, sagen Sie bitte - auch kurzfristig - ab.
- Personen, die aus dem In- und Ausland in das Land Berlin einreisen und sich zu einem beliebigen Zeitpunkt innerhalb von 14 Tagen vor Einreise in einer Risikoregion inner- und außerhalb der Bundesrepublik Deutschland aufgehalten haben, sind verpflichtet, sich unverzüglich nach der Einreise auf direktem Weg für einen Zeitraum von 14 Tagen in Quarantäne zu begeben.
- Nicht erfasst sind Personen, die über ein ärztliches Zeugnis nebst aktuellem Laborbefund in deutscher/englischer Sprache verfügen, welches bestätigt, dass keine Anhaltspunkte für das Vorliegen einer Infektion mit dem SARS CoV 2 vorhanden sind, und dieses der zuständigen Behörde auf Verlangen unverzüglich vorlegen.

Von allen Anwesenden zu beachten:

- Alle geschlossenen Räume müssen ausreichend gelüftet werden.
- Alle Außentüren innerhalb des Veranstaltungsbereiches sind, soweit möglich, offen zu halten, um ein Infektionsrisiko über Türgriffkontakte zu vermeiden.
- Elektronisch gesteuerten Schließeinrichtungen sind davon ausgenommen.
- Allen Anwesenden müssen sich nach Betreten der Räumlichkeiten die Hände mit Seife waschen (mindestens 30 Sekunden) und dies während des Besuches mehrmals wiederholen.
- Dafür stehen in den Sanitäranlagen ausreichend Seife und Hand-Desinfektionsmittel zur Verfügung.
- Ein Mund-Nasen-Schutz ist zu tragen sofern der Sicherheitsabstand von 1,5m nicht eingehalten werden kann. Dies gilt auch bei Benutzung von Sanitäranlagen.

Hygiene- und Sicherheitskonzept für das Catering

1. Maßnahmen für eine hygienische Speisen- und Getränkepräsentation

- Speisen werden vorportioniert, verschlossen und "to go" angeboten
- Nutzung von Einweggeschirr (alternativ verschließbares Mehrweggeschirr)
- Aufstellen von durchsichtigen Acrylschutzwänden im Ausgabebereich von Speisen und Getränken
- Verpackte Bestecktaschen (bei Notwendigkeit am Buffet zu finden)
- Vorportioniertes Salz und Pfeffer
- Speisen und Getränke sind mit gut lesbaren Schildern versehen
- Kaltgetränke werden in kleinen Flaschen ausgegeben
- Heißgetränke werden in "to go" Bechern ausgegeben

2. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstandes von 1,5 m

- Mehr Cateringstationen (Entzerrung der Gästeanammlung)
- Alternativ können die Speisen und Getränke auf den Stühlen/Tischen im Vortragsbereich vollverpackt bereitgestellt werden
- Nutzung von Hilfsmitteln wie Tablett beim Servieren und Abräumen
- Abräumstation zur Kontaktminimierung

3. Mund-Nasen-Schutz

- Alle Mitarbeiter*innen sind informiert über die Notwendigkeit des Tragens eines Mund-Nasen-Schutzes und tragen diesen innerhalb des Veranstaltungsortes

4. Unterweisung der Mitarbeiter*innen und aktive Kommunikation

- Briefing aller Mitarbeiter*innen über die Hygiene- und Abstandsregeln und darüber, wie Gäste angesprochen werden sollten, um die Abstandsregeln einzuhalten

5. Handhygiene und Desinfizierung

- Anleitung zur Handhygiene liegt im Backoffice Bereich für die Mitarbeiter*innen vor
- Unterweisung der Mitarbeiter*innen zur Handhygiene und zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen
- Bereitstellung von Seife, Hand-Desinfektionsmitteln und Einweghandschuhen
- Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung
- Arbeitsmittel, Oberflächen und Räumlichkeiten werden mit einer höheren Frequenz als bisher desinfiziert

6. Akkreditierung der Mitarbeiter*innen

- Akkreditierung aller beteiligten Gewerke und Dienstleister*innen, um eine Rückverfolgung möglicher Infektionsketten zu ermöglichen
- Alle relevanten Daten werden erfasst und bei Bedarf (unter Einhaltung des Datenschutzes) den Gesundheitsbehörden zur Verfügung gestellt.
- Die Anwesenheitsdokumentation darf ausschließlich zur infektionsschutzrechtlichen Kontaktnachverfolgung genutzt werden
- Die zeitlichen An- und Abwesenheiten aller am Veranstaltungsort für das Catering tätigen Personen werden erfasst und dokumentiert