Hygieneempfehlungen der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe

1) Hygieneempfehlungen für sichere Veranstaltungen

2) Hygieneempfehlungen für Gastronomie und Hotellerie

3) Hygieneempfehlungen für Fitness- und Tanzstudios und ähnliche innenliegende Sportanlagen

Senatsverwaltung
für Wirtschaft, Energie
und Betriebe

BERLIN

Abbildung 1: Logo der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe mit dem Berliner Bären

Hygieneempfehlung

der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe für sichere Veranstaltungen in Berlin während der Corona-Pandemie

in Zusammenarbeit mit dem visitBerlin Convention Partner e.V. sowie dem visitBerlin Berlin Convention Office

Stand: 22.11.2022

Die Hygieneempfehlung führt grundlegende Hygiene- und Schutzmaßnahmen für Veranstaltungen auf und dient als Leitfaden für sichere Veranstaltungen in Berlin während der Corona-Pandemie.

Verfasst wurde die Hygieneempfehlung von der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe in Zusammenarbeit mit dem *visitBerlin* Convention Partner e.V. als Interessenvertretung des Berliner MICE-Sektors sowie dem Berlin Convention Office von visitBerlin.

Die Berliner Veranstaltungsbranche trägt Verantwortung für die Besucher*innen von Veranstaltungen und ihre Beschäftigten. Den Verantwortlichen wird die Einhaltung der in den Empfehlungen festgelegten Maßnahmen nahegelegt. Darüber hinausgehende Zutrittsbeschränkungen aufgrund eines bestehenden Hausrechts bleiben möglich. Hierbei sind insbesondere ein etwaiges Willkürverbot, § 19 Allgemeines Gleichbehandlungsgesetz und Art. 9 Abs. 1 Datenschutz-Grundverordnung zu beachten. Gemeinsam mit Expert*innen für Veranstaltungssicherheit, Arbeitsschutz und Vertreter*innen von Agenturen, Versammlungsstätten, Technik- und Cateringanbietern sowie Veranstaltern wurde dieser Standard entwickelt, unter dessen Einhaltung Veranstaltungen im Kontext von COVID-19 sicher durchführbar sind.

Für evtl. an Besucherinnen und Besucher gerichtete gastronomische Angebote gelten die Hygieneempfehlungen für die Gastronomie.

Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeines 3
2. Hygienemaßnahmen 3
3. Veranstaltungsort/Flächennutzung 4
4. Einladungsmanagement 5
5. An-/Abreise 5
6. Einlass/Auslass 6
7. Check-in (Akkreditierung/Testung/Ticketkontrolle/Garderobe) 6
8. Produktion 7
9. Technik 7
10. Veranstaltungsablauf/Programm 7
11. Catering 8
12. Sicherheits- und Ordnungspersonal (SOP) 8

1. Allgemeines

1.1	Die SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel (BMAS) in ihrer aktuellen Fassung sollte vom Veranstalter während der gesamten Produktionsdauer berücksichtigt werden.
1.2	Der Veranstalter und in der Folge alle Gewerke sollten die Besucherinnen und Besucher sowie die jeweiligen Beschäftigten vorab schriftlich und spezifisch über alle getroffenen Schutzmaßnahmen informieren, die von allen Beteiligten während der Aufbau-, der Durchführungs- und der Abbauphase der Veranstaltung eingehalten werden..
1.3	Zudem sollten der Veranstalter und in der Folge alle Gewerke vorab die Besucherinnen und Besucher sowie die jeweiligen Beschäftigten schriftlich und spezifisch über Vorgaben und Verfahrensweisen bei Auftreten eines COVID-19-Falles informieren.
1.4	Auf die für die Veranstaltung gemäß Hygienekonzept geltenden Verhaltensrichtlinien sollte an allen neuralgischen Punkten des Veranstaltungsortes allgemeinverständlich und barrierefrei mittels Hinweistafeln hingewiesen werden (Ein- und Ausgänge, Sanitäranlagen, Veranstaltungsbereich).

2. Hygienemaßnahmen

2.1	Vor Veranstaltungsbeginn soll ein Reinigungsplan erstellt werden, aus dem klar hervorgeht, welche Bereiche wie häufig und womit gereinigt werden. Bei mehrtägigen Veranstaltungen sollen die Reinigungsarbeiten am Ende jedes Veranstaltungstages erfolgen.
2.2	Sämtliche Handkontaktflächen sollen vor Beginn der Veranstaltung gereinigt werden (insbesondere Türklinken, Handläufe, Tasten im Fahrstuhl, Tischoberflächen etc.). Handkontaktflächen mit intensivem Handkontakt sollen im Laufe eines Tages mehrfach gereinigt werden.
2.3	Bodenflächen sollen arbeitstäglich und bei großem Personenaufkommen zusätzlich nach optischem Verunreinigungsgrad gereinigt werden. Eine Desinfektion dieser Flächen ist nicht erforderlich.
2.4	Alle Beschäftigten reinigen sich vor Dienstbeginn die Hände. Alle Besucher*innen der Veranstaltung reinigen bzw. ggfs. desinfizieren sich im Rahmen der Akkreditierung die Hände.
2.5	An sämtlichen Ein- und Ausgängen und neuralgischen Stellen des Veranstaltungsortes sollen während der gesamten Produktionsdauer Spender mit Desinfektionsmittel gut sichtbar installiert werden.
2.6	Dem Veranstalter wird empfohlen, bei Bedarf ausreichend geeignete Masken vorzuhalten, wenn Besucherinnen und Besucher keine eigene mit sich führen.

3. Veranstaltungsort/Flächennutzung

3.1	Im/am Veranstaltungsort werden Abstandsdefinition und -kontrolle nach folgenden Flächen ausdifferenziert: ▪ **Veranstaltungs-/Sozialflächen** ▪ **Bewegungsflächen** ▪ **Sonderflächen** Der Veranstaltungsort ist, sofern möglich, in Flächen/Zonen/Räume zu unterteilen, um eine kontrollierte Verteilung der Besucher*innen zu erreichen. Hierbei sind Flächenüberlastungen, Staus oder eine hohe Personendichte zu vermeiden. Eine Kapazitätsplanung im Vorfeld kann hierbei unterstützen (bspw. Vorabanmeldung für einzelne Vorträge).
3.2	**Veranstaltungs-/Sozialflächen** = Bereiche in denen Besucher*innen sich länger stationär aufhalten und daher vom Risiko eines längerfristigen Personenkontaktes ausgegangen werden muss, wie bspw. Veranstaltungsbereiche, Cateringbereiche, Akkreditierung, Garderobenflächen, Wartebereiche, Sanitäranlagen.
3.3	**Bewegungsflächen =** Bereiche eines Veranstaltungsortes, in denen Besucher*innen sich zu jeweiligen Veranstaltungsinhalten und -abschnitten bewegen, wie bspw. Flure, Treppenhäuser, Flucht- und Rettungswege.
3.4	**Sonderflächen =** Zugang, Einlass, Akkreditierung, Garderobe, Wartebereiche, ggf. Teststellen für Point-of-Care (PoC)-Antigen-Schnelltests, Bereiche für Raucher*innen.
3.5	Den Akteuren der Veranstaltung (Künstler*innen, Moderator*innen, Musiker*innen, Redner*innen, Talkgäste etc.) werden – soweit räumlich möglich – separate und gekennzeichnete Garderobenräume/-flächen zugewiesen.
3.6	Veranstaltungen sind in ausreichend durchlüfteten Räumen durchzuführen. Ziel ist der Austausch der Raumluft und eine kontinuierliche und definierte Versorgung der Veranstaltungsräume inklusive der Produktionsbüros, Cateringbereiche sowie der sanitären Anlagen etc. mit Frischluft. Vorhandene Lüftungsanlagen/Raumlufttechnische Anlagen sind möglichst mit Außenluft zu betreiben, Umluft ist zu vermeiden. In Veranstaltungsräumen ohne raumlufttechnische Anlagen ist die Belüftung über Fenster, Oberlichter, Rauchklappen und Türen etc. zu regeln. Die Belüftung sollte spätestens 45 Minuten vor Beginn der Veranstaltung/Öffnung der Räume starten und wenn möglich bis zum Ende derselben/der Besuchszeit andauern. Es ist mindestens einmal in der Stunde eine Stoß-/Querlüftung durch geöffnete Fenster, Oberlichter, Rauchklappen und Türen über mindestens 10 Minuten durchzuführen. Diese Maßnahmen variieren in Abhängigkeit zu den technischen und räumlichen

	Gegebenheiten in den jeweiligen Veranstaltungsräumen. Die einschlägigen Empfehlungen und Stellungnahmen sind zu berücksichtigen. (Stellungnahme der Kommission Innenraumlufthygiene am Umweltbundesamt erreichbar unter folgendem Link: https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/2546/dokumente/irk_stellungnahme_lueften_sars-cov-2_0.pdf Empfehlungen der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAUA) unter folgendem Link: https://www.baua.de/DE/Angebote/Publikationen/Fokus/Lueftung.html Lüftungspausen können parallel als Erholungspausen für die Anwesenden genutzt werden. Es kann außerdem ein Lüftungsprotokoll vorgegeben werden, nach dem regelmäßige Lüftungen vorzunehmen, zu dokumentieren und zu kontrollieren sind und das mindestens folgende Daten enthält: Datum, Uhrzeit, Name der Person, die die Lüftung vorgenommen hat.
3.7	Eine Verwirbelung bzw. Aerosolisierung von Atemluft ist zu vermeiden.

4. Einladungsmanagement

4.1	Einladungen/Teilnahme-Bestätigungen sollten nach Möglichkeit digital/elektronisch erfolgen, um den kontaktlosen Zugang zur Veranstaltung (mittels personalisierter Tickets/Ausweise mit QR-Codes/Barcodes/RFID) zu ermöglichen.
4.2	Um größere Warteschlangen in Einlass- und Wartebereichen/Teststellen zu vermeiden, sollte bei größeren Gästezahlen die Vergabe von individuellen Einlasszeiten geprüft werden (Zeitfenster-Tickets analog zu Museen).

5. An-/Abreise

5.1	Ggfs. sind aktuell gültige Einreisebeschränkungen für Personen aus Risiko-, Hochinzidenz und Virusmutationsgebieten zu berücksichtigen.
5.2	Der Veranstalter verweist im Vorfeld der Veranstaltung auf die geltenden Reisebestimmungen (Bahnverkehr, Flugverkehr, ÖPNV).
5.3	Taxi-Vereinigungen sollten über die Veranstaltung und das entsprechend zu erwartenden Fahrgastaufkommen im Vorfeld informiert werden.

5.4	Bei Shuttlebussen sind maximale Kapazitäten (Hygienekonzepte der Transportgesellschaften) einzuhalten.
5.5	Generell sollte eine größtmögliche Entzerrung der anreisenden Besucher*innen geplant werden - sofern möglich unter Einrichtung von Wartebereichen vor dem Veranstaltungsort, in denen mittels Bodenmarkierungen, und/oder Kordeln, Flatterbändern etc. physische Kontakte verringert werden.

6. Einlass/Auslass

6.1	Ein- und Ausgänge zum Veranstaltungsort sind nach Möglichkeit getrennt voneinander vorzusehen und ausreichend zu kennzeichnen.
6.2	Es sollen geeignete Methoden zur Ein- und Auslasssteuerung (Bodenmarkierungen, Raumtrenner, Personenvereinzelungssysteme, Ampelsysteme, Pull-Prinzipe etc.) zur Anwendung kommen. Laufwege können definiert und gekennzeichnet werden, um den Personenfluss reibungslos zu steuern (Einbahnsystem wo möglich, Abstandsmarkierungen, Abstandshalter). Gegenläufige Personenströme sind entsprechend zu vermeiden.
6.3	Hinsichtlich der Veranstaltungsbereiche ist ausreichend Platz für Warteschlangen einzuplanen sowie kontrollierte Zugangsbeschränkungen einzurichten (bspw. Kontrolle via SOP).
6.4	Symptomatische Personen sollten den Veranstaltungsort nicht betreten. Bei Auftreten von Symptomen innerhalb des Veranstaltungsortes sollten die betreffenden Personen des Veranstaltungsortes verwiesen werden.
6.5	Positiv getestete Personen dürfen den Veranstaltungsort nicht betreten. Eine vor Ort positiv getestete Person muss sich unter Einhaltung der AHA-Regeln sofort absondern und sich entsprechend der aktuellen Regelungen des Infektionsschutzgesetzes verhalten.
6.6	Ggfs. sind im Rahmen des Auslasses weitere Türen/Notausgänge etc. mit in die Besucher*innen-Lenkung einzubinden (inkl. Besetzung durch SOP).

7. Check-in (Akkreditierung/Testung/Ticketkontrolle/Garderobe)

7.1	Die Ticket- bzw. Einlasskontrolle sollte kontaktlos und elektronisch erfolgen.
7.2	Sofern eine Vor-Ort-Testung angeboten wird, sollte der Veranstalter einen von der Veranstaltungsfläche abgetrennten Bereich schaffen, in dem die Testungen durchgeführt

	werden. Ggf. ist ein Wartebereich einzurichten.
7.3	Der Einsatz von Schutzausrüstung ist wie folgt für alle Beschäftigten im Bereich Akkreditierung/Ticketkontrolle/Garderobe zu planen: Medizinische oder FFP2 Maske, regelmäßige und in erhöhter Frequenz stattfindende Handdesinfektion.

8. Produktion

8.1	Die Anzahl der gleichzeitig tätigen Personen innerhalb des Veranstaltungsortes wird durch eine Entzerrung bereits während der Auf- und Abbauarbeiten sowie durch Bildung kleinerer Arbeitsgruppen mit zeitlich fest definierten Arbeitsbereichen reduziert.
8.2	Die Akkreditierung zum Produktionsbereich wird ausschließlich Personen gewährt, deren Arbeitsplatz dort unmittelbar verortet ist. Die Ausgabestelle für entsprechende Arbeitsausweise ist räumlich in einem separierten/geschützten Bereich anzusiedeln.
8.3	Im Anschluss an die Registrierung erfolgt für jeden Beschäftigten (organisatorisch in Kleinstgruppen zu bündeln) eine Einweisung – schriftlich + visuell (barrierefrei) – in die am Veranstaltungsort vorgesehenen Hygieneschutzmaßnahmen, Verhaltensregeln, Verantwortlichkeiten und Ansprechpartner*innen.

9. Technik

9.1	Während der Proben und der Veranstaltung sind nur die unmittelbar im Produktionsbereich tätigen Personen zugelassen.
9.2	Persönliche Gegenstände, Werkzeug, PSA, Funkgeräte etc. sind zu personalisieren und nicht an Dritte weiterzugeben.

10. Veranstaltungsablauf/Programm

10.1	Es ist dafür Sorge zu tragen, dass die Besucher*innen auch während der Veranstaltung (ggfs. via Ausschilderung / Durchsage) über die vorgesehenen Hygiene- und Schutzmaßnahmen informiert werden.

11. Catering

11.1	Für evtl. an Besucher*innen gerichtete gastronomische Angebote gelten die Hygieneempfehlungen für die Gastronomie.
11.2	Um die Ausgabe von Speisen und Getränken zu beschleunigen, sind diese mit gut lesbaren Schildern zu versehen. Ggfs. ist die Möglichkeit zu bargeldlosem Bezahlen einzurichten.
11.3	Spülvorgänge für gebrauchte Gläser, Besteck und Geschirr sollten möglichst maschinell mit Temperaturen von 60 Grad Celsius durchgeführt werden. Bei niedrigeren Temperaturen sind entsprechend wirksame Tenside/Spülmittel zu verwenden. Eine sorgfältige Reinigung unter Nutzung der „Zwei-Becken-Methode“ (bei Verwendung von Handschuhen) kann den Anforderungen genügen. Beim Transport und der Lagerung wird eine Kontamination durch geeignete Verpackung ausgeschlossen.
11.4	Der Einsatz von Schutzausrüstung ist wie folgt für alle Beschäftigten im Catering zu planen: Medizinische Maske oder FFP2-Maske, regelmäßige und in erhöhter Frequenz stattfindende Handdesinfektion.
11.5	Alle Beschäftigten im Bereich Catering müssen regelmäßig in allen nötigen zusätzlichen Hygienemaßnahmen unterwiesen werden. Das regelmäßige Händewaschen und -desinfizieren muss eingeplant und koordiniert werden.
11.6	Das Crew-Catering aller Gewerke ist je nach vorhandenen/vorgesehenen Flächen bedarfsweise gestaffelt zu planen.

12. Sicherheits- und Ordnungspersonal (SOP)

12.1	Die Verfahrensweisen und Arbeitsabläufe des SOP werden für den Einlass wenn möglich auf kontaktlose Personenkontrolle umgestellt (Bodyscanner/ Metalldetektoren).
12.2	Der Zugang zu allen Flächen/Zonen/Räumen muss vom SOP kontrolliert werden. Ggfs. unterstützen Sitzplatzanweiser das kontrollierte Befüllen und Entleeren von Sitzbereichen.
12.3	Während der gesamten Dauer der Produktion trägt das SOP dafür Sorge, dass keine unbefugten Personen das Produktionsgelände betreten.
12.4	Falls eine Gepäck- und Taschenkontrolle erforderlich ist, sind ausreichend große Flächen mit gesonderten Vereinzelungsanlagen vorzusehen.
12.5	Der eigentliche Kontrollvorgang sollte zeitlich/räumlich entzerrt werden: Das Leeren der Taschen und Gepäckstücke erfolgt durch die Besucherinnen und Besucher. Das SOP nimmt eine Sichtkontrolle vor. Die Wiederaufnahme der Gegenstände nach der Kontrolle oder Abgabe zur Verwahrung erfolgt durch den/die Besucher*in.

12.6	Der Einsatz von Schutzausrüstung ist wie folgt für alle Beschäftigten im Bereich SOP zu planen: Medizinische oder FFP2-Maske, regelmäßige und in erhöhter Frequenz stattfindende Handdesinfektion.

Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe	BERLIN	

Abbildung 2: Logo der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe mit dem Berliner Bären

In Zusammenarbeit mit:

visitBerlin Convention Partner e.V.
T +49 (0)30 2 23 96 191
info@convention-partner.com
Am Karlsbad 11
10785 Berlin

visitBerlin Berlin Convention Office
T +49 (0)30 26 47 48 400
convention@visitBerlin.de
Am Karlsbad 11
10785 Berlin

Senatsverwaltung
für Wirtschaft, Energie
und Betriebe

BERLIN

Abbildung 1: Logo der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe mit dem Berliner Bären

Hygieneempfehlungen für gastronomische Betriebe und Beherbergungsbetriebe

Herausgeber:
Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe

Stand: 22.11.2022

Inhalt

Ziel der Hygieneempfehlungen 3
Innerbetriebliche Organisation 3
Schutz- und Hygienevorgaben 4
Verhaltensregeln 4
Verstärktes Reinigungs- und Desinfektionsregime 4
Lüftung 5

Ziel der Hygieneempfehlungen

Ziel ist es, in Anlehnung an wissenschaftliche Erkenntnisse den Berliner Gastronomiebetrieben (Restaurants, Gaststätten, Imbissstuben, Cafés, Eissalons, Caterern u. Ä.) sowie Beherbergungsbetrieben (Hotels, Gasthöfen, Pensionen, Ferienunterkünften) praktische Umsetzungshinweise zum Infektionsschutz an die Hand zu geben. Darüber hinausgehende Zutrittsbeschränkungen aufgrund eines bestehenden Hausrechts bleiben möglich. Hierbei sind insbesondere ein etwaiges Willkürverbot, § 19 Allgemeines Gleichbehandlungsgesetz und Art. 9 Abs. 1 Datenschutz-Grundverordnung zu beachten.

Innerbetriebliche Organisation

Es wird empfohlen, Verantwortlichkeiten bzgl. der Umsetzung im Betrieb festzulegen: Wer macht was? Wer kontrolliert was? Wer dokumentiert was?

Ziele der zu veranlassenden Schutz- und Hygienemaßnahmen können sein:

- die Reduzierung von physischen Kontakten,
- der Schutz des Personals und der Gäste vor Infektionen,
- die weitgehende Vermeidung von Schmierinfektionen durch Kontaminationen über Oberflächen und Gegenstände.

Physische Kontakte sind auch weiterhin möglichst gering zu halten. Hygieneregeln sind einzuhalten, um die Tröpfcheninfektionen z.B. beim Sprechen und Niesen zu vermeiden.

Folgende Vorgaben können daher beim betrieblichen Schutz- und Hygienekonzept berücksichtigt werden:

- Zutrittssteuerung bzw. Laufwege
- Ggf. Tragen einer medizinischen Gesichtsmaske
- Ausreichende Belüftung von Innenräumen
- Information zu Hygieneregeln z.B. durch Aushänge
- Verstärktes Reinigungs- und Desinfektionsregime
- Verhalten bei Infektionsfall im Betrieb
- Ggf. Kontrolle der Zugangsvoraussetzungen (Test-/Impf-/Genesenennachweis) ggf. Test- und Hygienekonzept bei Vor-Ort-Testmöglichkeit

Die Betriebe sollten ihre Mitarbeitenden über die Maßnahmen unterrichten und dabei deren speziellen Arbeits- und Aufgabenbereich, ihre Qualifikation und sprachlichen Fähigkeiten berücksichtigen. Informationen für die Mitarbeitenden über Maßnahmen zur

Reduktion des Infektionsrisikos sollen durch entsprechende Aushänge und Bekanntmachungen in den Umkleiden und Sozialräumen bereitgestellt werden. Mitarbeitende mit Symptomen, die auf eine Erkrankung mit COVID-19 im Sinne der dafür jeweils aktuellen Kriterien des Robert-Koch-Instituts hinweisen, sollten den Betrieb nicht betreten.

Betriebe sollten die Arbeitsorganisation, die Posteneinteilung sowie die Pausenregelungen so zu gestalten, dass Betriebsabläufe entzerrt werden; ggf. können das Speisenangebot sowie die Öffnungszeiten darauf abgestimmt werden. Die SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel in der jeweils gültigen Fassung ist zu berücksichtigen.

Schutz- und Hygienevorgaben

- Hygieneregeln zu Handhygiene, Husten- und Niesetikette sind zu beachten
- Räume sollten regelmäßig gelüftet werden

Verhaltensregeln

Gäste und Personal müssen in geeigneter Form auf die aktuellen Hygieneregeln (Husten- und Niesetikette) hingewiesen werden, insbesondere in kritischen Bereichen wie sanitären Einrichtungen, beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten, auf Fluren, Gängen sowie Treppen.

Darüber hinaus sollte dazu informiert werden, dass Personen mit Symptomen, die auf eine Erkrankung mit COVID-19 im Sinne der dafür jeweils aktuellen Kriterien des Robert-Koch-Instituts hinweisen, den Betrieb nicht betreten sollten. Die Regeln sollten zudem auf den Onlineauftritten der Betriebe kommuniziert werden.

Verstärktes Reinigungs- und Desinfektionsregime

Jedes Unternehmen ist dazu angehalten zu prüfen, wo Kontaminationen entstehen könnten und darauf hinzuwirken, diese auf ein Minimum zu reduzieren, z.B. durch ein entsprechendes Reinigungs- und Desinfektionsregime.

Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Tischplatten, Speisekarten, Menagen, Tabletts, Servietten, Decken, Türgriffe usw.) soll auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet werden, dass nach jeder Benutzung oder zumindest regelmäßig eine Reinigung/Auswechslung erfolgt. Die Zeitabstände der Reinigung oder

Auswechslung sind in Abhängigkeit vom Verschmutzungsgrad und/oder von der Häufigkeit der Benutzung festzulegen.

Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife oder Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel (Wirkbereich mindestens „begrenzt viruzid“) zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen (Aushang) auch im Sanitärbereich informiert.

Spezifische Regelungen für Gastronomie

Spülvorgänge für gebrauchte Gläser, Besteck und Geschirr sollten möglichst maschinell mit Temperaturen von 60 Grad Celsius durchgeführt werden. Bei niedrigeren Temperaturen sind entsprechend wirksame Tenside/Spülmittel zu verwenden. Eine sorgfältige Reinigung unter Nutzung der „Zwei-Becken-Methode“ (bei Verwendung von Handschuhen) kann den Anforderungen genügen.

Lüftung

Das Ziel ist der Austausch der Luft und die kontinuierliche Versorgung des Innenraums mit Frischluft. Durch das Lüften wird die Zahl in der Luft potenziell vorhandener erregerhaltiger feinster Tröpfchen reduziert. Um die Infektionsgefahr mit SARS-CoV-2 zu verringern, sind Maßnahmen bezüglich einer ausreichenden Lüftung von Gasträumen und Arbeitsräumen zu treffen und umzusetzen. Es ist eine mindestens stündliche Lüftung anzustreben. Auch aus diesem Grunde soll Gästen die Möglichkeit gegeben werden, sich vorrangig am Fenster bzw. im Außenbereich einer Gastronomie oder eines Hotels niederzulassen.

Sollte sich eine infizierte Person gemeinsam mit anderen Personen im Raum aufhalten, so setzt sich das Infektionsrisiko neben der Aktivität der Personen aus der dem Raum zugeführten virenfreien Luftmenge und der Aufenthaltszeit zusammen. Wie viele Personen sich insgesamt im Raum aufhalten beeinflusst zudem das Infektionsgeschehen insgesamt. Daher sind die Belüftung, die Aktivität, die Anzahl der Personen im Raum sowie die Aufenthaltszeit gemeinsam zu betrachten.

Die einschlägigen Empfehlungen und Stellungnahmen sollten berücksichtigt werden (Stellungnahme der Kommission Innenraumlufthygiene am Umweltbundesamt unter folgendem Link:
https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/2546/dokumente/irk_stellungnahme_lueften_sars-cov-2_0.pdf

sowie Empfehlungen der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAUA) unter folgendem Link: https://www.baua.de/DE/Angebote/Publikationen/Fokus/Lueftung.html).

Die Online-Leitfäden der Berufsgenossenschaft Nahrung, Genuss, Gaststätten (BGN) findet man unter folgendem Link: https://www.bgn.de/corona/handlungshilfen-fuer-betriebe/

Zu beachtende Grundsätze für eine ausreichende Lüftung sind:

- Alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung der Räumlichkeiten inkl. der sanitären Anlagen sind zu nutzen und möglichst viel Außenluft in die Räumlichkeiten zu bringen.
- Bei vorhandenen Lüftungsanlagen ist darauf zu achten, dass der Umluftanteil reduziert wird, wenn möglich HEPA-Filter eingebaut und regelmäßig gewechselt werden. Klimaanlagen mit Frischluft sollten genutzt werden. Der Frischluftanteil sollte möglichst hoch sein, Abluft ist konsequent aus dem Raum zu führen. Reine Raumluftumwälzungsanlagen müssen gänzlich ausgeschaltet oder mit HEPA-Filtern ausgestattet werden.
- Die Belüftung sollte spätestens 45 Minuten vor Beginn der Nutzung der Räume starten und bis zum Ende derselben andauern.
- Es sind feste Lüftungsintervalle festzulegen (z.B. mindestens einmal pro Stunde eine Stoß- und - wo möglich - Querlüftung durch geöffnete Fenster und Türen über mindestens 10 Minuten).
- Dabei sollte darauf geachtet werden, dass nicht in Räume gelüftet wird, die ihrerseits nicht oder schlecht zu lüften sind (z.B. keine Lüftung in Flure ohne eigene zu öffnende Fenster).
- Räume, die weder über eine entsprechende raumlufttechnische Anlage mit Frischluftzufuhr noch über die Möglichkeit einer Fensteröffnung verfügen, die aber betreten werden müssen (z.B. innenliegende Sanitärbereiche), sollten nur durch wenige Personen gleichzeitig betreten werden. Ist ein Raum gar nicht zu belüften, ist ansonsten seine Schließung in Betracht zu ziehen.
- Die Nutzung von CO2-Sensoren im Lüftungsmanagement sollte bei Räumen mit höherer Belegungsdichte erwogen werden. Als Grenze sollte eine CO2-Konzentration von höchstens 1000 ppm (bei stark genutzten Räumen besser 800 ppm) eingestellt werden.
- Die Nutzung von **Raumluftreinigern** mit Vorrichtungen zur Filterung bzw. Inaktivierung von Viren ist zu prüfen. Der Luftdurchsatz der Reiniger ist angepasst an das Raumvolumen zu wählen, damit innerhalb maximal einer Stunde die gesamte Raumluft gereinigt werden kann.

- Hilfreich sind auch folgende Lüftungsrechner, die man online unter folgenden Links finden kann:
    - https://www.bgn.de/lueftungsrechner/
    - https://reineluft.darfichrein.de/home

Hinweis: Für **Veranstaltungen** wurden ebenfalls Hygieneempfehlungen entwickelt, die auf dem Internetauftritt der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe veröffentlicht sind.

HYGIENEEMPFEHLUNG

der Senatsverwaltung für Inneres, Digitalisierung und Sport und

der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe für

FITNESS- UND TANZSTUDIOS, KRAFTRÄUME UND ÄHNLICHE

INNENLIEGENDE SPORTRÄUMLICHKEITEN

Stand: 22.11.2022

BERLIN

Vorbemerkung

Die vorliegende, im Einvernehmen mit der Senatsverwaltung für Gesundheit und Pflege, von der Senatsverwaltung für Inneres und Sport sowie der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe gemeinsam erstellte Hygieneempfehlung ist eine Orientierungshilfe für Hygienekonzepte für Fitnessstudios, Krafträume, Tanzstudios, Gymnastikräume, Kampfsportschulen und ähnliche innenliegende Sporträumlichkeiten in gedeckten Sportanlagen. Die Empfehlung erstreckt sich ebenso auf sonstige gedeckte Räumlichkeiten, die für die Sportausübung genutzt werden (z.B. Schulaulen).
Fitness- und Tanzstudios, Krafträume und ähnliche innenliegende Sport- und sonstige Räumlichkeiten im Sinne dieser Vorbemerkung, wie zum Beispiel Gymnastikräume oder Kampfsportschulen werden nachfolgend zusammengefasst auch **„Sporträumlichkeiten“** genannt.

Die SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel in ihrer aktuellen Fassung (rechtliche Grundlage abrufbar im Internet unter: SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung) und die Technische Regel für Arbeitsstätten ASR A 3.6 „Lüftung“ (abrufbar im Internet unter: ASR 3.6 Lüftung) und ASR A4.1 „Sanitärräume“ (abrufbar im Internet unter: ASR 4.1 Sanitärräume) sollten eingehalten werden. Die Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin hält ein FAQ bereit (abrufbar im Internet unter „FAQ Lüftung“). Insbesondere sollten folgende Empfehlungen beachtet werden:

1. Lüftung

Für eine maximale Lüftung der Sporträumlichkeit einschließlich der Umkleiden, Dusch- und Sanitärbereichen sollte gesorgt werden. Die konkreten Maßnahmen variieren in Abhängigkeit zu den technischen und räumlichen Gegebenheiten in den jeweiligen Räumen. Die Empfehlungen der Bundesregierung zum infektionsschutzgerechten Lüften (abrufbar im Internet unter: BMAS - Empfehlung zum infektionsschutzgerechten Lüften) sowie für Details die entsprechenden einschlägigen Veröffentlichungen der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (Infektionsschutzgerechtes Lüften - Hinweise und Maßnahmen in Zeiten der SARS-CoV-2-Epidemie (baua.de)) sollten genutzt werden.

Soweit im Sportraum selbst keine ausreichenden Lüftungsmöglichkeiten bestehen, wird dieser nicht für den Sportbetrieb empfohlen. Fehlt es an einer geeigneten Lüftung in den kombinierten Dusch- und Umkleidebereichen, sollten diese nur zum Abstellen / Ablegen von Schuhen, Taschen und Jacken der Sportlerinnen und Sportler genutzt werden.

Es wird außerdem empfohlen ein Lüftungsprotokoll vorzugeben, nach dem regelmäßige Lüftungen vorzunehmen, zu dokumentieren und zu kontrollieren sind und das mindestens

folgende Daten enthalten sollte: Datum, Uhrzeit, Name der Person, die die Lüftung vorgenommen hat.

2. Reinigung und Abfallentsorgung

Für jede Sporträumlichkeit sollte grundsätzlich eine **tägliche Reinigung** vorgesehen sein - Wochenenden und Ferienzeiten eingeschlossen, wenn in diesen Zeiten eine Nutzung stattfindet. Insbesondere Türklinken, Treppen- und Handläufe, Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken und Fußböden in Toiletten und Waschräumen sollten täglich gereinigt werden. Fenstergriffe, Licht- und sonstige Bedienschalter und Tastaturen sollten nur von Übungsleitern / Hygienebeauftragten betätigt werden. Bei Verschmutzungen mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem wird empfohlen, die Stelle nach Entfernung der Kontamination mit einem mit Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch zu desinfizieren.

Abfälle sollten bei Nutzung der Räumlichkeiten täglich entfernt werden. Nach erfolgter Übungseinheit sollten **genutzte Sportgeräte**, Matten etc. gereinigt / desinfiziert werden. Es wird empfohlen, Trainingsformen ohne gemeinsam genutzte Sportgeräte bevorzugt auszuüben, bzw. vorzugsweise mitgebrachte Sportgeräte (Yogamatten, Handtücher, etc.) zu verwenden. Mitgebrachte Geräte / Ausstattungen sollten nach Gebrauch wieder mitgenommen werden (keine Lagerung). Dies gilt nicht für die Lagerung personenbezogener Geräte in abschließbaren Schränken.

3. Aushänge bzw. sonstige Hinweise

Die Nutzenden sollten durch sichtbaren **Aushang** auf das richtige Infektionsschutzverhalten hingewiesen werden.

4. Gesichtsmaske

Es wird empfohlen, in den Sporträumlichkeiten eine Maske zu tragen und diese nur während der Sportausübung abzunehmen. In den Funktions- und Sanitärräumen wird empfohlen, dass, soweit möglich, vom Personal, den Nutzenden sowie von Zuschauenden und Begleitpersonen (zum Beispiel Eltern) eine medizinische Gesichtsmaske getragen wird, ausgenommen Kinder bis zum vollendeten sechsten Lebensjahr oder Personen, die nachweisbar aus medizinischen Gründen keine Gesichtsmaske tragen können.

5. Verhalten der Nutzerinnen und Nutzer

Bei **Krankheitsanzeichen** (z.B. Fieber, trockener Husten, Atemproblemen, Verlust Geschmacks-/ Geruchssinn, Halsschmerzen, Gliederschmerzen, Symptome einer Atemwegserkrankung) sollte die Sporträumlichkeit nicht betreten werden.