

Hygieneanordnungen für die Durchführung von Veranstaltungen

Maßnahmen anlässlich der Corona-Pandemie

Im Zusammenhang mit der Corona-Pandemie gelten besondere Vorschriften. Die hier zusammengefassten Maßnahmen sind vollumfänglich durch die jeweils verantwortlichen Personen umzusetzen.

Nur dann können wir die Gesundheit unserer Gäste und Mitarbeitenden im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften weiterhin gewährleisten.

Aufgrund der verschiedenen Veranstaltungen sowie deren Art der Betreuung werden die Maßnahmen im Veranstaltungsbereich parikom/Parität sowie die Verfahrensweise im Bereich der Freiwilligendienste getrennt beschrieben.

Alle Veranstaltungsräume sind bis auf weiteres ausschließlich in der aktuell eingeräumten Variante (Stühle mit Tischen, Blockform mit Abständen) nutzbar.

Die hier zusammengestellten Regelungen gelten für alle Veranstaltungen in der Landesgeschäftsstelle.

Bei allen anderen Veranstaltungen (in den Regionalstellen, bei Mitgliedsorganisationen oder an anderen Orten) gelten die Hygieneanordnungen der jeweiligen Veranstaltungsorte sowie die vorliegende Hygieneanordnung und der Betriebliche Maßnahmenplan.

Darüber hinaus sind zwingend die jeweils gültigen Sächsischen Corona-Schutz-Verordnungen und ggf. zugehörige Allgemeinverfügungen anlässlich der Corona-Pandemie mit den jeweils zugehörigen Hygieneauflagen zu befolgen.

1. Allgemeine Regelungen

Die maximale Teilnehmer*innenzahl der Veranstaltungen soll die unter Punkt 2. benannten Grenzen nicht überschreiten.

Die einladende Person ist gleichzeitig die benannte und für die Einhaltung der Hygiene- und Infektionsschutzanforderungen verantwortliche Person für die jeweilige Veranstaltung inkl. Pausen sowie Eingangs- / Ausgangszeiten.

Ein Hinweisschild in den Eingangsbereichen wird alle Gäste auf wichtigste Regelungen hinweisen:

- Der Zugang zu den Räumen ist nur Personen mit gutem Allgemeinbefinden und ohne Krankheitssymptome gestattet.
- Nach Betreten der Geschäftsstelle und mehrmals am Tag sind alle Personen aufgefordert, ihre Hände gründlich zu waschen oder zu desinfizieren, im Eingangsbereich steht ein Desinfektionsspender zur Verfügung.
- In allen öffentlichen Bereichen (Gänge, Pausenraum, Toiletten) und überall da, wo Mindestabstände nicht eingehalten werden können, ist das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung verpflichtend.
- Die Mindestabstände (1,5 m) zwischen den Teilnehmenden sind einzuhalten.

Bei der Einladung der Gäste und bei der Konzeption und Durchführung der Veranstaltung sind zu beachten:

- Die Mund-Nasen-Bedeckung ist von allen Gästen mitzubringen. Die Veranstalter*innen weisen auf die richtige Anwendung hin.
- Die gemeinsame Nutzung von Gegenständen (Stifte, auch Fernbedienungen, Touchscreen u. ä.) ist zu vermeiden oder anderenfalls sind diese nach jedem Gebrauch zu reinigen / zu desinfizieren.
- Es müssen regelmäßige Pausen geplant werden, in denen die Räume gründlich gelüftet werden. Den Gästen wird empfohlen, die Pausen im Freien zu verbringen.

Wichtig:

Für die Einhaltung aller oben benannten Regelungen während der gesamten Veranstaltung inkl. Pausen) ist die einladende Person (der/die Veranstalter*in) verantwortlich.

2. Veranstaltungen im Veranstaltungsbereich parikom/Parität

Aufgrund der geltenden Abstandsregelungen stehen ab dem 08.06.2020 bis auf Widerruf die Räume Grün/Gelb (max. 14 Teilnehmende + Referent*in) und Rot/Blau (max. 11 Teilnehmende + Referent*in) sowie der Raum Orange (max. 5 Teilnehmende + Referent*in) für Veranstaltungen zur Verfügung. Während der Veranstaltungen ist es den Gästen somit möglich, die Mund-Nasen-Bedeckung abzunehmen.

Ausnahmen hinsichtlich der maximalen Teilnehmendenzahl sind ausschließlich nach Absprache mit der Betriebsleitung der parikom mit Zusatzaufgaben möglich.

Verantwortlich für Maßnahmen 2a – 2c.: Servicemitarbeiter*innen der parikom

2a Versorgung hausintern im Pausenbereich

Für die Pausenversorgung sind die nachfolgenden Regelungen einzuhalten.

Die Vor- und Nachbereitung der Veranstaltungen erfolgt ausschließlich durch eingewiesene und damit befugte Personen. Der Zutritt zur Veranstaltungsküche ist nur dem entsprechend begrenzten Personenkreis gestattet.

Alle Personen, die im Servicebereich arbeiten, achten akribisch auf die Hygiene (regelmäßiges Händewaschen, das Tragen von sauberer Kleidung und das Einhalten von selbstverständlichen Regeln z.B. nicht auf die Speisen niesen oder husten).

Die Mitarbeiter*innen werden regelmäßig gesondert von der Betriebsleitung unterwiesen und sensibilisiert. Die Unterweisung wird schriftlich dokumentiert und umfasst insbesondere:

- Verschmutztes Geschirr ist mehrmals täglich aufzuräumen und in der Spülmaschine der Veranstaltungsküche heiß zu spülen. Geschirr, Gläser und Besteck müssen vor der Wiederverwendung vollständig trocken sein.
- Die Lagerung von Tassen und Gläsern erfolgt auf dem Kopf stehend und abgedeckt, überwiegend jedoch im Schrank.
- Alle Einkäufe erfolgen in bedarfsgerechten Größenumfängen. Dabei ist für alle Lebensmittel die Mindesthaltbarkeit zu beachten.
- Für alle Lebensmittel gilt: es werden Entnahmezangen angelegt, die bei der Entnahme zwingend zu nutzen sind.

- Unverpackte Lebensmittel (Obst, Brötchen o.a.) können nur angeboten werden, wenn diese vor Husten und Niesen geschützt sind (Abdeckung).
- Besteck ist durch das Servicepersonal einzeln zu reichen bzw. in geeigneter Weise (z.B. durch Papierserviette) vor der Berührung durch Dritte zu schützen.
Bei einer Veranstaltungsversorgung mit Suppe wird die einladende Person damit beauftragt, den Gästen das Besteck zu reichen.
- Das Servicepersonal beaufsichtigt die Einhaltung der oben benannten Hygieneregeln und reinigt desinfiziert zwischen den Pausen alle Oberflächen (Anlegebesteck, Griffe, Druckhebel u.a.).
- Für einzelne Bestandteile der Versorgung werden folgende Festlegungen getroffen:
 - a) Kaltgetränke
 - Flaschengetränke
Die Lieferung der in Flaschen abgefüllten Getränke erfolgt in unterschiedlichen Abständen. Die zuständigen Mitarbeitenden kontrollieren beim Empfang der Lieferung sowie beim Bereitstellen der Getränke den noch ausreichenden Zeitraum der Mindesthaltbarkeit.
 - Leitungswasser
In Wasserkaraffen wird mit Früchten aromatisiertes Leitungswasser gereicht. Die Karaffen werden täglich mit Spülmittel und heißem Wasser gereinigt.
Vor dem Einfüllen des Wassers ist für ca. 1 min das Wasser laufen zu lassen. Die Kühlakkus der Karaffen werden über Nacht gekühlt und täglich genutzt. Als Früchte kommen ausschließlich Bio-Früchte infrage, die vor der Zubereitung gründlich gewaschen (Zitrusfrüchte heiß und gebürstet) und erst anschließend zerkleinert werden. Die Früchte werden unmittelbar nach der Zerkleinerung verwendet und anschließend entsorgt.
Das Leitungswasser wird in vorgeschriebenen Abständen (5 Jahre) von einem entsprechend qualifizierten Labor untersucht.
 - b) Heißgetränke
 - Die Zubereitung von Kaffee und heißem Teewasser erfolgt morgens frisch und wird bei Bedarf auch tagsüber erneuert. Alle Reste werden spätestens am Abend entsorgt.
 - Die Benutzung der vorhandenen Kannen erfolgt ausschließlich für die jeweils vorgesehenen Zwecke (Kaffee bzw. Wasser), jegliche anderweitige Nutzung ist untersagt.
 - Vor jeder Verwendung wird die jeweilige Kanne mit heißem Wasser ausgespült.
 - Nach Ende der jeweiligen Veranstaltungen werden die Kannen heiß ausgespült und bei Bedarf, mindestens jedoch einmal monatlich mit dem bereitgestellten Reinigungsmittel chemisch gereinigt.
 - c) Milch / Sahne / Zucker / Tee
 - Es sind ausschließlich einzeln verpackte Teebeutel zu verwenden. Die

Teebehälter sind regelmäßig auf Verunreinigungen zu überprüfen und von diesen zu befreien.

- Milch und Sahne werden als haltbare Produkte gekauft. Geöffnete Packungen werden max. eine Nacht im Kühlschrank gelagert, andernfalls ist die Packung zu entsorgen.
An heißen Tagen (Raumtemperatur dauerhaft > 25 Grad) werden Milch/Sahne ganztägig im Kühlschrank aufbewahrt.
- Zuckerbehälter sind regelmäßig auf Verunreinigungen zu prüfen und von diesen zu befreien. Die Behälter sind mit den zugehörigen Deckeln gegen Husten und Niesen zu schützen.

d) Kekse / Gebäck

- Kekse und anderes Gebäck werden i.d.R. in den Verkaufsverpackungen bereitgestellt, lediglich die Schutzfolie wird entfernt. Ist dieses nicht möglich, sind vor Berührung des Gebäcks gesondert die Hände zu reinigen.
- Etwaige Reste werden max. 1x hygienisch verpackt – ist ein Verbrauch dann nicht erfolgt, ist die weitere Nutzung für Gäste nicht gestattet.
- In den Sommermonaten wird ausschließlich Gebäck ohne Schokoladenüberzug angeboten.

e) Obst

- Die Lieferung von Obst erfolgt mindestens einmal wöchentlich durch einen Dienstleister. Bei der Abnahme ist die Qualität der Ware kritisch zu prüfen. Es werden i.d.R. haltbare Sorten (wie Äpfel, Birnen, Bananen, Zitrusfrüchte) gekauft.
- Das Obst wird im Abstellraum kühl und bei Bedarf nach Sorten getrennt gelagert.
- Es wird ausschließlich beanstandungsfreies Obst bereitgestellt, Stücke mit Schad- oder Druckstellen sind zu entsorgen.

2b Zusätzliche Versorgung hausintern (nach Vereinbarung, i.d.R. nicht im Pausenraum)

Alle vorbenannten Regelungen gelten uneingeschränkt.

Im Zusammenhang mit zusätzlich möglichen Versorgungsoptionen werden die nachfolgenden Regelungen getroffen.

Grundsätzlich ist auf die Bestellung von leicht verderblichen Lebensmitteln (rohes Fleisch, Mett, frischer Fisch, Meeresfrüchte, eierhaltige Speisen mit Rohei wie Tiramisu oder selbstgerührte Mayonnaise sowie auch Speisen mit Rohmilch) zu verzichten. In Ausnahmefällen zu dieser Regelung sind mit dem jeweiligen Dienstleister gesonderte Maßnahmen zu vereinbaren, die dessen umfängliche Verantwortung regeln.

- Belegte Brote / Brötchen

Die Versorgung ist nur mit einem externen Dienstleister möglich, da die Kühlung im Haus nur mit Einschränkungen umsetzbar ist. Die Brote/Brötchen werden jeweils

unmittelbar vor dem Verzehr geholt und bereitgestellt. Dabei ist die Abdeckung (Folie) erst dann zu entfernen, wenn der Verzehr beginnt.

Eventuelle Reste werden nicht mehr öffentlich angeboten, ein hausinterner Eigenverzehr erfolgt ausschließlich auf eigene Gefahr.

- Obst:

Der Kauf von leicht verderblichem Obst (wie Trauben, Erdbeeren o.a.) ist nur für einzelne Veranstaltungen gezielt möglich, da eine sachgerechte Aufbewahrung für nur max. 1 Tag im Kühlschrank des Veranstaltungsbereiches möglich ist.

- Suppen / Brot

Die Suppen werden ohne Unterbrechung geliefert und in Verantwortung des Dienstleisters unmittelbar weiter am Strom angeschlossen und somit ununterbrochen in der erforderlichen Temperatur gehalten.

Etwaige Reste werden nicht mehr öffentlich angeboten, ein hausinterner Eigenverzehr erfolgt ausschließlich auf eigene Gefahr.

- spezielle Angebote (z.B. vegane Zusatzangebote)

Es werden ausschließlich abgepackte oder im Handel frisch gekaufte Waren angeboten. Die Zubereitung von Speisen wird nicht angeboten, lediglich die Aufbereitung oder Anordnung von Lebensmitteln zum Verzehr (aufschneiden o.ä.) ist möglich. Eventuelle Reste werden nicht mehr öffentlich angeboten, ein hausinterner Eigenverzehr erfolgt ausschließlich auf eigene Gefahr.

2c Weitere Hygienemaßnahmen im Veranstaltungsbereich

Die gesetzlichen Anordnungen empfehlen keine zusätzlichen Reinigungs- oder Desinfektionsmaßnahmen für Veranstaltungsräume. Entsprechend werden die bereits verbindlichen Maßnahmen für die Veranstaltungsräume beibehalten:

- Die Tische in den Veranstaltungsräumen sowie die Schränke und Tische im Pausenbereich sind täglich mit sauberem Wischtuch zu reinigen. Dabei ist ein anderes Wischtuch zu verwenden als in der Küche verwendet wird (farbliche Unterscheidung). Die Wischtücher sind täglich auszukochen bzw. zu wechseln.
- Die Desinfektionsspender im Eingangsbereich (Haupteingang Empfang und hinterer Eingang FWD) werden täglich kontrolliert und bei Bedarf aufgefüllt.

Alle Toiletten werden täglich kontrolliert (inkl. Toiletten FWD). Die Abfallbehälter sind bei Bedarf zu leeren, jeweils aufzufüllen sind:

- a. Flüssigseife
- b. Desinfektionsmittel
- c. Papierhandtücher

Die Benutzer*innen der Toiletten werden aufgefordert, alle benutzten Flächen (Toilettensitz, Türklinken, Wasserhahn) vor Benutzung zu desinfizieren. Materialien stehen in allen Toiletten bereit.

3. Versorgung von Veranstaltungen außerhalb der Geschäftsräume

Alle Regelungen zu den Punkten 1 und 2 gelten ohne Einschränkung.

Da kein Transport mit Kühlung erfolgen kann, wird darüber hinaus wird folgendes festgelegt:

- Die Anlieferung von Dienstleistern (Suppe, Brötchen/Brot) ist grundsätzlich direkt zum Veranstaltungsort zu organisieren.
- Alle Reste von Lebensmitteln wie auch angebrochene Verpackungen (Milch, Kekse oder anderes) dürfen nicht mehr öffentlich angeboten werden und sind nach Möglichkeit vor Ort zu entsorgen. Jeglicher Eigenverbrauch erfolgt auf eigene Gefahr.

4. Veranstaltungen im Bereich der Freiwilligendienste (FWD)

Verantwortlich: einladende Person

Die Veranstaltungsräume im Bereich der FWD sollen mit max. 10 bzw. 8 Personen belegt werden, auch hier soll die Anordnung der Stühle und Tische beibehalten werden. Wenn mehr Teilnehmende eingeladen werden, ist der Mund-Nasen-Schutz zu tragen, der am Sitzplatz abgenommen werden kann, sofern die Sitzordnung für 14 Tage nachvollziehbar (Sitzordnung/ Foto) aufbewahrt wird.

In den Pausen werden Heißgetränke und Wasser und teilweise Suppe als Mittagsversorgung bereitgestellt. Die Selbstbedienung durch die Teilnehmenden erfolgt unter Einhaltung der Abstandsregeln oder mit Mund-Nasen-Schutz, alle von mehreren Personen benutzten Oberflächen werden zwischenzeitlich desinfiziert. Besteck wird einzeln gereicht.

5. Lüftungskonzept

Verstärktes regelmäßiges Lüften reduziert die Konzentration eventueller virenbelasteter Aerosole in der Raumluft. Dabei ist die sog. Stoßlüftung über die gesamte Öffnungsfläche der Fenster anzuwenden. Auch dauerhaft gekippte Fenster reichen nicht aus. Thermische Unbehaglichkeit muss zugunsten des Gesundheitsschutzes in Kauf genommen werden.

Im Einzelnen werden folgende Festlegungen getroffen:

- Der Veranstaltungsraum im Bereich der FWD (Landesgeschäftsstelle) wird technisch be- und entlüftet. Die Anlage ist dauerhaft im Betrieb.
- Alle Toilettenräume und die Teeküchen in der Landesgeschäftsstelle werden technisch entlüftet, die Anlagen sind dauerhaft im Betrieb.
- Alle anderen Räume (insbesondere Veranstaltungsräume) sind vor der Benutzung für mindestens 15 Minuten zu lüften. Das gilt besonders dann, wenn sich in den Räumen vorher andere Personen aufgehalten haben.
- Während jeder Veranstaltung ist nach 60 Minuten für mindestens 3 Minuten gründlich zu lüften.
- Geräte im Umluftbetrieb (Ventilatoren, Kühlanlagen wie teilweise in den Veranstaltungsräumen der Landesgeschäftsstelle oder auch Heizlüfter zu Erwärmung) dürfen in Räumen, in denen sich mehrere Personen aufhalten, nicht betrieben werden.