

# Hygienekonzept in Jugendherbergen des Landesverbandes Hannover e.V.

Leitfaden zu SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards in Jugendherbergen

Verantwortlich für die Erstellung:

Manuel Witt  
Projektmanager Landesverband

---

Erstellt in Zusammenarbeit der DJH Landesverbände und dem DJH Hauptverband e. V.  
Mit freundlicher Unterstützung von:

Prof. Dr. med. Barbara Gärtner  
Fachärztin für Mikrobiologie und Infektionsepidemiologie  
Institut für Medizinische Mikrobiologie und Hygiene  
Institute für Infektionsmedizin  
Bereich Krankenhaushygiene (Leitung)  
Universitätsklinikum des Saarlandes

## Inhaltsverzeichnis

1.	Einführung.....	3
2.	Grundsätzliches .....	4
3.	Informationen für Mitarbeitende.....	6
4.	Eingangsbereich .....	7
5.	Check In / Rezeption.....	8
6.	Bistro.....	10
7.	Warenannahme.....	10
8.	Küche / Speiseraum / -räume .....	10
9.	Reinigung.....	12
10.	Spielräume, -plätze & Sandkästen.....	13
11.	Gemeinschaftliche Sanitärräume .....	13
12.	Personenaufzüge.....	14
13.	Veranstaltungsräume .....	14
14.	Kommunikation ggü. dem Gast .....	15
15.	Rechtlicher Hinweis.....	16
16.	Quellen .....	16

## 1. Einführung

Die Corona (SARS-CoV-2) - Pandemie erfordert eine dringende Weiterentwicklung bzw. Anpassung des Hygienemanagements in den Jugendherbergen des Deutschen Jugendherbergswerkes. Gemäß § 36 Infektionsschutzgesetz (IfSG) sind Jugendherbergen als Gemeinschaftsunterkünfte, in denen Kinder und Jugendliche betreut werden, verpflichtet, in Hygieneplänen innerbetriebliche Verfahrensweisen zur Einhaltung der Infektionshygiene festzulegen. Damit wird der Zweck verfolgt, Infektionsrisiken zu minimieren.

Die nachfolgenden Arbeitsschutzmaßnahmen, die erweiternd zu dem Hygieneplan/-plänen Ihres Landesverbandes zu nutzen sind, verfolgen die Ziele,

- die Gäste der Jugendherbergen und die Bevölkerung durch die Unterbrechung der Infektionsketten zu schützen,
- die wirtschaftliche Aktivität der Jugendherbergen wiederherzustellen / zu erhalten,
- die Gesundheit der Beschäftigten zu sichern / zu erhalten,
- Unterstützung im Arbeitsalltag zu bieten sowie
- Sicherheit zu vermitteln und Ängste abzubauen.

### Vermittlung gegenüber Mitarbeitenden:

Sprechen Sie den Ernst der Lage ganz offen an und kommunizieren Sie, dass auf die strikte Einhaltung der Arbeitsschutzmaßnahmen allerhöchster Wert zu legen ist. Erläutern und besprechen Sie die nachfolgenden Arbeitsschutzmaßnahmen und beantworten Sie aufkommende Fragen. Nur wenn alle Mitarbeitende die Maßnahmen und den dahinterstehenden Sinn verstehen sowie die Umsetzung akzeptieren, können diese auch korrekt umgesetzt werden.

### Zu verwendendes Desinfektionsmittel:

Zur Desinfektion können Mittel mit nachgewiesener Wirksamkeit, mit dem Wirkungsbereich "*begrenzt viruzid*" (wirksam gegen behüllte Viren) oder Mittel mit erweitertem Wirkungsbereich gegen Viren wie "*begrenzt viruzid PLUS*" oder "*viruzid*" angewendet werden.


Bei offenen Fragen oder auftretenden Problemen bitte folgende Schritte einhalten.

- 1.) Kontaktaufnahme mit der Geschäftsstelle des DJH Landesverbandes
- 2.) Kontaktaufnahme mit dem/der jeweiligen Betriebsarzt/-ärztin (wenn möglich).
- 3.) Kontaktaufnahme zum ärztlichen Bereitschaftsdienstunter (Tel.: 116 117) oder dem zuständigen Gesundheitsamt.

Die Kontaktdaten Ihres zuständigen Gesundheitsamtes finden Sie unter: <https://tools.rki.de/PLZTool/>).

2. Grundsätzliches	
Arbeitsschutzmaßnahme(n)	Be- dacht
<p>Die Hausleitung ist der Hygienebeauftragte und die Bereichsleiter zusammen mit der Hausleiter sind das Hygieneteam. Sie sind verantwortlich für die Umsetzung der Hygienerichtlinien aus diesem Prozess.</p> <p>Auch Teambesprechung ist die Abstandsregel von 1,5 Metern einzuhalten.</p> <p>Aufgaben: Wöchentliche Situationsbewertung, Nachjustierung / Verbesserung / Anpassung, Mitarbeiter informieren, Ansprechpartner für Mitarbeitende.</p>	<input type="radio"/>
<p>Die Dienstpläne werden so erstellt, dass die Mitarbeiter möglichst wenig Kontakt untereinander haben, d.h. die Mitarbeiter beginnen zu unterschiedlichen Zeiten, damit sich diese nicht bei der Zeiterfassung oder im Umkleideraum treffen. Pausen werden zu unterschiedlichen Zeiten genommen.</p> <p>Ein Mitarbeiter der Reinigung reinigt alleine Zimmer und Bad, an der Spülmaschine arbeitet nur ein Mitarbeiter, die Rezeptionsmitarbeiter arbeiten möglichst alleine an der Rezeption und es gibt keine zeitliche Überschneidung. Dafür werden Übergabebücher verwendet. Die Küchenmitarbeiter arbeiten an unterschiedlichen Arbeitsplätzen in der Küche etc.</p>	<input type="radio"/>
<p>Durch organisatorische Maßnahmen ist, wenn ggf. nicht anders umsetzbar, zu vermeiden, dass es bei Arbeitsbeginn und Arbeitsende zu einem engen Zusammentreffen mehrerer Beschäftigter kommt. Sollte dieser Fall festgestellt werden, so werden versetzte Zeiten seitens der Herbergsleitung vorgegeben. Wo der Mindestabstand (1,5 m) nicht eingehalten werden kann, müssen Mund-Nase-Bedeckungen (Behelfsmasken sind ausreichend) getragen werden.</p>	<input type="radio"/>
<p>Wo möglich muss mit festen Teams in unterschiedlichen Schichten gearbeitet werden, so dass bei einer Infektion nicht alle Mitarbeitenden in Quarantäne müssen und es ggf. zu einer Betriebsschließung kommt.</p>	<input type="radio"/>
<p>Mitarbeitende mit erhöhtem Risiko (z. B. Vorerkrankung) sollte ein Wechsel der Arbeitsaufgaben etc. angeboten werden. Mitarbeiter die sich unsicher sind, wird auf den Betriebsarzt hingewiesen.</p>	<input type="radio"/>
<p>Ein Wechsel / Reinigung der Dienstgarderobe muss min. alle zwei Tage erfolgen. Des Weiteren sind Privatgarderobe, PSA (persönliche Schutzausrüstung) und Dienstgarderobe getrennt voneinander aufzubewahren (ggf. durch Doppelspinde).</p>	<input type="radio"/>
<p>Während der (Raucher-)Pausen müssen die Sicherheitsabstände (min. 1,5 m) eingehalten werden. Ggf. müssen Pausenzeiten versetzt organisiert werden (Pausenplan).</p>	<input type="radio"/>
<p>Mitarbeitende müssen ausreichend Abstand (min. 1,5 m) zu anderen Personen halten. Transparente Abtrennungen sind bei Publikumsverkehr und möglichst auch zur Abtrennung der Arbeitsplätze mit ansonsten nicht gegebenem Schutzabstand zu installieren (z. B. Plexiglasscheibe, Abstandslinien/-bereiche auf dem Boden).</p>	<input type="radio"/>

<p>Alle Mitarbeitende müssen eine Schulung zu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Infektionsschutz und</li> <li>• HACCP erhalten haben</li> </ul> <p>Zusätzlich wurden alle Mitarbeiter als Ergänzung zu den <u>Corona- Verhaltensregeln</u> unterwiesen. Diese Informationen sind zweimal auszufertigen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einmal zur Dokumentation im Betrieb, datiert und unterschrieben vom Mitarbeiter</li> <li>• Für den Mitarbeiter zum Mitnehmen</li> </ul>	○
<p>Büroarbeit ist nach Möglichkeit im Homeoffice auszuführen. Andernfalls sind für Büroarbeitsplätze die freien Raumkapazitäten so zu nutzen und die Arbeit so zu organisieren, dass Mehrfachbelegungen von Räumen vermieden werden können bzw. ausreichende Schutzabstände gegeben sind.</p> <p>Es müssen vermehrt technische Kommunikations-Alternativen genutzt werden (z. B. Telefon / Mobiltelefon, MS TEAMS, Skype etc. Zoom bitte aus Datenschutzgründen nicht verwenden).</p>	○
<p>Mund-Nasen-Bedeckungen werden für Mitarbeiter, die keine persönliche MNB haben oder diese vergessen, bereitgehalten. (Behelfsmasken sind ausreichend). Diese sind immer dann anzuwenden / zu nutzen, wenn Sicherheitsabstände (min. 1,5 m) nicht eingehalten werden können. Bei ausreichendem Abstand sind diese nicht zwingend notwendig.</p>	○
<p>Alle Hausleitungen und Rezeptionsmitarbeiter müssen Gästefragen rund um das Thema Hygiene und Infektionsschutz im Betrieb kompetent beantworten können. Hierzu eignen sich regelmäßige Powerbriefings, bei denen auch Krisenszenarien besprochen werden können.</p>	○
<p>Wichtige Maßnahmen sowie Verhaltensregeln müssen schriftlich in einer Betriebsanweisung fixiert werden. Geben Sie diese an die Mitarbeitenden aus und hängen Sie diese in Personalräumen etc. gut sichtbar auf. Ggf. lassen Sie sich das Aushändigen von den Mitarbeitenden unterschreiben.</p>	○
<p>Besprechungen müssen auf das absolute Minimum reduziert werden. Sind diese notwendig muss auf ausreichend Abstand zwischen den Teilnehmern durch die Auswahl der richtigen Räumlichkeit und eine ausreichende (Stoß-)Lüftung geachtet werden.</p>	○
<p>Dienstreisen müssen ebenfalls auf das absolute Minimum reduziert werden. Sollten diese nicht vermieden werden können, so ist auf eine umfassende Hygiene zu achten - regelmäßige Reinigung der Fahrzeuginnenräume, insbesondere nach der Nutzung.</p> <p>Des Weiteren dürfen nur Fahrzeuge aus dem eigenen Pool verwendet werden (kein Car-Sharing / Mitfahrgelegenheit, ÖPNV, Bahn oder Flugzeug). Alle genutzten Dienstwagen sind mit Mitteln zur Hand-Desinfektion und Mund-Nase-Bedeckungen zu bestücken.</p>	○
<p>Die Verkehrswege sind so auszuzeichnen, dass der Abstand von 1,5 m eingehalten werden kann. D.h. es werden, da wo nötig, Richtungspfeile angebracht, z.B. bei Wegen am Buffet und zu den Abräumwagen – auf der einen Seite hin, auf der anderen Seite weg etc.</p>	○
<p>Werkzeuge und Arbeitsmittel sind nach Möglichkeit personenbezogen zu verwenden. Wo das nicht möglich ist, ist eine regelmäßige Reinigung und Desinfektion insbesondere vor der Übergabe an andere Personen vorzusehen (ggf. Einmalhandschuhe).</p>	○

Desinfektionsmittel und Seife für Spendersysteme ist in ausreichender Anzahl vorhanden.	<input type="radio"/>
Einweghandschuhe sind in allen Größen vorrätig und in ausreichender Anzahl vorhanden.	<input type="radio"/>
Einwegschrürzen sind vorrätig und in ausreichender Anzahl vorhanden. Mögliche Bezugsquellen IGEFA oder Transgourmet	<input type="radio"/>
Es sind Mundschutzmasken vorrätig und in ausreichender Anzahl vorhanden.	<input type="radio"/>
<p>In allen Zimmern und auf den öffentlichen Toiletten sowie im Eingang zum Speisesaal hängen folgende laminierte DIN A4 Hinweise aus:</p> 	<input type="radio"/>
<b>3. Informationen für Mitarbeitende</b>	
<p>Die Mitarbeitenden müssen darüber unterwiesen werden, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist (siehe: <a href="https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Empfehlung_Meldung.html">https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Empfehlung_Meldung.html</a>).</p> <p>Des Weiteren müssen Sie darüber informiert werden, dass, wenn entsprechende Krankheitssymptome (siehe: <a href="https://www.116117.de/de/coronavirus.php">https://www.116117.de/de/coronavirus.php</a>) während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist und eine Meldung erfolgen muss.</p> <p>Eine erste Handlungsempfehlung bei Symptomen kann auch über die Software der Charité erfolgen <a href="https://covapp.charite.de/">https://covapp.charite.de/</a>.</p>	<input type="radio"/>
Mitarbeitende müssen über die eingeleiteten Präventions- und Arbeitsschutzmaßnahmen umfassend informiert werden. Entsprechende Unterweisungen müssen über die Hausleitung erfolgen.	<input type="radio"/>
<p>Die Mitarbeitenden müssen über die erforderlichen Informationen zu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Hygienekonventionen beim Husten oder Niesen,</a></li> <li>• <a href="#">richtiges Händewaschen und</a></li> </ul>	<input type="radio"/>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">die 10 wichtigsten Hygienetipps</a></li> </ul> <p>informiert werden.</p>	
<p>Alle Mitarbeitenden werden über den richtigen Umgang mit den Mund-Nasen-Bedeckungen informiert (siehe: <a href="https://www.infektionsschutz.de/coronavirus/verhaltensregeln/mund-nase-bedeckungen.html">https://www.infektionsschutz.de/coronavirus/verhaltensregeln/mund-nase-bedeckungen.html</a>). Weitere Informationen zu Mund-Nasen-Bedeckungen siehe: <a href="https://www.infektionsschutz.de/fileadmin/infektionsschutz.de/Downloads/Merkblatt-Mund-Nasen-Bedeckung.pdf">https://www.infektionsschutz.de/fileadmin/infektionsschutz.de/Downloads/Merkblatt-Mund-Nasen-Bedeckung.pdf</a>.</p> <p>Alle Mitarbeitenden müssen darüber informiert werden, dass das Tragen von Schutzmasken nicht dazu führen darf, Abstandsregeln nicht mehr einzuhalten oder auf Husten- und Niesregeln, bzw. die Händehygiene zu verzichten.</p>	○
<p>Alle Mitarbeitenden müssen darüber informiert werden, dass Einmalhandschuhe für den längeren Gebrauch nicht geeignet sind und zusätzlich die Haut belasten, weil Schweiß nicht abtransportiert werden kann. Bei längerem Gebrauch sammeln sich Keime und Bakterien an der Oberfläche.</p> <p>Alle Mitarbeitenden werden über das richtige Ausziehen von Handschuhen informiert (siehe: <a href="https://www.hartmann.info/de-de/wissen-und-news/0/8/handschuhe-richtig-ausziehen">https://www.hartmann.info/de-de/wissen-und-news/0/8/handschuhe-richtig-ausziehen</a>).</p>	○
<p>Die Mitarbeitenden müssen darüber informiert werden, dass an der Rezeption Informationen des RKI zu finden sind, die darüber Auskunft geben, wie mit Verdachtsfällen von COVID-19 umzugehen sind und wie diese gemeldet werden müssen. Siehe unter <a href="https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Empfehlung_Meldung.html">https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Empfehlung_Meldung.html</a>.</p>	○
<p>Mitarbeitende müssen wissen, dass ein Wechsel / Reinigung der Dienstgarderobe min. alle zwei Tage erfolgen muss und die Privatgarderobe, PSA (persönliche Schutzausrüstung) sowie Dienstgarderobe getrennt voneinander aufzubewahren (ggf. durch Doppelspinde) werden muss.</p>	○
<p>Mitarbeitende müssen Gästen Nachfragen bzgl. Hygiene und Infektionsschutz im Betrieb beantworten können. Bei tiefgreifenden Nachfragen müssen die Mitarbeitenden wissen, dass auf den Hygienebeauftragten verwiesen werden muss.</p>	○
<p>Es muss auf eine strikte Einhaltung der Hygieneregeln bei den Gästen geachtet werden. Die Hausleitung muss über entsprechende Vorkommnisse informiert werden.</p>	○
<p>Krank wirkende Gäste (Erkältungssymptome wie Fieber, Husten etc.) müssen der Hausleitung unverzüglich gemeldet werden.</p>	○
<h4>4. Eingangsbereich</h4>	
<p>Der Desinfektionsspender ist im Eingangsbereich in den öffentlichen Toiletten und im Eingang der Speisesaal einsatzbereit angebracht und mit einem Hinweisschild versehen</p> <p>Die Desinfektions- und Seifenspender auf jederzeit gefüllt und funktionieren einwandfrei.</p>	○

 <p><b>Bitte Hände desinfizieren</b> Please disinfect hands</p> <p style="text-align: right;"><small>Gemeinschaft erleben jugendherberge.de </small></p>		
<p>Soweit möglich, werden automatische Türen und / oder Eingangstüren geöffnet gelassen (Lüftung).</p>		<input type="radio"/>
<p>Das Hinweisschild mit den Verhaltensregeln (Abstand, Hust- und Niesetikette, Hygieneregeln) ist neben dem Desinfektionsständer am Eingang angebracht</p> 		<input type="radio"/>
<p>Gäste müssen darüber informiert werden (Hinweisschilder), dass sie täglich sowie bei der Abreise alle verfügbaren Fenster öffnen (gekippt). Durch das Lüften wird die Zahl möglicherweise in der Luft vorhandener erregender, feinsten Tröpfchen reduziert.</p>		<input type="radio"/>
<p><b>5. Check In / Rezeption</b></p>		
<p>Bei geringer Belegung wird das Haus etagenweise gefüllt, um einen effektiven Personaleinsatz in der Reinigung zu gewährleisten.</p>		<input type="radio"/>
<p>Die Mitarbeitenden tragen Mund-Nasen-Bedeckungen und / oder sind durch eine Plexiglasscheibe geschützt (ggf. Schutzhandschuhe).</p>		<input type="radio"/>
<p>Vor der Rezeption werden Abstandslinien / -bereiche (min. 1,5 m) kenntlich gemacht. Die Rezeptionsmitarbeitenden müssen darauf achten, dass eine Gruppenbildung innerhalb, vor oder hinter den Abstandslinien / -bereichen vermieden wird.</p>		<input type="radio"/>




Die Mehrfachbelegung von Schlafräumen wird nur Partnern bzw. engen Familienangehörigen und Gruppen bis zu 10 Personen gestattet. Soweit möglich werden Zimmer mit DU / WC vergeben. Sollte dies nicht möglich sein, dürfen gemeinschaftliche Sanitärräume nicht geschlossen werden.	<input type="radio"/>
Größere Gruppen erhalten, wenn möglich, einen eigenen separaten (Gruppen-)Raum, der auch zur Einnahme der Speisen genutzt wird. Dieser ist ggü. anderen Gästen der Jugendherberge deutlich kenntlich zu machen und abzugrenzen.	<input type="radio"/>
An der Rezeption sind die 10 wichtigsten Hygieneregeln in mehreren Sprachen dargestellt. Download unter: <a href="https://www.infektionsschutz.de/coronavirus/informationen-in-anderen-sprachen.html">https://www.infektionsschutz.de/coronavirus/informationen-in-anderen-sprachen.html</a> .	<input type="radio"/>
Wenn möglich werden kurze Info-Filme zum Thema „Warum Abstand halten so wichtig ist“ auf Monitoren gezeigt. Mehrsprachig verfügbar (per iframe) unter: <a href="https://www.infektionsschutz.de/coronavirus/informationen-in-anderen-sprachen.htm">https://www.infektionsschutz.de/coronavirus/informationen-in-anderen-sprachen.htm</a> .	<input type="radio"/>
Wenn möglich werden genutzte Zimmer erst wieder nach einer gründlichen Lüftung vergeben. Regelmäßiges Lüften dient der Hygiene und fördert die Luftqualität, da in geschlossenen Räumen die Anzahl von Krankheitserregern in der Raumluft steigen kann. Durch das Lüften wird die Zahl möglicherweise in der Luft vorhandener erregerehaltiger, feinsten Tröpfchen reduziert.	<input type="radio"/>
Merkblätter zu der <a href="#">Hust- und Niesetikette</a> , <a href="#">den 10 wichtigsten Hygieneregeln</a> und dem <a href="#">richtigen Händewaschen</a> werden bereitgehalten und ggf. ausgegeben.	<input type="radio"/>
Buchungsbestätigungen, die per E-Mail versendet werden, enthalten entsprechende Hinweise zum Hygienemanagement der Jugendherberge. Hierzu wird in der E-Mail Signatur der Link auf die Internetseite eingebunden.	<input type="radio"/>
An der Rezeption werden die Kontaktdaten der Gäste gesammelt, um diese ggf. bei einem Infektionsfall mit dem Coronavirus in der Jugendherberge zu informieren.	<input type="radio"/>
Die Gäste werden gebeten, ein kontaktloses Bezahlungssystem zu verwenden. Kein Mindestumsatz und Anhebung des Betrags, bis zu dem keine PIN-Eingabe erfolgen muss, auf 50,- EUR.	<input type="radio"/>
Wenn möglich werden Rechnungen entweder vorab oder nach der Abreise bezahlt.	<input type="radio"/>
Die Kassenoberfläche und EC-Geräte müssen regelmäßig und vor allem bei Schichtwechsel desinfiziert werden.	<input type="radio"/>
Tageszeitungen werden nicht mehr kostenlos ausgelegt (das Abonnement wird gekündigt).	<input type="radio"/>
Im Prospektständer liegen keine Prospekte aus.	<input type="radio"/>

Brettspiele, Tischtennisschläger, Bälle etc. werden nach Rückgabe 48 Stunden nicht wieder ausgegeben. Die Ausgabe und Annahme wird mit Zeiten dokumentiert	<input type="radio"/>
Schlüsselkarten oder Schlüssel werden unverzüglich nach der Rückgabe gründlich gereinigt.	<input type="radio"/>
Der Tresen von Rezeption und Bistro wird in regelmäßigen Abständen abgewischt und desinfiziert.  Dokumentationen werden erstellt.	<input type="radio"/>
EC-Geräte und Kassenoberflächen werden regelmäßig gereinigt und vor allem bei Schichtwechsel desinfiziert.	<input type="radio"/>
<b>6. Bistro</b>	
Das Außenbistro / Bistro ist in wenn möglich zu öffnen, um den Umsatz zu generieren. Die Tische stehen mit 1,5 m Abstand. Der Service darf nur mit Mund-Nasen-Schutz und Handschuhen durchgeführt werden. Die Tablett werden auf den Tisch gestellt und der Gast holt sich die Getränke vom Tablett. Die Stühle sind so um den Tisch gruppiert, dass vorne Platz ist, um das Tablett so abzustellen, dass man den Gästen nicht zu nahe kommt. Die Gäste lassen das Geschirr nach dem Weggehen auf dem Tisch stehen oder stellen es zu einem extra dafür aufgestellten Tisch. Abgeräumt wird erst, wenn die Gäste weg sind.	<input type="radio"/>
Werden Getränke an der Theke abgeholt, achten Sie auf den Abstand beim Warten. Daher müssen hier die Aufkleber am Boden mit 1,5 m Abstand aufgeklebt sein.	<input type="radio"/>
Die Tische werden nach jedem Gast gereinigt und desinfiziert.	<input type="radio"/>
Auf den Bistrotischen steht nur die Bistrokarte. Deko und weitere Werbung sind entfernt.	<input type="radio"/>
<b>7. Warenannahme</b>	
Die Annahme von Waren muss mit einem Sicherheitsabstand von min. 1,5 m zu den Lieferanten erfolgen.	<input type="radio"/>
Nach der Warenannahme muss eine gründliche Reinigung der Hände erfolgen.	<input type="radio"/>
<b>8. Küche / Speiseraum / -räume</b>	
Wenn möglich, müssen die Arbeitsbereiche entzerrt werden (Desserts/ Vorbereitung/ kalte Küche in der Vorbereitungsküche / Keller).	<input type="radio"/>
Arbeitsmaterialien müssen wesentlich häufiger heiß gewaschen werden (min. 60° Celsius), da Hitze Viren abtötet.	<input type="radio"/>

Das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung und Schutzhandschuhe ist für alle Mitarbeitenden Pflicht, wenn der Mindestabstand von 1,50 Metern nicht eingehalten werden kann	<input type="radio"/>
Bei der Speisenausgabe sind die Mitarbeitenden verpflichtet, Schutz- bzw. Einmalhandschuhe und Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.	<input type="radio"/>
Reinigungstücher, Handtücher, Mops etc. müssen wesentlich häufiger gewechselt und entsprechend heiß (min. 60° Celsius) gewaschen werden.	<input type="radio"/>
Wo möglich muss in festen Teams in unterschiedlichen Schichten gearbeitet werden, so dass bei einer Infektion nicht das ganze Küchenteam gleichzeitig ausfällt.	<input type="radio"/>
Verlängerte Öffnungszeiten des Speiseraumes sind zu gewährleisten (Entzerrung). Ggf. Begrenzung des Gästeaufkommens im Speiseraum (Hinweisschilder).	<input type="radio"/>
Ggf. kann eine Einteilung der Gäste in sogenannte Essensgruppen (inkl. Essenszeiten) hilfreich sein und zur weiteren Entzerrung, gerade bei stärkerer Nachfrage, beitragen.	<input type="radio"/>
Auch bei schwacher Frequenz müssen alle verfügbaren (Speise-)Räume genutzt werden, um die Gäste möglichst weit voneinander zu trennen.	<input type="radio"/>
Am Büffet sind Abstandslinien bei der Essensausgabe (deutlich zu sehende Linien) zu gewährleisten (min. 1,5 m Abstand) und der einzuhaltende Abstand muss kontrolliert werden.	<input type="radio"/>
Alle Tische und Stühle sind mit einem Mindestabstand von 1,5 m voneinander zu platzieren. Enger stehende Tische müssen entfernt oder als nicht nutzbar gekennzeichnet werden.	<input type="radio"/>
Jede Familie bekommt einen Tisch im Speisesaal mit Reserviert-Schild. Möglich ist, dass maximal bis zu zwei Haushalte oder bis zu 10 Personen mit am Tisch sitzen. Gruppen bekommen einen oder mehrere Tische für maximal 10 Personen	<input type="radio"/>
Vor dem Speiseraum stehen den Gästen Desinfektionsspender inkl. Hinweisschilder zum „richtigen“ Einsatz zur Verfügung. Am Eingang hängt ein Hinweisschild, die Hände vor dem Betreten des Speisesaals zu reinigen und zu desinfizieren. Es wird auf die nächste Handwaschmöglichkeit hingewiesen.	<input type="radio"/>
Kaffeeautomaten, Wasserdispenser, Teeausgabestellen müssen häufiger, nach Benutzerfrequenz, die Automatentasten desinfiziert werden.	<input type="radio"/>
Ggf. können Mahlzeiten per Lunchpaket ausgegeben werden.	<input type="radio"/>
Am Eingang zum Speisesaal hängt gut sichtbar ein Hinweis zu den 10 wichtigsten Hygieneregeln und den Hust- und Niesetiketten.	<input type="radio"/>

Salz- und Pfefferstreuer müssen nach jedem Tischwechsel gereinigt werden.	<input type="radio"/>
Am Eingang liegen für Gäste Einweghandschuhe aus, die Sie bei der Selbstbedienung am Büffet verwenden sollen. Ein Hinweisschild zum Tragen der Einweghandschuhe hängt sichtbar aus.	<input type="radio"/>
An den Automaten hängt ein Hinweis, dass Tassen nur einmal verwendet werden dürfen.	<input type="radio"/>
Dreckige Tablett / dreckiges Geschirr muss von den Gästen auf einen Abräum-Wagen gestellt werden, der nach dem Abschluss des Essens weggefahren wird. Abstandslinien zur Abgabe sind aufzuzeichnen bzw. anzubringen.  Die Abräumwagen werden regelmäßig ausgetauscht, bevor sie zu voll sind. Desinfektionspläne für Geschirrwägen sind erstellt, werden eingehalten und dokumentiert.	<input type="radio"/>
Dreckiges, benutztes Geschirr wird nur mit Einmal-Handschuhen angefasst.	<input type="radio"/>
Auch nicht genutztes Besteck, Teller etc. sind unmittelbar der Reinigung zuzuführen. Die Reinigung muss per Geschirrspüler erfolgen, da die Desinfektion des Geschirrs Temperaturen über 60°C erfordert (Einstellungen prüfen!). Dreckiges / benutztes Geschirr darf nur mit Schutzhandschuhen / Einmalhandschuhen angefasst werden.	<input type="radio"/>
Nicht genutztes Besteck und Geschirr werden unmittelbar gespült.	<input type="radio"/>
Genutzte Tische sind nach der Einnahme von Mahlzeiten und vor der Nutzung durch andere Gäste zu reinigen und zu desinfizieren. Hierbei sind die Hinweise des Sicherheitsdatenblattes zu beachten.	<input type="radio"/>
Um trockene Luft zu vermeiden, müssen Räumlichkeiten sowohl vor als auch nach der Nutzung intensiv gelüftet werden (ggf. auch während den Mahlzeiten). In größeren Wasserpartikeln sinken die Viren in der Luft schneller auf den Boden und können so eine Ausbreitung ggf. einschränken.	<input type="radio"/>
<b>9. Reinigung</b>	
Da das Corona Virus nach derzeitigem Wissenstand auch auf Flächen eine Zeit lang überlebt, ist der Reinigungsplan (Reinigungsintervalle) entsprechend anzupassen. Insbesondere alle Flächen am Arbeitsplatz, die häufig mit den Händen berührt werden, müssen täglich gereinigt und desinfiziert werden. Dazu gehören z. B. Rezeption, Oberflächen inkl. Türklinken, Haltegriffe, Lichtschalter, Handläufe, Aufzugsknöpfe.  Darüber hinaus müssen die Verkehrsflächen täglich oder bei Bedarf gereinigt werden.	<input type="radio"/>
Allen Mitarbeitenden muss die Möglichkeit gegeben werden, Arbeitsflächen selbst zu reinigen und zu desinfizieren.	<input type="radio"/>
Werkzeuge und Arbeitsmittel (z. B. Reinigungswagen, Lappen, Eimer) sind nach Möglichkeit personenbezogen zu verwenden. Wo das nicht möglich ist, ist eine regelmäßige Reini-	<input type="radio"/>

gung insbesondere vor der Übergabe an andere Personen vorzusehen.	<input type="checkbox"/>
Wenn möglich muss den Reinigungskräften stets ein „eigenes“ Stockwerk oder immer die gleichen Zimmer zugeteilt werden.	<input type="checkbox"/>
Die Reinigungslappen und Tücher sind nach jedem Raum / (Gäste-)Zimmer gründlich zu waschen oder auszutauschen.	<input type="checkbox"/>
Das Tragen von Schutzhandschuhen ist für alle Mitarbeitenden in der (Zimmer-)Reinigung Pflicht. Dies gilt auch bei dem Umgang mit dreckiger Wäsche, Mülleimern etc.	<input type="checkbox"/>
Während der Zimmerreinigung, insbesondere nach dem Gästewechsel, sind die Zimmer ausgiebig zu lüften.	<input type="checkbox"/>
Das (Reinigungs-)Personal muss die Hausleitung unverzüglich über krank wirkende Gäste ((Erkältungssymptome wie Fieber, Husten etc.) auf den Zimmern / Fluren informieren.	<input type="checkbox"/>
Desinfektionspläne für den öffentlicher Bereich Türen, Handläufe Türklinken, Automaten etc. sind erstellt. Der beigefügte <a href="#">Desinfektionsplan</a> ist auf die eigene Jugendherberge angepasst. Die Desinfektionen werden dokumentiert.	<input type="checkbox"/>
<b>10. Spielräume, -plätze &amp; Sandkästen</b>	
An den Spielräumen hängt ein Hinweisschild zur Beachtung des Abstandsgebotes ( 1,5 Meter )	<input type="checkbox"/>
Die Spielsachen und die Kinderspielecke werden täglich gereinigt und desinfiziert. Die Eltern achten auf die Abstandsregeln, so wie draußen auf dem Spielplatz.	<input type="checkbox"/>
<b>11. Gemeinschaftliche Sanitärräume</b>	
Es dürfen keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender oder Heißlufttrockner verwendet werden.	<input type="checkbox"/>
Es muss ein Aushang der Reinigungszyklen mit täglicher Unterschrift der Reinigungskraft erfolgen.	<input type="checkbox"/>
Es muss eine Sperrung jedes zweiten Urinals erfolgen (Einhaltung des Sicherheitsabstandes).	<input type="checkbox"/>
Hinweise zum „richtigen“ Händewaschen und Desinfizieren müssen gut sichtbar angebracht werden.	<input type="checkbox"/>

12. Personenaufzüge	
<p>An den Eingängen der Aufzüge ist ein Schild anzubringen, dass je nach Größe des Aufzugs nur eine Person bzw. Familie gleichzeitig fahren dürfen.</p> <div data-bbox="379 376 1082 869" style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;">  <p><b>Bitte nur eine Person oder Familie</b></p> <p>Please one person or family only</p> <p><small>Gemeinschaft erleben jugendherberge.de </small></p> </div>	○
13. Veranstaltungsräume	
<p>Mindestens bis zum 31.08.2020 sind nur Veranstaltungen und Reisen für Kinder- und Jugendgruppen bis 50 Personen für die Jugendarbeit von Verbänden, Gruppen und Initiativen der Jugend oder von anderen Trägern der Jugendarbeit und den Trägern der öffentlichen Jugendhilfe erlaubt</p>	○
<p>Für alle Teilnehmer von Veranstaltungen sind die Kontaktdaten mit Familienname, Vorname, vollständige Anschrift, und Telefonnummer sowie das Erhebungsdatum und Uhrzeit zu erfassen.</p>	○
<p>Die Kontaktdaten sind für die Dauer von 3 Wochen nach dem Ende der jeweiligen Veranstaltung aufzubewahren. Nach spätestens 4 Wochen sind die Kontaktdaten zu löschen</p>	○
<p>Die Dokumentation ist dem zuständigen Gesundheitsamt auf Verlangen vorzulegen. Unbefugte Dritte dürfen von den Kontaktdaten keine Kenntnis erlangen.</p>	○
<p>Bei Tagesveranstaltungen ohne Übernachtung werden die Kontaktdaten mit der „<a href="#">Liste Betriebsfremde Personen</a>“ erfasst.</p>	○
<p>Sollten Veranstaltungsräume angeboten werden, so hat jede Person, soweit möglich einen Mindestabstand von 1,50 Metern zu anderen Personen einzuhalten. Das Abstandsgebot gilt nicht bei Personen aus bis zu zwei Haushalten oder einer Gruppe bis zu 10 Personen.</p>	○
<p>Werden Veranstaltungen über 10 Personen angeboten, so haben alle Besucher und Besucherinnen sitzend an der Veranstaltung teilzunehmen. Alle Teilnehmer haben bis zum sitzen eine Mund Nasen Bedeckung zu tragen. Sobald dieser sitzt, kann die Mund Nasen Bedeckung abgenommen werden.</p>	○

Die Teilnehmer sind beim betreten auf das tragen der Mund Nasen Bedeckung hinzuweisen	<input type="radio"/>
Räumlichkeiten müssen sowohl vor als auch nach der Nutzung gründlich gelüftet werden.	<input type="radio"/>
In den Räumlichkeiten müsse sich gut sichtbare Informationen zu der Hust- und Niesetikette, zum richtigen Händewaschen und Desinfizieren sowie zum Thema Abstand halten befinden.	<input type="radio"/>
Veranstaltungsteilnehmern werden (kostenpflichtige) Mund-Nase-Bedeckungen angeboten. Die Veranstalter werden im Vorfeld auf das Mitbringen der Desinfektionsmittel hingewiesen. Alternativ wird dem Veranstalter das bereitstellen der Desinfektionsmittel kostenpflichtig angeboten.	<input type="radio"/>
<b>14. Kommunikation ggü. dem Gast</b>	
In allen Fluren, Speiseräumen, Gästezimmern, gemeinschaftlichen Toiletten und an der Rezeption müssen die Gäste gut sichtbare Informationen zum Hygienemanagement, der Hust- und Niesetikette sowie den 10 Hygieneregeln finden.	<input type="radio"/>

## 15. Rechtlicher Hinweis

Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle wird keine Haftung für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit übernommen. Des Weiteren enthält der Leitfaden Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte keinen Einfluss genommen werden kann. Aufgrund dessen kann ebenfalls keine Gewähr oder Haftung für die Inhalte übernommen werden.

## 16. Quellen

[https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges\\_Coronavirus/Empfehlung\\_Meldung.html](https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Empfehlung_Meldung.html)

[https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=1](https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?__blob=publicationFile&v=1)

<https://www.infektionsschutz.de/>

<https://covapp.charite.de/>

<https://www.bundesregierung.de/breg-de/themen/coronavirus/leitlinien-bund-laender-1731000>

[https://www.dehogabw.de/servicecenter/servicecenter-details/massnahmen\\_bei\\_wiedereroeffnung\\_zum\\_schutz\\_von\\_mitarbeitern\\_und\\_gaesten.html](https://www.dehogabw.de/servicecenter/servicecenter-details/massnahmen_bei_wiedereroeffnung_zum_schutz_von_mitarbeitern_und_gaesten.html)

[https://www.kbv.de/media/sp/Poster\\_10\\_Hygienetipps.pdf](https://www.kbv.de/media/sp/Poster_10_Hygienetipps.pdf)

<https://www.hartmann.info/de-de/wissen-und-news/0/8/handschuhe-richtig-ausziehen>

[https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&eID=sixomc\\_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440](https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F604535&eID=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440)