



Hygiene- und Verhaltenskonzept der AWP Berlin

Stand 29.11.2021 / Fassung 04-HYG20
Verfasserin und Verantwortliche: Sophia Aliffi / AWP Berlin

www.awp-berlin.de

Inhalt

1. Hygiene in Seminarräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren, Regularien für eine Präsenzteilnahme

1.1 Lufthygiene in Seminarräumen

1.2 Voraussetzungen und Regularien für eine Präsenzteilnahme unter 2G+

1.3 Reinigung der Flächen, Gegenstände und Klinken

1.4 Umgang mit Seminarmaterialien

1.5 Tragen eines Mund- und Nasenschutzes

1.6 Zusatzanforderungen

2. Hygiene in Sanitärbereichen

2.1 Ausstattung der Sanitäranlagen

2.2 Flächenreinigung der Sanitäranlagen

3. Händereinigung und deren Durchführung

3.1 Indikation für eine Händereinigung

4. Hygienische Händedesinfektion und deren Durchführung

4.1 Indikationen zur Durchführung einer hygienischen Händedesinfektion

5. Persönliche Hygiene der Teilnehmer

6. Allgemeine grundsätzliche Änderungen betreffend Seminare in der AWP Berlin

6.1. Allgemeine Anforderungen

7. Gesonderte Hygienerichtlinien des Service- und Küchenpersonals der AWP Berlin

7.1 Hygiene beim Zubereiten von Speisen

7.2. Hygienische Händedesinfektion des Service- und Küchenpersonals

7.3 Aufteilung und Zuständigkeiten des Servicepersonals

7.4 Flächenreinigung und -desinfektion der Küche und deren Durchführung

7.5 Aufgaben der Hygienekraft

7.6 Zusätzliche Vereinbarungen

7.7 Lebensmittelhygiene

7.8 Wareneingang durch den BLS-Lieferservice

7.9 Dokumentation betreffend Servicemitarbeiter und Teilnehmer vor Ort

8. Begrenzung der Personenzahl

1. Hygiene in Seminarräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren

1.1. Lufthygiene in Seminarräumen

Mehrmals täglich, zum Beispiel 1 x pro Stunde oder jeweils in den Seminarpausen, ist eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch **vollständig** geöffnete Fenster über mindestens 15 Minuten vorzunehmen. Wahlweise kann die Seminartür während des Seminars offengelassen werden.

1.2. Voraussetzungen und Regularien für eine Präsenzteilnahme unter 2G+

Gemäß Senatsbeschluss vom 15.11.2021 müssen alle Teilnehmer und auch alle Dozenten **vollständig geimpft oder nachweislich genesen** sein, um die AWP Berlin besuchen zu können.

Zudem muss ein **aktueller Nachweis eines durchgeführten Schnelltests** vorgelegt werden. Bitte beachten Sie, dass wir nur Nachweise von anerkannten, zertifizierten Testzentren akzeptieren. Außerdem darf der Testnachweis nicht älter als 24 Stunden sein.

Testmöglichkeiten in Berlin finden Sie u.a. hier: www.direkttesten.berlin

Wer gilt als geimpft und wer als genesen?

Je nach Impfstoff braucht es für einen vollständigen Immunschutz eine oder zwei Impfungen. Seit der letzten erforderlichen Einzelimpfung müssen außerdem mindestens 14 Tage vergangen sein, damit der volle Immunschutz aufgebaut ist. Geimpfte müssen einen Nachweis für einen vollständigen Impfschutz vorlegen.

Bitte beachten Sie, dass wir ausschließlich den **digitalen Impfnachweis** akzeptieren. Schriftliche Impfnachweise oder Impfbücher akzeptieren wir nicht.

Genesene benötigen den Nachweis über einen positiven PCR-Test, der mindestens 28 Tage und maximal 180 Tage (sechs Monate) zurückliegt. Eine nicht mehr vorliegende Dokumentation können Sie sich neu ausstellen lassen. Möchten Genesene ihre Erleichterungen von den Corona-Regeln nach Ablauf der 180 Tage behalten, müssen sie sich impfen lassen, wobei eine einmalige Impfung zur Auffrischung des Immunschutzes ausreicht.

Quelle: <https://www.zusammengegencorona.de/impfen/logistik-und-recht/geimpft-getestet-genesen-diese-regeln-gelten/>, abgerufen am 17.11.2021

Wir halten uns selbstverständlich auch an die Empfehlungen der Bundeszentrale für Gesundheitliche Aufklärung und des Robert-Koch-Instituts. Alle unsere Servicemitarbeiter, Büromitarbeiter sowie Dozenten sind bereits geimpft. Geimpfte und genesene Personen sind weiterhin dazu verpflichtet, sich an alle anderen Schutzmaßnahmen zu halten. (AHA-Regeln: <https://www.zusammengegencorona.de/aha/>)

1.3. Reinigung der Flächen, Gegenstände und Türklinken

Eine gründliche und regelmäßige Reinigung der Türklinken sowie häufig genutzter Flächen und Gegenstände ist wesentlich für einen guten Hygienestatus in unserer Fortbildungseinrichtung. Die Seminartische werden nach dem Veranstaltungsende von unserem Servicepersonal nass gereinigt und desinfiziert.

1.4. Umgang mit Seminarmaterialien

Das Teilen von Gegenständen wie z. B. Arbeitsmaterialien mit anderen Teilnehmern ist zu unterlassen.

1.5. Tragen eines medizinischen Mund- und Nasenschutzes

Durch die 2G+Regelung entfällt die Maskenpflicht. Wir empfehlen dennoch einen entsprechenden Mund- und Nasenschutz mitzunehmen und je nach eigenem Befinden, diesen zu tragen. Berührungen, z. B. das Begrüßen anderer Teilnehmer ist zu unterlassen. Diese Regelung gilt für alle Berufs- und Personengruppen.

1.6. Zusatzanforderungen

Sollten mehrere Kurse an einem Tag stattfinden, so werden mit den jeweiligen Dozenten unterschiedliche Pausenzeiten festgelegt. Diese werden vor dem Seminarbeginn von unserem Servicepersonal vereinbart.

Beim Husten oder Niesen sollte möglichst kein Speichel oder Nasensekret in die Umgebung abgegeben werden. Um keine Krankheitserreger weiterzubreiten und andere vor Ansteckung zu schützen, gelten die Regeln der sogenannten „Husten-Etiquette“, die auch beim Niesen gilt:

- Beim Husten oder Niesen mindestens einen Meter Abstand von anderen Personen halten und sich wegdrehen
- Niesen oder husten am besten in die Maske oder in ein Einwegtaschentuch
Einmalverwendung und Entsorgung in einem Mülleimer
- Und immer gilt: Nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten gründlich die **Händewaschen und desinfizieren!**
- Ist kein Taschentuch griffbereit, sollte sich beim Husten und Niesen die Armbeuge vor Mund und Nase gehalten werden und dabei ein größtmöglicher Abstand zu anderen Personen eingehalten werden

2. Hygiene im Sanitärbereich

2.1. Ausstattung der Sanitäreinrichtungen

In Sanitärbereichen dürfen sich maximal zwei Seminarteilnehmer gleichzeitig aufhalten. An den Waschplätzen wird aus hygienischen Gründen Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier bereitgestellt. Papierabwurfbehälter sind mit einem Beutel versehen und werden täglich entleert. Eine Reinigung der Abfallbehälter von innen und außen wird wöchentlich durchgeführt. Toilettenbürsten werden regelmäßig von unserer Reinigungskraft ausgetauscht. Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife werden grundsätzlich vorgehalten. Damentoiletten sind mit Hygieneemern mit Beutel ausgestattet, werden täglich entleert und regelmäßig von innen und außen gereinigt.

2.2. Flächenreinigung der Sanitäreinrichtungen

Toilettensitze, Urinale, Armaturen, Waschbecken, und Türklinken sind täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht zu reinigen. Eine effektive Desinfektion wird erreicht, wenn ein geeignetes Desinfektionsmittel in der vorgeschriebenen Konzentration und unter Beachtung der Einwirkzeit angewendet wird. Hierzu müssen die Herstellerangaben des Desinfektionsmittels beachtet werden. Bei der Desinfektion sind geeignete Arbeitsgummihandschuhe zu tragen (Durchführung von Hygienebeauftragte sowie Reinigungskraft).

3. Händereinigung und deren Durchführung

3.1. Indikation für eine Händereinigung

Händewaschen und ggf. Händedesinfektion sind die wichtigsten Maßnahmen zur Infektionsverhütung und Infektionsbekämpfung. Das Waschen der Hände (siehe Aushang in unseren Sanitärbereichen, für das Servicepersonal zusätzlich in der Küche, für das Personal im Personal-WC) ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene, denn hierbei wird die Keimzahl auf den Händen erheblich reduziert.

Indikationen für eine Durchführung:

- nach jedem Toilettengang
- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln sowie nach dem Verzehr der Speisen
- beim Ankommen und Verlassen der Seminarräume
- nach Husten oder Niesen
- bei Verschmutzung

Diese Richtlinien gelten sowohl für das zuständige Servicepersonal wie auch für Dozenten, Mitarbeiter der AWP, Reinigungskräfte und Seminarteilnehmer.

4. Hygienische Händedesinfektion und deren Durchführung

4.1 Indikationen zur Durchführung einer hygienischen Händedesinfektion

Die hygienische Händedesinfektion bewirkt eine Abtötung von Infektionserregern wie Bakterien oder Viren. Übersetzt: „totes oder lebendes Material in einen Zustand versetzen, dass es nicht mehr infizieren kann“. (Siehe auch Aushang in unseren Sanitärbereichen zur hygienischen Händedesinfektion, für das Servicepersonal zusätzlich in der Küche, für das Personal im Personal- WC, für Seminarteilnehmer und Dozenten zusätzlich im Eingangsbereich)

Indikationen für eine Durchführung:

- nach Ablegen von Schutzhandschuhen (Servicepersonal)
- vor der Zubereitung von Essen (Servicepersonal)
- beim Betreten der Räumlichkeiten obligatorische Händedesinfektion mittels Desinfektionsspender am Eingangsbereich für alle
- beim Ankommen wie auch Wiederkommen (z. B. nach Seminarpausen) in unseren Räumlichkeiten mittels Desinfektionsspender
- nach dem Desinfizieren der Sanitäreinrichtungen sowie Seminarräume oder Aufenthaltsräume (Reinigungskraft und Servicepersonal)
- nach jedem Niesen oder Husten

Diese Richtlinien zur hygienischen Händedesinfektion gelten sowohl für das zuständige Servicepersonal wie auch für die Dozenten, Mitarbeiter der AWP, Reinigungskräfte und Seminarteilnehmer. Für Küchenpersonal, Servicepersonal und Reinigungskräfte tritt Punkt 7.2 zusätzlich in Kraft.

Korrekte Durchführung einer hygienischen Händedesinfektion:

Eine ausreichende Menge (3-5 ml) des Desinfektionsmittels in die trockenen Hände geben und einreiben. Dabei Handgelenke, Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelfalz berücksichtigen und die vom Hersteller angegebene Einwirkzeit beachten. Während der Einwirkzeit müssen die Hände von der Desinfektionslösung feuchtgehalten werden.

Eine entsprechende Illustration findet sich im Eingangsbereich, in den Sanitärbereichen sowie in der Küche und im Personal-WC.

5. Persönliche Hygiene der Seminarteilnehmer

Der Seminarteilnehmer sollte im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung über die Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens zu Beginn des Seminars unterrichtet werden. Infoblätter werden jedem einzelnen ausgehändigt. Teilnehmer sind unter der 2G+ Regelung nicht mehr angehalten den notwendigen Abstand von 1,5 Metern einzuhalten sowie die Begrenzung der Personenzahl in Lounge, Theke, Toiletten und Eingangsbereich zu beachten. Aufgrund der steigenden Infektionszahlen empfehlen wir dies jedoch. Infobroschüren zur Hygiene der BZgA liegen aus.

6. Allgemeine grundsätzliche Änderungen betreffend Seminare in der AWP Berlin

6.1. Allgemeine Anforderungen

Die AWP Berlin verzichtet auf ein wie üblich offenes Buffet für Seminarteilnehmer aufgrund der erhöhten Infektionsgefahr durch Krankheitserreger, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können. Es werden stattdessen abgepackte Brottüten für jeden Einzelnen frisch zubereitet (mit Beachtung der Handschuhpflicht des Servicepersonals sowie der gesonderten Händehygiene vor und nach dem Zubereiten von Lebensmitteln, siehe Punkt 3.1 (und 4.1, sowie 7 ff.) und auf jedem Seminartisch einzeln serviert.

7. Gesonderte Rahmenrichtlinien des Service- und Küchenpersonals der AWP Berlin

7.1 Hygiene beim Zubereiten von Speisen:

Vor jedem Zubereiten von Speisen ist obligatorisch darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, lange Haare zusammengebunden werden und beim Umgang mit rohem Fleisch/Fisch flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe getragen werden. Auf Lebensmittel und Speisen darf nicht gehustet oder geniest werden. Es dürfen nur saubere Geschirr- und Besteckteile benutzt werden. Die benutzten Geschirr- und Besteckteile müssen nach jeder Mahlzeit heiß gereinigt werden. Gleiches gilt für Gläser. Tische, Tablettts und Schneidebretter etc. sind nach der Benutzung feucht abzuwischen, um Essensreste zu entfernen. Die dafür genutzten Geschirrtücher und Lappen sind regelmäßig bei 60 Grad zu reinigen und zu wechseln. Die Abfallentsorgung im Küchenbereich ist so vorzunehmen, dass eine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge vermieden wird. Daher müssen Abfälle in gut verschließbaren Behältern aufbewahrt, täglich entleert und gereinigt werden.

Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 IfSG, an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche **nicht beschäftigt** werden.

Offene Schnittverletzungen sowie Wunden und Ekzeme sind mittels eines Pflasters abzudecken. Sollten Schnittverletzungen/Wunden bei der Arbeit entstehen, so sind diese zu dokumentieren. In diesem Fall sind dauerhaft Handschuhe zu tragen.

Einige Lebensmittel sind besonders empfindlich und können leicht verderben. Auf kritische Lebensmittel (rohes Tatar, Mett, rohen Fisch, Rohmilchkäse) wird daher verzichtet.

7.2. Hygienische Händedesinfektion des Service- und Küchenpersonals

Eine hygienische Händedesinfektion für die in der Küche beschäftigten Personen, des Servicepersonals und der Reinigungskraft ist in folgenden Fällen obligatorisch (und zusätzlich zu Punkt 4.1) erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn
- nach Husten, Niesen, nach jedem Gebrauch des Taschentuchs
- nach Pausen
- nach dem Toilettenbesuch
- nach Schmutzarbeiten / bei Verschmutzung
- nach Arbeiten mit kritischer Rohware zum Beispiel rohem Fleisch, Geflügel
- nach Desinfizieren/Reinigung von Flächen, Gegenständen, Sanitäranlagen
- nach Berührung von kontaminiertem Geschirr (Beispiel: benutzte Gläser)

7.3 Aufteilung und Zuständigkeiten des Servicepersonals

Während eines Serviceeinsatzes werden je nach Auslastung zwei Servicekräfte zur Verfügung stehen, einer ist vorrangig für den Service (Kaffeeausgabe etc.) zuständig, der andere hingegen ist Hygienebeauftragter und kontrolliert den Einlass mittels digitalem Impfpassscanner (Covpass Check), Kursliste der Teilnehmer zum Abgleich sowie negativem Testnachweis. Beide zusammen bereiten jedoch den Imbiss vor.

7.4 Flächenreinigung und -desinfektion der Küche und deren Durchführung

Die Fußböden im Küchenbereich sind regelmäßig von der Reinigungskraft zu reinigen. Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind danach mit klarem Wasser abzuspülen (siehe Aushang „Hygieneplan Küche“ im Küchenbereich).

Indikationen für eine Flächendesinfektion:

- bei Arbeiten mit kritischen Rohwaren wie rohem Fleisch, Geflügel
- nach Arbeitsende auf Oberflächen, auf denen Lebensmittel verarbeitet werden

Durchführung:

Das Flächendesinfektionsmittel wird gebrauchsfertig geliefert oder ist vor der Verwendung mittels geeigneter Dosierhilfe (Messbecher) als Gebrauchsverdünnung anzusetzen. Die Flächendesinfektion wird als Wischdesinfektion (dient der Keimreduktion (**Desinfektion**) auf Oberflächen und ist damit eine Form der Flächendesinfektion, bei der das Desinfektionsmittel mittels geeigneter Reinigungsutensilien durch Wischen verteilt wird) durchgeführt. Bei allen routinemäßigen Desinfektionsarbeiten kann eine Fläche wieder benutzt werden, sobald sie sichtbar trocken ist. Bei Desinfektionsmaßnahmen im Lebensmittelbereich muss die angegebene Einwirkzeit vor Wiederbenutzung der Fläche abgewartet werden. Es ist ausschließlich entsprechendes Flächendesinfektionsmittel zu verwenden (kein Glasreiniger!).

7.5 Aufgaben der Hygienekraft:

Die Hygienekraft ist vor Dienstbeginn zu bestimmen. Es wird darauf hingewiesen, dass sie das Hygiene- und Verhaltenskonzept der AWP Berlin nochmals verinnerlicht.

- Ansprechpartner zu Beginn des Seminars
- Einlass
- zu Beginn sowie zum Ende eines Kurstages werden alle Tische, Lichtschalter, Türgriffe und im allgemeinen häufig genutzte Oberflächen gründlich desinfiziert (siehe Flächendesinfektion)
- regelmäßige Desinfektion der Sanitäranlagen (siehe 2.2)
- Hygiene- und Verhaltenskonzept muss erneut gelesen werden

7.6 Zusätzliche Vereinbarungen

Ein entsprechendes Hygiene- und Verhaltenskonzept ist dem Servicepersonal, den Mitarbeitern der AWP sowie der Reinigungskraft auszuhändigen. Dieses muss nach Durchsicht entsprechend von jedem Service-/ Mitarbeiter, unterschrieben werden. Nach Unterschrift verpflichtet sich der Service-/ Mitarbeiter nach bestem Wissen und Gewissen zu handeln und die entsprechenden Regeln der Hygiene umzusetzen.

7.7 Lebensmittelhygiene

Bei der Anlieferung von Lebensmitteln und Speisen durch den BLS-Lieferdienst, die kühl gelagert werden müssen, ist es wichtig, dass Kühlketten nicht unterbrochen werden. Warme Speisen müssen bis zur Essensausgabe Temperaturen von $> 65^{\circ}\text{C}$ aufweisen. Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall von Schädlingen (zum Beispiel Mehlwürmern) vorzubeugen, sind Lebensmittel sachgerecht zu verpacken (zum Beispiel Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum/Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen. Der Kühlschrank muss regelmäßig entsprechend gereinigt werden (mind. 1x /Woche). Dies wird vom Servicepersonal durchgeführt. Des Weiteren ist darauf zu achten, dass Speisen/Lebensmittel rechtzeitig entsorgt werden (Beispiel: letzter Kurstag) (Vermeidung von Schimmelbefall).

7.8 Wareneingang durch den BLS-Lieferservice

- Wareneingangskontrolle auf Verpackung
- Haltbarkeit
- diverse Schäden an Waren
- Temperaturkontrolle in Kühleinrichtungen - Die Temperatur darf im Kühlschrank nicht über 7°C , in Gefriereinrichtungen nicht über -18°C ansteigen
- regelmäßige Überprüfung der Mindesthaltbarkeitsdaten (Anbruchsdaten)

7.9 Dokumentation betreffend Servicemitarbeiter und Teilnehmer vor Ort

Das Servicepersonal ist pro Kurstag/Schicht täglich dazu verpflichtet, mittels einer dafür vorhergesehenen Checkliste, das Datum und den Ort des letzten durchgeführten Corona-Tests sowie den Befund entsprechend zu dokumentieren. Die Checkliste ist für alle Personengruppen frei zugänglich und befindet sich im Serviceordner.

Teilnehmer werden im Eingangsbereich mittels digitalem Impfpassscanner (Covpass Check), der Kursliste zum Abgleich sowie negativem Testnachweis kontrolliert.

8. Begrenzung der Personenzahl

Die **Personenanzahl sowie die Abstandsregeln** pro Fläche ist unter 2G+ nicht mehr zu begrenzen. Dennoch empfehlen wir aufgrund steigender Inzidenzen einen Abstand von 1,50 Metern einzuhalten. Auch achten wir auf eine angemessene Personenanzahl in unseren Räumlichkeiten.

Empfohlene maximale Personenanzahl

in der Lounge:

5 Personen (Servicekräfte nicht inkludiert)

an der Theke:

max. 2 Personen

in den Toiletten:

2 Personen

im Eingangsbereich:

3 Personen

Die AWP Berlin hat in den gesamten Räumlichkeiten entsprechende sichtbare Plakate ausgehängt.

Sonstiges zu „04-HYG20“

Nachträgliche Änderungen sind jederzeit möglich. Nach getätigten Änderungen sind die Unterschriften aller in der AWP Berlin tätigen Mitarbeiter neu mittels Unterschriftenliste einzuholen.

Das Hygienekonzept (04-HYG20) wurde mit dieser Fassung zum 29.11.2021 rechtskräftig. Es handelt sich hierbei um die 4. Fassung. Änderungen werden mit „Fassung 5“ betitelt.

Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit bezieht sich die im Hygienekonzept gewählte männliche Form für Personen- und Berufsbezeichnungen ausdrücklich immer zugleich auf alle Geschlechteridentitäten. (M/W/D)

*Dieses Hygienekonzept wurde am 29.11.2021
erstellt. Verantwortliche: Sophia Aliffi / AWP
Berlin Fassung: 04-HYG20*

Berlin, den 29.11.2021

Sophia Aliffi