



Jungbauern-, Jungbäuerinnenschule Grainau

Umgang mit dem Corona Virus SARS-CoV-2

Der vorliegende Entwurf eines Hygienekonzeptes steckt den allgemeinen Rahmen ab, um Gäste und Mitarbeiter*innen während der Corona-Pandemie unter den spezifischen Gegebenheiten unseres Hauses optimal zu schützen. Durch die Umsetzung des Schutz- und Hygienekonzeptes wird gewährleistet, dass der Betrieb verantwortbar und unter Ausschluss absehbarer Risiken fortgeführt werden kann.

Unser Bildungshaus verfügt über ein Qualitätsmanagement-Handbuch, in dem die wichtigsten Eckpunkte nach dem Infektionsschutzgesetz geregelt sind, um durch ein hygienisches Umfeld zur Gesundheit der Teilnehmer*innen, der Mitarbeiter*innen sowie allen weiteren Gästen beizutragen.

Das vorliegende Schutzkonzept bezieht sich auf die jeweils aktuell gültigen gesetzlichen Regelungen.

Inhaltsverzeichnis

Schutz- und Hygienekonzept während der Corona-Krise

Allgemeine Hinweise

Wichtige Maßnahmen in der Schule

Wichtige Maßnahmen für Mitarbeiter*innen

Arbeitsbereiche der Schule

Hauswirtschaft

Mahlzeiten und Speisenproduktion

Hygiene im Sanitärbereich

Rezeption und Verwaltung

Seminararbeit und Seminarräume

Seminararbeit

Seminarräume

Gastveranstaltungen

Meldepflicht

Allgemeine Hinweise

Das neuartige Corona Virus ist von Menschen zu Menschen übertragbar. Der Hauptübertragungsweg ist die Tröpfcheninfektion. Dies erfolgt vor allem direkt über die Schleimhäute der Atemwege. Darüber hinaus ist auch indirekt über Hände, die dann mit Mund- oder Nasenschleimhaut sowie die Augenbindehaut in Kontakt gebracht werden, eine Übertragung möglich.

Wichtige Maßnahmen in der Jungbauern-, Jungbäuerinnenschule Grainau

- Das Schutzkonzept und damit verbundene Hygieneregeln werden den Vertragspartner*innen zur Verfügung gestellt.
- Während der Krisenzeit erfolgt die Zimmerbelegung ausschließlich nach Maßgabe der zum Aufenthaltszeitpunkt geltenden behördlichen Vorgaben und Auflagen.
- Gäste, die Erkältungssymptome (Schnupfen, Husten, Schluckbeschwerden, Fieber) haben, werden gebeten, nicht anzureisen. Sind sie bereits vor Ort, werden sie gebeten, sich umgehend auf ihr Zimmer zu begeben und sich telefonisch beim ärztlichen Notdienst zu melden, um das weitere Vorgehen abzuklären. Die Gäste melden sich bitte zudem bei der Leitung des Hauses, damit ggf. eine kontaktlose Verpflegung und die Markierung des Zimmers durch ein entsprechendes Schild veranlasst werden können.
- Generell gilt ein Mindestabstand von 1,50 m einzuhalten. Ein gemeinsamer Aufenthalt in öffentlichen Räumen ist nur gestattet in Gruppen von bis zu 10 Personen.
- Im öffentlichen Bereich ist ein Mund-Nasen-Schutz (MNS) oder eine textile Barriere (Mund-Nasen-Bedeckung/MNB/Behelfsmasken) zu tragen. Diese sind selbst mitzubringen. Für den Einzelfall sind Behelfsmasken an der Rezeption käuflich zu erwerben. Im Seminar ist das Tragen von Masken nicht erforderlich, da der Sicherheitsabstand gewährleistet ist. Mit einem MNS oder einer textilen Barriere können Tröpfchen, die man z. B. beim Sprechen, Husten oder Niesen ausstößt, abgefangen werden. Das Risiko, eine andere Person durch Husten, Niesen oder Sprechen anzustecken, kann so verringert werden (Fremdschutz). Dies darf aber nicht dazu führen, dass der Abstand unnötigerweise verringert wird.
- Im Eingangsbereich, vor den Lehrsälen, vor dem Speisesaal sowie in durch mehrere Personen genutzten Toiletten sind Desinfektionsmittelspender aufgestellt.
- Gründliche Händehygiene: Händewaschen mit Seife für 20 - 30 Sekunden, auch kaltes Wasser ist ausreichend, entscheidend ist der Einsatz von Seife, z. B. nach Husten oder Niesen; nach dem erstmaligen Betreten des Bildungshauses; vor dem Essen; vor dem Anlegen und nach dem Abnehmen eines Mund-Nasen-Schutzes, nach dem Toiletten-Gang.
- Das Desinfizieren der Hände ist nur dann sinnvoll, wenn ein Händewaschen nicht möglich ist. Dazu muss Desinfektionsmittel in ausreichender Menge in die

trockene Hand gegeben und bis zur vollständigen Abtrocknung ca. 30 Sekunden in die Hände eingerieben werden. Dabei ist auf die vollständige Benetzung der Hände zu achten.

- Husten- und Niesetikette: Husten und Niesen in die Armbeuge oder in ein Taschentuch.
- Keine Berührungen, Umarmungen und kein Händeschütteln.
- Mit den Händen nicht das Gesicht und insbesondere nicht die Schleimhäute berühren, d. h. nicht an Mund, Augen und Nase fassen.
- Den Kontakt mit häufig genutzten Flächen wie z. B. Türklinken möglichst minimieren, z. B. nicht mit der vollen Hand bzw. den Fingern anfassen, ggf. Ellenbogen benutzen.
- Gegenstände wie z. B. Gläser, persönliche Arbeitsmaterialien, Stifte sollen nicht mit anderen Personen geteilt werden.
- Aufzüge sind grundsätzlich nur durch eine Person zu benutzen, eingeschränkt auf Personen und Situationen mit spezifischen Bedarf.
- Übernachtungsgäste werden darauf hingewiesen, möglichst die Sanitäreinrichtungen ihres Zimmers zu nutzen.
- Freizeiteinrichtungen (Bierstüberl, Tischtennisraum...) können von maximal 10 Personen pro Raum genutzt werden.
- Gegenüber Gästen, die die Vorschriften des Hygienekonzeptes nicht einhalten, wird von allen Möglichkeiten der vorzeitigen Vertragsbeendigung Gebrauch gemacht.

Wichtige Maßnahmen für Mitarbeiter*innen

- Die Mitarbeiter*innen werden an die einzuhaltenden Maßnahmen aufgrund der Gefährdungsbeurteilungen, des Arbeitsschutzes und der europäischen Hygieneverordnung HACCP erinnert und gemäß HACCP förmlich belehrt. Der Belehrungsinhalt und die an der Belehrung teilnehmenden Mitarbeiter*innen sind zu dokumentieren.
- Das Personal wird vor dem dienstlichen Einsatz befragt, inwiefern es an einer Vorerkrankung leidet, die erheblichen negativen Einfluss auf den Verlauf einer Corona-Erkrankung haben könnte. Es obliegt der Fürsorgepflicht des Arbeitgebers eine Beschäftigung zuzuteilen, die einen Kontakt mit Gästen ausschließt.
- Alle Mitarbeiter*innen stellen ihre Arbeit so um, dass der Abstand gewahrt bleibt.
- Arbeitsplätze oder Gegenstände (z. B. Tastaturen) möglichst nicht mit anderen Personen teilen. Ist dies nicht möglich, muss der Arbeitsplatz gründlich und insbesondere beim Verlassen oder bei Dienstantritt gereinigt werden. Im Einzelfall kann eine Desinfektion erforderlich sein, wenn z. B. der Arbeitsplatz von einer erkrankten Person genutzt wurde.
- Absprachen sollen möglichst per E-Mail oder Telefon getroffen werden.
- Zwingend erforderliche Treffen werden unter Einhaltung der aktuellen Kontaktbeschränkung und in einem gut belüfteten Raum abgehalten.

Arbeitsbereiche der Schule

Hauswirtschaft

- Die Zimmerbelegung erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorgaben.
- Genutzte Zimmer werden erst wieder nach gründlicher Reinigung und Desinfektion sowie ausreichender Lüftungsdauer vergeben.
- Die Reinigung der Räume wird kontinuierlich aufgezeichnet.
- Unser Kooperationspartner im Wäscheverleih sichert die Prüfung auf besondere Chemikalien und Waschtemperatur zu, so dass Viren im Waschprozess abgetötet werden.
- Gegenstände, die nicht waschbar oder zu desinfizieren sind, sind aus den Zimmern entfernt.
- Reinigungslappen und -tücher werden nach jedem Zimmer ausgetauscht und desinfizierend gewaschen.
- Die Zwischenreinigung der Zimmer erfolgt turnusgemäß.
- Gäste werden gebeten, täglich sowie bei der Abreise alle verfügbaren Fenster zu öffnen bzw. zu kippen.

Speisesaal

- Der Speisesaal wird ausschließlich zu Mahlzeiten geöffnet und gegen Ende der Mahlzeiten unter Einhaltung der Abstandsregeln wieder umgehend verlassen.
- Zur Einhaltung der Abstandsregeln werden ggf. mehrere Essenszeiten einzelner Gruppen hintereinander organisiert.
- Vor dem Betreten des Speisesaals sind die Hände zu waschen oder zu desinfizieren.
- Gäste und Mitarbeitende tragen Mund-Nasen-Schutz, außer an den Tischen.
- Gäste werden an den Tischen platziert, maximal 10 Personen pro Tisch.
- Die Essensausgabe erfolgt unter der Berücksichtigung von Spuckschutz durch Mitarbeiter*innen.
- An der Speise- und Getränkeausgabe gelten die üblichen Abstandsregelungen.
- Es stehen keine Salz- und Pfeffer-Streuer (oder Zuckerdosen) auf den Tischen.
- Es gibt keine offenen Besteckkisten.
- Nach den Mahlzeiten werden durch die Mitarbeiter*innen die Tische, Ausgabestellen und Türgriffe gereinigt.
- Auf regelmäßige Durchlüftung wird geachtet, bei gutem Wetter bleiben die Fenster und Türen im Speisesaal auf Kippstellung bzw. offen.

Mahlzeiten und Speisenproduktion

- Gäste haben keinen Zugang zum Küchenbereich.
- Die HACCP-Regeln für das Küchenpersonal werden umfassend eingehalten. Alle Kolleg*innen, die mit fertigen oder roh zu verarbeitenden Speisen und sauberem Geschirr und Besteck zu tun haben, haben zusätzlich zu Handschuhen auch Nasen-Mundschutzmasken zu tragen.
- Kolleg*innen, die mit gebrauchtem Geschirr und Besteck zu tun haben, haben Handschuhe zu tragen.

- Die Handschuhe sind nach jedem Arbeitsgang, die Nasen-Mundschutzmasken spätestens nach jeder Schicht zu wechseln.

Hygiene im Sanitärbereich

- In allen Toilettenräumen müssen ausreichend Flüssigseifenspender und Einmalhandtücher bereitgestellt und regelmäßig aufgefüllt werden. Abfallbehälter für Einmalhandtücher sind vorzuhalten.
- Am Eingang der Toiletten muss durch einen gut sichtbaren Aushang darauf hingewiesen werden, dass sich in den Toilettenräumen stets nur einzelne Personen (Zahl in Abhängigkeit von der Größe des Sanitärbereichs) aufhalten dürfen.
- Die Toiletten sind regelmäßig auf Funktions- und Hygienemängel zu prüfen.
- Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken und Fußböden sind zweimal täglich zu reinigen. Bei Verschmutzungen mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination mit einem Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch eine prophylaktische Scheuer-Wisch-Desinfektion erforderlich. Dabei sind Arbeitsgummihandschuhe zu tragen.
- Wickelauflagen sind unmittelbar nach Nutzung zu desinfizieren.

Rezeption und Verwaltung

- Der notwendige Abstand zwischen Rezeptionsmitarbeiter*innen und Gästen wird durch behelfsmäßige bauliche Maßnahmen (Plexiglasschiebe) gewährleistet.
- Die Schlüssel werden desinfiziert und kontaktlos übergeben.
- Die Kontaktdaten der Teilnehmer*innen werden datenschutzkonform gesammelt, damit diese im Infektionsfall verständigt werden können.
- Gäste werden beim Empfang zur Einhaltung der für den Aufenthalt im öffentlichen Raum vorgegebenen Maßnahmen sensibilisiert.
- Nach Gästekontakt sind die genutzten Gegenstände (Kugelschreiber/EC-Gerät) zu desinfizieren.
- Prospekte werden nur auf Nachfrage herausgeben.
- Für die regelmäßige Desinfektion des Rezeptionsdesks und von Arbeitsbereichen mit Kundenkontakt wird gesorgt.
- Räume werden regelmäßig gelüftet.

Seminararbeit und Seminarräume

Seminararbeit

- Pädagogische Interaktionen, die die Abstandsregeln gefährden, sind nicht gestattet.
- Bei moderierten Prozessen wird sichergestellt, dass Moderationskarten, Arbeitsblätter, Texte und Stifte etc. jeweils vorab verteilt und möglichst zwischen Personen nicht getauscht werden.
- Die Arbeit an Moderationswänden erfolgt jeweils durch einzelne Personen nacheinander.

Seminarräume

- Im Seminarbetrieb wird sichergestellt, dass grundsätzlich zwischen allen Teilnehmern ein Mindestabstand von 1,5 m eingehalten wird. Das bedeutet, dass die Tische in den Seminarräumen entsprechend weit auseinandergestellt werden müssen und damit deutlich weniger Teilnehmer pro Raum zugelassen sind als im Normalbetrieb.
- Besonders wichtig ist das regelmäßige und richtige Lüften, da dadurch die Innenraumluft ausgetauscht wird. Mehrmals täglich, mindestens alle 45 Minuten, in jeder Seminarpause und vor jeder Seminareinheit, ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten vorzunehmen. Eine Kipplüftung ist weitgehend wirkungslos, da durch sie kaum Luft ausgetauscht wird.

Gastveranstaltungen

- Die Leitungen/Veranstalter von Gastveranstaltungen erhält im Vorfeld der Veranstaltung das aktuelle Schutz- und Hygienekonzept und wird somit über die damit verbundenen möglichen Einschränkungen im Seminarbetrieb hingewiesen.
- Die Teilnehmenden von Gastveranstaltungen werden von der Veranstaltungsleitung über die Hygienebestimmungen informiert.

Meldepflicht

- Bei Krankheitssymptomen oder einer bestätigten Infektion mit dem Corona Virus muss die Schulleitung unverzüglich informiert werden. Dies gilt sowohl für Hausgäste als auch für das gesamte Personal.
- Aufgrund der Corona Virus-Meldepflichtverordnung i. V. m. § 8 und § 36 des Infektionsschutzgesetzes ist sowohl der begründete Verdacht einer Erkrankung als auch das Auftreten von COVID-19 Fällen in Bildungshäusern dem Gesundheitsamt zu melden.