

Schutz und Hygienekonzept der Einrichtung Jugendübernachtungshaus „Hühnerhof“ in Thannhausen

Datum 21.07.2020

| | | | |
|---|--|--|-------------------------|
| Stand | | | |
| Auflage | Kurzbeschreibung der Umsetzung im Angebot | | |
| Bauliche Strukturen und Größe der Einrichtung | | | |
| <p>Größe der Aufenthalts- und Gruppenräume, sowie Küche, Toilette und Außenanlage müssen bestimmt werden, um die zulässige Besucherzahl zu ermitteln.</p> <p>Die maximale Besucherzahl ist im Vorfeld festzulegen. Als Grundlage dient die nutzbare Gebäudefläche geteilt durch 3. Dies ergibt die Anzahl der zulässigen Personen.</p> <p>Bei bewegungsorientierten Angeboten sind pro Person 10 qm vorzusehen</p> <p>Maximale Personenzahl wurde ermittelt: Grundfläche der Aufenthalts-/Gruppenräume geteilt durch 3.</p> | <p>Gebäudeinnenfläche 530 qm</p> | <p>Gebäudeaußenfläche 6.500 qm</p> | |
| | <p>EG Aufenthaltsraum: 44 qm Gruppenraum: 25 qm Küche: 21 qm Toilette I: 6,5 qm Toilette II: 10 qm</p> | <p>Eingangsbereich: 26 qm</p> | <p>Garten: 5.547 qm</p> |
| | | <p>Weiteres:</p> | |
| | <p>OG: Gruppenraum: 22,7 qm Meditationsraum: 27 qm Toilette I: 13 qm Toilette II: 12 qm Toilette III: 5 qm</p> | | |
| | <p>DG: Gruppenraum: 15,8 qm Küche: 15,8 qm</p> | | |
| | <p>Ergebnis:</p> | <p>Ergebnis:</p> | |
| | <p>Maximale Personenzahl im Gebäude: 44 Pers. (ohne Übernachtung)</p> | <p>Maximale Personenzahl auf der Außenfläche Über 100 Personen</p> | |
| | <p>28 Personen mit Übernachtung</p> | | |
| | <p>Anzahl und Größe der Zugangsflächen</p> | <p>Wie viele Eingänge hat das Gebäude? Zwei</p> <p>Wie groß sind die Zugangsflächen? 47 qm im Haus Parkplatz und Zufahrt: ca. 1.000 qm</p> <p>Wie wird der Einlass gestaltet: Bodenmarkierungen vor dem Eingang und in den Gängen</p> | |

| | |
|---|--|
| <p>Es gelten die allgemeinen Hygieneempfehlungen wie Händewaschen, Nies- und Hustenetikette. Entsprechende Vorkehrungen wie Aushänge, ausreichende Waschbecken und Handseife. Einmalhandtücher werden empfohlen, da diese nur durch eine Person benutzt werden. Ausweisung von Desinfektionsmöglichkeiten.</p> | <p>Wo sind die Aushänge zu finden? Direkt beim Haupteingang, im großen Gruppenraum, auf jeder Etage</p> <p>Wo können Hände gewaschen werden? In jeder Toilette und in den Gängen. Hier stehen Seife und/oder Desinfektionsmittel zur Verfügung.</p> <p>Hände können mittel Retraktions-Stoffhandtüchern getrocknet werden.</p> |
| <p>Steuerung der Besucherzahl</p> | |
| <p>Der Mindestabstand von 1,5 Metern wird sowohl im Freien wie auch in geschlossenen Räumen gewahrt. Bereits der Zutritt ist so zu gestalten, dass der Mindestabstand stets eingehalten werden kann.</p> | <p>Wo werden Bodenmarkierungen angebracht? auf dem Weg zum Hauseingang.</p> <p>Wie werden Sitzgelegenheiten gestaltet? Überzählige Tische und Stühle werden aus den Gruppenräumen entfernt</p> <p>Wie können Verkehrswege gestaltet werden? (z. Bsp. Eingang und Ausgang extra) Haupteingang = Eingang Nebeneingangstür = Ausgang</p> |
| <p>Menschenansammlungen werden aufgelöst, auch vor dem Gebäude oder in Freiflächen oder auf Toiletten.</p> | <p>Wer kontrolliert, ob es zu Menschenansammlungen kommt und löst sie auf? Der/die jeweils Verantwortlichen der Beleggruppen</p> |
| <p>In Toiletten, Küchen muss der Mindestabstand gewahrt werden. Dies kann über Bodenmarkierungen oder Entflechtung der Laufrichtung geschehen. Kann über diese Maßnahmen der Mindestabstand nicht sichergestellt werden, können transparente Trennwände installiert werden.</p> | <p>Wo sind Markierungen am Boden angebracht? Toilette, Gänge, Küche</p> <p>Wo sind Gänge zu eng und können über die Vorgabe der Laufrichtung entzerrt werden?</p> |
| <p>Auf die maximale Personenanzahl in Toilette und Küche ist zu achten.</p> | <p>Maximal eine Person darf sich in der Toilette aufhalten!</p> <p>Maximale Personenzahl Küche? Vier</p> |
| <p>Toiletten vor Ort sollen mehrmals täglich gereinigt werden. Dies gilt auch für Türgriffe im gesamten Gebäude. Durch einen Reinigungsplan kann der Nachweis erbracht werden.</p> <p>Auch für Küchen empfiehlt es sich einen Reinigungsplan zu erstellen.</p> | <p>Wer ist verantwortlich? Der/die Leiter der Beleggruppe hat eine/n Verantwortliche/n zu benennen.</p> <p>Reinigungspläne stellt der Kreisjugendring zur Verfügung bzw. stehen der Kreisjugendring homepage www.jugend-guenzburg.de zum download zur Verfügung.</p> <p>Wo ist der Reinigungsplan zu finden? Die Aufbewahrung obliegt dem/der Verantwortlichen der Beleggruppe und ist bei Abreise der Hausdame zu übergeben</p> |
| <p>Die Benutzung der Küche kann nur mit Einhaltung des Mindestabstandes gewahrt werden. Jede Person hat einen eigenen Arbeitsplatz und Arbeitsutensilien, die nur nach gründlicher Reinigung an eine andere Person weitergegeben werden dürfen. Im besten Fall jedoch sollten diese nur durch eine Person verwendet werden.</p> | <p>Wie viele Personen können gleichzeitig in die Küche? Vier</p> <p>Wer kontrolliert, wie viele Personen in der Küche sind? Der Verantwortliche der Beleggruppe</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>Wer ist für die Reinigung der Utensilien und der Arbeitsplätze zuständig? Es ist eine Person von der Beleggruppe zu benennen.</p> |
| Räume sollen regelmäßig gut gelüftet werden. | <p>Wann werden Räume gelüftet? Jede volle Stunden für 10 Minuten</p> <p>Wer ist zuständig? Es ist eine Person von der Beleggruppe zu benennen.</p> |
| Datenerhebung und organisatorische Maßnahmen | |
| | <p>Wie werden Anwesenden über die Datenerhebung informiert? (z.B. Aushang oder Flyer) Aushang und im Vorfeld per Mail</p> <p>Welcher Verantwortliche führt welche Liste? Es ist eine Person von der Beleggruppe zu benennen.</p> <p>Wo werden die Listen aufbewahrt? Die Listen werden dem/der Verantwortlichen der Beleggruppe ausgehändigt und bei Abreise von der Hausdame eingesammelt und verwahrt.</p> |
| Angebote sollen in kleinen, am besten gleichbleibenden Gruppen durchgeführt werden. | <p>Die Gruppengröße muss immer an die Raumgröße angepasst sein. Bitte beachtet hierzu die Beschilderung der Räume.</p> |
| Über Schutz- und Hygienekonzepte sind sowohl Teilnehmer wie auch Betreuer informiert. | <p>Wo werden Beschilderungen aufgehängt und welche? Im Eingangsbereich des Jugendübernachtungshaus "Hühnerhof"</p> <p>Wie werden Teilnehmer und Jugendleiter informiert? Der/die Gruppenleiter*in hat ihre Gruppe über die Schutz- und Hygienekonzepte zu informieren.</p> <p>Wer führt eine Hygieneschulung für Betreuer durch? Die verantwortliche Organisation</p> |
| Eltern sollen bereits im Vorfeld über die Maßnahmen aufgeklärt werden. | <p>Wie werden Eltern aufgeklärt? Eltern von Teilnehmern unserer Jugend-Beleggruppen müssen von der Beleggruppe informiert.</p> |
| Personen mit einer Symptomatik, die auf eine Erkrankung mit COVID- 19 hindeuten, sind vom Angebot auszuschließen. | <p>Im Corona-Informationsschreiben wird die Beleggruppe darauf hingewiesen.</p> |
| Verdachtsfälle werden dem Gesundheitsamt innerhalb von 24 Stunden nach Bekanntwerden mitgeteilt. | <p>Wer ist verantwortlich, Verdachtsfälle dem Gesundheitsamt mitzuteilen? Der/die Verantwortlichen der Beleggruppe meldet Verdachtsfälle in der Kreisjugendring Geschäftsstelle. Die Mitarbeiter*innen des KJR's melden dem Gesundheitsamt diese Verdachtsfälle.</p> |
| Gemeinsam benutztes Material wird regelmäßig gereinigt. Grundsätzlich sind Angebote vorzuziehen, indem jeder sein eigenes Material benutzt. | <p>Wann werden welche Materialien, wie Spielsachen oder Bastelmaterial gereinigt? Wann, was und wer an Materialien reinigt und desinfiziert ist von dem Verantwortlichen der Beleggruppe zu regeln. Ebenso, wer kontrolliert, ob die Materialien tatsächlich gereinigt und desinfiziert wurden.</p> |

| | |
|--|--|
| Toiletten und Türgriffe sind in regelmäßigen Abständen zu reinigen bzw. zu desinfizieren. Räume sind regelmäßig, jeden Stunden mindestens für 10 Minuten zu lüften. | Für die Reinigung der Toilette und Türgriffe, sowie für das regelmäßige Lüften der Räume liegen im Jugendübernachtungshaus "Hühnerhof" Vorlagen aus. |
| Auch bei Angeboten der offenen Kinder – und Jugendhilfe gilt das Gebot, Masken zu tragen. Dringend dann, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann. | Wer kontrolliert, ob Masken getragen werden? Der/die Verantwortliche der Beleggruppe |
| Das Hygiene- und Schutzkonzept wird regelmäßig an geltenden Rahmenbedingungen angepasst. Hinweise zum Arbeitsschutz für haupt- und ehrenamtliche Mitarbeiter | Wer ist verantwortlich? Hedwig Feucht, Kreisjugendring Günzburg |
| Hinweise zum Arbeitsschutz von haupt- und ehrenamtlichen Mitarbeitern | |
| <p>Maßnahmen zur Einhaltung des Arbeitsschutzes unter den Mitarbeiter_innen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ausstattung Mitarbeiter_innen mit qualifizierter persönlicher Schutzausrüstung z. Bsp. Masken, Einmalhandschuhe; diese werden darüber informiert und eingewiesen <p>Einweisung und Schulung zur sachgerechten Anwendung siehe</p> <ul style="list-style-type: none"> o https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html o https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/Krankenhaushygiene/Desinfektionsmittel/Desinfektionsmittellist/Desinfektionsmittelliste_inhalt.html <ul style="list-style-type: none"> • Gegebenenfalls die Schichtzeiten der Mitarbeiter_innen nach Möglichkeit überschneidungsfrei einrichten sowie gestaffelte Pausenzeiten festlegen • Teambesprechungen müssen - sofern sie in Präsenz notwendig sind und nicht online durchgeführt werden können - den benannten Hygiene- und Schutzbestimmungen, z. B. Mindestabstand, genügen • Durchführung von Hygieneschulungen für alle Mitarbeiter_innen; Sicherstellen, dass die Hygienekonzepte allen Mitarbeiter_innen bekannt sind • Benennung einer Corona-Ansprechperson für die Mitarbeiter_innen der Einrichtung bzw. der Organisation • Kontrolle der Einhaltung der Regelungen durch die Leitungskräfte sowie Dokumentation der Maßnahmen <p>Im Übrigen gelten die allgemeinen Arbeitsschutzregelungen unverändert fort. Auf die Corona-Pandemie-bedingten Empfehlungen des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales (SARSCoV-2-Arbeitsschutzstandards) vom 16.4.20206 wird hingewiesen.</p> | |

21.07.2020, Günzburg Hedwig Feucht

Datum, Ort, Unterschrift der für das Schutz- und Hygienekonzept verantwortlichen Person