

Hygienemanagement in Jugendherbergen

Leitfaden zu SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards in Jugendherbergen

Erstellt in enger 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

Rechtlicher Hinweis: *Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Angaben. Die nachfolgenden Schutz- und Hygienekonzepte stellen eine Hilfestellung und Empfehlung dar. Wir möchten ausdrücklich betonen, dass die Empfehlungen keine Beratung durch fachliche Experten oder die zuständigen Fachbehörden ersetzen.*

Lesehinweis „Gendergerechte Sprache“ *Aus Lesbarkeitsgründen wird im vorliegenden Angebot die männliche Sprachform verwendet. Hiermit ist keine Benachteiligung des weiblichen Geschlechts verbunden. Die sprachliche Vereinfachung ist als geschlechtsneutral zu verstehen.*

Inhaltsverzeichnis

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

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.

Weiterführende Informationen, Hinweisschilder zum Download o. ä. finden Sie unter: <https://www.jugendherberge.de/wissensmanagement/exklusivangebote/krisenbewaeltigung/>. Bitte beachten Sie, dass die Website nur für unsere interne Verwendung gedacht ist.

Bundeslandspezifische Änderungen:

Bitte beachten Sie dringend, dass Sie die vorliegenden SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards ggf. an die Vorgaben Ihres jeweiligen Bundeslandes anpassen müssen (Wiederbelegungsfrist, gemeinschaftlich genutzte Sanitärräume etc.). Verlinkungen zu den Corona-Regelungen der einzelnen Bundesländer finden Sie unter: <https://www.bundesregierung.de/breg-de/themen/coronavirus/corona-bundeslaender-1745198>.

Vermittlung gegenüber Mitarbeitenden:

Sprechen Sie den Ernst der Lage ganz offen an und kommunizieren Sie, dass auf die strikte Einhaltung der Arbeitsschutzmaßnahmen sowie des Hygienemanagements 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)	Bedacht
<p>In der Jugendherberge muss ein/e Hygienebeauftragte/r sowie ein Hygieneteam (min. zwei Personen) benannt werden. Die Mitglieder des Hygieneteams sowie die / der Hygienebeauftragte müssen allen Mitarbeitenden bekannt sein.</p> <p>Hygienebeauftragte/r:</p> <p>_____</p> <p>Mitglieder des Hygieneteams:</p> <p>1.) _____</p> <p>2.) _____</p> <p>3.) _____</p> <p>Aufgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wöchentliche Situationsbewertung • Nachjustierung / Verbesserung / Anpassung • Ansprechpartner für Gäste / Mitarbeitende inkl. Informationsweitergabe 	○
<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 müssen versetzte Zeiten seitens der Herbergsleitung vorgegeben werden. Wo der Mindestabstand (1,5 m) nicht eingehalten werden kann, müssen Mund-Nase-Bedeckungen (Behelfsmasken sind ausreichend) getragen werden.</p>	○
<p>Wo möglich muss mit festen Teams in unterschiedlichen Schichten gearbeitet werden, so dass bei einer Infektion nicht alle Mitarbeitenden in Quarantäne geschickt werden müssen und es dadurch ggf. zu einer Betriebsschließung kommt.</p>	○
<p>Mitarbeitende mit erhöhten Risiko (z. B. Vorerkrankung) sollte ein Wechsel der Arbeitsaufgaben etc. angeboten werden. Mitarbeitende die sich unsicher sind, werden an den Betriebsarzt verwiesen.</p>	○
<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>	○
<p>Während der (Raucher-)Pausen müssen die Sicherheitsabstände (min. 1,5 m) eingehalten werden. Ggf. müssen Pausenzeiten versetzt organisiert werden (Pausenplan).</p>	○
<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>	○

<p>Alle Mitarbeitende müssen eine Schulung zu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hygienemaßnahmen, • Infektionsschutz und • HACCP erhalten haben. <p>Eine entsprechende Teilnehmerliste inkl. Unterschriften muss vor Ort vorliegen.</p>	○
<p>Für Büroarbeitsplätze sind 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>Allen Beschäftigten müssen Mund-Nasen-Bedeckungen zur Verfügung gestellt werden (Behelfsmasken sind ausreichend). Diese müssen immer dann angelegt werden, wenn der Sicherheitsabstand (min. 1,5 m) nicht eingehalten werden kann. Bei ausreichendem Abstand sind diese nicht zwingend notwendig.</p>	○
<p>Wichtige Maßnahmen sowie Verhaltensregeln müssen schriftlich fixiert werden. Geben Sie diese an die Mitarbeitenden aus und hängen Sie sie in Personalräumen etc. gut sichtbar auf. Ggf. lassen Sie sich das Aushändigen / Verstehen von den Mitarbeitenden unterschreiben.</p>	○
<p>Besprechungen müssen auf das Notwendigste 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. Wo der Abstand nicht eingehalten werden kann, müssen Mund-Nase-Bedeckungen (Behelfsmasken) getragen werden.</p>	○
<p>Dienstreisen müssen ebenfalls auf das Notwendigste 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 (Wirksamkeiten: "begrenzt viruzid", "begrenzt viruzid PLUS" oder "viruzid") und Mund-Nase-Bedeckungen (Behelfsmasken sind ausreichend) zu bestücken.</p>	○
<p>Die Nutzung von Verkehrswegen (u. a. Treppen, Türen, Aufzüge) ist so anzupassen, dass ausreichender Abstand eingehalten werden kann (Hinweisschilder zu Verhaltensregeln und Abstandslinien sind erforderlich. Wo dieses nicht möglich ist, muss das Hinweisschild - „Bitte Abstand halten“ – gut sichtbar angebracht werden (Hinweisschilder siehe unter: https://www.jugendherberge.de/wissensmanagement/exklusivangebote/krisenbewaeltigung/).</p>	○
<p>Werkzeuge und Arbeitsmittel sind nach Möglichkeit personenbezogen zu verwenden. Wo das nicht möglich ist, ist eine regelmäßige Reinigung insbesondere vor der Übergabe an andere Personen vorzusehen (ggf. Einmalhandschuhe).</p>	○

3. Informationen für Mitarbeitende

<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: https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Empfehlung_Meldung.html).</p> <p>Des Weiteren müssen Sie darüber informiert werden, dass, wenn entsprechende Krankheitssymptome (siehe: https://www.116117.de/de/coronavirus.php) 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 https://covapp.charite.de/.</p>	○
<p>Mitarbeitende müssen über die eingeleiteten Präventions- und Arbeitsschutzmaßnahmen umfassend informiert werden. Entsprechende Unterweisungen müssen über die Hausleitung erfolgen.</p>	○
<p>Alle Mitarbeitenden müssen wissen, dass der Hygienebeauftragte für die Beantwortung von Gästefragen rund um das Thema Hygiene und Infektionsschutz im Betrieb verantwortlich ist.</p>	○
<p>Die Mitarbeitenden müssen über die erforderlichen Informationen zu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hygienekonventionen beim Husten oder Niesen, • richtiges Händewaschen und Desinfizieren sowie • die 10 wichtigsten Hygienetipps <p>informiert werden.</p>	○
<p>Alle Mitarbeitenden müssen über den richtigen Umgang mit den Mund-Nasen-Bedeckungen informiert (siehe: https://www.infektionsschutz.de/coronavirus/verhaltensregeln/mund-nase-bedeckungen.html) werden. Weitere Informationen siehe: https://www.infektionsschutz.de/fileadmin/infektionsschutz.de/Downloads/Merkblatt-Mund-Nasen-Bedeckung.pdf.</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. auf 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 müssen über das richtige Ausziehen von Handschuhen informiert (siehe: https://www.hartmann.info/de-de/wissen-und-news/0/8/handschuhe-richtig-ausziehen) werden.</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 https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Empfehlung_Meldung.html .	<input type="radio"/>
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.	<input type="radio"/>
Mitarbeitende müssen einfache Nachfragen bzgl. Hygiene und Infektionsschutz im Betrieb beantworten können. Bei tiefgreifenden Nachfragen müssen die Mitarbeitenden wissen, dass auf die / den Hygienebeauftragten verwiesen werden muss.	<input type="radio"/>
Es muss auf eine strikte Einhaltung der Hygieneregeln bei den Gästen geachtet werden. Die Hausleitung muss über entsprechende Vorkommnisse informiert werden.	<input type="radio"/>
Krank wirkende Gäste (Symptome wie Fieber, Husten etc.) müssen der Hausleitung unverzüglich gemeldet werden.	<input type="radio"/>

4. Eingangsbereich

Am Eingang der Jugendherberge müssen den Gästen Desinfektionsspender zur Verfügung gestellt (mögliche Auslobungen: begrenzt viruzid, begrenzt viruzid plus und viruzid) und per Hinweisschild auf die Nutzung verwiesen werden.	<input type="radio"/>
Soweit möglich, werden automatische Türen und / oder Eingangstüren geöffnet gelassen (Lüftung).	<input type="radio"/>
Die Gäste müssen bereits am Eingang über wichtige Verhaltensregeln (z. B. Hust- und Niesetikette, Hygiene- und Abstandsregeln) informiert werden.	<input type="radio"/>
Der Zutritt betriebsfremder Personen ist nach Möglichkeit auf ein Minimum zu beschränken. Kontaktdaten betriebsfremder Personen sowie Zeitpunkt des Betretens / Verlassens der Arbeitsstätte / des Betriebsgeländes sind zu dokumentieren. Des Weiteren müssen betriebsfremde Personen über die Maßnahmen informiert werden, die aktuell im Betrieb hinsichtlich des Infektionsschutzes vor SARS-CoV-2 gelten.	<input type="radio"/>
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 erregerehaltiger, feinsten Tröpfchen reduziert.	<input type="radio"/>

5. Check In / Rezeption

Die Abstandsregelungen am Arbeitsplatz der Rezeption müssen eingehalten werden. Ist dies nicht möglich, ist die Rezeption mit max. einer Person zu besetzen.	<input type="radio"/>
Die Gäste müssen darüber belehrt werden, dass der Besuch von fremden Zimmern / Sanitärräumen o. ä. nicht gestattet ist.	<input type="radio"/>
Die Mitarbeitenden tragen Mund-Nasen-Bedeckungen und / oder sind durch eine Plexiglasscheibe geschützt (ggf. Einmalhandschuhe).	<input type="radio"/>
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.	<input type="radio"/>
Bitte achten Sie auf die Restriktionen des jeweiligen bzw. der jeweiligen Bundesländer! Die Belegung der Zimmer erfolgt in Einzelbelegung. Die Mehrfachbelegung von Schlaf-räumen wird nur Partnern bzw. engen Familienangehörigen gestattet. Soweit möglich werden Zimmer mit DU / WC vergeben. Gästezimmer ohne eigenen Sanitärbereich muss ein Teil des Gemeinschaftssanitärbereichs zugeordnet werden (Zettel mit der Zimmernummer an den Toiletten- bzw. Duschtüren). Es gilt eine Wiederbelegungsfrist von 7 Tagen. D. h., dass eine Neubelegung des Zimmers nur alle sieben Tage erfolgen darf. Möglich sind allerdings auch Belegungen von zum Beispiel vier Tagen. Dann müsste das Zimmer/ noch drei Tage leer stehen und dürfte erst danach neu belegt werden. Durch diese Regelung soll der „Gästeumschlag“ reduziert und die Gefahr, dass mit immer neuen, ständig wechselnden Gästen die Infektionswahrscheinlichkeit steigt, verringert werden. Siehe: https://www.mw.niedersachsen.de/startseite/aktuelles/coronavirus_informationen_fur_unternehmen/antworten-auf-haufig-gestellte-fragen-faqs-186294.html .	<input type="radio"/>
Größere Gruppen müssen, wenn möglich, einen eigenen separaten (Gruppen-)Raum erhalten, der auch zur Einnahme der Speisen genutzt wird (Abstandsregeln). Dieser ist ggü. anderen Gästen der Jugendherberge deutlich kenntlich zu machen und abzugrenzen.	<input type="radio"/>
Es werden zusätzliche Räume vorbehalten, die zur frühzeitigen Isolierung infizierter Personen genutzt werden können.	<input type="radio"/>
An der Rezeption sind die 10 wichtigsten Hygieneregeln in mehreren Sprachen dargestellt. Download unter: https://www.infektionsschutz.de/coronavirus/informationen-in-anderen-sprachen.html .	<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: https://www.infektionsschutz.de/coronavirus/informationen-in-anderen-sprachen.htm .	<input type="radio"/>

Genutzte Zimmer dürfen erst wieder nach einer gründlichen Lüftung vergeben werden. 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 erregerhaltiger, feinsten Tröpfchen reduziert.	<input type="radio"/>
Merkblätter zu der Hust- und Niesetikette , den 10 wichtigsten Hygieneregeln und dem richtigen Händewaschen werden bereitgehalten und ggf. ausgegeben.	<input type="radio"/>
Buchungsbestätigungen, die per E-Mail versendet werden, enthalten einen Link, der zu dem Hygienemanagement der Jugendherberge führt. Link: https://www.jugendherberge.de/inspiration/eignungen-und-bildungsprofile/ .	<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 Bezahlsystem zu verwenden. 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. (Tipp: Abdeckung mit Frischhaltefolie)	<input type="radio"/>
Auf das kostenlose Auslegen von Tageszeitungen etc. muss verzichtet werden. Zeitungen etc. könnten zukünftig z. B. an der Rezeption verkauft werden (Achtung: Einhaltung des Abstandes).	<input type="radio"/>
Schlüsselkarten oder Schlüssel müssen unverzüglich nach Rückgabe und vor Ausgabe mit Desinfektionsmittel gereinigt werden.	<input type="radio"/>

6. Warenannahme

Die Annahme von Waren muss mit einer Mund-Nasen-Bedeckung und 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"/>
Merkblätter zu der Hust- und Niesetikette, den 10 wichtigsten Hygieneregeln und dem richtigen Händewaschen müssen im Bereich der Anlieferung aushängen.	<input type="radio"/>

7. Küche / Speiseraum / -räume

Der Sicherheitsabstand zwischen zwei Beschäftigten muss min. 1,5 Meter betragen. Ggf. müssen Tische so verkleinert werden, dass es nicht zu Gruppenbildung bzw. einer Ansammlung kommen kann.	<input type="radio"/>
---	-----------------------

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 Einmalhandschuhe ist für alle Mitarbeitenden in den Bereichen der Speisezubereitung, Ausgabe und Geschirrrücknahme Pflicht – auch wenn der Mindestabstand eingehalten wird.	<input type="radio"/>
Reinigungstücher, Lappen, Handtücher, Mopps 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.	
Auch bei schwacher Frequenz müssen alle verfügbaren (Speise-)Räume genutzt werden, um die Gäste möglichst weit voneinander zu trennen.	<input type="radio"/>
Sollte das Essen nicht von den Mitarbeitenden am Platz ausgegeben werden können (Verwendung von Essenskarten), so sind Abstandslinien bei der Essensausgabe (deutlich zu sehende Linien) zu gewährleisten (min. 1,5 m Abstand) und der einzuhalten Abstand muss kontrolliert werden (Kein Buffet erlaubt!).	<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"/>
Die Essenseinnahme muss analog zur Zimmerbelegung erfolgen.	<input type="radio"/>
Vor dem Speiseraum stehen den Gästen Desinfektionsspender inkl. Hinweisschilder zum „richtigen“ Einsatz zur Verfügung.	<input type="radio"/>
Kaffeeautomaten, Wasserdispenser, Teeausgabestellen etc. sind still zu legen.	<input type="radio"/>
Ggf. können Mahlzeiten per Lunchpaket ausgegeben werden.	

Auf allen Tischen stehen Aufsteller zu den 10 wichtigsten Hygieneregeln und den Hust- und Niesetiketten.	<input type="radio"/>
Auf Salz- und Pfefferstreuer muss verzichtet werden (ggf. Einwegverpackungen nach Rückfrage ausgeben).	<input type="radio"/>
Die Ausgaben von Speisen, Besteck, Servietten, Tellern etc. muss durch Mitarbeitende und mit Servierhandschuhen oder Einmalhandschuhen erfolgen.	<input type="radio"/>
Getränke dürfen nur in Flaschen und / oder Kannen / Karaffen pro Tisch ausgeben werden.	<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.	<input type="radio"/>
Bei dem Verräumen des sauberen Geschirrs etc. müssen Einmalhandschuhen getragen werden.	
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 Einmalhandschuhen angefasst werden.	<input type="radio"/>
Genutzte Tische sind nach der Einnahme von Mahlzeiten und vor der Nutzung durch andere Gäste zu reinigen.	<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 Wasserteilchen sinken die Viren in der Luft schneller auf den Boden und können so eine Ausbreitung ggf. einschränken.	<input type="radio"/>

8. Reinigung

<p>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.</p> <p>Darüber hinaus müssen die Verkehrsflächen mindestens 2 x täglich (morgens und abends) gereinigt und desinfiziert werden.</p>	<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 Reinigung insbesondere vor der Übergabe an andere Personen vorzusehen.	<input type="radio"/>
Wenn möglich muss den Reinigungskräften stets ein „eigenes“ Stockwerk oder immer die gleichen Zimmer zugeteilt werden.	<input type="radio"/>
Die Reinigungslappen und Tücher sind nach jedem Raum / (Gäste-)Zimmer gründlich zu waschen oder auszutauschen.	<input type="radio"/>
Das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung und Einmalhandschuhe ist für alle Mitarbeitenden in der (Zimmer-)Reinigung Pflicht. Dies gilt auch bei dem Umgang mit dreckiger Wäsche, Mülleimern etc.	<input type="radio"/>
Während der Zimmerreinigung, insbesondere nach dem Gästewechsel, sind die Zimmer ausgiebig zu lüften.	<input type="radio"/>
Das (Reinigungs-)Personal muss die Hausleitung unverzüglich über krank wirkende Gäste (Symptome wie Fieber, Husten etc.) auf den Zimmern / Fluren informieren.	<input type="radio"/>

9. Spielräume, -plätze & Sandkisten

Indoor-Spielräume o. ä. müssen weiterhin geschlossen bleiben. Ein entsprechendes Hinweisschild ist anzubringen (siehe https://www.jugendherberge.de/wissensmanagement/exklusivangebote/krisenbewaeltigung/).	<input type="radio"/>
Outdoor-Spielplätze und Sandkisten können wieder geöffnet werden. Entsprechende Hinweisschilder zum Abstand halten sind anzubringen (siehe: siehe https://www.jugendherberge.de/wissensmanagement/exklusivangebote/krisenbewaeltigung/).	

10. Gemeinschaftliche genutzte Sanitärräume

Bitte achten Sie auf die Restriktionen des jeweiligen bzw. der jeweiligen Bundesländer.

Sofern möglich sollten nur Zimmer mit Dusche / WC vergeben und die gemeinschaftlichen Sanitärräume geschlossen und mit einem entsprechendem Hinweisschild versehen werden (siehe: https://www.jugendherberge.de/wissensmanagement/exklusivangebote/krisenbewaeltigung/).	<input type="radio"/>
Sollte dies nicht möglich sein, muss Gästezimmern ohne eigenen Sanitärbereich ein Teil des Gemeinschaftssanitärbereiches zugeordnet werden (Zettel mit Zimmernummern an den Toiletten- / Duschtüren).	
Anstatt Heißlufttrockengeräte müssen Handtuchspender verwendet werden.	<input type="radio"/>

Es muss ein Aushang der Reinigungszyklen mit täglicher Unterschrift der Reinigungskraft erfolgen.	<input type="radio"/>
Jedes zweite Urinal muss gesperrt werden, damit der Sicherheitsabstand eingehalten werden kann.	<input type="radio"/>
Hinweise zum „richtigen“ Händewaschen und Desinfizieren müssen gut sichtbar angebracht werden (siehe: https://www.jugendherberge.de/wissensmanagement/exklusivangebote/krisenbewaeltigung/).	<input type="radio"/>

11. Personenaufzüge

Personenaufzüge dürfen gleichzeitig maximal mit einer Person oder mit mehreren Personen des gleichen Haushalts gefahren werden.	<input type="radio"/>
An den Eingängen der Fahrstühle auf allen Stockwerken müssen die entsprechenden Verhaltensregeln in Bezug auf das Fahren mit dem Aufzug gut sichtbar angebracht werden (siehe: https://www.jugendherberge.de/wissensmanagement/exklusivangebote/krisenbewaeltigung/).	<input type="radio"/>

12. Veranstaltungsräume

Sollten Veranstaltungsräume angeboten werden, so müssen die Kapazitäten dieser unter der 1,5 Meter-Abstandsregelung neu berechnet und ggf. ausgewiesen werden (Homepage etc.). Pro Teilnehmer werden ca. 2,25 qm benötigt.	<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"/>
Im Eingangsbereich der Veranstaltungsräume müssen den Teilnehmern Desinfektionsspender zur Verfügung gestellt werden (ggf. kostenpflichtig).	<input type="radio"/>
Veranstaltungsteilnehmern müssen Mund-Nase-Bedeckungen und Einmalhandschuhe angeboten (ggf. kostenpflichtig) werden.	<input type="radio"/>

13. Kommunikation ggü. dem Gast

In der Jugendherberge müssen Gäste den Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft finden. Ggf. verwenden die Reinigungskräfte kleine Zettel, die die Reinigung kennzeichnen (z. B. „Hier wurde gereinigt!“).	<input type="radio"/>
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"/>

14. 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.

15. Quellen

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.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.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&identifier=%2F604535&elD=sixomc_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440

<https://www.116117.de/de/coronavirus.php>