



Hygiene- und Verhaltenskonzept der AWP Berlin

Stand 15.06.2020 / Fassung 01-HYG20

Verfasserin und Verantwortliche: Sophia Aliffi / AWP Berlin

www.awp-berlin.de

Inhalt

1. Hygiene in Seminarräumen, Aufenthaltsräumen und Fluren

- 1.1 Lufthygiene in Seminarräumen
- 1.2 Reinigung der Flächen, Gegenstände und Klinken
- 1.3 Umgang mit Seminarmaterialien
- 1.4 Tragen eines Mund- und Nasenschutzes
- 1.5 Zusatzanforderungen

2. Hygiene in Sanitärbereichen

- 2.1 Ausstattung der Sanitäreinrichtungen
- 2.2 Flächenreinigung der Sanitäreinrichtungen

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

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 mehrere Minuten vorzunehmen. Wahlweise kann die Seminartür während des Seminars offengelassen werden.

1.2. 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.

1.3. Umgang mit Seminarmaterialien

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

1.4 Tragen eines Mund- und Nasenschutzes

Beim Betreten und Verlassen unserer Räumlichkeiten, beim Anstehen an der Kaffeebar oder den Toiletten sowie wenn der Mindestabstand von 1,5 Metern nicht eingehalten werden kann, ist ein entsprechender Mund- und Nasenschutz zu tragen. Berührungen, z. B. das Begrüßen anderer Teilnehmer ist zu unterlassen. Während des Seminars obliegt es dem Teilnehmer, einen Mund- und Nasenschutz zu tragen. Diese Regelung gilt für alle Berufs- und Personengruppen.

1.5 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 weiterzuerbreiten 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 wegrehen
- Niesen oder husten am besten in ein Einwegtaschentuch. Einmalverwendung und Entsorgung in einem Mülleimer
- Und immer gilt: Nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten gründlich die Hände waschen 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 Sanitäranlagen

In Sanitärbereichen dürfen sich maximal 2 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 Hygieneeimern mit Beutel ausgestattet, werden täglich entleert und regelmäßig von innen und außen gereinigt.

2.2. Flächenreinigung der Sanitäranlagen

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 angehalten den notwendigen Abstand einzuhalten sowie die Begrenzung der Personenzahl in Lounge, Theke, Toiletten sowie Eingangsbereich zu beachten. 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. Jeder Teilnehmer findet neben Schreibmaterialien eine geschlossene Flasche Wasser mit einem frischen Glas vor.

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 in die Hand, 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 2 Servicekräfte zur Verfügung stehen, einer ist vorrangig für den Service (Kaffeeausgabe etc.) zuständig, der andere hingegen ist Hygienebeauftragter. 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
- 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 Sanitäreinrichtungen (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. Des Weiteren ist das Hygiene- und Verhaltenskonzept für jeden frei zugänglich.

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)

6. Begrenzung der Personenzahl

Die **Personenanzahl** pro Fläche ist zu begrenzen. Es gilt zu jeder Zeit die bestehenden **Abstandsregeln von 1,50 m und Hygienemaßnahmen** zum Schutz vor dem Coronavirus einzuhalten.

Maximale Personenanzahl

in der Lounge : 7 Personen (Servicekräfte nicht inkludiert)
an der Theke : max. 3 Personen
in den Toiletten : 2 Personen
im Eingangsbereich : 3 Personen

Die AWP Berlin hat in den gesamten Räumlichkeiten entsprechende sichtbare Plakate ausgehängt. Diese sind verpflichtend zu beachten.

Sonstiges zu „01-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 (01-HYG20) wurde mit dieser Fassung zum 15.06.2020 rechtskräftig. Es handelt sich hierbei um die 1. Fassung. Änderungen werden mit „Fassung 2“ 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 15.06.2020 erstellt.
Verantwortliche: Sophia Aliffi / AWP Berlin
Fassung: 01-HYG20*

Berlin, den
