



**Hygienekonzept für die Durchführung von
Veranstaltungen & Produktionen
in den Reinbeckhallen, Berlin**

31.3.2021

Inhaltsverzeichnis

1	<u>VORWORT.....</u>	<u>4</u>
	<u>ZWEITE SARS-COV-2-INFektionSSCHUTZ-.....</u>	<u>5</u>
2	<u>ORGANIGRAMM</u>	<u>6</u>
3	<u>GESETZLICHE GRUNDLAGEN</u>	<u>7</u>
	<u>DERZEIT GILT IN BERLIN DIE ZWEITE SARS-COV-2-INFektionSSCHUTZ-.....</u>	<u>7</u>
	<u>MAßNAHMENVERORDNUNG VOM 31. MÄRZ 2021.</u>	<u>7</u>
3.1	<u>GRUNDSÄTZLICHE PFLICHTEN, SCHUTZ- UND HYGIENEREGELN</u>	<u>7</u>
	<u>FÜR ALLE BETRIEBE, EINRICHTUNGEN UND ANGEBOTE GELTEN DIE</u>	<u>7</u>
	<u>GRUNDSÄTZLICHEN PFLICHTEN NACH ZWEITE SARS-COV-2-INFektionSSCHUTZ-.....</u>	<u>7</u>
4	<u>ZERTIFIKATE HYGIENEBEAUFTRAGTE.....</u>	<u>9</u>
6	<u>MITWIRKUNG</u>	<u>10</u>
7	<u>MÄNNLICHE FORM.....</u>	<u>10</u>
8	<u>ÄNDERUNGSVERLAUF</u>	<u>10</u>
9	<u>EINDÄMMUNG CORONAVIRUS SARS-COV-2.....</u>	<u>11</u>
9.1	<u>RISIKOBEWERTUNG DURCH DAS RKI</u>	<u>11</u>
9.2	<u>ÜBERTRAGUNG</u>	<u>11</u>
10	<u>GENERELLES HYGIENEPROZEDERE FÜR DIE PRODUKTION</u>	<u>12</u>
11	<u>KONTROLLEN</u>	<u>13</u>
12	<u>RÜCKVERFOLGUNG</u>	<u>13</u>
13	<u>CATERING.....</u>	<u>13</u>

13.1 CREWCATERING	14
14 SCHILDER	15
15 MELDEPFLICHT- MELDUNG VERDACHTSFÄLLE	15
16 KRANKHEITSSYMPTOME SARS-COV-2	16
16.1 VERDACHTSFÄLLE	16
17 AN-/ABREISE	17
18 EINTRITTSKONTROLLE	18
19 GARDEROBE	18
20 SICHERHEITSPERSONAL	19
21 ZUTRITT WC	19
22 REGELMÄßIGES LÜFTEN	19
23 AUSLASS SITUATION	20
24 MISCHEN VON GRUPPEN	20
ANHÄNGE	21
PRODUKTINFORMATION REINIGUNGSMITTEL LYSOFORMIN SPEZIAL	21
HINWEISSCHILDER	23

1 Vorwort

Der Berliner Senat gibt in seiner rechtsverbindlichen SARS-CoV-2-Infektionsschutzverordnung den Rahmen vor, in dem Veranstaltungen im MICE-Sektor sowie in den Bereichen Kultur-, Sport- und Freizeitveranstaltungen während der Pandemie in Berlin möglich sind.

Das Hygienekonzept der Reinbeckhallen im Folgenden RBH genannt folgt dem Hygienerahmenkonzept von visitBerlin Convention Partner e.V. als Interessenvertretung des Berliner MICE-Sektors sowie dem Berlin Convention Office von visitBerlin.

Das Hygienerahmenkonzept wurde entsprechend mit der Berliner Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe sowie der Senatsverwaltung für Gesundheit, Pflege und Gleichstellung abgestimmt und ist damit als solches offiziell anerkannt.

Die Berliner Veranstaltungsbranche trägt Verantwortung für die Besucher*innen von Veranstaltungen und ihre Beschäftigten. Die Verantwortlichen stellen die Einhaltung der in dem Schutz- und Hygienekonzept festgelegten Schutzmaßnahmen sicher. Gemeinsam mit Expert*innen für Veranstaltungssicherheit, Arbeitsschutz und Vertreter*innen von Agenturen, Versammlungsstätten, Technik- und Cateringangebietern sowie Veranstaltern wurde deshalb dieser Standard entwickelt, unter dessen Einhaltung Veranstaltungen im Kontext von COVID-19 sicher durchführbar sind.

Das vorliegende Hygienerahmenkonzept gilt nur für die Dauer der Gültigkeit der aktuellen SARS-CoV-2-Infektionsschutzverordnung.

Das vorliegende Hygienekonzept bezieht sich auf das Projekt _____, das am _____ durchgeführt wird.

Für die Durchsetzung der Hygieneregeln sorgt an oben genanntem Produktionstag die/der Hygienebeauftragte/r: _____.

Zur Anwesenheitsdokumentation sind alle erforderlichen Kontaktdaten sämtlicher an der Produktion beteiligter Mitarbeiter, _____ in einer geschützten Liste aufgeführt (Datenschutz, Liste wird vier Wochen aufbewahrt, dann vernichtet) und können jederzeit dem Gesundheitsamt übergeben werden.

Die Liste wird von _____ zu allen Zeiten sicher und für Dritte unzugänglich verwahrt und muss folgende Angaben enthalten:

1. Vor- und Familienname,
2. Telefonnummer,
3. Bezirk oder Gemeinde des Wohnortes oder des Ortes des ständigen Aufenthaltes
4. vollständige Anschrift oder E-Mail-Adresse,
5. Anwesenheitszeit

Zweite SARS-CoV-2-Infektionsschutz-

Maßnahmenverordnung vom 31. März 2021

Mit unserem Hygienekonzept legen wir alle erforderlichen Maßnahmen fest, um präventiv und prophylaktisch die Ausbreitung von Krankheitserregern einzudämmen.

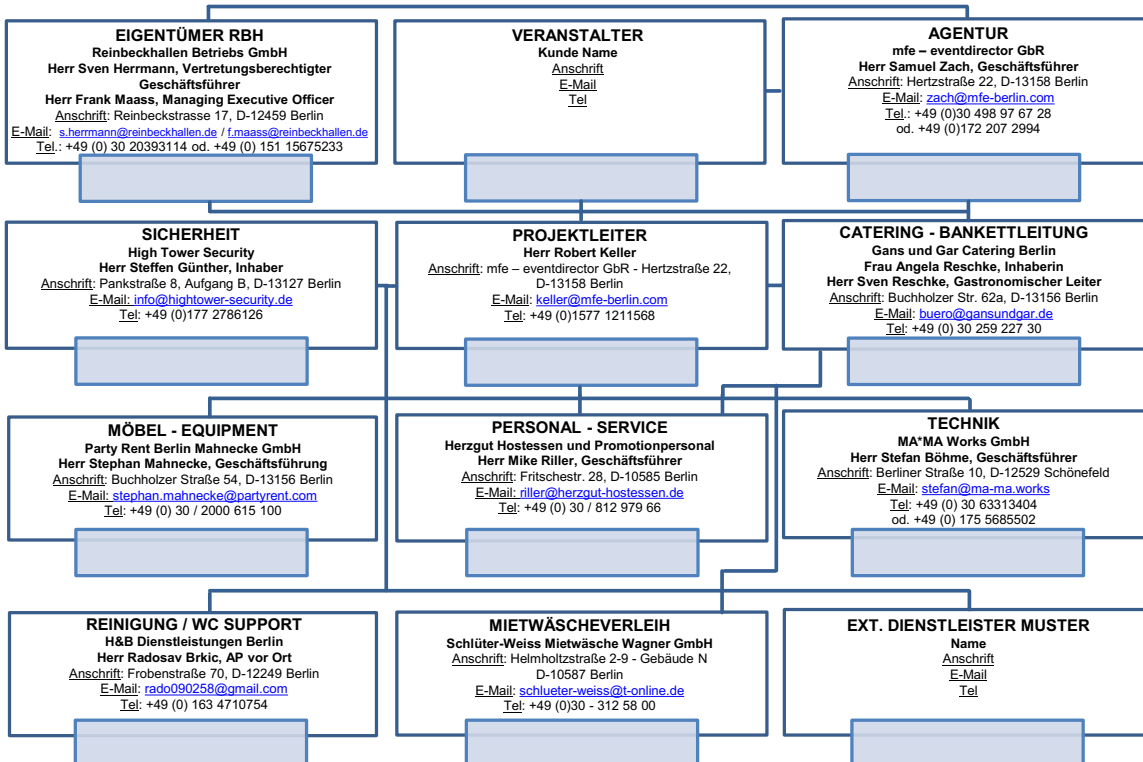
Bei Veranstaltungen in den RBH arbeiten wir in der Regel mit festen Dienstleistungspartnern. Sollte ein feststehendes Gewerk oder fester Partner durch Dritte ersetzt werden, gilt für diese Gewerke das aktuelle Hygienekonzept und wird per Unterschrift anerkannt. **Siehe Organigramm.**

Spezifische Anforderungen an Veranstaltungen, aktualisierte Gesetzesvorgaben u.Ä. können Anpassungen im Hygienekonzept jederzeit nötig machen. Gültig ist immer die aktuelle Fassung.

2 Organigramm

Veranstaltungsname:
Datum:
Zeitraum:
Gäste Anzahl:

REINBECKHALLEN (RBH) ORGANIGRAMM



3 Gesetzliche Grundlagen

Wir halten uns an die Weisungen aus der SARS-CoV-2-Infektionsschutzmaßnahmenverordnung Berlin, die geltenden Beschlüsse und Verordnungen des Senats von Berlin und den aktuellen Empfehlungen des Robert Koch Instituts Berlin (RKI).

Derzeit gilt in Berlin die Zweite SARS-CoV-2-Infektionsschutz-Maßnahmenverordnung vom 31. März 2021.

Wir leiten daraus für Produktionsveranstaltungen in den RBH analog unsere Hygiene Maßnahmen ab. Wir verfolgen kontinuierlich die Weiterentwicklungen der **SARS-CoV-2-Infektionsschutzmaßnahmenverordnung** und passen gegebenenfalls unsere getroffenen Maßnahmen an die neuen Situationen an.

Hierzu die aktuelle Einschätzung des RKI. Das Robert Koch-Institut schätzt die Gefährdung für die Gesundheit der Bevölkerung in Deutschland weiterhin als hoch ein, für Risikogruppen als sehr hoch. Virusvarianten werden als gefährlich eingestuft.

Alle Hygienemaßnahmen sind konsequent umzusetzen:

https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/DESH/Bericht_VOC_2021-03-24.pdf?blob=publicationFile

3.1 Grundsätzliche Pflichten, Schutz- und Hygieneregeln

Für alle Betriebe, Einrichtungen und Angebote gelten die grundsätzlichen Pflichten nach Zweite SARS-CoV-2-Infektionsschutz-Maßnahmenverordnung vom 31. März 2021.

Die Gesundheit unserer Kunden, Gäste und unserer Mitarbeiter hat oberste Priorität. Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig getestet und arbeiten auch nur mit einem tagesaktuellen negativen Test.

Darüber hinaus orientieren wir uns an:

- den einschlägigen und aktuellen Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts zum Infektionsschutz,
- arbeitsschutzrechtlichen Vorgaben,
- Vorgaben der zuständigen Berufsgenossenschaften,
- die Mindestabstandsregelung von 1,5 Metern zu anderen Personen, die ausdrückliche Pflicht zum Tragen von FFP-2-Masken
- ein verstärktes Reinigungs- und Desinfektionsregime mit Putzmittel **Wirkbereich A & B**. Wir verwenden Reinigungsmittel Lysoformin spezial (siehe Produktbeschreibung im Anhang, wird vom RKI empfohlen)
- eine ausreichende Belüftung des Innenraums über die Dachfenster und Tore.

Quellen:

https://www.berlin.de/corona/massnahmen/orientierungshilfe-fuer-gewerbe/#headline_1_0

https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/infekt_node.html

4 Zertifikate Hygienebeauftragte

Frau Michaela Freier

hat vom 08. bis 09. Juni 2020 mit Erfolg an der Unterweisung

**Hygienebeauftragte/r (AVB)
für Kunst, Kultur, Veranstaltungen, Ausstellungen und Messen**

in Berlin teilgenommen und die abschließende Prüfung bestanden.

Ihr wurden hierbei theoretische und praktische Kenntnisse vermittelt über:

- Gesetzliche Grundlagen (IfSG, ArbSchG, BioStoffV, TRBA 250)
- Verantwortliche für Infektionsschutz und zuständige Behörden
- Grundbegriffe des Infektionsschutzes und der Hygiene
- Grundlagen der Mikrobiologie, Krankheitserreger und Krankheiten
- Basishygiene, Hygienemanagement und Hygieneplan
- Sondermaßnahmen bei Auftreten bestimmter Krankheiten
- Hygienekonzepte unter Berücksichtigung der besonderen Anforderungen bei Veranstaltungen und Versammlungen.

Die Inhaberin dieser Bescheinigung kann Betreiber von Versammlungs- und Veranstaltungsstätten sowie Veranstalter zu Maßnahmen des Infektionsschutzes bei Veranstaltungen beraten und bei der Erstellung von Hygienekonzepten und Hygieneplänen unterstützen.

Die Tätigkeit als Hygienebeauftragte/r in Pflege und Gesundheitswesen, in der Lebensmittel- oder Pharmaindustrie sowie in Gemeinschaftsunterkünften ist ausdrücklich ausgeschlossen. Für den Umgang mit Lebensmitteln ist weiterhin eine Belehrung nach IfSG § 43 erforderlich.

Der Erhalt der Fachkunde setzt voraus, dass der Inhaber / die Inhaberin dieses Zertifikates an regelmäßigen Weiterbildungen teilnimmt und Zugang zu allen einschlägigen Normen und Informationsquellen hat.

Berlin, 10. Juni 2020



Olaf Jastrob
Dozent der A.V.B.-Akademie
Freier Sachverständiger für Veranstaltungs- und Besuchersicherheit
Fachplaner und Leiter Besuchersicherheit (TH Köln)
Fachkraft für Arbeitssicherheit (VBG, BGN)

www.AVB-Akademie.de

Anerkannter Bildungsanbieter zur
Abrechnung von Bildungsprämien



Das Seminar wurde durchgeführt von:

A.V.B.-Akademie Ltd. & Co. KG
Akademie für Arbeitssicherheit,
Veranstaltungssicherheit und
Besuchersicherheit
Blumenstraße 31
52511 Geilenkirchen
Germany / Deutschland
HRA 9231 Aachen

5 Anerkennung Hygieneplan durch den Kunden

Die Voraussetzung für die Erlaubnis der zuvor genannten Produktion erfordert **die Einhaltung der geltenden Abstands- und Hygienevorschriften**. In unseren Hygienekonzept beschreiben wir ausführlich alle erforderlichen Maßnahmen.

Mit der Umsetzung des Hygienekonzepts arbeiten wir präventiv und prophylaktisch, um die mögliche Ausbreitung von Krankheitserregern im Verlauf der o.g. Veranstaltung einzudämmen.

Der Veranstalter/ Kunde erkennt mit Unterschrift die Ausarbeitung unseres Hygieneplans an. (siehe Organigramm)

6 Mitwirkung

An der Erstellung des Hygienekonzepts hat mitgewirkt:

- Michaela Freier, Geschäftsführerin mfe eventdirector, Reinbeckstr. 11, 12459 Berlin (Zertifikat)
- Robert Keller, Projektleiter mfe eventdirector, Reinbeckstr. 11, 12459 Berlin

7 Männliche Form

Im Hygienekonzept wird grundsätzlich die männliche Form verwendet. Ziel ist es, dadurch die Lesbarkeit zu erleichtern. Mit der männlichen Form sind jedoch alle Geschlechter in gleicher Weise angesprochen.

8 Änderungsverlauf

Änderungen werden dokumentiert und mit der Versionsnummer gekennzeichnet. Aktuelles Dokument: **RBH_Hygiene Konzept_210331**

9 Eindämmung Coronavirus SARS-CoV-2

9.1 Risikobewertung durch das RKI

Es handelt sich weltweit und in Deutschland um eine sehr dynamische und ernst zu nehmende Situation. Die Anzahl der neu übermittelten Fälle sind nach wie vor hoch. Täglich gibt es neue Risikogebiete. Zentral in der Bekämpfung der Corona-Pandemie ist das Unterbrechen der Infektionsketten. Die Einhaltung der Hygieneregeln (AHA & L) ist deshalb sehr wichtig.

9.2 Übertragung

Die Übertragungsweg ist wie folgt durch das RKI beschrieben:

- Tröpfcheninfektion durch Niesen, Husten, sehr lautes Sprechen, Singen in Innenräumen u.ä.
- Übertragung über Schleimhäute vorwiegend Nasen-, Augen, Mund-Schleimhäute
- Aerosolkonzentration in der Luft kann stark konzentriert sein in engen, ungelüfteten Räumen
- Zu enges Zusammenstehen, Umarmen, Trinken aus dem gleichen Glas/Flasche begünstigen eine Übertragung und müssen unterlassen werden

Deshalb gilt:

- Personen mit einem höheren Risiko (www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Risikogruppen.html) für einen schweren COVID-19-Krankheitsverlauf (Erkrankungen des Atmungssystems), wird empfohlen, nicht an der Veranstaltung teilzunehmen.
- Nur Personen mit einem tagesaktuellen, negativen Testergebnis können an der Produktion teilnehmen oder mitarbeiten.
- **Wo möglich arbeiten wir mit dem kontaktlosen Guestmanagementsystem von FastLane.**
- Abstandsregel, mindestens 1,5 m Abstand zur nächsten Person, die nicht aus der eigenen Hausgemeinschaft stammt
- Generelles Tragen einer FFP2 o.ä. Maske

- Einweg Prinzip: Ein- und Ausgänge deutlich kennzeichnen und voneinander trennen
- Keine Kreuzungspunkte erzeugen
- Husten, Niesen in Ellenbeuge
- Nicht umarmen, keine Hände schütteln
- Konsequente Umsetzung der Handhygiene, nicht ins Gesicht fassen
- Räume gut lüften

10 Generelles Hygieneprozedere für die Produktion

- Der Veranstalter und in der Folge alle Gewerke informieren vorab die Besucher*innen und die jeweiligen Beschäftigten schriftlich und spezifisch über alle getroffenen/relevanten Schutzmaßnahmen, die von allen Beteiligten während der Aufbau-, der Durchführungs- und der Abbauphase der Veranstaltung eingehalten werden müssen. Das Prozedere wird von allen Produktions-Mitgliedern jeden Tag durchlaufen.
- Die unterzeichnenden Personen im Organigramm kontrollieren die Einhaltung der Hygieneregeln und sind verantwortlich für die Umsetzung.

Generell gilt:

Betreten der RBH mit FFP-2-Maske

Lieferanten melden sich zuvor bei:

Robert Keller Tel: 0175-4790859

- Kontrolle Testergebnis oder Testung
- Händewaschen & Desinfizieren auf RBH Toilette
- Ablegen privater Sachen in zugewiesenem Raum
- Dauerhafte Verwendung von FFP2 Maske
- Es werden bei einigen Tätigkeiten Arbeitshandschuhe getragen. Dies sind keine Einmalhandschuhe

- Regelmäßiges Händewaschen, mindestens 1 x pro Stunde und nach Verschmutzung
- Kein Händeschütteln, Umarmen
- Generell gilt nicht ins Gesicht fassen
- Generell werden die Pausen versetzt gemacht. Die Einteilung erfolgt über die zuständige Teamleitung
- viel und häufig lüften, wenn möglich Durchzug
- Krankheitssymptome müssen umgehend Robert Keller, Projektleitung mfe eventdirector, Nummer siehe oben, gemeldet werden
- Generell keine Vermischung von Gruppen auf dem ganzen Gelände der RBH

11 Kontrollen

Alle Kontrollen werden von den im Organigramm unterzeichnenden Personen, im Rahmen der Produktion durchgeführt.

12 Rückverfolgung

Um eine Rückverfolgung möglicher Infektionsketten zu ermöglichen wird eine elektronische Registrierung aller beteiligten Gewerke und Dienstleister bzw. deren Beschäftigten durchgeführt. Alle relevanten privaten Kontaktdaten werden erfasst/dokumentiert und sind im Nachgang bei begründetem Bedarf (unter Einhaltung des Datenschutzes) ausschließlich den Gesundheitsbehörden zur Verfügung zu stellen.

13 Catering

Das Catering wird über das Cateringunternehmen Gans & Gar gestellt. Sämtlicher F&B Betrieb ist bei MICE-Veranstaltungen ab 23:00 Uhr einzustellen. Übermäßiger Alkoholkonsum sollte unterbunden werden. Er kann dazu führen, dass die Abstandsregeln nicht mehr eingehalten werden. Offensichtlich Angetrunkene sollten ermahnt und ggf. des Hauses verwiesen werden.

Selbstbedienungsbuffets sind zulässig, wenn gewährleistet ist, dass Besucher*innen den Mindestabstand zueinander einhalten oder eine FFSP2

tragen, solange sie sich nicht am Tisch aufhalten. Gruppenbildung bei der Anbietung von Speisen und Getränken ist zu vermeiden. Darüber hinaus sind die geltenden Abstandsregeln einzuhalten (Markierungen am Boden vorsehen).

Es sind dezentrale Ausgabestellen einzuplanen, um einer zu hohen Personendichte an einem Ort entgegenzuwirken (die max. zeitgleiche Personenzahl im Cateringbereich ist im Vorfeld festzulegen). Alternativ werden die Speisen und Getränke auf den Stühlen/Tischen im Veranstaltungsbereich vollverpackt bereitgestellt oder über spezifische Servierformen (bspw. Bauchladen) angeboten.

Spülvorgänge für gebrauchte Gläser, Besteck und Geschirr sollten möglichst maschinell mit Temperaturen von 60 Grad Celsius durchgeführt werden. Bei niedrigeren Temperaturen sind entsprechend wirksame Tenside/Spülmittel zu verwenden. Eine sorgfältige Reinigung unter Nutzung der „Zwei-Becken-Methode“ (bei Verwendung von Handschuhen) kann den Anforderungen genügen. Beim Transport und der Lagerung wird eine Kontamination durch geeignete Verpackung ausgeschlossen.

Alle Beschäftigten im Bereich Catering müssen regelmäßig in allen nötigen zusätzlichen Hygienemaßnahmen unterwiesen werden. Das regelmäßige Händewaschen und -desinfizieren muss eingeplant und koordiniert werden.

13.1Crewcatering

Das Catering findet über das Cateringunternehmen Gans & Gar statt. Dieser hält sich an die aktuellen Vorschriften und Maßnahmen (Unterschrift siehe Organigramm). Es gibt keine offenen Lebensmittel (z.B. Obstschalen, Snacks o.Ä.). Alle Mahlzeiten werden in abgepackten Paketen angeboten. Die Essenspausen werden so eingeteilt, dass die Mindestabstände während der Mahlzeiten eingehalten werden können. Es wird darauf geachtet, ausreichend Mobiliar zur Verfügung zu stellen.

Oder: Das Crew-Catering aller Gewerke ist je nach vorhandenen/vorgesehenen Flächen bedarfsweise gestaffelt zu planen.

14 Schilder

Schilder im Format DIN A1 mit den aktuellen Verhaltensregeln werden gut sichtbar aufgehängt. Auf der Toilette befindet sich jeweils eine Anleitung zur richtigen Handhygiene.

15 Meldepflicht- Meldung Verdachtsfälle

Kommt es zu einem Corona Verdachts Fall, muss die Meldung unverzüglich erfolgen und dem zuständigen Gesundheitsamt spätestens innerhalb von 24 Stunden vorliegen.

Laut der Berliner Infektionsschutzmaßnahmenverordnung gilt:

§ 5 Anwesenheitsdokumentation

(2) Die Anwesenheitsdokumentation darf ausschließlich zum Vollzug infektionsrechtlicher Vorschriften, insbesondere zur Kontaktnachverfolgung genutzt werden und muss die folgenden Angaben enthalten:

1. Vor- und Familienname,
2. Telefonnummer,
3. Bezirk oder Gemeinde des Wohnortes oder des Ortes des ständigen Aufenthaltes
4. vollständige Anschrift oder E-Mail-Adresse,
5. Anwesenheitszeit und
6. Platz- oder Tischnummer, sofern vorhanden

Die Anwesenheitsdokumentationen sind für die Dauer von vier Wochen nach Ende der Veranstaltung oder Inanspruchnahme einer Dienstleistung, geschützt vor Einsichtnahme durch Dritte, aufzubewahren oder zu speichern und der zuständigen Behörde auf Verlangen auszuhändigen, sollte festgestellt werden, dass eine Person zum Zeitpunkt der Veranstaltung, des Besuchs oder der Inanspruchnahme der Dienstleistung Ansteckungsverdächtige oder Ansteckungsverdächtiger im Sinne der Infektionsschutzmaßnahmenverordnung war. Nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist ist die Anwesenheitsdokumentation zu löschen oder zu vernichten.

Die Meldung muss **unverzüglich erfolgen und dem zuständigen Gesundheitsamt spätestens innerhalb von 24 Stunden vorliegen**. Dabei müssen auch Name, Adresse und Kontaktdaten der betroffenen Person dem Gesundheitsamt gemeldet werden, damit das Gesundheitsamt die Person kontaktieren kann und die notwendigen Maßnahmen (z.B. Isolierung des Patienten, Ermittlung von Kontaktpersonen) einleiten kann.

Sollte es dazu kommen, dass ein Krankheitsfall bei den Behörden gemeldet werden muss, übernimmt dies Frank Maass, Geschäftsführer RBH.

Gesundheitsamt Treptow-Köpenick

Hans-Schmidt-Str. 16,
12489 Berlin

Tel: +49 90297 4768
Fax: +4990297 4751

gesundheitsamt@ba-tk.berlin.de

16 Krankheitssymptome SARS-CoV-2

- Kopfschmerzen
- Hals-Gliederschmerzen
- Trockener Husten
- Fieber
- Plötzlicher Geruchs- und Geschmacksverlust

16.1 Verdachtsfälle

Bei einem Verdacht oder einer Bestätigung eines Sars-Cov-2 Falls ist die entsprechende Person umgehend zu isolieren. Hierfür empfiehlt es sich, sicher zu gehen, dass die Person einen medizinischen Mund-Nasenschutz trägt und zwingend keinen weiteren Kontakt mit Mitarbeitern/Gästen hat.

Im Falle des Gastes ist der Veranstalter zu informieren. Im Falle eines Mitarbeiters sind die Vorgesetzten des Dienstleisters zu informieren und organisieren einen entsprechenden Transport per Taxi. Die Hände des Gastes oder Mitarbeiters werden gründlich desinfiziert.

Der Gast/Mitarbeiter fährt umgehend nach Hause. Ist der Gast/ Mitarbeiter in einem Hotel untergebracht, wird der Veranstalter das Hotel informieren, damit dort entsprechende Schutzvorkehrungen getroffen werden können. Der gesamte Vorgang wird vom Projektleiter (Robert Keller, siehe oben) protokolliert.

Die betroffene Person begibt sich eigenverantwortlich in Selbstisolation. Sie ist auch aufgefordert, sich selbstständig beim zuständigen Gesundheitsamt zu melden.

Die Gefahr einer SARS-CoV-2-Infektion im Zusammenhang mit dem Besuch der Veranstaltung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Daher ist die Haftung von mfe eventdirector für eine Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit eines Besuchers, die sich trotz Umsetzung des Hygienekonzepts durch eine SARS-CoV-2-Infektion im Zusammenhang mit der Veranstaltung ergeben, ausgeschlossen, dies gilt nicht bei Schäden, die durch vorsätzliches oder fahrlässiges Handeln oder Unterlassen entstehen.

17 An-/Abreise

- Es sind aktuell gültige Einreisebeschränkungen für Personen aus Risikogebieten zu berücksichtigen.
- Empfohlener Anreisemodus ist aktuell der Individualverkehr – der Veranstalter verzichtet auf die Förderung von Gruppenanreisen und verweist im Vorfeld der Veranstaltung auf die geltenden Reisebestimmungen (Bahnverkehr, Flugverkehr, ÖPNV).
- Taxi-Vereinigungen sollten über die Veranstaltung und das entsprechend zu erwartenden Fahrgastaufkommen im Vorfeld informiert werden.

- Bei Shuttlebussen sind maximale Kapazitäten (Hygienekonzepte der Transportgesellschaften) und die geltenden Abstandsregeln einzuhalten.
- Generell ist eine größtmögliche Entzerrung der anreisenden Besucher*innen zu planen - sofern möglich unter Einrichtung von Wartebereichen vor dem Veranstaltungsort, in denen mittels Bodenmarkierungen, und/oder Kordeln, Flatterbändern etc. für die Einhaltung der geltenden Abstandsregeln Sorge getragen wird.

18 Eintrittskontrolle

Einladungen/Teilnahme-Bestätigungen sollten nach Möglichkeit digital/elektronisch erfolgen, um den kontaktlosen Zugang zur Veranstaltung (mittels personalisierter Tickets/Ausweise mit QR-Codes/Barcodes/RFID) zu ermöglichen.

Der Eintritt der Mitarbeiter und Gäste in die RBH erfolgt koordiniert und unter Einhaltung der Abstandsregeln. Wir vermeiden an allen Punkte Warteschlangen und die Ballung von Personen.

Wo möglich arbeiten wir mit dem kontaktlosen Guestmanagementsystem von FastLane, das eine lückenlose und datenschutzkonforme Kontaktverfolgung zulässt. (Siehe Einladungen)

An sämtlichen Ein- und Ausgängen und neuralgischen Stellen des Veranstaltungsortes sind während der gesamten Produktionsdauer Spender mit Desinfektionsmittel gut sichtbar aufgestellt.

19 Garderobe

Garderobenmarken sind im Idealfall kontaktlos auszuhändigen (z.B. digitale Garderobenmarken). Alternativ sind Einweg-Papiernummern zu verwenden. Vom und für das Garderoben- und Akkreditierungspersonal sind Mindestabstände einzuhalten und Schutzausrüstung einzusetzen.

Falls eine Gepäck- und Taschenkontrolle erforderlich ist, sind ausreichend große Flächen mit gesonderten Vereinzelungsanlagen vorzusehen.

Das Leeren der Taschen und Gepäckstücke erfolgt durch die Besucher*innen. Das SOP nimmt eine Sichtkontrolle vor. Die Wiederaufnahme der Gegenstände nach der Kontrolle oder Abgabe zur Verwahrung erfolgt durch den/ die Besucher*in.

20 Sicherheitspersonal

Das SOP überwacht die Einhaltung der geltenden Abstandsregeln im Gästebereich und gewährleistet (ggfs. unter Einsatz von zusätzlichen mobilen Streifen) die Vermeidung von Personenstaus bzw. die Auflösung von Personenansammlungen in Wartebereichen, in den Pausen, vor den Sanitäranlagen sowie in/an den gastronomischen Einrichtungen.

Während der gesamten Dauer der Produktion trägt das SOP dafür Sorge, dass keine unbefugten Personen das Produktionsgelände betreten.

21 Zutritt WC

Der Zugang zu Sanitäranlagen muss durch Personal und/oder Einrichtungen (z.B. Bodenmarkierungen, Absperrbänder) derart gesteuert werden, dass der Mindestabstand so weit wie möglich gewährleistet werden kann.

Die Anzahl der WC-Kabinen, Urinale und Waschbecken ist so aufgeteilt, dass der Mindestabstand gewährleistet werden kann. Es dürfen sich immer 3 Personen gleichzeitig in der jeweiligen (Männer/ Frauen) Toilettenanlage aufhalten.

Generell gilt eine kurze Verweildauer. Die Toilettenanlage wird nur mit FFP-2-Maske betreten.

22 Regelmäßiges Lüften

Die RBH hat 12 m lichte Deckenhöhe und verfügt im Dach jeder Halle über Fenster, die elektrisch geöffnet werden können. Lüften ist ein wichtiger Bestandteil des Hygienekonzepts, da der Aerosolgehalt in der Luft

möglichst geringgehalten werden soll. Der Lüftungsintervall darf 1 Stunde nicht überschreiten.

23 Auslass Situation

Auch das Verlassen der RBH erfolgt koordiniert. Die Abstandsregeln sind einzuhalten. Zusätzlich tragen alle Anwesenden eine FFP-2-Maske Maske.

24 Mischen von Gruppen

Die Produktions-Crew achtet darauf, dass sie sich nicht mit den anderen Personen, die sich auf dem Gesamtgelände RBH aufhalten, mischen.

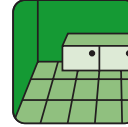
25 Akteure

Den Akteuren der Veranstaltung (Künstler*innen, Moderator*innen, Musiker*innen, Redner*innen, Talkgäste etc.) werden – soweit räumlich möglich – separate und gekennzeichnete Garderobenräume/-flächen zugewiesen.

26 Programmgestaltung

Bei Veranstaltungsablauf und Programmgestaltung ist zu berücksichtigen, dass Nahbegegnungen so weit möglich reduziert werden müssen (Podium, Bühnenkünstler*innen, etc.). Auf Showbühnen und sonstigen Präsentationsbereichen sind Stellpläne und Laufwege etc. so weit wie möglich mit ausreichenden Abständen zu planen.

Produktinformation Reinigungsmittel Lysoformin spezial



FLÄCHEN-
DESINFIZIERUNGSMITTEL

Lysoformin® spezial

Wischdesinfektion und Reinigung von Flächen
und Medizinprodukten

Désinfection et Nettoyage des surfaces et
dispositifs médicaux par essuyage



CE0482

Liste der vom Robert Koch-Institut geprüften und anerkannten Desinfektionsmittel und -verfahren

Stand: 31. Oktober 2017 (17. Ausgabe)

Nachstehend wird die Liste der vom Robert Koch-Institut geprüften und anerkannten Mittel und Verfahren für Desinfektionsmaßnahmen gemäß § 18, Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz IfSG v. 20. Juli 2000, BGBl. I S. 1045–1071, zuletzt geändert durch Art. 1 G v. 17.07.2017, BGBl. S. 2615), veröffentlicht.

Die Liste gibt den derzeitigen Stand abschließend wieder; sie tritt an die Stelle der früheren, zuletzt im Bundesgesundheits-

blatt 2013 veröffentlichten 16. Ausgabe der Liste [1].

Vorbemerkung

Bei der Anwendung der nachstehend aufgeführten Mittel und Verfahren ist deren mikrobiologisches Wirkungsspektrum zu berücksichtigen. Die Wirkungsbereiche sind durch Buchstaben gekennzeichnet; sie bedeuten:

- A zur Abtötung von vegetativen Bakterien einschließlich Mykobakterien sowie von Pilzen einschließlich Pilzsporen geeignet,
- B zur Inaktivierung von Viren geeignet, entspricht der Definition „viruzid“-wirksam gegen behüllte und unbehüllte Viren [2], weitere Wirkungsbereiche zur Virusinaktivierung: „begrenzt viruzid“ – wirksam gegen behüllte Viren, „begrenzt viruzid PLUS“ – wirksam gegen behüllte Viren sowie zusätzlich gegen Adeno-, Noro- und Rotaviren,
- C zur Abtötung von Sporen des Erregers des Milzbrandes geeignet,
- D zur Abtötung von Sporen der Erreger von Gasödem und Wundstarrkrampf geeignet (zur Abtötung dieser Sporen müssen Sterilisationsverfahren unter Berücksichtigung der einschlägigen Normen angewendet werden).

Bezüglich der Wirksamkeit von Desinfektionsmaßnahmen gegen den Erreger der Creutzfeldt-Jakob-Erkrankung einschließlich seiner neuen Variante wird auf

die Verlautbarungen im Bundesgesundheitsblatt [3, 4, 5, 6, 7] verwiesen.

Angaben zu Art und Umfang von Desinfektionsmaßnahmen bei bestimmten Infektionskrankheiten sind in weiteren Veröffentlichungen des Robert Koch-Instituts enthalten [8].

Bei der Anwendung der Desinfektionsmittel und -verfahren ist auch ihre Verträglichkeit mit den zu desinfizierenden Objekten zu beachten.

Mittel und Verfahren

1. Thermische Verfahren

1.1 Verbrennen

Wirkungsbereich: ABC

1.2 Kochen mit Wasser

Desinfektionstemperatur: 100 °C

Einwirkzeit:

mind. 3 min, Wirkungsbereich: AB
 mind. 15 min, Wirkungsbereich: ABC
 zur Durchführung s. [9]

1.3 Dampfdesinfektionsverfahren

Die hier aufgeführten Dampfdesinfektionsverfahren dienen zur Desinfektion von kontaminierten Objekten, die bei Desinfektionstemperaturen bis 105 °C beständig sind. Außerdem muss sichergestellt sein, dass die Luft aus dem Gut verdrängt werden kann. Die Einwirkzeit rechnet von dem Zeitpunkt an, zu dem alle Teile des Gutes gesättigtem Wasserdampf ausgesetzt sind und die Desinfektionstemperatur angenommen haben. Die Desinfektion poröser Güter (z. B. Bettenausstattungen,

Inhaltsübersicht

Vorbemerkung

Mittel und Verfahren

- 1 Thermische Verfahren
 - 1.1 Verbrennen
 - 1.2 Kochen mit Wasser
 - 1.3 Dampfdesinfektionsverfahren
 - 2 Chemische Mittel und Verfahren
 - 2.1 Instrumentendesinfektion
 - 2.2 Flächendesinfektion (Wischdesinfektion), Wäschedesinfektion, Desinfektion von Ausscheidungen
 - 2.3 Hygienische Händedesinfektion
 - 3 Besondere Verfahren
 - 3.1 Wäschedesinfektion in Waschmaschinen
 - 3.2 Instrumentendesinfektion in Reinigungs- und Desinfektionsgeräten
 - 3.3 Raumesinfektion
 - 3.4 Desinfektion von Abfällen
 - 3.5 Sonderverfahren zur Behandlung von HEPA-Filtern in Sicherheitswerkbanken (Klasse 2)
- Anschriften der Hersteller bzw. Lieferfirmen*
Anhang: Desinfektion spezieller Oberflächen

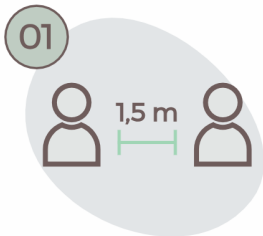
Hygiene- & Reinigungsplan: für Toiletten und Eingangstüren in RBH
 Datum:

WAS	WANN	WOMIT	WIE	WER	REINIGUNG / KONTROLLE DURCHFÜHRT
Reinigung Toiletten inkl. Wände, Boden, WC, Urinal, Toilettenbürste, Handwaschbecken	xx:xx Uhr und bei Verunreinigung <i>(vor Veranstaltungsbeginn)</i>	Reinigungsmittel: LYSOFORMIN SPEZIAL	Innenbereich mit Toilettenbürste (ersetzen bei Bedarf), Außenbereich feucht abwischen	H&B Dienstleistungen Personal	
Reinigung Handkontaktflächen wie Türklinken, Handgriffe und sonstige Flächen (Toilettenbereich und Eingangsbereich)	xx:xx Uhr und bei Verunreinigung <i>(vor Veranstaltungsbeginn)</i>		feucht abwischen	H&B Dienstleistungen Personal	
Desinfektion Türgriffe/ Sichtreinigung (Toilettenbereich und Eingangsbereich)	xx:xx Uhr <i>(während der Veranstaltung)</i>		feucht abwischen	H&B Dienstleistungen Personal	
Desinfektion Türgriffe/ Sichtreinigung (Toilettenbereich und Eingangsbereich)	xx:xx Uhr <i>(während der Veranstaltung)</i>		feucht abwischen	H&B Dienstleistungen Personal	
Desinfektion Türgriffe/ Sichtreinigung (Toilettenbereich und Eingangsbereich)	xx:xx Uhr <i>(während der Veranstaltung)</i>		feucht abwischen	H&B Dienstleistungen Personal	
Desinfektion Türgriffe/ Sichtreinigung (Toilettenbereich und Eingangsbereich)	xx:xx Uhr <i>(während der Veranstaltung)</i>		feucht abwischen	H&B Dienstleistungen Personal	
Gründliche Reinigung der Toilettenanlage	xx:xx Uhr <i>(nach der Veranstaltung)</i>		Innenbereich mit Toilettenbürste (ersetzen bei Bedarf), Außenbereich feucht abwischen	H&B Dienstleistungen Personal	

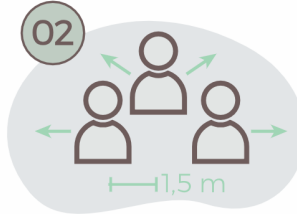


BITTE BEACHTEN SIE DIE REGELN

PLEASE PAY ATTENTION TO THE RULES



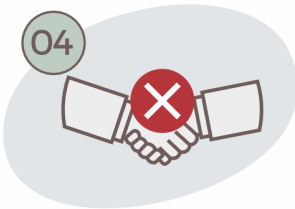
Abstand halten
Keep distance



Als Gruppe mit
Abstand stehen
Maintain distance
as a group



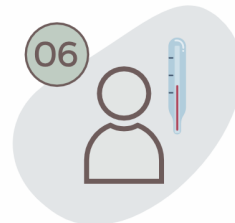
Mund-Nasen-
Schutz tragen
Wear mouth and
nose protection



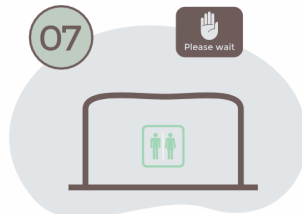
Nicht die Hände
schütteln/umarmen
Do not shake hands
or hug each other



Handhygiene
Hand hygiene



Sich melden, wenn
man sich krank fühlt
Report if you feel sick



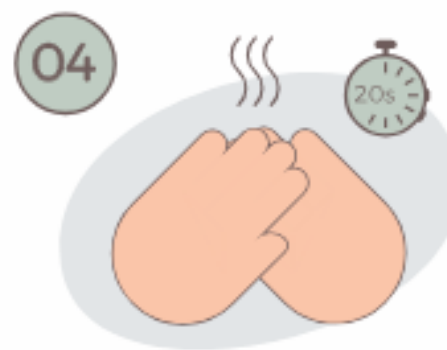
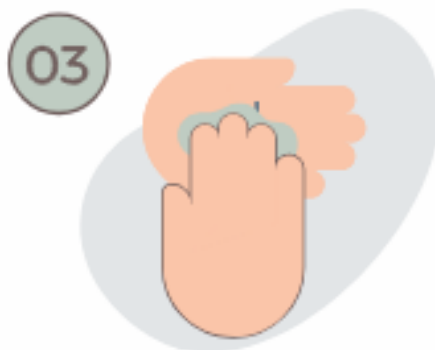
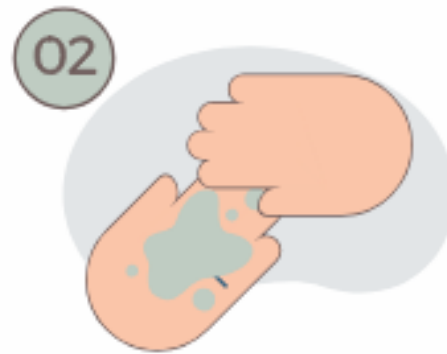
Am Counter warten bis
man zur Toilette gehen kann

Wait at the counter for
the signal to go!

RBH
.berlin

HANDHYGIENE SCHÜTZT IHRE GESUNDHEIT UND DIE VON IHREN MITMENSCHEN.

HAND HYGIENE PROTECTS YOUR HEALTH
AND THAT OF YOUR FELLOW HUMAN BEINGS.



RBH
berlin