

Checkliste zum Hygienekonzept für Veranstaltungen

Allgemeines

- Vorgaben der aktuellen Corona-Kontakt- und Betriebsbeschränkungsverordnung (CoKoBeV) werden erfüllt
 - Mindestabstand von 1,5 Metern (oder geeignete Trennvorrichtung)
 - Erfassung der Teilnehmersdaten zur Nachverfolgung von Infektionsketten (Name, Anschrift und Telefonnummer)
 - gut sichtbare Aushänge zu den erforderlichen Abstands- und Hygienemaßnahmen
- durchgängige Mund-Nasen-Schutz-Pflicht (medizinische Maske)
- Vorabinformation an Teilnehmende mit folgendem Inhalt (Muster beifügen):
 - Allgemeine Hygienehinweise
 - Hinweis zur Mitnahme einer medizinischen Maske
 - Fernbleiben bei Symptomatik (z. B. Fieber, Husten, Geruchs- und Geschmacksverlust)
 - keine Teilnahme für Quarantäne- / Isolierungspflichtige

Steuerung von Ein- / Auslass und der Teilnehmersbewegung

- Ein- und Auslass sind entzerrt (z. B. Einteilung von Zeitfenstern, mehrere Ein- und Ausgänge, etc.)
- Bei Großveranstaltungen ab 1.000 Teilnehmenden: es wird ein Ticketing mit Zeitfenstern angeboten
- Zu- und Abgang erfolgen kontrolliert, gesteuert und mit getrennter Wegeführung
- Laufwege sind vorgegeben (z. B. Einbahnstraßenregelung)
- Warteschlangen und Ansammlungen werden vermieden

Hygienepersonal zur Gewährleistung der Umsetzung der Maßnahmen

- Es wird Personal zur Gewährleistung der Einhaltung des Hygienekonzepts eingesetzt
- ein entsprechendes Einsatzkonzept liegt vor (ins Hygienekonzept einfügen)

Innenraumlufthygiene

- ausreichende Zufuhr von Frischluft wird gewährleistet
 - durch eine Raumluftechnische Anlage (RLT-A)
 - Luftwechselrate pro Stunde: _____
 - Umlufffunktion nicht vorhanden oder außer Betrieb (100% Frischluftzufuhr)
 - hygienische Wartung innerhalb der letzten 3 Jahre
 - durch Fensterlüftung
 - regelmäßige und an Räumlichkeiten und Personenanzahl angepasste Frischluftzufuhr durch Stoß- oder Querlüftung (Empfehlung: Festlegung der Lüftungsfrequenz mittels CO₂-Messgerät; Höchstgrenze CO₂-Konzentration in Innenraumluft: 1.000 ppm; auch bei RLT-A-Einsatz anwendbar)

Desinfektionsmittel

- verwendete Flächen- und Händedesinfektionsmittel sind mindestens begrenzt viruzid und VAH- oder RKI-gelistet (Namen im Hygienekonzept angeben)
- Spender für Händedesinfektionsmittel stehen an allen Ein- und Ausgängen sowie in den WCs zur Verfügung

Sanitäranlagen

- ausreichend Sanitäranlagen zur Vermeidung von Warteschlangen
- regelmäßige Reinigung der Sanitäranlagen
- Steuerung des Andrangs bei vorgesehenen Pausen

Catering und Verpflegung

- Catering oder sonstige Verpflegung wird angeboten
 - Vorgaben der CoKoBeV zur Gastronomie sind erfüllt
 - regelmäßige Reinigung der Verzehrbereiche
 - Verzehr von Lebensmitteln und Getränken nur in eigens vorgesehenen Bereichen (mit Mindestabstand und Steuerung des Zu- und Abgangs) oder am personalisierten Sitzplatz
 - Steuerung des Andrangs bei vorgesehenen Pausen
 - regelmäßige Reinigung der Verzehrbereiche

Kommunikations- und Meldewege zwischen Gesundheitsamt und Veranstalter

- Kommunikationswege für die Anforderung von Teilnehmersdaten oder für Nachfragen festgelegt (Telefon, E-Mail, Erreichbarkeit)
- Vorgehen bei symptomatischen oder krankheitsverdächtigen Teilnehmern festgelegt
- hygienebeauftragte Person vor Ort:

Name, Vorname

Telefonnummer

Hiermit bestätige ich die Richtigkeit der oben gemachten Angaben.

Ort, Datum

Unterschrift Antragsteller/in