



# Hygienekonzept Maßnahmen im Harnack-Haus

aktualisiert am 4.12.2020

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

## Unser/e Ansprechpartner/in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Norbert Domke, Tagungsstättenleiter

Tel. 030-8413 3914 / E-Mail: domke@harnackhaus-berlin.mpg.de

### Das sind die wichtigsten Änderungen gegenüber dem letzten aktualisierten Hygienekonzept in Kurzform:

- Das Restaurant ist gemäß Infektionsschutzverordnung für den öffentlichen Publikumsverkehr bis einschließlich 30.11.2020 zu schließen. Die Kantinennutzung (nur für MPG Mitarbeiter und deren Gäste) und die Bewirtung von Tagungsgästen bleibt erlaubt.
- Die Personenhöchstgrenze in geschlossenen Räumen liegt **bei 50** Personen pro Raum. Gleichzeitig müssen die Abstandsregeln eingehalten werden
- Zwischen Gästen ist immer ein Abstand von 1,50 m einzuhalten; dazu ggf. Tische und Stühle entfernen oder kenntlich machen, dass diese nicht genutzt werden dürfen. Die 6-Personen-Regel ist damit aufgehoben.
- Bis zum Ablauf des 30.11.2020 sind Veranstaltungen im Freien mit mehr als 100 zeitgleich Anwesenden; in geschlossenen Räumen mit mehr als 50 zeitgleich Anwesenden verboten.
- Kaffeepausen und Empfänge können an Stehtischen stattfinden. Es ist grundsätzlich der Mindestanstand von 1,5 Metern einzuhalten. Die 6-Personen Regelung entfällt. Eine Verpflegung ohne Aufenthalt am Tisch ist weiterhin nicht möglich.
- Touristische Übernachtungen sind bis einschließlich 30.11.2020 verboten.
- Der Ausschank von Alkohol (z.B. Selbstbedienung oder durch den Empfang) ist in der Zeit von 23 Uhr bis 6 Uhr des Folgetages verboten.



## **1. Maßnahmen im Betrieb zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 Metern**

- Unterweisung der Mitarbeiter/-innen und Gäste über die Abstandsregeln
- Wegeleitsysteme im Eingangsbereich und im Restaurant; wo möglich, Laufwege als Einbahnstraßen markieren
- Empfang der Gäste an der Tür
- Gästeeinweisung durch das Personal
- Zutritt/Eintritt steuern. „Sie werden platziert“ – Schild im Restaurant aufstellen
- Keine Entgegennahme der Garderobe; Garderobe verbleibt am Platz
- Auch bei schwacher Frequenz alle verfügbaren Flächen und Räume nutzen, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen
- Vermeidung von Warteschlangen durch Vorabreservierung
- Ggf. Ankunftszeit mit den Gästen vereinbaren, um Warteschlangen und gleichzeitiges Erscheinen zu verhindern (z.B. im 15-Minuten-Takt)
- Tische in hochfrequentierten Bereichen (Eingang, Gang zur Toilette) nicht besetzen
- Tische und Stühle, soweit für die Einhaltung der Abstandsregel notwendig, entfernen oder kenntlich machen, dass diese nicht genutzt werden dürfen
- Aushang von Hinweisschildern
- Plexiglaswände oder andere Materialien einsetzen, sofern erforderlich
- Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln
- Abstandsregel im Restaurant – siehe Punkt 7 „im Restaurant“
- Im Fahrstuhl darf sich jeweils nur eine Person aufhalten - Hinweisschild

## **2. Mund-Nasen-Bedeckungen**

- Eine Mund-Nasen-Bedeckung ist von Gästen und Personal im Restaurant zu tragen, soweit sie sich nicht an ihrem Sitzplatz aufhalten.
- Darüber hinaus müssen Gäste auch im Hotelbereich die Mund-Nasen-Bedeckung tragen, es sei denn sie halten sich im Hotelzimmer auf. Für Personal ist das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung im Hotelbereich entsprechend der Verordnung nicht zwingend vorgeschrieben, wird aber auf Rücksicht und zum Schutz unserer Gäste empfohlen, soweit Gästekontakt möglich ist und es keine baulichen Schutzmaßnahmen gibt (z.B. Plexiglasscheiben am Empfang; oberer Rand mind. 2 Meter über dem Boden).



- Grundsätzlich wird jedoch allen Mitarbeiter/-innen eine Mund-Nasen-Bedeckung ausgehändigt, wenn das die Mitarbeiter/-innen wünschen.
- Bereitstellung von geeigneten Mund-Nase-Bedeckungen auch für Gäste zum Selbstkostenpreis (keine verpflichtende Abnahme)
- Für Fremdfirmen gelten dieselben Regelungen bezüglich der Abstände und Masken. Nach Möglichkeit sollten die Schutzmasken von den Fremdfirmen mitgebracht werden.
- In der Generalverwaltung gibt es ein Notfalldepot für Masken. Die Entsorgung der Masken erfolgt über den Restmüll. Die Mülleimer müssen regelmäßig geleert werden.

### 3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- Mitarbeiter/-innen mit entsprechenden Symptomen, werden aufgefordert das Harnack-Haus zu verlassen bzw. zuhause zu bleiben (Schnupfen zusammen mit erhöhter Temperatur, trockener Husten zusammen mit erhöhter Temperatur, Fieber, Müdigkeit, Halsschmerzen, Durchfall, Kopf- und Gliederschmerzen.
- Gästen wird empfohlen, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden.
- Kein Zutritt von Gästen mit Verdachtssymptomen.

### 4. Handhygiene und Flächendesinfektion

- Aushang von Anleitungen zur Handhygiene
- Bereitstellung von Desinfektionsspendern an zentralen Punkten; am Haupteingang, am Lieferanteneingang, im Sanitärbereich
- Unterweisung der Mitarbeiter zur Handhygiene und Schulung der Mitarbeiter zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen
- Bereitstellung von hautschonender Seife
- Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung (keine Handtrockner)
- Hinweis auf Hautpflege
- Bereitstellung von Einweghandschuhen, Handschuhpflicht besteht nicht. Stattdessen wird auf die notwendige Hände-Hygiene verwiesen.
- Zur Vermeidung von Schmierinfektionen werden die Feststellanlagen an den Türen benutzt
- Jede Abteilung desinfiziert die Flächen in ihren Bereichen selbstständig, insbesondere die Türklinken, Bedienelemente wie Fahrstuhl tastatur, I-PADs, Kaffeemaschine, Kassenoberfläche und EC-Geräte



## 5. Reservierung durch den Gast/ Erhebung von Kontaktdaten

- Gäste sollten vorab reservieren, um Kapazitätsgrenzen kontrollieren zu können und Überbuchungen zu verhindern.
- Eine Direktannahme von Gästen ohne Voranmeldung ist nur zulässig, wenn bei Warteschlangen die Abstandsregel eingehalten werden kann.
- Gem. § 3 müssen zur Kontaktnachverfolgung Gästedaten von allen Gästen (bis auf Babys) erhoben werden. Das gilt für alle Gäste in geschlossenen Räumen und auch für Gäste, die sich auf der Terrasse oder im Garten aufhalten.
- Zu erhebende Gästedaten: Vor- und Familienname, Telefonnummer, vollständige Anschrift oder Emailadresse, Zeitraum des Besuchs und die Platz- oder Tischnummer – Erfassung auf einem Kontaktformular (1 Formular für jeden Gast). Nur die geschäftlichen Kontaktdaten zu hinterlassen ist nicht möglich.
- Der Hotelmeldeschein bzw. die Reservierungsunterlagen sind ausreichend zur Kontaktnachverfolgung.
- Bei Babys und Kleinkindern genügen die Daten der begleitenden Aufsichtsperson.
- Die Daten dienen ausschließlich der Nachverfolgung von Infektionsketten und dürfen nur Personen zugänglich gemacht werden, die mit der Nachverfolgung von Infektionsketten beauftragt sind. Sie sind sicher und verschlossen aufzubewahren und müssen nach dem Ablauf von 4 Wochen vernichtet werden.
- Die Kontrolle der Einhaltung der Vorgaben der Verordnung obliegt den Ordnungsämtern. Für das Harnack-Haus besteht keine Berechtigung oder Pflicht zur Prüfung der Personaldokumente der Gäste.
- Informationspflicht nach Artikel 13 DSGVO kann durch Aushang erfüllt werden
- Tischpläne und Gästelisten erstellen
- Mögliche Beschränkung der Aufenthaltsdauer zur Verringerung des Infektionsrisikos
- Ankunftszeit mit den Gästen vereinbaren, um Warteschlangen und gleichzeitiges Erscheinen zu verhindern (z.B. im 15-Minuten-Takt)

## 6. Am Eingang

- Empfang der Gäste an der Tür
- Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber eine Bewirtung nicht möglich ist
- Die Gäste sind über das Einhalten des Abstandsgebots von mind. 1,5 m und Reinigung der Hände zu informieren
- Desinfektionsspender am Eingang bereitstellen



- Aushang der Regeln
- Gästeeinweisung durch das Personal
- Zutritt/Eintritt steuern. „Sie werden platziert“ – Schild im Restaurant aufstellen – Plätze zuweisen
- Keine Entgegennahme der Garderobe; Garderobe verbleibt am Platz

## 7. Im Restaurant

- NEU**  **Das Restaurant ist gemäß Infektionsschutzverordnung für den öffentlichen Publikumsverkehr bis einschließlich 30.11.2020 zu schließen. Die Kantinennutzung (nur für MPG Mitarbeiter und deren Gäste) und die Bewirtung von Tagungsgästen bleibt erlaubt.**
- NEU**  Die Personenhöchstgrenze liegt entsprechend der Verordnung § 6 **bei 50** Personen pro Raum. Gleichzeitig müssen die Abstandsregeln eingehalten werden.
- NEU**  **Zwischen Gästen ist immer ein Abstand von 1,50 m einzuhalten; dazu ggf. Tische und Stühle entfernen oder kenntlich machen, dass diese nicht genutzt werden dürfen. Die 6-Personen-Regel ist damit aufgehoben.**
- Es gilt die Regelung des § 6 Abs. 2 der Verordnung: Zwischen den Tischen einschließlich Bestuhlung ist ein Mindestabstand von 1,5 Metern einzuhalten. D.h. wo keine Stühle stehen, gilt Tischkante zu Tischkante. An den bestuhlten Tischseiten ist ab besetzter Stuhllehne zu messen.
- Vergabe von Tischnummern
- Eine Tischzuweisung durch den Kellner ist nicht zwingend notwendig, wird jedoch empfohlen, um bestmöglich die Mindestabstände zwischen den Tischen zu gewährleisten und ein Verrücken der Sitzmöglichkeiten zu verhindern.
- „Normale“ Speisen- und Getränkebuffets sind wieder erlaubt. Abstands- und Hygienemaßnahmen müssen berücksichtigt werden (z.B. Abstand in Warteschlangen, Organisation von Laufwegen, verstärktes Reinigungsregime).
- Bei Einsatz von Tischwäsche - Wechsel nach jeder Belegung
- Verzicht auf Tischdeko bzw. Reinigung nach jedem Gastwechsel
- Plexiglaswände dürfen in Berlin in geschlossenen Räumen nicht als Alternative zum Mindestabstand eingesetzt werden. Im Freien sind Plexiglaswände erlaubt.
- Verzicht auf Zucker-, Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen; bei Bedarf dem Gast Portionsverpackungen reichen
- Keine Speisekarten zur Mehrfachanwendung, nur Einmalanwendung ist zulässig
- Besteck und Gläser mit Servierhandschuhen eindecken; alternativ Besteck auf Teller mit an den Tisch bringen
- Getränke möglichst mit Abstand zum Gast auf den Tisch stellen



- Statt großen Flaschen eher Getränke durch das Servicepersonal nachschenken;  
Benutzung möglichst großer Gläser, um die Nachschenkvorgänge zu reduzieren
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen/desinfizieren, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Wo möglich kontaktloses Bezahlen ermöglichen
- Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmäßig desinfizieren
- Wo möglich, Laufwege als Einbahnstraße markieren
- Tische in hochfrequentierten Bereichen (Eingang, Gang zur Toilette) nicht besetzen
- Nach jeder Tischbelegung die Tische und Handkontaktflächen der Stühle reinigen
- Räume mit Publikumsverkehr regelmäßig, das heißt alle zwei Stunden, lüften



## 8. Toilette

- In der Toilette Seifenspender aufstellen
- Vor der Toilette Hygienespender aufstellen
- Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender einsetzen
- Verkürzung der Reinigungszyklen
- Aushang der Reinigungszeiten mit Unterschrift der Reinigungskraft
- Desinfizieren von Türklinken und Armaturen
- Sperrung mind. jedes zweiten Urinals
- Beachtung des Mindestabstands

## 9. Auf der Terrasse / Außengastronomie

- Weitläufigeres Aufstellen der Terrassenmöbel, um den Mindestabstand einzuhalten

## 10. In der Küche

- Arbeitsbereiche entzerren
- Mindestabstand von mind. 1,5 m zwischen den Mitarbeitern einhalten oder Mund- und Nasen-Bedeckungen tragen, ggf. Arbeitsplätze kennzeichnen
- In der Spülküche bzw. Spülbereich muss auf eine genaue Trennung von sauberen und schmutzigen Geschirr geachtet werden
- Arbeitsmaterialien häufiger mit heißem Wasser (mind. 60 Grad) reinigen, da dies den Viren entgegenwirkt
- regelmäßig lüften
- Bei Spülgängen wird gewährleistet, dass die 60 Grad erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.

## 11. Veranstaltungen

- Bis zum Ablauf des 30.11.2020 sind Veranstaltungen

**NEU**

- im Freien mit mehr als 100 zeitgleich Anwesenden
- In geschlossenen Räumen mit mehr als 50 zeitgleich Anwesenden verboten.



Raumbezeichnung	Hahn-Hörsaal	Meitner-Saal	Meitner-Saal komplett	Meitner-Saal 1	Meitner-Saal 2	Goethe-Saal Parkett	Goethe-Saal Parkett und Empore	Humboldt-Zimmer	Mozart-Zimmer	Warburg-Saal	Ruska-Saal	Laue-Saal	Lynen-Saal	Köhler-Zimmer	Planck-Lobby	Restaurant	Einstein-Lounge	Terrasse
Maximale Anzahl von Plätzen bei 1,5 Meter Abstand	32	28	19	//	25	34	9	6	10	6	12	6	6	34	72	18	72	

- Grundsätzlich gilt der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästen. § 2 Absatz 4 Nr. 5 regelt, dass Gäste in allen Gewerbebetrieben mit Publikumsverkehr ein Mund- und Nasenschutz tragen müssen. Dazu zählen auch Hotels. Im Konferenzraum kann am Tisch der Mund- und Nasenschutz abgenommen werden. Im Pausenbereich z.B. bei einer Kaffeepause, muss er von allen Gästen aufgesetzt werden, die sich nicht an einem Tisch aufhalten.
- Gäste müssen bei Veranstaltungen nicht zwingend sitzen. Stehend müssen sie ohne Verpflegung den Mindestabstand von 1,50 Meter einhalten und einen Mund- und Nasenschutz tragen.

**NEU**

- Kaffeepausen und Empfänge können an Stehtischen stattfinden. Es ist grundsätzlich der Mindestabstand von 1,5 Metern einzuhalten. Die 6-Personen Regelung entfällt. Eine Verpflegung ohne Aufenthalt am Tisch ist weiterhin nicht möglich.**
- Kaffeepausen dürfen in Buffetform zur Selbstbedienung angeboten werden. Abstands- und Hygienemaßnahmen müssen berücksichtigt werden (z.B. Abstand in Warteschlangen, Organisation von Laufwegen, verstärktes Reinigungsregime).
- Um im Tagungsraum den Abstand von 1,5 Meter einhalten zu können, wird die Bestuhlung angepasst. Grundsätzlich sind alle Bestuhlungsarten möglich. Die nachträgliche Reduzierung des Mindestabstands durch den Gast, z.B. durch das Verrücken von Tischen ist nicht erlaubt. Notfalls sind wir verpflichtet die Einhaltung des Mindestabstands mit dem Hausrecht durchzusetzen.
- Sollte der Platz nicht ausreichen, werden wir je nach Möglichkeit das Tagungsgeschehen in einen zweiten Raum live übertragen. Außerdem könnten weitere Teilnehmende von zu Hause zugeschaltet werden.
- Mindestens einmal in zwei Stunden muss der Tagungsraum für mind. 5 Minuten gelüftet werden. Empfohlen wird eine Lüftung 1 x pro Stunde.
- Das Harnack-Haus nutzt in seinen großen Sälen eine RLT-Anlage, die nicht mit Umluft, sondern mit Frischluft arbeitet. Die Raumlüftung wird in den Veranstaltungsräumen von der Abteilung Haustechnik eine halbe Stunde vor Veranstaltung eingeschaltet und eine halbe Stunde nach Veranstaltung ausgeschaltet. In jedem Raum befinden sich zudem Fenster, die zum Lüften geöffnet werden können.





- Alle Arbeitsräume (Personal), die an der Frischluft – RLT Anlage angeschlossen sind, werden von 6 bis 23 Uhr ständig gelüftet. In allen anderen Arbeitsräumen ist die Fensterlüftung regelmäßig zu nutzen (mind. 1 x alle zwei Stunden).
- Umluftkühlgeräte dürfen nur in Räumen genutzt werden, die mit max. 1 Person belegt sind. Bei häufigem Wechsel von Personal ist nach Möglichkeit auf den Einsatz eines Umluftkühlgerätes zu verzichten.
- Bei Kolloquien oder Seminaren muss zwischen dem Vortragenden und den Zuhörenden ein Mindestabstand von 3 Metern oder eine transparente Abtrennung zum Auditorium gewährleistet werden.
- Auf Mikrofone soll bei der geringen Personenanzahl nach Möglichkeit verzichtet werden. Sollte doch ein Mikrofon notwendig sein, wird ein Mikrofon pro Person (ggf. in Plastiktüte) benutzt.

## 12. Zimmerbelegung

**NEU**  **Touristische Übernachtungen sind bis einschließlich 30.11.2020 verboten.**

- Geschäftliche Übernachtungen sind erlaubt.
- Die Übernachtung mit weiteren Personen aus einem anderen Haushalt wird nicht gestattet, da es in den Mehrbettzimmern nur Doppelbetten gibt, die nicht auseinandergeschoben werden können.
- Die Gästezimmer werden vorzugsweise als Einzelzimmer belegt.

**NEU**  **Der Ausschank von Alkohol (z.B. Selbstbedienung oder durch den Empfang) ist in der Zeit von 23 Uhr bis 6 Uhr des Folgetages verboten.**

- Austausch der Putztücher (mehrere Farben-System) nach jeder Zimmerreinigung.
- Schriftlicher Nachweis, welcher Mitarbeiter welches Zimmer gereinigt hat.
- Nach Möglichkeit und wenn es die Auslastung zulässt, sollen Gästezimmer nur alle 2 Tage belegt werden, da die Viren nach einiger Zeit absterben.
- Beim Reinigen der Zimmer muss mindestens 10 Minuten lang gelüftet werden.
- Die Gäste sind angehalten auch selbst zu lüften (Infobrief).
- Alle Berührungsflächen wie Türklinken, Telefon, Fernbedienung, Seifenspender, Wasserhähne, Drücker der WC-Spülung werden bei der Reinigung desinfiziert. Das gilt ebenso für die öffentlichen Toiletten.
- Oberflächen wie Schreibtisch, Garderobe werden mit fettlöslichem Reinigungsmittel gereinigt (zur Vermeidung von Schlieren hier kein Einsatz von Flächendesinfektionsmittel).
- Bei jeder Reinigung wird das Zimmer gesaugt.
- Um die Infektionsgefahr durch die Vorbelegung der Zimmer soweit wie möglich zu verringern, werden Informationsmappen, Gläser, Wasserflaschen, Zahnputzbecher



aus den Zimmern entfernt. Alternativ werden auf den Fluren Aushänge mit den wichtigsten Informationen wie Telefonnummern, Hinweis auf Getränke an der Rezeption etc. angebracht.

- Gekühlte Wasserflaschen und Gläser stehen für Gäste gratis im Kühlschrank in der Plank-Lobby zur Verfügung.
- Die Aufzüge dürfen nur allein benutzt werden. Hinweisschilder hierfür werden erstellt.
- Die Schlüsselkarten werden regelmäßig desinfiziert.

### **13. Persönlicher Umgang mit dem Gast**

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen
- Kommuniziert wird mit dem erforderlichen Mindestabstand
- Das Tragen einer Mund- und Nasen-Bedeckung wird im Hotelbereich empfohlen und ist im Restaurant und der Einstein-Lounge verpflichtend, soweit man sich nicht an seinem Sitzplatz aufhält. Siehe Punkt 2.
- Beim Servieren und Abräumen, wenn möglich nicht sprechen (Virus wird über die Atemwege verteilt). Lieber ein Lächeln oder Kopfnicken schenken
- In Armbeuge husten/niesen
- Häufiges gründliches Händewaschen
- Wenn Gäste die Regeln nicht eingehalten, kann grundsätzlich das allgemeine Hausrecht ausgeübt werden. Gastwirte haben im Rahmen ihrer Möglichkeiten für die Einhaltung der Regeln der VO zu sorgen und offensichtliche Verstöße zu unterbinden. Bei Bedarf besteht die Möglichkeit, Unterstützung der Vollzugsbehörden (Ordnungsbehörden) einzuholen.

### **14. Arbeitsprozesse**

- Abstandsgebote von 1,50 m beachten, auch unter Mitarbeiter/-innen
- Wo möglich, mit festen Teams in den Schichten arbeiten, sonst Gefahr der Betriebsschließung bei Infektionsfall in der Belegschaft
- Wo möglich, sollen feste Mitarbeiter/-innen an der Kasse eingesetzt werden.
- Wo möglich, wird Homeoffice angeboten.
- Prozesse der Warenannahme/Lieferung optimieren, um Kontakt mit betriebsfremden Personen zu vermeiden
- Service ohne häufiges Nachfragen ermöglichen: Tischpläne machen und Speisen und Getränke ohne Sprechen servieren



## 15. Umgang mit Mitarbeiter/-innen

- Alle berührungintensiven Gegenstände wie Stifte, Tastaturen, Computermäuse und Telefone sollten nach Möglichkeit immer nur von einer Person benutzt werden. Sollte das nicht möglich sein (wie am Empfang) müssen diese Gegenstände desinfiziert werden.
- Auf unnötige Zusammenkünfte bzw. Gespräche der Mitarbeitenden untereinander sollte verzichtet werden. Gemäß § 1 der Verordnung soll jede Person die physisch sozialen Kontakte zu anderen Menschen auf ein absolut nötiges Minimum reduzieren. Bei Kontakten im Sinne von Satz 1 ist ein Mindestabstand von 1,5 Metern einzuhalten, soweit die Umstände dies zulassen.
- Maßnahmen und Verhaltensregeln werden schriftlich fixiert und an die Mitarbeiter/-innen ausgehändigt; unterschreiben lassen
- Mitarbeiter schulen: Hygiene- und Verhaltensregeln und Mindestabstand
- Mitarbeitergespräche regelmäßig führen und über die Lage im Betrieb informieren
- Mitarbeiter so schulen, dass sie auch die Gäste über die getroffenen Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln informieren können
- Mitarbeiter sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen
- Darüber hinaus hat das Harnack-Haus ab 1.4.2021 einen eigenen Betriebsarzt, der beratend mit eingebunden werden kann. Er wird auch regelmäßig für feste Sprechstunden im Haus sein.
- Besprechungen und Mitarbeiterversammlungen werden nur mit Mindestabstand geführt.
- In den Pausen- und Raucherbereichen ist der Mindestabstand ebenfalls einzuhalten.
- Pausenzeiten entzerren
- Genügend Schutzausrüstung wie Mund-Nasen-Bedeckungen, Handschuhe und ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung stellen
- Häufigeres Händewaschen und Desinfektion ermöglichen
- Gemeinsam mit Mitarbeiter/-innen mit erhöhtem Risiko nach geeigneten Lösungen suchen (evtl. Arbeitsplatzwechsel, Aufgabenwechsel, Homeoffice)
- Bei der Erstellung von Gefährdungsbeurteilungen und Pandemie-Plänen ist eine Fachkraft für Arbeitssicherheit mit einbezogen



## **16. Sonstige Maßnahmen**

- Einhaltung der HACCP-Grundsätze
- Regelmäßige Prüfung der Trinkwasserversorgung, ggf. spülen
- Regelmäßige Prüfung der Getränkeschankanlagen
- Überprüfung und ggfs. Aussortierung der vorhandenen Vorräte in Kühl-, Tiefkühl- und Trockenlager
- Kontrolle auf evtl. Schädlingsbefall und Wiederaufnahme einer adäquaten Schädlingsbekämpfung
- Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tischwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards
- regelmäßige Belüftung der Küche und des Gastraums
- Nutzung automatisch öffnender Türen, soweit möglich, ggfs. Daueröffnung nicht selbsttätig öffnender Türen
- regelmäßige und in kurzen Abständen durchzuführende Reinigung aller häufig berührten Flächen (Türklinken und -griffe, Handläufe, Tische, Handkontaktflächen der Stühle)
- Minimierung psychischer Belastungen durch Corona
- Arbeitsmedizinische Vorsorge und Schutz besonders gefährdeter Personen

## **Abschließende Hinweise: Aufbewahrung und Aushang**

- Das Hygienekonzept wird zur Vorlage und zur Einsicht aufbewahrt.
- Das Hygienekonzept wird für alle sichtbar im Harnack-Haus ausgehängt.