

# CHECKLISTE

## Hinweise zur Checkliste „Hygienekonzept für Veranstaltungen“

Die Corona-Pandemie trifft alle Bereiche der Gesellschaft. Beschäftigte und Nichtbeschäftigte, Wirtschaft, Kunst und das allgemeine gesellschaftliche Leben. Deshalb sind Hygienekonzepte derzeit in aller Munde. Die Corona-Pandemie zwingt nun auch Personen, Unternehmen, Behörden und Institutionen, sich mit Betrachtung von Infektionsgefährdungen und Schutzmaßnahmen intensiv zu befassen.

Hygienekonzepte spielten bisher bei den meisten Veranstaltungen nur eine untergeordnete Rolle. Die neuen Herausforderungen gehen deshalb auch mit viel Unsicherheit einher. Der Deutsche Expertenrat Besuchersicherheit (DEB) hat deshalb in einer Checkliste wichtige Prüfpunkte zur Einhaltung und Gewährleistung rechtskonformer Hygienestandards zusammengestellt. Sie soll helfen, Veranstaltungen auch unter den besonderen Rahmenbedingungen durchführen zu können und gleichzeitig ein zusätzliches Infektionsgeschehen zu verhindern.

Veranstaltungen, Veranstaltungsorte und deren Infrastruktur sowie die Zielgruppen sind sehr individuell. Die Einstufung des hygienischen Umfeldes, die Frequenz an Besucher\*innen und Mitarbeitern\*innen, die den Bereich passieren, sind nur Beispiele der Faktoren, die Einfluss auf den jeweiligen Hygienebedarf haben. Die Anwendung der Checkliste darf deshalb auf keinen Fall kritiklos erfolgen. Sie dient vielmehr als ein begleitendes Instrument der Qualitätssicherung für die Hygiene und gibt einen für die Besucher\*innen und Mitarbeiter\*innen anzustrebenden verbindlichen Mindeststandard vor.

Deshalb kann die Checkliste auch nur ein Grundgerüst darstellen, das individuell angepasst und gegebenenfalls ergänzt werden muss. Eine intensive Betrachtung der relevanten Parameter der eigenen Veranstaltung und ihrer besonderen infektionsrelevanten Gefährdungspotentiale durch eine kritische Bestandsaufnahme ist dazu unverzichtbar.

Bitte nutzen Sie deshalb die Checkliste vorrangig als Merkliste, ohne dabei den Blick auf die besonderen Bedingungen Ihrer Veranstaltung zu verlieren!

04.01.2020

# CHECKLISTE

## zur Erstellung eines Hygienekonzeptes für Veranstaltungen

|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>Name der Veranstaltung:</b>   |                        |
| <b>Kurze Beschreibung der Veranstaltung:</b>   | <b>Ort:</b>            |
|  | <b>Datum, Uhrzeit:</b> |
| <input type="checkbox"/> Veranstaltung im Freien<br><input type="checkbox"/> Veranstaltung in geschlossenen Räumlichkeiten |                        |

### 1. Organisatorisches

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Es wurde festgelegt, welche Personen für das Erstellen und das Fortschreiben des Hygienekonzeptes verantwortlich sind.                      |
| <input type="checkbox"/> | Es wurde festgelegt, wer die (auf das Hygienekonzept bezogene) Gefährdungsbeurteilung durchführt und wer sie in das Hygienekonzept einbaut. |

### 2. Informationsübermittlung über die Schutzmaßnahmen

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Besucher*innen werden im Vorfeld und auf der Veranstaltung selbst über das von ihnen auf der Veranstaltung erwartete Verhalten informiert.  |
| <input type="checkbox"/> | Mitarbeiter*innen werden im Vorfeld und auf der Veranstaltung selbst über das von ihnen auf der Veranstaltung erwartete Verhalten informiert und / oder sie werden unterwiesen oder geschult. |
| <input type="checkbox"/> | Das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes wird generell empfohlen und auf Bereiche, in denen das Tragen eines MNS Pflicht ist, wird hingewiesen.   |

### 3. Technische Schutzmaßnahmen

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | <p>Die Möglichkeit zur Anwendung technischer Schutzmaßnahmen wurde geprüft und wird im Hygienekonzept festgeschrieben. Dazu gehören beispielsweise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Barriersysteme</li> <li>✓ Lüftungsanlagen</li> <li>✓ Sonstige technische Schutzmaßnahmen</li> </ul> |
|--------------------------|--|

### 4. Organisatorische Schutzmaßnahmen

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Die Regelungen, die für Besucher*innen gelten, wurden festgeschrieben.  |
| <input type="checkbox"/> | Bereiche, in denen sich nur eine bestimmte Anzahl an Personen gleichzeitig aufhalten kann, wurden durch entsprechende Zutrittsbeschränkungen gesichert.   |
| <input type="checkbox"/> | <p>Maßnahmen zur Beobachtung und Steuerung der Besucherströme wurden festgelegt. Dazu können beispielsweise gehören:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ampelsysteme</li> <li>✓ Bodenmarkierungen</li> </ul>  |
| <input type="checkbox"/> | <p>Es wurde geklärt, wie die Einhaltung des Mindestabstandes gegenüber Besucher*innen durchgesetzt werden kann.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Beispielsweise durch den Ordnungsdienst, der Besucher*innen auf die Einhaltung hinweist.</li> </ul>  |
| <input type="checkbox"/> | <p>Der Ein- und Auslass wurde so geplant, dass ein möglichst geringes Infektionsrisiko entsteht. Zum Beispiel durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Getrennte Ein- und Ausgänge</li> <li>✓ Kontaktloses Scannen der Tickets</li> <li>✓ Zeitversetzter Ein- und Auslass</li> </ul>   |
| <input type="checkbox"/> | <p>Die verschiedenen Risikobereiche der Veranstaltung wurden betrachtet und angepasste Maßnahmen festgelegt. Dazu gehören:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ein- und Auslassbereiche</li> <li>✓ Garderobe</li> <li>✓ Bühnenbereiche</li> <li>✓ Sanitäre Einrichtungen</li> <li>✓ Lebensmittelbereich</li> <li>✓ Gastronomie, Ausgabe von Speisen und Getränken</li> </ul> |
| <input type="checkbox"/> | <p>Es gibt genügend Möglichkeiten zur adäquaten Händehygiene.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ausreichend Waschelegenheiten für Gäste sowie Mitarbeiter*innen</li> <li>✓ Ausreichend Seifenspender und Einmalhandtücher</li> <li>✓ Ausreichend Hygienestationen mit Desinfektionsmitteln</li> <li>✓ Die Hygienemittel wurden richtig ausgewählt</li> </ul>               |
| <input type="checkbox"/> | Die Kontaktpersonennachverfolgung ist für die Veranstaltung geplant und vorbereitet. Dabei werden die Bestimmungen der DSGVO beachtet und die Besucher*innen über den   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
|                          | Umgang mit ihren Daten informiert.   |
| <input type="checkbox"/> | Der Umgang mit Lieferanten und betriebsfremden Personen auf dem Veranstaltungsgelände ist geklärt und an die Mitarbeiter*innen kommuniziert. |
| <input type="checkbox"/> | Das Vorgehen, sollte sich eine Person während der Veranstaltung mit dem Verdacht an COVID-19 erkrankt zu sein melden, ist festgelegt.        |

## 5. Persönliche Schutzmaßnahmen für Beschäftigte

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Der Umgang mit Verdachtsfällen unter den Beschäftigten ist festgelegt.  |
| <input type="checkbox"/> | Es ist festgelegt, welche Mitarbeiter*innen für welche Tätigkeit Persönliche Schutzausrüstung tragen müssen oder können. Sie sind hinsichtlich des richtigen Umgangs mit der PSA unterwiesen. Beispiele für PSA:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>✓ MNS, Atemschutzmasken FFP2 / FFP3, Face-Shields und Schutzbrillen</li> <li>✓ Einweghandschuhe</li> <li>✓ Schürzen</li> </ul> |
| <input type="checkbox"/> | Hygienemaßnahmen, die von Beschäftigten beachtet werden müssen, sind festgelegt und werden an die Betroffenen kommuniziert. Dazu gehören:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Einteilung der Beschäftigten</li> <li>✓ Händehygiene</li> <li>✓ Abstandsgebote</li> <li>✓ Husten- und Niesetikette</li> <li>✓ Umgang mit Ausstattung und Werkzeugen</li> </ul>                      |
| <input type="checkbox"/> | Pausenregelungen für Beschäftigte werden sinnvoll festgelegt.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Es entstehen keine Ansammlungen in Pausenräumen.</li> <li>✓ Beschäftigte verschiedener Firmen haben nicht zur gleichen Zeit am gleichen Ort Pause.</li> </ul>   |
| <input type="checkbox"/> | Arbeitsmedizinische Aspekte wurden berücksichtigt.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Falls notwendig wurde die arbeitsmedizinische Vorsorge berücksichtigt.</li> <li>✓ Der Schutz besonders gefährdeter Personen wurde berücksichtigt.</li> </ul>   |

## 6. Erforderliche Dokumente / Pläne

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Genehmigter Bestuhlungsplan                                     |
| <input type="checkbox"/> | Individueller Bestuhlungsplan (bezogen auf COVID-19)            |
| <input type="checkbox"/> | Lageplan Wegführung, Sanitäre Anlagen, Ein- und Auslassbereiche |
| <input type="checkbox"/> | Personen-Kapazitätsberechnung                                   |
| <input type="checkbox"/> | Reinigungspläne / Desinfektionspläne                            |
| <input type="checkbox"/> | Lüftungskonzept   |

04.01.2021