



COVID-19- Präventionskonzept

gem. § 10c COVID-19-Maßnahmenverordnung

für die Hotel Gut Brandlhof GesmbH & Co. OG

Stand: 5. Januar 2022

Inhalt

1.	Allgemeines/Kontaktmöglichkeiten.....	3
1.1.	Daten der Betriebsstätte.....	3
1.2.	Daten der/s COVID-19-Beauftragten	3
2.	Darstellung der infrastrukturellen Ist-Situation.....	3
2.1.	Beschreibung der Betriebsstätte.....	3
3.	Risikoanalyse.....	7
3.1.	Beschreibung der Risikoparameter	7
3.2.	Risikobeurteilung	7
4.	Maßnahmenplanung.....	8
4.1.	Regelungen zur Steuerung der Besuchergruppen.....	8
4.2.	Entzerrungsmaßnahmen	8
4.3.	Maßnahmen im Veranstaltungsbereich.....	8
4.4.	Sicherheits- und Hygienemaßnahmen in der Betriebsstätte	10
4.4.1.	Sicherheits- und Hygienemaßnahmen für Betreiber sowie Mitarbeiter.....	10
4.4.2.	Sicherheits- und Hygienemaßnahmen für Gäste.....	10
4.4.3.	Reinigungskonzept und Hygienevorschriften für Gastraum und Küche	10
4.4.4.	Regelungen für sanitäre Einrichtungen	11
4.5.	Schulung der Mitarbeiter.....	11
5.	Kontrolle & Gemeinwohl	11
6.	Kontaktdatenerfassung.....	12
	Anhang: Programm für sichere Küchen und Restaurants.....	12

1. Allgemeines/Kontaktmöglichkeiten

1.1. Daten der Betriebsstätte

Name der Betriebsstätte: Hotel Gut Brandlhof GesmbH & Co. OG

Name des Geschäftsführers: Thomas Bauer und Thomas Heit

Anschrift der Betriebsstätte: Hohlwegen 4, 5760 Saalfelden

Erreichbarkeit (Tel./E-Mail): +43 6582 7800-0, office@brandlhof.com

1.2. Daten der/s COVID-19-Beauftragten

Name: Thomas Oberaigner, Burhan Poyraz

Anschrift: s.o.

Erreichbarkeit (Tel./E-Mail): +43 6582 7800-0, office@brandlhof.com

2. Darstellung der infrastrukturellen Ist-Situation

2.1. Beschreibung der Betriebsstätte

Das Hotel Gut Brandlhof liegt 6 km nördlich von Saalfelden in abgelegenerem Areal.

Anzahl der tatsächlich zur Verfügung stehenden Sitzplätze:

Restaurant:

innen: 375

outdoor: 180 (geöffnet von Mai bis Oktober)

Bar: 60 (innen)

Anzahl der Mitarbeiter:

im Betrieb; 85

im Service/Kundenkontakt Restaurant: 15

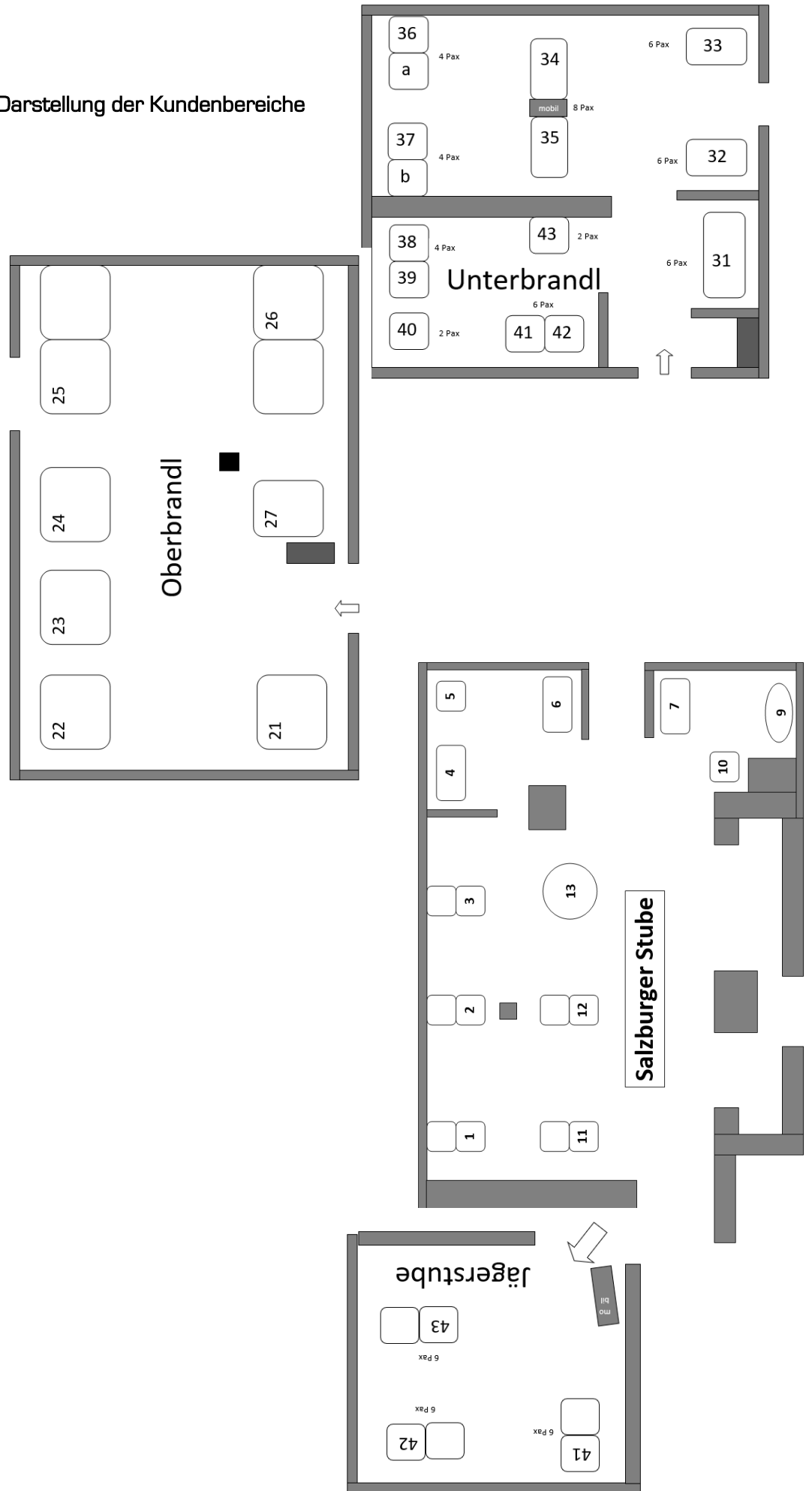
im Service/Kundenkontakt Bar: 2

Kontaktdaten der Mitarbeiter:

liegen in den Mitarbeiter-Karteien sowie beim Abteilungsleiter vor

Einfache grafische Darstellung der Kundenbereiche

Restaurant:





Hotelbar:

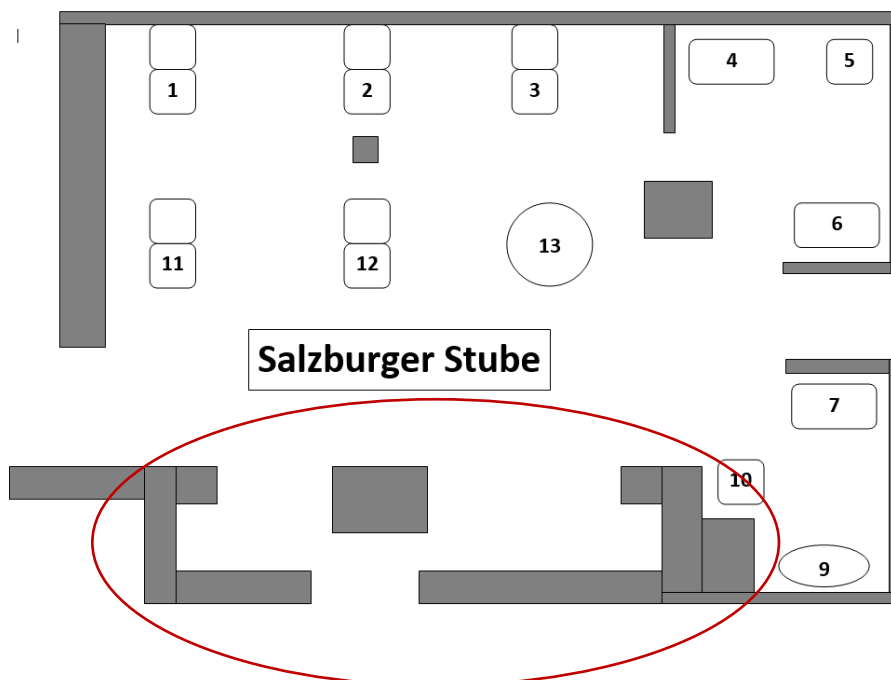


Verabreichungszonen und -plätze:

Restaurant: 2 Buffetflächen, 1 Buffetfläche in Benutzung, 7 Stuben mit ing. 375 Sitzplätzen

Bar: 60 Sitzplätze

Grafische Darstellung:



Anzahl und Örtlichkeit der Sanitäranlagen:

2 Sanitäranlagen; 1x in der Hotelhalle hinter der Hotelbar, 1x auf der anderen Seite vom Restaurant – ebenso außerhalb der unterschiedlichen Stuben

Öffnungszeiten: Abhängig von der jeweils gültigen Sperrstunde!

Restaurant:

Früh: 7:00 – 10:30 Uhr

Mittag: 12:00 – 14:00 Uhr

Abend: 19:00 – 21:00 Uhr

Bar:

16:00 – 1:00 Uhr (für Hotelgäste)

3. Risikoanalyse

3.1. Beschreibung der Risikoparameter

Gastronomie-Art: Hotelrestaurant, Hotelbar

Zu erwartendes Gästeverhalten:

Konsumation von Speisen und Getränken

Anzahl und Art (sitzend; stehend nur bei Imbiss-, Punsch- oder Maroniständen) der Verabreichungsplätze. Stehend nur wenn die aktuelle Covid-Verordnung es erlaubt.

Regelungen betreffend Verabreichung von Speisen und Getränken:

Restaurant: Selbstbedienung bei Buffets, ansonsten Bedienung

Hotelbar: Bedienung

Kulinarisches Angebot: Speisen, Getränke, Snacks

Speisen- und Getränkekarten:

Restaurant: Gedruckte Menüs (täglicher Tausch) in Menükarten

Hotelbar: Gedruckte Menükarten

3.2. Risikobeurteilung

Räumlicher Risikofaktor:

Frühstücksbuffet – Lösung: Gäste werden womöglich warten, bis Buffet frei ist. Sitzplätze werden verteilt damit genügend Abstand da ist. Gäste werden Zeitfenster ermöglicht, sofern möglich.

Zeitlicher Risikofaktor:

bei Gruppen gemeinsames Mittagessen – Empfehlung: Zeitintervalle schaffen, verschiedene Stuben.

4. Maßnahmenplanung

4.1. Regelungen zur Steuerung der Besuchergruppen

Systeme zur Regelung von Besucherströmen:

Restaurant: Vergabe von Slots, sofern dies von Gästen akzeptiert wird (bei Gruppen),
Räumliche Trennung der Gruppen möglich.

Maßnahmen zur Überprüfung der Anzahl von Gästen einer Besuchergruppe:

Restaurant: Zuweisung der Plätze am Eingang; bei externen Gästen Covid19-
Registrierungspflicht mittels Formulars

4.2. Entzerrungsmaßnahmen

Mindestabstand zwischen Besuchergruppen: 1,5 Meter, gegeben

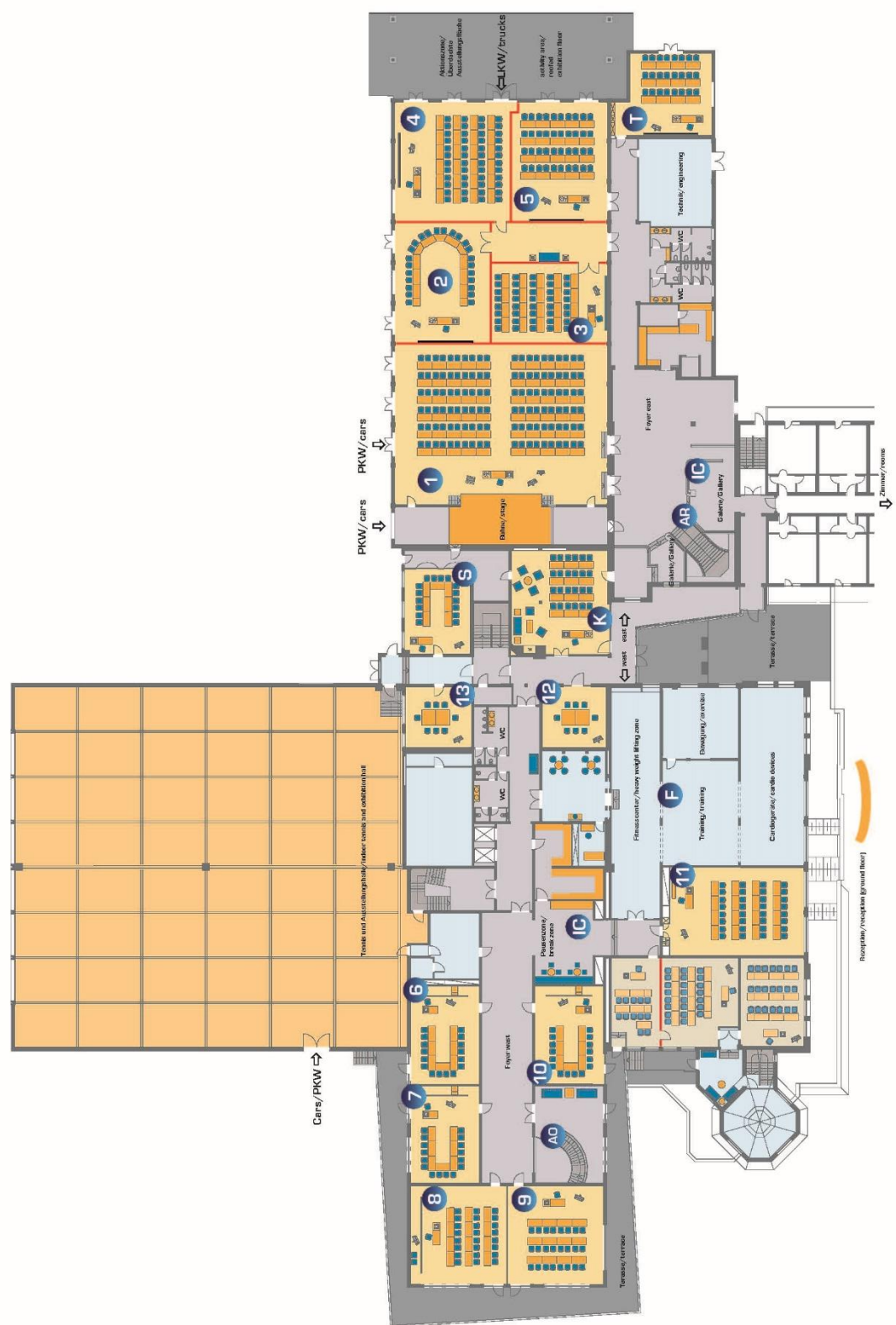
Deutliche Informationen für Gäste:

Verhaltensmaßnahmen (schriftlich sowie mündlich, digital sowie analog)

4.3. Maßnahmen im Veranstaltungsbereich

- Auf Anfrage stellen wir mehr Quadratmeter Raum als ursprünglich notwendig zur Verfügung.
- Es stehen insgesamt 23 Seminarräume und 6 Eventlocations mit flexiblen Bestuhlungsvarianten zur Verfügung – Möglichkeit, Gruppen auf unterschiedliche Räume aufzuteilen
- Nummerierung/Beschriftung der Sitzplätze (Contact Tracing)
- Einhaltung des Mindestabstands zwischen den Gruppen durch Platzierung in verschiedenen Bereichen/Trakten
- Pausen und Mahlzeiten der Gruppen werden in unseren 7 Stuben zeitlich abgestimmt
- Das Brandlhof-Team nimmt freiwillig wöchentlich an einer Covid-19-Testung teil
- Kontaktlose Desinfektionsspender in den öffentlichen Bereichen
- An den Buffets stehen Desinfektionsspender und Einweghandschuhe zur Verfügung
- Intensivierte Reinigungsintervalle in sehr frequentierten Bereichen sowie der neuralgischen Punkte (WC-Anlagen, Lifte, Treppen, Türgriffe etc.) mit speziellen Reinigungsmitteln
- Mund-Nasen-Schutz-Pflicht in allen öffentlichen Bereichen
- Auf Hygiene sensibilisierte und geschulte Mitarbeitende in allen Bereichen
- Covid-19-Schnelltests können gerne vor Ort von medizinischen Fachkräften durchgeführt werden (auf Anfrage)

- 6 Conference 6 60 m²
- 7 Conference 7 60 m²
- 8 Conference 8 51 m²
- 9 Conference 9 51 m²
- 10 Conference 10 60 m²
- 11 Conference 11 120 m²
- 12 Conference 12 50 m²
- 13 Conference 13 60 m²
- F Reception 300 m²
- IC Internet center
- AD Agency/Desire to spend 0



- 1 Conference 1 50 m²
- 2 Dining/Meeting 48 m²
- 3 Meeting/Workshop 90 m²
- 4 Conference 2 112 m²
- 5 Conference 3 50 m²
- 6 Conference 4 120 m²
- 7 Conference 5 110 m²
- K Knowledge 50 m²
- S Reception/Office 60 m²
- T Reception 72 m²
- AR Agency/Desire to spend 0

Wand/Yell
 Marble Treatment
 Marble partitions

4.4. Sicherheits- und Hygienemaßnahmen in der Betriebsstätte

4.4.1. Sicherheits- und Hygienemaßnahmen für Betreiber sowie Mitarbeiter

- Tragen von FFP2-Masken bei Kundenkontakt indoor wie outdoor – sofern keine sonstigen geeigneten Schutzvorrichtungen zur räumlichen Trennung (z.B. Plexiglasscheibe) vorhanden sind.
- Mindestabstand zwischen Mitarbeitern, soweit möglich.
- Wöchentliche Corona-Testungen
- Regelmäßiges Händewaschen und -desinfizieren
- Time-Slots beim Mittag- und Abendessen, soweit möglich. Abstand zwischen Personen an einem Tisch zu Personen an einem Nachbartisch beträgt mind. 1,5 Meter.
- Die Schutzmaßnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1,5 Meter und das Tragen einer FFP2-Maske) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.
- Der Betrieb informiert die Arbeitnehmer über ihre Rechte und die Schutzmaßnahmen im Haus.
- Der Betrieb informiert die Mitarbeiter transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei wird beachtet, dass Gesundheitsdaten besonders sensible Daten sind.
- Der Betrieb hängt die Hygienemaßnahmen im Teamrestaurant aus.

4.4.2. Sicherheits- und Hygienemaßnahmen für Gäste

- Der Betrieb hängt die Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen im Eingangsbereich aus.
- Hinweis auf Einhaltung der gesetzlichen Regelungen (Gruppengröße, Mindestabstand, FFP2-Pflicht ausgenommen am Verabreichungsplatz)
- Regional-spezifische Maßnahmen (Registrierungspflicht, Sperrstunde)
- Desinfektionsspender an zentralen Punkten
- Einweghandschuhe an Buffets; Mitarbeiter, die ggf. Speisen am Buffet ausgeben, tragen ebenso Einweghandschuhe sowie einer FFP2-Maske
- Plexiglasscheiben an Rezeption
- Erhöhte Reinigungs- und Desinfektionsintervalle in den Zimmern und öffentlichen Bereichen mit speziellen Reinigungsmitteln
- Vermeidung der Vermischung von Gästegruppen, sofern möglich
- Abstand zwischen Personen an einem Tisch zu Personen an einem Nachbartisch beträgt mind. 1,5 Meter.
- Mitarbeiter achten darauf, dass Gästegruppen den Mindestabstand zu anderen Gruppen einhalten und machen ggf. darauf aufmerksam.
- Bei Krankheitssymptomen werden die Gäste angewiesen, zu Hause/im Zimmer zu bleiben.
- Bei Nichteinhaltung der gesetzlichen Maßnahmen macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.

4.4.3. Reinigungskonzept und Hygienevorschriften für Gastraum und Küche

- Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen/zu desinfizieren: Tische eindecken, Servietten falten, Besteck polieren.
- Nach dem Abräumen der Tische waschen/ desinfizieren die Mitarbeitenden die Hände, bevor erneut sauberes Geschirr berührt wird.
- Bedarfs- und fachgerechte Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch – insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.

- Menagen werden regelmäßig entleert und gereinigt
- Sind beim Reinigen Stofflappen im Einsatz, werden diese regelmäßig ausgewechselt sowie gewaschen.
- Regelmäßiges Lüften der Räumlichkeiten
- Die Tische werden nach jedem Gast gereinigt.
- Die Mitarbeiter tragen persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden untereinander nicht geteilt.
- Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden im Geschirrspüler gereinigt (nicht per Hand).
- Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen von über 60°C durchgeführt.

4.4.4. Regelungen für sanitäre Einrichtungen

- Intensivierte Reinigungs- und Desinfektionsintervalle
- Verwendung geeigneter Hygiene- und Reinigungsmittel
- Ausreichende Bereitstellung von Seife und Desinfektionsmittel
- Aushänge zu Hygienemaßnahmen

4.5. Schulung der Mitarbeiter

- Mitarbeiter nehmen regelmäßig an HACCP-Schulungen teil,
- Aufklärung über korrektes Hygieneverhalten, wie Husten und Niesen in die Armbeuge, richtiges Händewaschen und -desinfizieren (v.a. vor der Ankunft im Betrieb sowie vor und nach Pausen) – Reinigungsleitfaden wurde ausgeteilt und ist in Verwendung (s.h. Anhang)
- Das Anfassen von Objekten und Oberflächen werden möglichst vermieden.
- Korrekte Verwendung der FFP2-Masken
- Klare Einweisung zu den Verhaltensregeln für die Mitarbeiter selbst sowie für die Kommunikation an die Gäste
- Regelmäßige Reinigung und Desinfizierung des Arbeitsplatzes und der Arbeitskleidung
- Regelmäßiges Lüften
- Organisatorische Maßnahmen (Dienstpläne für das Contact-Tracing aufbewahren)
- Kontaktdauer bei Unterschreitung des Mindestabstandes zu anderen Personen möglichst kurzhalten.
- Möglichst Mindestabstand von 1 Meter einhalten – Bestuhlung, zwischen Personen
- Bei Krankheitssymptomen werden die Mitarbeiter angewiesen, zu Hause zu bleiben, sich unverzüglich in Selbstisolation zu begeben und so rasch als möglich einen Covid-19-Test durchzuführen.
- Wird ein Mitarbeiter positiv auf das Virus getestet, werden unverzüglich die notwendigen Schritte eingeleitet.

5. Kontrolle & Gemeinwohl

- Das Management garantiert, die Schutzmaßnahmen effizient umzusetzen und ggf. anzupassen.
- Es wird dafür Sorge getragen, dass genügend Seifen- und Desinfektionsspender sowie Reinigungsmittel zur regelmäßigen Nachbestückung im Haus vorrätig sind.
- Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife und Desinfektionsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmäßig und füllt nach. Bei Bedarf bietet er FFP2-Masken und Handschuhe an.

- Im Sinne der Eigenverantwortung werden sowohl unsere Gäste als auch unsere Mitarbeiter darum gebeten, sich stets auch außerhalb unseres Betriebs an die angeführten Sicherheits- und Hygienemaßnahmen mit Hausverstand und Umsicht zu halten.

6. Kontaktdatenerfassung

- Registrierungspflicht gemäß regionalen Vorgaben
- Einrichtung eines datenschutzkonformen Systems zur Nachvollziehbarkeit von Kontakten und Anwesenden

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

Anhang: Programm für sichere Küchen und Restaurants

Programm für sichere Küchen und Restaurants

Aktualisierung für COVID-19 und das
SARS-CoV-2 (neuartiges Coronavirus)





Sichere Küchen und Restaurants

Servicekräfte und Gäste der Gastronomie können mit dem SARS-CoV-2 (neuartiges Coronavirus) konfrontiert werden. Es muss dafür gesorgt werden, dass die Umgebung sicher ist. Wenn es nicht gelingt, das Risiko zu reduzieren, kann dies zu Geschäftsverlusten, zur Gefährdung Ihres Markenwerts, zu einer verminderten Effizienz der Mitarbeiter und sogar zu Todesfällen führen.

Während eines Ausbruchs gibt es eine Reihe von Massnahmen, die dazu beitragen können, die Verbreitung des Virus zu verhindern. Wichtige Bereiche und Berührungspunkte sowie Hochrisikobereiche erfordern Ihre Aufmerksamkeit und eine häufigere Reinigung. Reinigung und Hygiene sind wesentliche Bausteine für die Infektionsprophylaxe und die Bekämpfung von Ausbrüchen. Beachten Sie in allen Bereichen, die Sie reinigen und desinfizieren, die Standardarbeitsverfahren und verwenden Sie nur empfohlene Produkte.

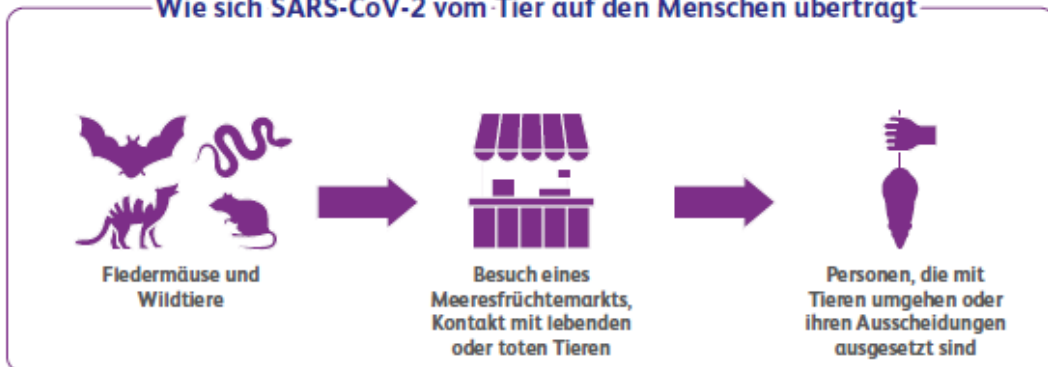
Besondere Aufmerksamkeit sollte der Handhygiene und häufig berührten harten Oberflächen gewidmet werden, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden.

Coronaviren und das umhüllte SARS-CoV-2 (neuartiges Coronavirus)	2
Verhinderung von Ausbrüchen	4
Verhinderung der Verbreitung eines Virus bei einem Ausbruch	5
Reinigung häufig berührter Oberflächen zur Risikoreduzierung	6
Reinigung und Desinfektion von harten Oberflächen	6
Häufige Berührungspunkte	7
Methoden zur korrekten Handhygiene, Reinigung und Desinfektion	8
Beseitigung von Blut und anderen Körperflüssigkeiten	9





Wie sich SARS-CoV-2 vom Tier auf den Menschen überträgt



Wie sich SARS-CoV-2 von Mensch zu Mensch überträgt



Die aktuellsten Informationen zu diesem Ausbruch finden Sie auf:
<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>





Verhinderung von Ausbrüchen

Es ist schwierig, Krankheitsfälle oder Ausbrüche vorherzusagen, insbesondere wenn viele Menschen auf engem Raum zusammenkommen. Dabei gilt es vor allem, gut vorbereitet zu sein.

Das Ergreifen von Vorsichtsmaßnahmen und die Gewährleistung, dass Sie über die richtigen Ressourcen verfügen, um schnell reagieren zu können, können den Unterschied zwischen einigen wenigen Einzelfällen und einem umfassenden Ausbruch ausmachen. Letztendlich sind Ausbrüche schwieriger zu kontrollieren und kostenintensiv für die Unternehmen. Deswegen ist Vorsorge besser als Nachsorge.

Was ist eine Infektion?

Infektionen werden durch Krankheitserreger („Keime“) wie Bakterien, Viren, Hefeschimmel oder Pilze verursacht, die in den Körper eindringen. Es kann einige Zeit dauern, bis sich die Mikroben ausreichend vermehren, um die Symptome einer Krankheit auszulösen. Dies bedeutet, dass eine infizierte Person die Krankheit während dieser Inkubationszeit unwissentlich verbreiten kann. Bei den meisten Infektionskrankheiten ist eine Übertragung von Mensch zu Mensch jedoch am wahrscheinlichsten, wenn die infizierte Person Symptome zeigt.

Übertragungen können schnell zu grösseren Ausbrüchen eskalieren, die oft schwer zu kontrollieren und sowohl für die Gesundheit als auch für die Wirtschaft äusserst schädlich sind.

Es liegt in der Verantwortung der Arbeitgeber, ihren Mitarbeitern und Gästen einen sicheren Arbeitsplatz zur Verfügung zu stellen, wozu auch die Bereitstellung angemessener Verfahren zur Infektionsbekämpfung gehört.

Sie können jedoch Vorkehrungen treffen, um das Risiko eines Ausbruchs zu verringern und einen Ausbruch besser kontrollieren zu können, wenn er tatsächlich eintritt.



Wie werden Infektionen übertragen?

Krankheitserreger können sich auf vielfältige Weise verbreiten, und das Verständnis dieser verschiedenen Übertragungsmöglichkeiten wird Ihrem Personal helfen, gute Praktiken zur Infektionskontrolle anzuwenden.

Coronaviren kommen in Atemwegssekreten in Tröpfchen vor, die bis zu 2 Meter weit fliegen, was bedeutet, dass die Übertragung durch Kontakt und Tröpfchen erfolgen kann.

Wenn infizierte Menschen niesen oder husten, können sie Keime durch winzige, in der Luft befindliche Tröpfchen verbreiten. Diese Tröpfchen können auf Oberflächen landen. Hände und Oberflächen, die mit Nasen- und Rachenausscheidungen verschmutzt sind, können dann die Ausbreitung der Krankheit begünstigen.

Einige der Infektionen, die auf diese Weise verbreitet werden, sind:

- Die gewöhnliche Erkältung
- Influenza
- Coronaviren

Kontaminierte Gegenstände, Menschen oder Lebensmittel:

Kontaminierte Gegenstände, Menschen oder Lebensmittel: Kreuzkontamination befördert Krankheitserreger von einem kontaminierten Ort zu einem anderen. Wenn sich eine Person krank fühlt, könnte sie Viren, Bakterien oder Parasiten in sich tragen. Zudem können auch Personen, die nicht krank scheinen, Keimträger sein. Wenn sichergestellt werden soll, dass keine Krankheitserreger übertragen werden, muss besonders auf die Hand- und Oberflächenhygiene geachtet werden.

Wichtige Berührungspunkte in Küchen und Restaurants:

- Wasserhähne
- Spülkastendrucker
- Tischplatten
- Oberflächen mit Lebensmittelkontakt
- Küchenutensilien

Verhinderung der Verbreitung eines Virus bei einem Ausbruch

Wie können Infektionen kontrolliert werden?

Infektionen können verhindert oder kontrolliert werden, indem Gelegenheiten für eine Infektionsübertragung reduziert werden. Dies kann durch die Anwendung grundlegender Praktiken der Infektionsvorbeugung erreicht werden.

Grundlegende Praxis der Infektionsvorbeugung

Eine gute Infektionsvorbeugung beginnt damit, davon auszugehen, dass jeder Mensch potenziell infektiös ist, und stets die richtigen Verfahren zu befolgen.

Nachfolgend finden Sie Richtlinien zur Verringerung der Übertragung von Infektionen:

Handhygiene

Eine wirksame Handhygiene ist die beste Einzelmaßnahme, die Sie ergreifen können, um die Verbreitung von Krankheitserregern zu verhindern.

Führen Sie beim Auftreten der unten aufgeführten Situationen bitte bewährte Methoden durch, um eine ausgezeichnete Handhygiene zu gewährleisten, wenn Sie:

- Sehen, dass Ihre Hände schmutzig sind
- gerade die Toilette benutzt haben
- Speisen zubereiten möchten
- Gerade eine tägliche Aufgabe erledigt haben (z. B. Abfalleimer leeren)
- Bargeld hantiert haben und im Begriff sind, zu einer anderen Station zu wechseln
- Die Küche von draussen oder einem anderen Teil des Gebäudes betreten haben
- In Ihre Hände geniest haben

Methoden zur korrekten Handhygiene beim Händewaschen und Desinfizieren finden Sie am Ende dieses Dokuments.

Spezielle Situationen

Wundverband: Durch offene Hautwunden können die Krankheitserreger in den Körper eindringen. Bei Personen mit Schnittwunden, Verbrennungen, Entzündungen oder anderen Formen offener Wunden müssen die Wunden mit wasserfesten Verbänden abgedeckt werden.

Verschmutzungen durch Blut/Körperflüssigkeiten: Bitte seien Sie vorsichtig, wenn Sie Blut oder Körperflüssigkeit reinigen. Bei öffentlichen Einrichtungen müssen verschüttete Körperflüssigkeiten zum Schutz der öffentlichen Gesundheit dekontaminiert werden. Mit dem Verfahren muss auch der Beschäftigte während der Dekontaminierung geschützt werden.

Atemwegshygiene: Wenn jemand hustet oder niest, sollte er den Mund mit einem Einwegtuch bedecken oder die Armbeuge benutzen. Die gebrauchten Tücher müssen entsorgt werden und nach der Entsorgung der gebrauchten Tücher eine Handhygiene durchgeführt werden.

Empfehlungen für die Wäschepflege im Falle eines Ausbruchs

Beachten Sie bei der Handhabung und Sortierung von Wäsche die CDC-Richtlinien*

Für den Waschvorgang ist die bevorzugte Option die Anwendung der thermischen Desinfektion in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften. Diese sind von Land zu Land unterschiedlich, aber die sichersten Empfehlungen sind:

- Thermisches Verfahren 1: 85°C für 15 Minuten
- Thermisches Verfahren 2: 90°C für 10 Minuten
- Thermisches Verfahren 3: 70°C für 25 Minuten**

Alternativ

- Befolgen Sie den von der CDC empfohlenen Prozess*
- Verwenden Sie ein örtlich zugelassenes Desinfektionsmittel und befolgen Sie den erforderlichen chemothermischen Waschprozess

* Empfehlungen vom CDC (Center for Disease Control and Prevention). CDC ist das führende nationale Institut für öffentliche Gesundheit der Vereinigten Staaten

** Empfehlungen der WHO (World Health Organization)





Reinigung häufig berührter Oberflächen zur Risikoreduzierung



Durch Reinigung und Desinfektion wird das Risiko eines Ausbruchs verringert.

1. Reinigen Sie alle Bereiche häufig entsprechend Ihres Standard-Reinigungsverfahrens.
2. Befolgen Sie eine ausgezeichnete Handhygiene.
3. Verwenden Sie ein Desinfektionsmittel mit einer viruziden Wirkung, um häufig berührte Oberflächen zu desinfizieren.
4. Beseitigen Sie Verschmutzungen von Blut und anderen Körperflüssigkeiten umgehend.
5. Handhaben Sie Wäsche, Küchenutensilien und medizinische Abfälle gemäss der sicheren Routineverfahren.

Bereiche mit hohem Risiko

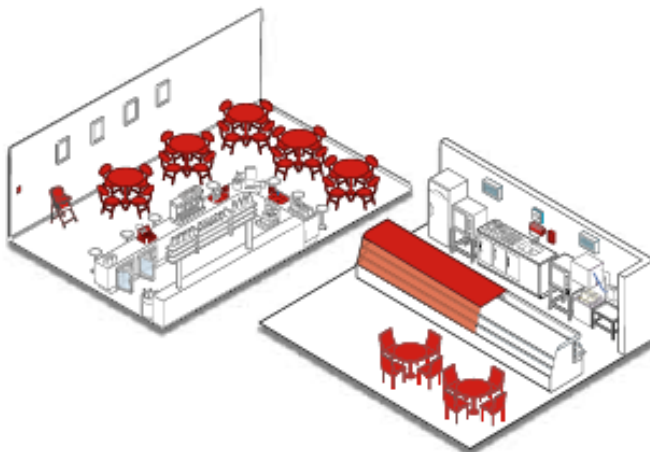
Bereiche mit hohem Infektionsrisiko müssen regelmässig gereinigt und desinfiziert werden, um Schutz vor einer Verbreitung von Krankheitserregern zu gewährleisten. Unter bestimmten Bedingungen können sich Krankheitserreger leichter von einem Mensch zum anderen übertragen. Dazu gehören Bereiche mit hohem Verkehrsaufkommen, häufigen Verschmutzungen oder einem allgemein niedrigen Hygienestandard.



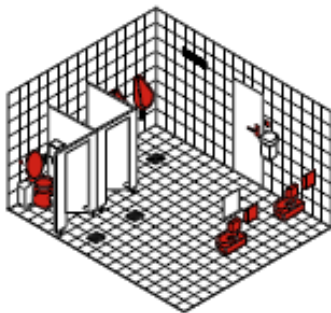
Häufige Berührungspunkte:



-  Türgriffe
-  Wasserhähne
-  Schalter
-  Utensilien
-  Spender (gefüllt, in gutem Zustand, sauber)
-  Oberflächen mit Lebensmittelkontakt
-  Handkontaktbereiche



-  Nieschutz
-  Stühle
-  alle Griffe (nicht nur die der Türen)
-  Tischplatten
-  Spender (gefüllt, in gutem Zustand, sauber)
-  Tablets
-  Schalter



-  Türgriffe
-  Badezimmergriffe, Spülkastendröcker, Duscharmatur, Wasserhähne
-  Schalter
-  Toiletten (Sitze, Spritzwände)
-  Spender (gefüllt, in gutem Zustand, sauber)