

# COVID-19-Präventionskonzept für Betriebe

gemäß COVID-19-Öffnungsverordnung

## Angepasste Version für Betriebe im Tourismus

Gemäß der COVID-19-Öffnungsverordnung (BGBl II 214/2021) sind bestimmte Betriebsstätteninhaber\*innen dazu verpflichtet, ein **COVID-19-Präventionskonzept** auszuarbeiten und umzusetzen. Dies gilt insbesondere für:

- Gastronomiebetriebe (§ 6)
- Beherbergungsbetriebe (§ 7)
- Sportbetriebe (§ 8)
- Freizeitbetriebe (§ 9)
- Betriebsstätten mit mehr als 51 Arbeitnehmer\*innen (§ 10 Abs 8)

Der Inhalt des Präventionskonzepts bestimmt sich nach § 1 Abs 3 der COVID-19-Öffnungsverordnung. Demnach hat dieses dem Stand der Wissenschaft zu entsprechen und deshalb eine **Risikoanalyse** sowie zumindest folgende **Mindestinhalte** zu umfassen:

- spezifische Hygienemaßnahmen,
- Regelungen zum Verhalten bei Auftreten einer SARS-CoV-2-Infektion
- Regelungen betreffend die Nutzung sanitärer Einrichtungen,
- gegebenenfalls Regelungen betreffend die Konsumation von Speisen und Getränken,
- Regelungen zur Steuerung der Personenströme und Regulierung der Anzahl der Personen,
- Regelungen betreffend Entzerrungsmaßnahmen, wie Absperrungen und Bodenmarkierungen,
- Vorgaben zur Schulung der Mitarbeiter\*innen in Bezug auf Hygienemaßnahmen und die Durchführung eines SARS-CoV-2-Antigentests.

Alternative Präventionskonzepte, die in ihrem Umfang über das vorliegende unverbindliche Muster hinausgehen, sind selbstverständlich ebenso zulässig. Beim COVID-19-Präventionskonzept ist aber jedenfalls auf die individuellen Gegebenheiten des eigenen Betriebs einzugehen.

**Hinweis:** Sofern in einer Betriebsstätte veranstaltungsartige Zusammenkünfte (§§ 13 bis 16) stattfinden, sind *zusätzliche* Auflagen zu beachten sein. Dies gilt z.B. für diverse Arten von Zusammenkünften (§ 13), oder auch für betreute Ferienlager (§ 14) sowie Fach- und Publikumsmessen (§ 16). Besondere Auflagen gelten zudem in Einrichtungen nach dem Bäderhygienegesetz (z.B. Schwimmbäder).

# COVID-19-Präventionskonzept

## Unternehmen/Betriebsstätte

Name der Betriebsstätte Gästehaus Hubertus .....

Name der/des

Betriebsinhaberin/Betriebsinhabers bzw.

Geschäftsführerin/Geschäftsführers Mag. Gerhild und Mag. Klaus Rüscher .....

Anschrift der Betriebsstätte 9854 Malta 26 .....

.....

Telefon 04733 286 ..... E-Mail info@gaestehaushubertus.at .....

## COVID-19-Beauftragte/r

Name Gerhild Rüscher-Stoxreiter .....

Anschrift bzw. Kontaktdaten 9854 Malta 26 .....

.....

Telefon 04733 286 ..... E-Mail inof@gaestehaushubertus.at .....

Als COVID-19-Beauftragte dürfen nur geeignete Personen bestellt werden. Geeignete Personen sind solche, die mit den örtlichen Gegebenheiten und den ausgearbeiteten COVID-19-Präventionskonzepten vertraut sind sowie Abläufe kennen. Der bzw. die COVID-19-Beauftragte dient als Ansprechperson für die Behörden und hat die Umsetzung der COVID-19-Präventionskonzepte zu überwachen.

Eine eigene Schulung für COVID-19-Beauftragte ist nicht notwendig.

## RISIKOANALYSE

**Erläuterung:** Eine Risikoanalyse unterstützt die systematische Erfassung potenzieller Gefährdungen im Zusammenhang mit SARS-CoV2-Infektionen (COVID-19) innerhalb einer Betriebsstätte. Unternehmen müssen im Rahmen ihres Präventionskonzeptes bewerten, ob und wo Infektionen stattfinden könnten und anschließend entsprechende Gegenmaßnahmen vorsehen.

Hierzu empfiehlt es sich, vor allem folgende **typischen Ansteckungsrisiken** zu identifizieren.

- **Tröpfcheninfektion** bei direkter Interaktion zwischen Personen (z.B. längere Gespräche);
- **Infektion über Aerosole** bei schlechter Luftzirkulation in hochfrequentierten, engen Räumen (z.B. Pausenräume).
- **direkte Kontaktinfektion durch Körperkontakt** bei Berührungen zwischen Personen (z.B. in gedrängten Durchgangsbereichen);
- **indirekte Kontaktinfektion durch kontaminierte Flächen** bei Berührung derselben Gegenstände durch mehre Personen (z.B. Touchscreens);

Es kann ratsam sein, die Risikoanalyse anhand unterschiedlicher Betriebsbereiche sowie -zeiten zu strukturieren. Hierbei sollte zunächst das **Risikoniveau bei Normalbetrieb** ermittelt werden. Anschließend ist zu erarbeiten, wie sich die festgestellten Infektionsrisiken durch **geeignete Präventionsmaßnahmen** auf ein möglichst geringes Niveau herabsenken lassen. Diesbezügliche Maßnahmen sind in das Präventionskonzept des Betriebs aufzunehmen (vgl. dazu den Maßnahmenteil weiter unten).

Als Hilfestellung für die Durchführung der Risikobewertung kann nachfolgende Tabelle verwendet werden:

RISIKOANALYSE (ANHAND VON BETRIEBSBEREICHEN):				
Gefahrenquelle	Beschreibung des Risikos	Risikoeinschätzung <sup>1</sup>		
		gering	mittel	hoch
<b>Betriebsbereich:</b> .....				
Tröpfcheninfektion (bei Interaktion zwischen Personen)	... <u>Rezeption, Frühstücksraum</u>	x		
direkte Kontaktinfektion (bei Berührungen zwischen Personen)	... <u>Rezeption, Frühstücksraum,</u>	x		

<sup>1</sup> Die Risikoeinschätzung ist anhand der zu erwartenden Ansteckungswahrscheinlichkeit sowie der Häufigkeit des Risikoeintritts bestmöglich zu schätzen.

indirekte Kontaktinfektion (bei Verwendung derselben Gegenstände durch mehrere Personen)	...Frühstücksbuffe	x		
Infektion über Aerosole (bei schlechter Luftzirkulation in hochfrequentierten Räumen)	...Frühstücksraum	x		
...	...			

Betriebsbereich: .....				
Tröpfcheninfektion	...			
direkte Kontaktinfektion	...			
indirekte Kontaktinfektion	...			
Infektion über Aerosole	...			
...	...			

## MASSNAHMEN

**Erläuterung:** Mittels der nachfolgenden Maßnahmen sollen gezielt jene Infektionsrisiken entschärft werden, die im Zuge der Risikoanalyse identifiziert wurden. Hierzu sind Hygienemaßnahmen vorzusehen, die über die Vorgaben der COVID-19-Öffnungsverordnung hinausgehen.

### SPEZIFISCHE HYGIENEMASSNAHMEN

Beschreibung spezifischer Hygienemaßnahmen, die zur Reduktion des Infektionsrisikos vorgesehen sind (z.B. Verwendung von FFP2-Masken, regelmäßige Testungen, Desinfektionsmittel, etc.).

*[Im Textfeld finden Sie konkrete Vorschläge, die erfahrungsgemäß als Grundlage für eine Vielzahl von Betrieben anwendbar sein können. Textbausteine, die für Ihren Betrieb nicht passend sind, sind wegzustreichen, bzw. je nach Bedürfnissen individuell auf den Betrieb anzupassen oder zu ergänzen]*

- Ein/e Mitarbeiter\*in, der/die die sich laufend über geltende rechtliche Auflagen (insb. COVID-19-Öffnungsverordnung) informiert, ist bestimmt. Die fortlaufende Aktualisierung des Präventionskonzepts gemäß der geltenden Rechtslage ist gewährleistet.
- Kund\*innen werden durch organisatorische Maßnahmen auf sämtliche Hygieneauflagen hingewiesen (insb. Aushänge, erforderlichenfalls Anrede durch geschulte Mitarbeiter\*innen).
- Organisatorische Maßnahmen, um den Nachweis einer geringen epidemiologischen Gefahr (z.B. negativer Testnachweis) von Kunden zu kontrollieren, sind getroffen.
- Organisatorische Maßnahmen, um eine datenschutzkonforme Kundenregistrierung zu gewährleisten, sind getroffen (z.B. elektronische Lösung mittels QR-Code).
- Kund\*innen werden auf geänderte Öffnungszeiten hingewiesen (z.B. Aushänge); die nächtliche **Schließzeit** ist mit spätestens **22.00 Uhr** angesetzt.
- FFP2-Masken für Kund\*innen und Mitarbeiter\*innen können im Bedarfsfall zur Verfügung gestellt werden.
- Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die von mehreren Kund\*innen genutzt werden, ist gewährleistet (z.B. Stifte, Touchscreens, Speisekarten, portable Bankomat-kassa).
- Vorort-Tests für Kund\*innen und Mitarbeiter\*innen (z.B. Selbsttests unter Aufsicht) können im Bedarfsfall zur Verfügung gestellt werden.
- Durchführung von (Vorort-)Tests von Kund\*innen kann unter Wahrung der Hygienemaßnahmen und ohne Gefährdung anderer Personen gewährleistet werden (insb. Festlegung klar abgegrenzter Testbereiche im Freien). Die Beaufsichtigung und Beurteilung von (Vorort-)Tests kann durch Personal sichergestellt werden.
- Es ist gewährleistet, dass die Lautstärke von Hintergrundmusik deutlich unter der üblichen Gesprächslautstärke liegt.
- Für Mitarbeiter\*innen besteht eine Anweisung zum Tragen von FFP2-Masken.
- Vorgaben zur regelmäßigen Testung von Mitarbeiter\*innen sind (im Einvernehmen mit den zu testenden Personen) erarbeitet.
- Testgelegenheiten für Mitarbeiter\*innen sind organisiert.
- Soweit möglich werden Mitarbeiter\*innen in festen Teams organisiert.
- Soweit möglich wird eine Trennung der Arbeitsbereiche von Mitarbeiter\*innen vorgesehen (z.B. keine Mithilfe von Servierkräften in der Küche).

hat formatiert: Schriftart: Fett

hat formatiert: Schriftart: Fett

- Maßnahmen zur räumlichen Trennung von Mitarbeiter\*innen ggü. Kund\*innen und/oder Kolleg\*innen sind gesetzt (z.B. Acrylglascheiben, Homeoffice-Lösungen soweit möglich).
- Weitestmöglicher Verzicht auf persönliche Mitarbeiter\*innenbesprechungen ist vorgesehen, digitale Kommunikationsmittel werden genutzt (z.B. Videobesprechungen).
- Vorgaben zur Minimierung des Infektionsrisikos während Kassivorgängen sind erteilt (z.B. unmittelbar anschließende Desinfektion).
- Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die von mehreren Mitarbeiter\*innen genutzt werden (z.B. Touchscreens zur Aufnahme von Bestellungen), ist gewährleistet.
- Spezifische Hygieneauflagen für Mitarbeiter\*innen-Garderoben sind festgelegt.
- Spezifische Hygieneauflagen für Pausenräume von Mitarbeiter\*innen sind festgelegt.
- Regelmäßiges Reinigungskonzept für sämtliche Betriebsbereiche („Hygieneplan“) ist erstellt.
- Desinfektionsspender sind an zentralen Punkten aufgestellt.
- Für Hygienematerial ist in ausreichender Menge vorgesorgt.
- Maßnahmen zur Verbesserung der Luftzirkulation (z.B. Erhöhung der Außenluftströme bei Lüftungsanlagen) sind gesetzt.
- Vorgaben zum regelmäßigen Stoßlüften sämtlicher Betriebsbereiche sind erteilt.
- Eine Information an Sporttreibende ist erfolgt, wonach in Umkleieräumlichkeiten die Einhaltung der Maskenpflicht von besonderer Bedeutung ist.
- ...
- ...
- ...

#### **REGELUNGEN ZUM VERHALTEN BEI AUFTRETEN EINER SARS-COV-2-INFektion**

Beschreibung von Maßnahmen, um bei Auftreten einer SARS-CoV-2-Infektion das weitere Infektionsrisiko in der Betriebsstätte zu reduzieren (z.B. sofortige Absonderung der infizierten Person, innerbetriebliches Contact Tracing etc.).

*[Im Textfeld finden Sie konkrete Vorschläge, die erfahrungsgemäß als Grundlage für eine Vielzahl von Betrieben anwendbar sein können. Textbausteine, die für Ihren Betrieb nicht passend sind, sind wegzustreichen, bzw. je nach Bedürfnissen individuell auf den Betrieb anzupassen oder zu ergänzen]*

- Information an Mitarbeiter\*innen ist erfolgt, dass sie bei COVID-19-spezifischen Krankheitssymptomen eine medizinische Abklärung benötigen und nicht ungetestet in den Betrieb kommen.
- Information an Mitarbeiter\*innen ist erfolgt, dass auch wenn im Falle von COVID-19-spezifischer Krankheitssymptomatik ein negatives Testergebnis vorliegt, jedenfalls erhöhte Achtsamkeit in der Umsetzung persönlicher Hygienemaßnahmen angezeigt ist.
- Information an Mitarbeiter\*innen ist erfolgt, dass Verdachtsfälle und Erkrankungen unverzüglich dem/der Arbeitgeber\*innen gemeldet werden müssen.
- Zentrale innerbetriebliche Ansprech- bzw. Meldestelle für Verdachtsfälle und Erkrankungen ist festgelegt und an Mitarbeiter\*innen kommuniziert; der datenschutzkonforme vertrauensvolle Umgang mit Meldungen ist sichergestellt.

- Vorgangsweise an die Mitarbeiter\*innen für den Umgang mit Verdachtsfällen sowie positiven Fällen sind ausgegeben (vgl. dazu auch den Leitfaden für Tourismusbetriebe hinsichtlich des Umgangs mit COVID-19-(Verdachts-)Fällen )
- Ein\*e Mitarbeiter\*in, die Kontakte zwischen einem Erkrankungs-/Verdachtsfall und anderen Personen („Kontaktpersonen“) während der ansteckungsfähigen Zeit) bestmöglich rekonstruiert, ist bestimmt.
- Ein\*e Mitarbeiter\*in, die Kontaktpersonen im Personalstand verständigt, ist bestimmt.
- Kontaktdaten von Mitarbeiter\*innen zur raschen Kontaktaufnahme im Fall des Auftretens einer Infektion liegen auf.
- Vorgaben für Kontaktpersonen sind erteilt (insb. FFP2-Maskenpflicht und unverzügliche Absonderung, nach erforderlicher Datenerfassung auf direktem Weg nach Hause; achtsame Beobachtung des eigenen Gesundheitszustands; ehestmöglicher PCR-Test).
- Anwesenheitszeiten und örtliche Arbeitsbereiche (z.B. Tischzuständigkeit) von Mitarbeiter\*innen werden in datenschutzkonformer Weise dokumentiert.
- Besondere Hygienemaßnahmen nach Auftreten eines Erkrankungs-/Verdachtsfall sind festgelegt (z.B. kurzfristige großflächige Desinfektion verwendeter Gegenstände/Räumlichkeiten).
- Ein Isolierbereich für Erkrankungs-/Verdachtsfälle ist definiert.
- Die Verständigung der Gesundheitsbehörde (insb. über die Gesundheitsnummer 1450) und die Weiterkommunikation behördlicher Verhaltensanordnungen ist gewährleistet.
- ...
- ...
- ...

#### **REGELUNGEN BETREFFEND DIE NUTZUNG SANITÄRER EINRICHTUNGEN**

Beschreibung von Maßnahmen, um ein Infektionsrisiko im Bereich der Sanitäreinrichtungen zu reduzieren (z.B. Hygiene- und Reinigungsplan für Sanitäreinrichtungen).

*[Im Textfeld finden Sie konkrete Vorschläge, die erfahrungsgemäß als Grundlage für eine Vielzahl von Betrieben anwendbar sein können. Textbausteine, die für Ihren Betrieb nicht passend sind, sind wegzustreichen, bzw. je nach Bedürfnissen individuell auf den Betrieb anzupassen oder zu ergänzen]*

- Hygieneplan und frequenzabhängiges Reinigungskonzept für die Sanitarräume sind erstellt (verkürzte Reinigungsintervalle).
- Das Verhältnis zwischen verfügbaren Sanitäreinrichtungen und erwartetem Benutzeraufkommen lässt keine Entstehung von Warteschlangen erwarten (erforderlichenfalls Einschreiten durch geschulte Mitarbeiter\*innen).
- Der Mindestabstand kann im Zugangsbereich zu Sanitäreinrichtungen gewahrt werden (z.B. durch Einbahnsysteme; Festlegung weitläufiger Wartebereiche).
- Kund\*innen werden auf Hygieneauflagen hingewiesen und für die Nutzung von Desinfektionsgelegenheit sensibilisiert (z.B. Aushänge).
- Ausreichende Bereitstellung von Seife und Desinfektionsmittel ist gewährleistet.
- Die Verwendung derselben Handtücher durch unterschiedliche Personen ist ausgeschlossen (z.B. durch Einmalhandtuchspender bzw. Handrocknersysteme).
- ...

- ...
- ...

## GEGEBENENFALLS REGELUNGEN BETREFFEND DIE KONSUMATION VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Beschreibung von Maßnahmen, um das Infektionsrisiko während einer etwaigen Verköstigung von Personen („Gästen“) an Verabreichungsplätzen zu reduzieren.

- Zu verköstigende Personen („Gäste“) werden auf die Hygieneauflagen gemäß § 6 der COVID-19-Öffnungsverordnung hingewiesen (insb. Hinweisschilder):
  - Die höchstzulässige Größe von Gästegruppen beläuft sich in **geschlossenen Räumen auf maximal vier Personen (zzgl. minderjähriger Kinder) und im Freien auf maximal zehn Personen (zzgl. minderjähriger Kinder). Größere Gästegruppen sind nur zulässig, wenn diese ausschließlich aus Personen aus demselben Haushalts bestehen.**
  - Gäste müssen den Nachweis einer geringen epidemiologischen Gefahr (z.B. negativer Testnachweis, Impfnachweis) vorweisen.
  - Zwischen Gästegruppen, die nicht im gemeinsamen Haushalt leben, ist ein Abstand von mindestens zwei Metern einzuhalten oder eine sonstige geeignete Schutzvorrichtung (z.B. Trennwand) anzubringen;
  - die FFP2-Maske wird von Gästen ausschließlich am Verabreichungsplatz abgenommen;
  - Speisen und Getränke werden nur im Sitzen an Verabreichungsplätzen konsumiert;
  - es erfolgt keine Konsumation von Speisen und Getränken in unmittelbarer Nähe zur Ausgabestelle (kein Barbetrieb);
  - eine Verköstigung findet nur zwischen 05.00 und 22.00 Uhr statt;
  - Selbstbedienung ist nur zulässig, sofern durch besondere hygienische Vorkehrungen das Infektionsrisiko minimiert werden kann;
  - nach der Sperrstunde dürfen im Umkreis von 50 Metern um Betriebsstätten der Gastgewerbe keine Speisen oder Getränke konsumiert werden.
- Räumliche und organisatorische Maßnahmen zur Einhaltung der Hygieneauflagen gemäß § 6 der COVID-19-Öffnungsverordnung sind gesetzt (z.B. weitläufige Platzierung von Tischen).
- Die Durchmischung von Besuchergruppen wird durch die Zuweisung fixer Plätze minimiert.
- Die genauen Sitzplätze von Gästen werden in datenschutzkonformer Weise vermerkt (zusätzlich zur verpflichtenden Gästeregistrierung).
- Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die zum Gebrauch durch mehrere Personen bestimmt sind, ist gewährleistet (z.B. Speisekarten, Menage).
- Besteck wird von Mitarbeiter\*innen zusammen mit den Speisen serviert.
- Vor dem bzw. im Gastraum bestehen Desinfektionsgelegenheiten für Gäste.
- An (Selbstbedienungs-)Buffets werden besondere hygienische Vorkehrungen getroffen (z.B. Ausgabe durch Mitarbeiter; ausschließlich abgedeckte Speisen; abgepacktes Besteck; Desinfektionsspender unmittelbar vor der Station).
- Die laufende Desinfektion an den Verabreichungsplätzen ist gewährleistet (insb. Reinigung des Tisches und der Armlehnen von Stühlen nach jeder Besuchergruppe).
- Hygieneplan und frequenzabhängiges Reinigungskonzept für Gastraum und Küche liegen vor (verkürzte Reinigungsintervalle).

hat formatiert: Schriftart: Fett



- Sofern (Selbst-)Abholungen von Speisen und Getränken angeboten werden: Maßnahmen, um die Einhaltung der Hygieneauflagen (insb. Abstands- und FFP2-Maskenpflicht) auch während Abholvorgängen zu gewährleisten, sind getroffen.
- Auf die bevorzugte Nutzung von Gastgärten wird durch organisatorische Maßnahmen hingewirkt (z.B. keine Öffnung des Indoor-Bereichs bei Schönwetter).
- ...
- ...
- ...

## **REGELUNGEN ZUR STEUERUNG DER PERSONENSTRÖME UND REGULIERUNG DER ANZAHL DER PERSONEN sowie ENTZERRUNGSMASSNAHMEN**

Beschreibung von Maßnahmen, um ein Infektionsrisiko durch die Anzahl von Kund\*innen bzw. Mitarbeiter\*innen zu reduzieren (z.B. zeitliche Staffellungen etc.) und um gedrängte Verhältnisse hintanzuhalten (z.B. Einbahnsysteme, Absperrungen und Bodenmarkierungen etc.).

*[Im Textfeld finden Sie konkrete Vorschläge, die erfahrungsgemäß als Grundlage für eine Vielzahl von Betrieben anwendbar sein können. Textbausteine, die für Ihren Betrieb nicht passend sind, sind wegzustreichen, bzw. je nach Bedürfnissen individuell auf den Betrieb anzupassen oder zu ergänzen]*

- Die betrieblichen Kapazitätsgrenzen sind ermittelt (z.B. Höchstanzahl bei Besuchergruppen, Einhaltung einer etwaigen 20m<sup>2</sup> pro Kunde-Regelung). Organisatorische Maßnahmen, um deren Einhaltung zu gewährleisten, sind getroffen. Ein Einlass-Stopp bei Erreichen der Maximalauslastung ist gewährleistet.
- Systeme zur Vermeidung von Staubildung in Empfangs- bzw. Durchgangsbereichen sind umgesetzt (Einbahn-/Leitsysteme, Bodenmarkierungen, Schilder).
- Ungeordnete Warteschlangen in Empfangs- bzw. Durchgangsbereichen werden unterbunden (z.B. persönlicher Empfang, Schrankensysteme).
- Ein zeitversetztes Eintreffen unterschiedlicher Kund\*innen wird durch die Vergabe fester Zeitfenster gesteuert (z.B. „gestaffelte Timeslots für Reservierungen“).
- In Betriebsbereichen, in denen der 2-Meter-Abstand zwischen Personen nicht eingehalten werden kann, sind sonstige Trennvorrichtungen (z.B. Trennwände, Acrylglascheiben) errichtet.
- Spezifische Hygieneauflagen für den Zugang zu Kund\*innen-Garderoben sind festgelegt (insb. gestaffelter Zugang, Hinweis auf Abstandspflichten).
- Ein geordnetes Verlassen des Betriebs nach der Schließzeit ist gewährleistet (z.B. Bestellschluss deutlich vor der Sperrstunde).
- Vorkehrungen für räumliche Engstellen in Arbeitsbereichen sind getroffen (z.B. Abholungen durch Servierpersonal aus der Küche).
- Auf die Einhaltung der Abstandspflicht während der Arbeitsverrichtung wird hingewirkt (z.B. Entzerrung der Arbeitsbereiche, Staffelung der Arbeitszeiten).
- Das gestaffelte Betreten von Pausenräumen und Rauchgelegenheiten ist gewährleistet.
- Auf die Einhaltung der Abstandspflicht während Arbeitspausen wird hingewirkt (z.B. weitläufige Platzierung des Mobiliars, Aushang).
- ...
- ...
- ...

## VORGABEN ZUR SCHULUNG DER MITARBEITER\*INNEN IN BEZUG AUF HYGIENEMASSNAHMEN UND DIE BEOBACHTUNG UND ÜBERPRÜFUNG BZW DURCHFÜHRUNG EINES SARS-COV-2-ANTIGEN-TESTS

Beschreibung von spezifischen Schulungsmaßnahmen, die insbesondere für jene Mitarbeiter\*innen gesetzt werden, die bei der Verabreichung von Speisen und Getränken an Gäste mitwirken (z.B. Köche, Servierkräfte).

*[Im Textfeld finden Sie konkrete Vorschläge, die erfahrungsgemäß als Grundlage für eine Vielzahl von Betrieben anwendbar sein können. Textbausteine, die für Ihren Betrieb nicht passend sind, sind wegzustreichen, bzw. je nach Bedürfnissen individuell auf den Betrieb anzupassen oder zu ergänzen]*

- Mitarbeiter\*innen wurden in folgenden Bereichen unterwiesen/geschult:
  - Gesetzlich vorgeschriebene Hygieneauflagen in ihren Arbeitsbereichen
  - Umsetzung des Präventionskonzepts in ihren Arbeitsbereichen
  - Verhaltensregeln für Mitarbeiter\*innen untereinander
  - Verhaltensregeln während Dienstleistungen an mit Kund\*innen
  - Verhaltensregeln für die Kontrolle von Nachweisen einer geringen epidemiologischen Gefahr (z.B. Organisation der Kontrolle der Nachweise, Einweisungen über zulässige Nachweise einer geringen epidemiologischen Gefahr)
  - Verhaltensregeln für die Beaufsichtigung von Selbsttests
  - Datenschutzkonformer Umgang mit Daten, die zum Zweck der Kontaktpersonennachverfolgung erhoben werden
  - Korrekte Verwendung von Schutzmasken und persönliche Hygienemaßnahmen
  - Vorgangsweise in einem Verdachtsfall
  - Erkennen der korrekten Durchführung eines SARS-CoV-2-Antigen-Tests zur Eigenanwendung und Überprüfung des SARS-CoV-2-Antigen-Test-Ergebnisses
  - Ggf. Durchführung eines SARS-CoV-2 Antigen-Tests durch medizinisch geschultes Personal (zB in größeren Betrieben)
  - Sonstige Schulungen (sofern vorhanden)
  - ...
  - ...
  - ...

## SONSTIGE MASSNAHMEN (falls vorhanden)

- ...
- ...
- ...

Die Umsetzung und Einhaltung der oben beschriebenen Präventionsmaßnahmen wird durch geeignete Maßnahmen sichergestellt:

Es ist sichergestellt, dass der/die COVID-19-Beauftragte/r die Einhaltung des Präventionskonzepts überwacht, wobei er/sie über die hierzu erforderlichen detaillierten Kenntnisse zu den einzelnen Maßnahmen verfügt .....

Es ist sichergestellt, dass die übrigen Mitarbeiter\*innen zumindest über jene Inhalte des Präventionskonzepts informiert werden, die ihre Arbeitsbereiche betreffen .....

Ort, Datum: Malta, am 16.05.2021.....

Name, Unterschrift des Verfassers: .....

Name, Unterschrift des COVID-19-Präventionsbeauftragten: .....