

Infektionsschutzkonzept therapeutisch betreute Tagesstätte

Grundsätzlich gilt für die erweiterte Notbetreuung die Einhaltung der Hygieneregeln nach § 2, insbesondere der vom Bundesministerium für Arbeit veröffentlichten SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards zum Arbeiten in der Pandemie sowie der Empfehlungen des RKI für Einrichtungen für Menschen mit Beeinträchtigungen. Bewohner sowie Betreute von Einrichtungen für Menschen mit Beeinträchtigungen und Behinderungen (z.B. Schulen und Werkstätten) gehören aufgrund ihres Alters und/oder des Vorliegens von Vorerkrankungen (z.B. Diabetes, Herz-Kreislaufkrankungen) zu dem Personenkreis mit erhöhtem Risiko für einen schweren Krankheitsverlauf.¹

Die Leistungserbringung erfolgt unter Einhaltung der Hygieneregeln und Arbeitsschutzstandards im Einzelfall, sofern der individuelle Gesundheitsschutz des Leistungsberechtigten dies erforderlich macht.

Information und Unterweisung

- Informations- und Unterweisungsmaterial zur Einhaltung der Hygiene- und Anstandsregeln für Mitarbeiter*innen und leistungsberechtigte Personen (siehe Anlage)
- geregeltes Verfahren zur Abklärung von Verdachtsfällen: 1. Bei Verdacht erfolgt das Verlassen des Betriebsgeländes 2. Bis zur ärztlichen Abklärung ist von einer Arbeitsunfähigkeit auszugehen 3. Das Gesundheitsamt ist zu informieren
- Alle Mitarbeiter*innen und Teilnehmer*innen sind über die Schutzmaßnahmen und Beschränkungen belehrt worden, bevor es zur Aufnahme einer Tätigkeit auf dem Betriebsgelände kommt

Allgemeine Hygiene- und Schutzmaßnahmen

- Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 Meter
- Mund-Nasen-Bedeckungen werden für alle Mitarbeiter*innen und allen Teilnehmer*innen vorgehalten, das Tragen ist ausdrücklich erwünscht
- Personen mit Atemwegssymptomen, Fieber und/oder anderen Erkältungssymptomen erhalten keinen Zutritt zu den Räumlichkeiten
- Beim Husten oder Niesen sind Mund und Nase mit gebeugtem Ellenbogen oder einem Papiertaschentuch zu bedecken, das Taschentuch muss danach sofort entsorgt werden
- Stündliches Stoßlüften

1 RKI

https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Alten_Pflegeeinrichtung_Empfehlung.pdf?__blob=publicationFile (Datum des Zugriffs: 14.05.2020)

- Zur Reinigung der Hände sind hautschonende Flüssigseife und Handtuchspender zur Verfügung gestellt
- An die stündliche Händehygiene von mindestens 30 Sekunden wird erinnert. Die Reinigung vor und nach dem Essen sowie vor dem Betreten eines Raumes

Personenbezogene Maßnahmen – leistungsberechtigte Personen

- Freiwilligkeit für leistungsberechtigte Personen
- Alternativbetreuung außerhalb der Räumlichkeiten weiterhin möglich, um sicherzustellen, dass Menschen mit Beeinträchtigung weiterhin betreut werden, obwohl sie das Leistungsangebot nicht oder nicht täglich in Anspruch nehmen können
- Eine Durchmischung wird nach Möglichkeit verhindert, Teilnehmer*innen kommen zu festen Zeiten, arbeiten in gleicher Gruppensituation und unter Anleitung fester Mitarbeiter*innen
- Mund-Nasen-Bedeckungen werden für die Bewältigung des Weges zum BFB zur Verfügung gestellt und die Pflicht zum Tragen im ÖPNV benannt

Organisationsbezogene Maßnahmen

- Mehrfachbelegungen in Bürosituationen werden vermieden, auf die Schutzabstände wird geachtet
- Beschäftigungsplätze sind in ausreichendem Abstand zueinander angeordnet und sichtbar gekennzeichnet
- Anwesenheit wird in datenbankgestützter Dokumentation sichergestellt
- In den Beschäftigungsräumen halten sich maximal sieben Teilnehmer*innen und/oder Mitarbeiter*innen auf (maximal 8 Teilnehmer*innen gleichzeitig im Angebot)
- Kennzeichnung der Schutzabstände von Stehflächen an Orten wo erfahrungsgemäß Personenansammlungen entstehen
- Werkzeuge und andere Hilfsmittel werden personenbezogen verwendet, nach Gebrauch gereinigt oder nur mit Handschuhen benutzt
- Der Zutritt für betriebsfremde Personen ist untersagt
- Es erfolgt die regelmäßige (2x täglich nach Betriebsschluss) Desinfektion vielbenutzter Oberflächen wie z.B. Türklinken oder Handläufe. Anbringen von Keilen, damit Türen (nicht Rauchschutztüren) offenstehen
- Der Geschirrspüler wird auf eine Temperatur von über 60°C eingestellt
- Essenssituation: Frühstück und Mittagessen erfolgt. Herstellung im 1:1 Kontakt

Angebotsstruktur

- Individuelle handwerkliche Angebote
- Kochen im 1:1 Kontakt
- Produktion von Mund-Nase-Masken

- Aktivitäten außerhalb des Beschäftigungsbereiches (z.B. Spaziergänge, sportliche Aktivitäten im Sportcafé 1:1, STA 1:1)
- Hauswirtschaftliche Tätigkeiten
- Kreativangebote

Anlagen:

Belehrung MA

Belehrung TN