



Kreisverband für Obst-, Gartenbau und Landespflege Miesbach e.V.

Schutz- und Hygienekonzept

Gemäß §5 Abs.2 Satz 1 der Sechsten Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung (6.BayIfSMV)

Saftpresse Gotzing

1. Organisatorisches

Verantwortlich: Kreisverband für Obst-, Gartenbau und Landschaftspflege Miesbach e.V.

Wiesseer Straße 14a, 83666 Schaftlach

Ansprechpartner: 1. Vorsitzende Simone Kerkel 0151/64924039; 2. Vorsitzende Maria Jost-Simbeck

Allgemeiner Grundsatz:

Jeder ist dazu angehalten, die physischen Kontakte zu anderen Menschen auf ein Minimum zu reduzieren und den Personenkreis möglichst konstant zu halten. Wo immer möglich, ist ein Mindestabstand zwischen zwei Personen von 1,5m einzuhalten. Wird der Abstand unterschritten, ist ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen. In geschlossenen Räumen ist stets auf ausreichende Belüftung zu achten.

Teilnehmerzahl in den Räumen der Saftpresse:

- Insgesamt dürfen nur sechs Personen die Saftpresse betreten.
- Kunden ist der Zutritt zur Saftpresse untersagt.
- Das Obst ist ausschließlich vor der Saftpresse im Freien zu übergeben und der gepresste Saft ist ebenfalls nur im Freien vor der Saftpresse wieder in Empfang zu nehmen.
- Bei der Übergabe ist vom Kunden und vom Personal der Saftpresse eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Beim Bezahlen an der Kasse ist vom Kunden ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.
- Das Personal an der Kasse ist von einer Scheibe geschützt. Sollte der Platz hinter der Scheibe verlassen werden müssen, so ist ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Die Kasse ist, wenn es das Wetter erlaubt, direkt vor dem kleinen Anbau im Freien und bei schlechter Witterung in dem kleinen Anbau untergebracht. Der Kundenbereich zeigt dabei immer Richtung Straße und die Kasse selbst und das Personal ist auf der Seite des Schuppens.
- Ausschließlich von der Verbandsleitung zu dem bestimmten Zeitpunkt aufgeforderte Mitarbeiter oder Helfer dürfen die Saftpresse betreten. Für Wartung und technische Hilfe können weitere Arbeitskräfte hinzugezogen werden und die Saftpresse betreten.
- Führungen in der Saftpresse für Schulklassen und andere Interessierte sind derzeit nicht erlaubt.
- Entlang dem Safthäusel ist ein Weg von 1,5m für den Abtransport des Tresters für das Personal freizuhalten. Dieser Bereich ist möglichst mit Absperrband zu markieren.

Die Teilnehmer/Kunden sind auf die Sicherheitsmaßnahmen hinzuweisen.

Die Sicherheitsmaßnahmen sind von allen einzuhalten.

Zur Durchsetzung der Einhaltung des Schutz- und Hygienekonzepts gegenüber

Teilnehmern/Kunden:

- Gegenüber Teilnehmern/Kunden, die die Vorgaben nicht einhalten, wird konsequent vom Hausrecht Gebrauch gemacht.

Für den Fall einer nachträglich identifizierten COVID-19-Erkrankung muss die Identifikation aller Teilnehmer / Kunden / Personal und ihre Kontaktmöglichkeit gewährleistet sein. Dazu sind die Kontaktdaten bekannt zu geben und in ein Formular einzutragen.

2. Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

Von der Teilnahme an der Saftpresse sind auszuschließen:

- Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen
- Personen mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen jeder Schwere.

Die Teilnehmer sind vorab in geeigneter Weise über diese Ausschlusskriterien zu informieren (Aushang, Telefonisch bei Anmeldung, Homepage).

Sollten Teilnehmer während des Aufenthalts Symptome entwickeln, haben diese unter Angabe der Personendaten umgehend den Veranstaltungsort zu verlassen.

Möglichkeiten zur adäquaten Handhygiene:

Teilnehmern werden Einmalhandtücher und Handdesinfektionsmittel bereitgestellt.

Eigene eingesetzte Mitarbeiter werden zum Händewaschen per Aushang geschult.

Sanitäre Einrichtungen werden für Mitarbeiter mit Seifenspendern, Desinfektionsmittel und Einmalhandtüchern ausgestattet.

Lüftungskonzept:

Während des Betriebs der Saftpresse bleibt die Eingangstür offen.

Die Fenster sollen während des Betriebs der Saftpresse möglichst offen bleiben.

Witterungsabhängig und um dauerhafte Zugluft zu vermeiden, sind die Fenster nach 1,5 Stunden für mindestens 10 Minuten zu öffnen.

Arbeitsabläufe

Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich Arbeits-, Lager- räume, Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.

Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen sind auf die Einhaltung des Abstands von mind. 1,50 m zu überprüfen. Nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen einsetzen, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann.

- Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind, Einengungen (z. B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen. Zahl der Personen bei der Benutzung der Aufzüge so begrenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können.
- Bei zwingend von mehreren Beschäftigten gemeinsam aus- zuführenden Tätigkeiten, z.B.

Wartung, Reparatur von Maschinen mit schweren Maschinenteilen oder auch in der Werkstatt, ist für die Beschäftigten eine Mund-Nase-Bedeckung vorzusehen.

- Abstand zwischen Kunden und Beschäftigten einhalten durch ausreichend breite Tresen.

Anbringen von Markierungen am Boden zur Einhaltung des Abstands an Verkaufstheken.

- Auch bei der Auslieferung an Kunden ist auf die Einhaltung eines Abstands von mind. 1,50 m zu achten. Lieferscheine werden möglichst kontaktlos abgelegt und anschließend vom Kunden aufgenommen. Wenn Dokumente unterschrieben werden müssen, sollen keine Kugelschreiber übergeben bzw. gemeinsam benutzt werden, dies gilt auch für andere Gerätschaften. Bei gemeinsamer Nutzung von mehreren Kunden sind nach jedem Kundenkontakt der Kugelschreiber bzw. die Gerätschaften zu desinfizieren.

Arbeitsplätze, Geräte und Hilfsmittel sind regelmäßig, insbesondere bei Schichtwechsel zu reinigen
Für alle Räume werden Reinigungspläne erstellt, die auch die Reinigung von Türklinken und Handläufen enthalten.

10.08.2020