

Corona-Schutzkonzept des TC-Kleben

Vorkehrungen zur Hygiene und Gewährleistung des Mindestabstands zum Schutz vor Neuinfizierungen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 am Standort Übach-Palenberg

(Stand 01.06.2020)

Aufgrund der aktuellen Situation wird am TC-Kleben dieses Schutz-Konzept umgesetzt. Es entspricht damit der entsprechenden NRW-Corona-Schutz-VO vom 30. Mai 2020.

1. Allgemeine Organisation der Kurse

a. Zugangsbeschränkungen Seminarräume

Bei allen Kursen wird in den Seminarräumen ein Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen gewährleistet.

Der Mindestabstand von 1,5 Metern muss auch gewährleistet sein, wenn Personen sich in den Gängen zwischen Unterrichtstischen bzw. im Atrium oder Praktikum bewegen.

b. Social Distancing

Die Bestuhlung der Seminarräume erfolgt mit Einzeltischen.

Der Teilnehmeraufenthaltsbereich wird für die Dauer des Kursgeschehens abgetrennt. Kicker spielen ist nicht möglich.

Bei zeitgleichen Kursen werden die Pausenzeiten abgesprochen.

Der Zugang zum Praktikum erfolgt über die Treppe im Atrium.

Das Verlassen des Praktikums erfolgt über die Treppe im vorderen Treppenhaus.

Für die Dauer des Kurses nutzen nicht im Kurs eingebundene TC-Kleben Mitarbeiter zum Betreten und Verlassen des Gebäudes das hintere Treppenhaus und halten sich im 2. Obergeschoss oder im internen Bereich des Erdgeschosses (Werkstatt bzw. Lagerbereich) auf.

Die mündliche Prüfung erfolgt im Besprechungs- oder Seminarraum. Die Prüfungen erfolgen als Einzelprüfungen.

c. Allgemeine Hygiene

Im Eingangsbereich (Treppenaufgang Atrium) sind viruzide Desinfektionsmittel sowie Mund-Nasen-Schutz in Form von Alltagsmasken bereitgestellt.

Die Teilnehmer werden vom Dozenten angehalten die Alltagsmasken während der Pausenzeiten und im Praktikum zu tragen bzw. wenn sie sich außerhalb des Seminarraums im Gebäude bewegen. Zu Beginn des Kurses erfolgt eine allgemeine Einweisung in das Corona-Schutzkonzept.

Alle nicht im Kurs involvierten TC Kleben Mitarbeiter tragen Alltagsmasken außerhalb der eigenen Büros.

d. Angebot von Obst, Snacks, Milch, Zucker

Obst: nur in schälbarer Form (d.h. Bananen etc.)

Snacks: generell nur in abgepackten Kleingebinden

Milch: nur in Portionsbechern

Zucker: nur in Portionstütchen

e. Getränke

Kaffee, Tee: Ausschank in den Pausenzeiten durch die Teilnehmerverwaltung

Kaltgetränke: Bereitstellung auf den Tischen bzw. im Getränkekasten.

f. Bevorratung

Die Bevorratung mit abgepackten haltbaren Lebensmitteln bzw. Getränken erfolgt spätestens 1 Woche vor Kursbeginn. Der Zugang zum Zwischenlager ist auf die Teilnehmerbetreuung beschränkt.

g. Abfall, leere Kaffeebecher und Gläser

Benutztes Geschirr und Abfall verbleibt auf den Tischen der Teilnehmer und wird von der Teilnehmerverwaltung nach Kursende abgeräumt.

h. Praktikum

Die Teilnehmer werden auf Technikum 1 und Technikum 2 aufgeteilt.

2. Hygiene in den Seminarräumen, Treppenaufgängen und im Atrium

a. Lüften

Die Fenster werden vom jeweiligen Dozenten bzw. der Teilnehmerbetreuung mehrmals täglich, mindestens in allen Pausen, vollständig über mehrere Minuten geöffnet, sodass es zu einer Stoßlüftung bzw. Querlüftung (bei zusätzlich geöffneten Türen) kommt

b. Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden

Die Reinigung von

- Tischoberflächen
- Armlehnen
- Türgriffen
- Handläufen

erfolgt 2x täglich (vor Beginn des Kurses und in der Mittagspause) mit einem viruziden Flächendesinfektionsmittel als Wischdesinfektion.

Atrium und Treppenaufgänge werden 1x wöchentlich nass gereinigt.

3. Hygiene im Sanitärbereich

a. Ausstattung

An allen Waschplätzen sind Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier sowie Spender mit Desinfektionsmitteln zur Händedesinfektion bereitgestellt.

Mülleimer sind mit Beuteln versehen und werden täglich entleert.

Die Reinigungskraft trägt Mundschutz und Schutzhandschuhe.

b. Händereinigung

Alle Mitarbeiter und Kursteilnehmer sind/werden angewiesen auf hygienische Händedesinfektion zu achten.

c. Flächenreinigung

Toilettensitze, Armaturen und Waschbecken werden täglich feucht gereinigt.

4. Küchenhygiene

a. Allgemeine Regelungen

Alle Geschirr- und Besteckteile werden im Geschirrspüler im 70°C Intensivprogramm gereinigt.

Abfall wird im Mülleimer entsorgt. Der Mülleimer ist mit Beutel versehen und wird täglich entleert.

Der Zugang zur Küche ist während Seminarzeiten auf die Teilnehmerbetreuung beschränkt.

b. Hygiene Mitarbeiter

Arbeiten im Küchenbereich sowie der Umgang mit Lebensmitteln, Getränkeflaschen, Geschirr und Besteck werden mit Mundschutz und Schutzhandschuhen durchgeführt.

c. Flächenreinigung

Die Reinigung des Fußbodens der Küche erfolgt täglich.

Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sowie Schrankgriffe werden 2x täglich (morgens und nach Arbeitsende) mit einem viruziden Desinfektionsmittel als Wischdesinfektion gereinigt.

5. Rückverfolgbarkeit

a. Erfassung von Teilnehmerdaten

Folgende Teilnehmerdaten müssen zur Rückverfolgbarkeit im Sinne der CoronaSchutzVO aufgenommen werden:

- Name, Privatadresse, private Telefonnummer
- Zeitraum des Aufenthaltes

Die Daten werden nicht elektronisch gespeichert. Die handschriftliche Dokumentation wird vier Wochen lang aufbewahrt und anschließend vernichtet.