

Hygienekonzept
Schullandheim Reibitz
(Fassung vom 14.06.2021 – gültig ab 18.06.2021)

(Rechtsgrundlage ist die Sächsische Corona-Schutz-Verordnung vom 10.06.2021 sowie die Allgemeinverfügung zum Vollzug des Infektionsschutzgesetzes anlässlich der Corona-Pandemie vom Sächsischen Staatsministerium für Soziales und Gesellschaftliche Zusammenarbeit vom 11.06.2021)

I. Maßnahmen in den Haupthäusern (Büro, Unterrichtsräume, Speiseraum)

1. Die Gäste werden über die Schutz- und Hygienebestimmungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise/Piktogramme informiert.
2. Desinfektionsspender werden am Eingang der Haupthäuser bereitgestellt und müssen vor Eintritt bzw. Verlassen des Innenraumes benutzt werden.
3. Am Eingang des Büros wird auf das einzelne Betreten durch Gäste hingewiesen.
4. Keine Entgegennahme der Garderobe. Diese muss selbstständig abgehängt werden.
5. Die Desinfektion von Türklinken, Lichtschaltern und Handläufen an Treppen erfolgt regelmäßig durch das Reinigungspersonal. Mit Hilfe eines Aushangs werden die Reinigungszyklen aller Räume gegenüber den Gästen transparent gemacht und mittels Unterschrift dokumentiert.

II. Versorgung für Gruppen im Speiseraum

1. Es ist von den Verantwortlichen der Gruppen konsequent darauf zu achten, dass vor dem Betreten des Speiseraumes die Hände zu waschen sind.
2. Die Ausgabebische für das Essen werden mit einem Spuckschutz auf Höhe des Gesichtsfeldes geschützt. Zum Durchreichen der Teller bzw. anderer Utensilien gibt es einen sicheren Bereich.
3. Den Gästen (Gruppen) wird der zu nutzende Raum zugewiesen. Dieser Raum wird den gesamten Aufenthalt über durch eine feste wiederkehrende Gruppe genutzt.
4. Maximal 35 Plätze auf der linken Seite und maximal 36 Plätze auf der rechten Seite des Speiseraumes stehen zur Verfügung.
5. Für Frühstück und Abendbrot wird der jeweiligen Gruppen durch das Küchenpersonal in ihrer Seite des Speiseraumes das Geschirr sowie das Besteck in dazu vorgesehenen Behältnissen bereitgestellt.
6. Jeder Gruppe wird in ihrem jeweiligen Speiseraum ein Kühlschrank für die einzelnen Mahlzeiten vorbereitet.
7. Die in Buffetform angebotenen Speisen werden vor Niesen und Husten durch Gäste mit einer Spuckschutzscheibe geschützt. Für die Entnahme von Speisen werden Entnahmezangen oder vergleichbare Hilfsmittel verwendet, die regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden. Die Einhaltung der Hygieneregeln für das Buffet wird am Tag durch das Servicepersonal in regelmäßigen Abständen kontrolliert und beaufsichtigt, zur Abendmahlzeit übernimmt diese Kontrollfunktion der Verantwortliche der jeweiligen Gruppe. Die Bildung von Warteschlangen ist zu vermeiden.
8. Die Ausgabe des Bestecks erfolgt beim Mittagessen einzeln an jeden Gast.
9. Beim Küchenpersonal ist während der Speisenausgabe das Tragen von Einweghandschuhen erforderlich.

10. Die Ausgabe von Tee wird durch das Küchenpersonal gewährleistet.
11. Geschirr sowie Besteck werden nach jeder Mahlzeit in bereitgestellte Behälter, die auf einem Servierwagen stehen, abgelegt.
12. Speisereste werden in einem separaten Behälter selbstständig entsorgt.
13. Die Tische werden durch jede Gruppe selbstständig mit einem feuchten Tischlappen, der durch das Küchenpersonal zur Verfügung gestellt wird, grundgereinigt.
14. Beim Verlassen des Speiseraumes ist der jeweilige Nebenraum nicht zu betreten bzw. die gleiche Tür wie beim Eintritt in den Speiseraum zu benutzen.
15. Erst dann, wenn der letzte Gast nach dem Mittagessen den Speiseraum verlassen hat, wird der Raum endgültig geräumt und das benutzte Geschirr sowie die Essenbehälter durch das Küchenpersonal in die Küche gebracht. Im Anschluss wird der Speiseraum durch die Reinigungskraft saubergemacht und desinfiziert.

III. Versorgung für Gruppen am Freisitz

1. Es ist von den Verantwortlichen der Gruppen konsequent darauf zu achten, dass vor dem Betreten des Speiseraumes die Hände zu waschen sind.
2. Die Ausgabe des Mittagessens aus der Küche heraus wird mit einer Abtrennung geschützt.
3. Eine Frühstücks- bzw. Abendbrotversorgung am Freisitz kann aktuell nicht gewährleistet werden.
4. Das Betreten des Küchenbereiches durch Besucher ist nicht gestattet!
5. Die Gäste nehmen an den Tischen so Platz, dass die Vorgaben des §2 der SächsCoronaSchVO eingehalten werden. Den Weisungen der Angestellten des Schullandheimes ist dabei Folge zu leisten.
6. Maximal eine Gruppe kann am Freisitz mit Essen versorgt werden.
7. Die Speisenausgabe, das Beräumen der Tische sowie die Reinigung erfolgen gemäß den Festlegungen aus II.
8. Zudem wird dort ebenso durch Beschriftung oder Anbringen von erklärenden Piktogrammen auf deren Einhalten hingewiesen.

IV. Versorgung für Individualurlauber (Familien und weitere Gäste)

1. Es ist konsequent darauf zu achten, dass vor dem Betreten des Speiseraumes die Hände zu waschen sind.
2. Gäste werden so platziert, dass ein Mindestabstand von 1,50 m zwischen den Tischen sowie die Regelungen nach § 2 (2) der SächsCoronaSchVO eingehalten wird. Jede Familie (aus einem Haushalt) sitzt separat an einem Tisch.
3. Diese Form der Unterbringung und Versorgung ist momentan nur von Montag bis Freitag möglich und auch nur dann, wenn sich keine Schulklassen oder andere Gruppen im Gelände aufhalten.
4. Maximal 4 Familien können gleichzeitig im Objekt beherbergt werden.

5. Aufgrund der aktuellen Situation kann für Individualurlauber derzeit lediglich das Frühstück und das Mittagessen (in Form von Lunchpaketen) gewährleistet werden. Diese Möglichkeit besteht von Montag bis Sonntag.
6. Die Versorgung mit Abendessen unsererseits ist momentan nicht möglich. Allerdings besteht die Möglichkeit, an vorgeschriebenen Stellen im Gelände selbständig zu grillen. Zu diesem Zweck stehen in vier Unterkünften oder im Speiseraum Kühlmöglichkeiten für die Speisen zur Verfügung.
Geschirr und Besteck ist selbstständig über die Einwegvariante zu organisieren.
7. Die Nutzung des Speiseraumes am Wochenende ist durch eine feste wiederkehrende Gruppe möglich.
Einer weiteren Gruppe kann der Aufenthalt (mit einem separaten Speiseraum) ermöglicht werden.
8. Die eigenständige Nutzung der Gemeinschaftsküche ist allen Gästen untersagt und der Zutritt nicht gestattet.
9. Das benutzte Geschirr wird durch die Gäste in dafür vorgesehenen Behältern aufbewahrt und zur Reinigung am darauffolgenden Tag dem Küchenpersonal übergeben.
10. Es werden Zeitabschnitte definiert, in denen die Gäste ihre Mahlzeiten im Speiseraum einnehmen.
Familien sitzen immer am gleichen Tisch.
11. Eine Bedienung am Büffet ist möglich.
Die in Buffetform angebotenen Speisen werden vor Niesen und Husten durch Gäste mit einer Spuckschutzscheibe geschützt. Für die Entnahme von Speisen werden Entnahmezangen oder vergleichbare Hilfsmittel verwendet, die regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden.
Die Einhaltung der Hygieneregeln für das Buffet wird am Tag durch das Servicepersonal in regelmäßigen Abständen kontrolliert und beaufsichtigt, zur Abendmahlzeit übernimmt diese Kontrollfunktion der Verantwortliche der jeweiligen Gruppe. Die Bildung von Warteschlangen ist zu vermeiden.
12. Die Ausgabe von abgepacktem Essen (Lunchpakete) kann auf Wunsch grundsätzlich gewährleistet werden.
13. Das Beräumen der Tische erfolgt gemäß den Festlegungen aus II.
14. Abends müssen alle Gäste den Speiseraum nach dem Essen verlassen und er darf nicht mehr betreten bzw. anderweitig genutzt werden. Dies gilt **nicht** für die Nutzung am Wochenende durch eine feste wiederkehrende Gruppe, die sich selbst versorgt.
15. **Lebensmittel und Geschirr dürfen durch Gäste nicht aus dem Speiseraum in die Unterkünfte mitgenommen werden!!!**
16. Geschirr sowie Besteck werden nach jeder Mahlzeit in bereitgestellte Behälter, die auf einem Servierwagen stehen, abgelegt.
17. Die Putzlappen und Reinigungstücher sind nach jeder Reinigung zu tauschen

V. Küchenbereich/Küchenpersonal

1. Zur Geschirrrreinigung wird eine Spülmaschine verwendet. Die Temperaturen von mehr als 60 Grad Celsius für die Reinigungslösung und mindestens 65 Grad Celsius für die Klarspülung werden eingehalten. Beim Spülen von Hand wird stets warmes Wasser verwendet. Es werden bei jedem reinigenden Spülgang entsprechend wirksame Tenside/ Spülmittel verwendet.
2. Geschirr, Besteck und Trinkbecher müssen vor Wiederverwendung vollständig abgetrocknet sein. Trockentücher werden häufig gewechselt und nicht von mehreren Personen benutzt. Um eine Verwechslung zu vermeiden, dienen farbliche Unterschiede.
3. Nach dem Beräumen von Geschirr, Besteck und Trinkbechern werden stets die Hände gewaschen und desinfiziert.
4. Weitere Arbeitsmaterialien (Ausgabebesteck, Behälter für Geschirr etc.) werden nach Benutzung heiß gewaschen und gereinigt. Spülbürsten werden im Geschirrspüler gereinigt.
5. Es ist darauf hinzuwirken, dass Arbeitsmittel (wie z.B. Messersätze, Schneidbretter usw.) möglichst personenbezogen genutzt werden und die Bedienung bestimmter Maschinen/Geräte (Kaffeemaschine, Wasserkocher) jeweils einer einzelnen Person übertragen wird.
6. Alle benutzten Oberflächen werden mit Desinfektionsmittel abgewischt.
7. Das Küchenpersonal wechselt täglich seine Arbeitskleidung.
8. Dem häufigen Händewaschen und ggf. Desinfizieren ist der Vorzug gegenüber dem Tragen von Einmalhandschuhen zu geben.

VI. Sanitärräume

1. Auf allen Toiletten steht Desinfektionsmittel zur Verwendung bereit. Es wird zudem ausreichend Flüssigseife zur Verfügung gestellt.
2. Zur Händetrocknung können die fest installierten Heißlufttrockner genutzt werden.
3. Es wird ein regelmäßiger Reinigungszyklus mit Nachweis eingehalten.
4. Die Raumluftechnische Anlage (RLTA) wird auf maximale Belüftung gestellt, damit ein entsprechender Luftwechsel gewährleistet werden kann. Eine zusätzliche Querlüftung wird außerdem durchgeführt.
5. Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten werden regelmäßig desinfiziert.
6. Sämtliche Verunreinigungen, insbesondere von Kontaktflächen im Zusammenhang mit Besucherverkehr, werden umgehend beseitigt. Dafür werden mehrmals täglich Kontrollen und bei Beanstandungen Reinigungen durchgeführt.
7. Die Reinigungszyklen werden mit Unterschrift der Reinigungskraft als Aushang dokumentiert.
8. Piktogramme zum 1,50 m-Abstand an den Urinalen werden angebracht sowie die mittlere Anlage aufgrund des geringen Abstandes gesperrt.
9. Auf die maximale Zahl an gleichzeitig anwesenden Personen im Toiletten- bzw. Sanitärbereich wird am Eingang hingewiesen.
10. Die Putzlappen und Reinigungstücher sind nach jedem einzelnen Sanitärbereich zu tauschen.
11. Die Reinigungskraft wechselt täglich ihre Arbeitskleidung.

VII. Büro/ Anmeldung

1. Bitte tragen Sie sich selbst und Ihre Mitreisenden in unsere Gästeliste ein! Diese Daten benötigen wir, damit die Gesundheitsbehörden Sie kontaktieren können, wenn trotz aller ergriffenen Schutz- und Hygienemaßnahmen im Schullandheim ein bestätigter Corona-Fall auftreten sollte. Wir bewahren diese Daten längstens für eine Dauer von 1 Monat auf. Danach vernichten wir sie gemäß den geltenden Datenschutzbestimmungen.
2. Am Eingang des Büros wird auf das einzelne Betreten durch Gäste hingewiesen.
3. Der Check-in-Prozess wird mit dem nötigen Mindestabstand auch zwischen Gast und Mitarbeitern gestaltet.
4. Der Zugang ist lediglich Personen mit gutem Allgemeinbefinden und ohne verdächtige Symptome gestattet. Zu den Symptomen gehört eine erhöhte Körpertemperatur mit/oder klassische(n) Erkältungssymptomen. Weiterhin wird Personen mit positivem Coronavirus-Nachweis der Einlass verwehrt. Sollte bei einer Person ein positiver Coronavirus-Nachweis vorliegen, so ist ein Besuch des Schullandheimes erst nach einer nachgewiesenen, mindestens 14-tägigen Quarantäne verbunden und mit min. 48-stündiger Symptomfreiheit möglich.
5. Für Privatanutzer des Schullandheimes gilt der §4 der SächsCoronaSchVO vom 10.06.2021
 - (1) Private Zusammenkünfte im öffentlichen oder privaten Raum sind nur gestattet
 1. den Angehörigen eines Hausstands, in Begleitung der Partnerin oder des Partners und von Personen, für die ein Sorge- oder Umgangsrecht besteht,
 2. mit den Angehörigen eines weiteren Hausstands. Dabei darf die Anzahl der Personen in geschlossenen Räumen die Gesamtzahl von fünf Personen nicht überschreiten; im Übrigen darf die Gesamtzahl von zehn Personen nicht überschritten werden. Kinder bis zur Vollendung des 14. Lebensjahres bleiben unberücksichtigt.
 - (2) Unterschreitet die Sieben-Tage-Inzidenz den Schwellenwert von 50, dürfen zehn Personen unabhängig von der Anzahl der Hausstände zusammenkommen. Absatz 1 Satz 3 gilt entsprechend.
 - (3) Unterschreitet die Sieben-Tage-Inzidenz den Schwellenwert von 35 sind Familien-, Vereins- und Firmenfeiern in Gastronomiebetrieben, in eigenen oder von Dritten überlassenen voneinander abgetrennten Räumlichkeiten und Freiflächen mit bis zu 50 Personen zulässig. Absatz 1 Satz 3 gilt entsprechend.
6. Besuche, wie z. B. die von Fachpersonal zur Wartung technischer Anlagen, sind mit den Kontaktdaten der entsendeten Firma und dem Namen des Mitarbeiters zu protokollieren.
6. Die Zimmerschlüssel werden bei Ausgabe und Annahme desinfiziert.
7. Alle Gäste bekommen ausschließlich am Ende ihres Aufenthaltes eine Rechnung.
Die Annahme von Bargeld ist derzeit nicht möglich.

VIII. Kommunikation und Umgang mit Mitarbeitern

1. Alle Mitarbeiter werden zu den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln unterwiesen. Mittels Unterschrift erklären sich die Personen bereit, ihre Arbeit im Rahmen dieses Hygienekonzeptes nachzugehen.
2. Beim ersten Anzeichen einer Infektion müssen sie sich melden. Es muss darauf hingewiesen werden, dass die Beschäftigten nicht zur Arbeit kommen dürfen, wenn sie sich krank fühlen bzw. die Arbeit umgehend einzustellen und den Arbeitsplatz zu verlassen haben, wenn während der Arbeit Krankheitssymptome auftreten. Eine ärztliche Abklärung vor dem Wiederantritt der Arbeit ist in beiden Fällen erforderlich. Weiterhin gilt hier VII. Nr. 3.

3. Es werden genügend Schutzausrüstungen, wie Mund-Nasen-Schutz und Handschuhe sowie ausreichend Waschgelegenheiten mit Flüssigseife und Desinfektionsmittel zur Verfügung gestellt.
4. Die Husten- und Niesetikette ist jederzeit von Gästen und Mitarbeitenden einzuhalten. Sie umfasst das Abdecken von Mund und Nase während des Hustens oder Niesens mit Taschentüchern oder gebeugtem Ellbogen, gefolgt von Handhygiene.
5. Taschentücher oder andere Materialien, die zum Abdecken von Mund oder Nase verwendet wurden, sind nach dem Gebrauch zu entsorgen oder täglich zu reinigen. Werden solche Materialien entsorgt, müssen sie vor der Entsorgung mit anderem Hausmüll in einem mit einer Auskleidung versehenen Behälter (reißfeste Müllsäcke) aufbewahrt werden.
6. Auf das Einhalten der Husten- und Niesetikette ist durch Beschriftung oder Anbringen von erklärenden Piktogrammen hinzuweisen.
7. In den Umkleieräumen wird Arbeitskleidung von privater Kleidung getrennt. Kann dies nicht gewährleistet werden, muss man in Arbeitskleidung auf Arbeit erscheinen.

IX. Unterbringung von Gästen in den Zimmern und Nutzung von Sanitäreinrichtungen

1. Mitglieder desselben Hausstandes können in einem Zimmer untergebracht werden, auch gemeinsam mit den Personen eines zweiten Hausstandes.
2. Für die Unterbringung von haushaltsfremden Personen gilt gemäß § 4 Abs. 1 der SächsCoronaSchVO: Maximal acht Personen in einem Zimmer (2 zusätzliche Aufbettungen pro Zimmer wären möglich).
3. Bei Gruppenanreisen ist eine, diesen Kriterien entsprechende ,Aufteilung und Unterbringung der Gruppe vorzunehmen.
4. Je Bungalow ist lediglich eine KITA- bzw. Schulklasse einzuquartieren. Eine Vermischung von verschiedenen Schulklassen, auch bei gleicher Einrichtung, ist unzulässig.
5. Die maximale Anzahl der Gäste im Objekt, die untergebracht werden können, beträgt 70. Diese können sich auf höchstens 2 feste Gruppen verteilen.
6. Sämtliche, nicht zwingend notwendige Zimmerausstattung (Dekoration, Tischdecken, Decken etc.) werden aus den Zimmern entfernt, um den Reinigungsaufwand zu minimieren.
7. Bei den Gemeinschaftsduschen und anderen Sanitarräumen wird durch ein Besetzt-Schild deren Nutzung durch mehr als zwei haushaltsfremde Personen verhindert. Nach jeder Nutzung sind die Räume zu lüften.
8. Alle Gäste werden angehalten, die Hände nach Nutzung der Sanitäreinrichtungen zu waschen.
9. Bei der gleichzeitigen Unterbringung von mehreren Gruppen werden Duschzeiten eingeteilt und diese durch die Gruppenverantwortlichen überwacht, damit ein Vermischen der Gruppen vermieden wird. Vor dem Wechsel der Gruppen müssen die Duschräume gründlich gelüftet werden.

X. Reinigung der Unterkunftsräume

1. Die Unterkunftszimmer sind in der üblichen Weise gründlich zu reinigen. Die Putzlappen und Reinigungstücher sind nach jedem Zimmer zu tauschen.

XI. Nutzung von Freizeitmöglichkeiten

1. Die gemeinschaftliche Nutzung des Speiseraumes als Fernsehraum ist untersagt.
2. Anderweitige Projekträume werden den Gruppen zur Verfügung gestellt und stets durch die gleiche feste wiederkehrende Gruppe genutzt. Diese Räume werden am darauffolgenden Morgen in üblicher Weise vom Reinigungspersonal gereinigt und desinfiziert.
3. Verleihmaterial (ausgegebenes Sportmaterial) wird nach jeder Rücknahme durch die Mitarbeiter des Schullandheimes gründlich gereinigt und desinfiziert.
4. Die Nutzung des Spielplatzes ist unter Beachtung des notwendigen Mindestabstandes von 1,50 m durch verschiedene Gruppen möglich. Die Nutzung der Badestelle ist nur in festen wiederkehrenden Gruppen möglich. Jeder Gruppe wird ein Boot zugewiesen, welches es dann für die Zeit ihres Aufenthaltes alleinigt nutzt. Die Einhaltung der o.g. Vorgaben obliegt dem jeweiligen Betreuer.

XII. Durchführung von Veranstaltungen mit Gästen in Projekträumen und im Außengelände

1. Die Durchführung von Veranstaltungen bzw. Projekten wird nur unter Einhaltung der allgemein geltenden Abstands- und Hygieneregeln ermöglicht.
2. Vor Beginn einer Veranstaltung innerhalb eines Raumes ist dringend darauf hinzuwirken, dass sich alle Gäste gründlich die Hände gewaschen haben.
3. Die Raumnutzung wird immer nur jeweils einer Gruppe gestattet.
4. Wenn die Abstandsregel nicht eingehalten werden kann, ist das Tragen einer Mund-Nasen-Abdeckung vorgesehen.
5. Nach Beendigung der Veranstaltung ist der Raum in der üblichen Weise durch das Reinigungspersonal zu reinigen und zu desinfizieren.
6. Kindergruppen, mit denen Projekte durchgeführt werden, bringen ihr eigenes Schreibmaterial mit. Dies ist durch die jeweiligen Betreuer im Vorfeld zu organisieren.
7. Alle Projekte werden vorrangig im Freien durchgeführt. Die Aufenthalte in Innenräumen werden so kurz wie möglich gehalten.

XIII. Nutzung des Kioskes durch Gäste

1. Da hier der unmittelbare Kontakt zu den Gästen unvermeidlich ist, wurde eine Spuckschutzscheibe installiert.
2. Die Nutzung des Kiosk ist stets einer festen wiederkehrenden Gruppe gestattet. Dafür werden konkrete Zeiten eingerichtet.
3. Erklärende Piktogramme werden sichtbar angebracht.
4. Zur Annahme von Geld wird eine dafür vorgesehene Ablageschale genutzt.

XIV. Hygienebeauftragter/ Hygieneteam

Im Schullandheim werden ein Hygienebeauftragter sowie ein Hygieneteam etabliert. Diese treffen sich einmal wöchentlich zur Bewertung der aktuellen Situation, Nachjustierung, Verbesserung und Anpassung der Schutz- und Hygienemaßnahmen und stehen den Mitarbeitern als Ansprechpartner zur Verfügung. Die Hauptaufgabe des Hygienebeauftragten liegt in der Kontrolle der Einhaltung aller Vorgaben des vorliegenden Hygienekonzeptes in der Praxis.

Hygienebeauftragter

Name: Frau Heidrun Vollrath

Anschrift (Sitz Arbeitsort): Schullandheim Reibitz
OT Reibitz
Am Schullandheim 1
04509 Löbnitz

Telefon: 03421-7587270

XV. Tragepflicht von Mund-Nasen-Bedeckung

1. Den Mitarbeitern wird ein Mund-Nasen-Schutz zur Verfügung gestellt. Eine allgemeine Trageempfehlung gilt nur dort, wo der Abstand von 1,50 m zu Gästen oder anderen Mitarbeitenden nicht sicher eingehalten werden kann. Diese Masken dienen vorrangig dem Fremdschutz.
2. Bei Arbeiten an Stellen mit einem erhöhten Gefährdungspotential (z.B. Reinigen von Sanitärbereichen) ist ein Mund-Nasen-Schutz und Einwegschutzhandschuhe zu empfehlen.

XVI. Gastinformation

1. Die Gäste werden vorab über die im Schullandheim geltenden Schutz- und Hygienemaßnahmen informiert. Dies geschieht über unsere Homepage sowie mit der Buchungsbestätigung per E-Mail bzw. mit Zugang des Vertrages in Schriftform.
2. Den Gästen wird bei Anreise die Objektordnung ausgehändigt, deren Empfang schriftlich bestätigt werden muss. Diese informiert auch über die für die Einrichtung geltenden Schutz- und Hygienemaßnahmen.

XVII. Einhalten der Regelung

1. Das Schullandheim setzt mit diesem Schutz- und Hygieneplan vor allem behördlich vorgegebene Regeln um. Somit ist zunächst von deren allgemeiner Akzeptanz auszugehen.
2. Die Regeln sind für alle Gäste und Mitarbeitenden verbindlich und im Sinne der gegenseitigen Rücksichtnahme, des Respekts untereinander und des Schutzes von Gästen und Mitarbeitenden umzusetzen.
3. Verantwortlich für das Einhalten der Regeln sowie für die Umsetzung und Durchsetzung dieses Schutz- und Hygieneplanes ist die Leitung des Schullandheimes sowie der Hygienebeauftragte gemäß XIV.
4. Die Leitung ist somit auch als erstes über Verstöße gegen die geltenden Regeln zu informieren.
5. Beim erstmaligen Verstoß sind Gäste auf die Einhaltung der geltenden Regeln nochmals hinzuweisen. Im ersten Wiederholungsfall ist die Möglichkeit zur Durchsetzung des Hausrechtes aufzuzeigen. Bei weiteren Wiederholungen oder schwerwiegenden Verstößen ist von der Möglichkeit des Hausverweises Gebrauch zu machen.
6. Bei Mitarbeitenden ist ähnlich zu verfahren und sie auf arbeitsrechtliche Konsequenzen bei Nichteinhaltung hinzuweisen.

XVIII. Verfahren bei Verdachtsfällen auf Infektion mit dem Corona-Virus im Schullandheim

1. Um das Ziel, auch bei Corona-(Verdachts-) Fällen den Betrieb des Schullandheimes weiterhin aufrecht zu erhalten, gilt die Handlungsempfehlung (Anlage 2) als Leitfaden für die Leitung sowie für das Personal des Schullandheimes.
2. Den Anweisungen des Personals des Schullandheimes Reibitz ist im Zweifelsfall Folge zu leisten.

XIX. Erweiterung der Objektordnung

Der Hygieneplan in seiner jeweils gültigen Fassung ist Bestandteil der Objektordnung.

Anlagen:

- Sächsische Corona-Schutz-Verordnung vom 10.06.2021
- Handlungsempfehlung „Umgang mit positiven Fällen“