



Roter Hahn - Mitteilung 18 / 2020

Coronavirus: Hygienerichtlinien

Mit dieser Mitteilung senden wir Ihnen Hinweise für den Umgang mit COVID-19 in Zeiten der Wiedereröffnung der Tätigkeiten und danach. Diese Hinweise sind nach den jeweiligen Tätigkeiten gegliedert und in verschiedene Bereiche unterteilt. Bitte halten Sie sich an die Regeln, zumal es darum geht, eine Weiterverbreitung des Virus zu verhindern und somit die Öffnung der Betriebe aufrecht zu erhalten.

Nachfolgend beziehen wir uns auf das nationale Protokoll „accoglienza sicura“ (sicherer Empfang). Dieses wurde von Experten der nationalen Verbände Federalberghi, Confindustria Alberghi und Assohotel ausgearbeitet. Die darin enthaltenen Regelungen wurden an die Situation der Urlaub auf dem Bauernhof-Betriebe sowie der Bäuerlichen Schankbetriebe angepasst. Das vollständige Dokument kann in italienischer Sprache unter <https://www.confindustria.benevento.it/wp-content/uploads/2020/04/Protocollo-Accoglienza-Sicura-e-lettera-di-accompagnamento.pdf> eingesehen werden. Außerdem haben wir versucht, soweit bereits verfügbar, die INAIL-Rundschreiben zu berücksichtigen.

Hygienerichtlinien für Urlaub auf dem Bauernhof-Betriebe

Eingangsbereich

- Erinnern Sie die Gäste durch entsprechende Hinweise an die geltenden Verhaltens- und Hygieneregeln. Diese finden Sie in der Anlage 1.
- Auf die Einhaltung des Mindestabstandes von zwei Metern achten, außer zwischen Personen desselben Haushaltes oder Personen, die in derselben Unterkunft beherbergt sind. Ansonsten muss ein Schutz der Atemwege getragen werden.
- Desinfektionsgel mit einem Alkoholgehalt von 60 bis 85 % für die Handhygiene bereitstellen.
- Masken, Einweghandschuhe und Desinfektionsgel für die Handhygiene sowie Desinfektionsmittel für Oberflächen sind den Gästen nach Möglichkeit zur Verfügung zu stellen, wenn sie diese benötigen.
- Auf Teppiche und Einrichtungsgegenstände, die nicht täglich gereinigt werden können, sollte nach Möglichkeit verzichtet werden.
- Bei den Toiletten in den Gemeinschaftsbereichen Desinfektionsgel mit einem Alkoholgehalt von 60 bis 85 % für die Handhygiene bereitstellen.
- Reinigung des Empfangsbereiches:
 - Regelmäßiges Lüften.
 - Fußböden täglich reinigen und desinfizieren unter Verwendung von geeigneten Reinigungsmitteln.
 - Mobiliar und Kontaktflächen regelmäßig reinigen und zwar desto häufiger, je mehr Gäste am Hof anwesend sind.
 - Tasten und Schalter sowie Oberflächen und Gebrauchsgegenstände, die von den Gästen häufig berührt werden (z.B. Griffe, Handläufe, Lichtschalter), sollen zwei Mal täglich und bei häufigem Gebrauch öfters gereinigt werden.
 - Reinigung von Sofas, Sesseln und Stühle erfolgt unter Verwendung von geeigneten Reinigungsmitteln.

Ankunft der Gäste

- Check-in Zeiten nach hinten verlegen, um ausreichend Zeit für die Reinigung und Desinfektion zu haben.
- Andere Formen der Begrüßung wählen. Händeschütteln oder eine Umarmung sind nicht mehr angebracht. Ein freundliches Nicken, ein liebenswertes Wort und ein herzliches Lächeln – auch damit kann dem Gast das Gefühl gegeben werden, am Hof willkommen zu sein.
- Aufenthalte im Empfangsbereich reduzieren: Senden Sie den Gästen das Datenschutzinformationsschreiben vorab zu und lassen Sie sich vorab die Daten für die polizeiliche Meldung zusenden, sodass sie bei der Ankunft nur mehr die Ausweise kontrollieren müssen.
- Wohnungs- bzw. Zimmerschlüssel müssen nach jedem Gästewechsel gereinigt werden – auch der Schlüsselanhänger.

- Auf die Einhaltung des Mindestabstandes von zwei Metern achten, außer zwischen Personen desselben Haushaltes oder Personen, die in derselben Unterkunft beherbergt sind. Ansonsten muss ein Schutz der Atemwege getragen werden.
- Beim Tragen von Koffern müssen Handschuhe getragen werden.

Reinigung und Desinfektion der Ferienwohnungen bzw. Zimmer

- Achten Sie auf Ihre eigene Gesundheit und auf die Ihrer Mitarbeiter. Tragen Sie daher die entsprechende Schutzausrüstung: Maske und Handschuhe.
- Während des Aufenthaltes wird das Zimmer / die Ferienwohnung entsprechend der üblichen Praxis gereinigt. Bei der Endreinigung hingegen muss die Ferienwohnung bzw. das Zimmer desinfiziert werden.
- Bei der täglichen Zimmerreinigung darf der Gast nicht anwesend sein.
- Bei der Reinigung soll die gleichzeitige Anwesenheit mehrerer Personen in einem Zimmer vermieden werden.
- Bei jeder Abreise müssen die Unterkünfte desinfiziert bzw. hygienisiert werden. Zuerst wird die Unterkunft gründlich gereinigt. Anschließend erfolgt die Desinfektion aller Oberflächen zum Beispiel eine auf 0,1% verdünnte Natriumhypochlorit-Lösung oder 70-prozentigen Ethylalkohol für Flächen, die durch Natriumhypochlorit beschädigt werden können.
- Für die Desinfektion von unbehandelten Holzoberflächen empfiehlt sich ein Oberflächendesinfektionsmittel. Dieses in Wasser verdünnen (laut den Angaben auf der Flasche). Damit wie gewohnt die Oberflächen nebelfeucht wischen. Von einem direkten Besprühen wird abgeraten, da Flecken entstehen könnten.
- Fenster öffnen und den Raum lüften bevor mit der Reining begonnen wird.
- Nach jedem Arbeitsschritt sollten die Handschuhe gewechselt werden.
- Bei der Reinigung sind Einwegprodukte (Lappen, Tücher und andere Produkte zum Putzen und Staubwischen) zu bevorzugen, oder die Produkte müssen zuvor für 10 Minuten mit einer Natriumhypochlorit-Lösung (2%) oder in einer anderen wirksamen Weise behandelt werden. Lappen, mit denen Schmutz entfernt wurde, dürfen anschließend nicht zum Trocknen und Polieren von sauberen Oberflächen verwendet werden.
- Abfälle müssen in einem Beutel verschlossen entsorgt werden.
- Gereinigt werden müssen alle Oberflächen im Wohnraum, Küche, Schlafzimmer und Sanitärraum sowie Schränke, Schubladen, Tische, Stühle, Fernbedienung, Türklinken, Schalter usw.
- Teller, Gläser und Besteck müssen in der Spülmaschine gereinigt und desinfiziert werden. Wenn keine Spülmaschine vorhanden ist, so muss das Geschirr von Hand abgewaschen, desinfiziert und mit Küchenpapier abgetrocknet werden.
- Fußböden sollen mit geeigneten Produkten gereinigt werden.
- Auf Teppiche, Läufer, Dekokissen, Tagesdecken oder andere nicht benötigte Gegenstände soll verzichtet werden.
- Matratzen und Kissen müssen nicht bei jedem Gästewechsel desinfiziert werden, da sie einen Überzug haben.
- Vorhänge müssen nicht nach jedem Gästewechsel desinfiziert werden.
- Benutzte Wäsche darf nie in Berührung mit sauberer Wäsche kommen und muss immer getrennt gesammelt und aufbewahrt werden.
- Schmutzwäsche darf nicht als Hilfsmittel bei der Reinigung verwendet werden.
- Nach Reinigung einer jeden Ferienwohnung bzw. Zimmer sollen die Reinigungstücher ausgetauscht werden.

Zur Desinfektion eignen sich folgende Reinigungsmittel:

- 1) eine auf 0,1% verdünnte Natriumhypochlorit-Lösung oder
- 2) ein 70-prozentiger Ethylalkohol

Bitte achten Sie darauf, dass das Desinfektionsmittel für die verschiedenen Materialien (z.B. Naturholz, geöltes Holz, Naturstein, usw.) geeignet ist. Die hochwertige Einrichtung kann durch falsche Reinigungsmittel schnell beschädigt werden (z.B. Flecken, Verfärbungen o.ä.).

In Anlage 2 finden Sie eine Auflistung von Unternehmen, die Desinfektionsspender und Hygienemittel zur Verfügung stellen.

Speiseraum / Frühstücksraum

- Beim Betreten der Räume muss der Mindestabstand von zwei Metern eingehalten werden. Mit Ausnahme der Personen desselben Haushaltes oder Personen, die in derselben Unterkunft beherbergt sind.
- Desinfektionsgel mit einem Alkoholgehalt von 60 bis 85 % für die Handhygiene bereitstellen. Diese sollen von den Gästen vor Betreten verwendet werden.
- Die Tische müssen so aufgestellt werden, dass ein Abstand von zwei Metern zwischen den Personen gewährleistet ist. Alternativ können Sie auch mit Abtrennungen (z.B. Plexiglas) arbeiten. Im Raum dürfen sich nicht mehr Personen aufhalten, als es Sitzplätze gibt. Zusammenlebende Personen desselben Haushaltes und Gäste, die in derselben Unterkunft beherbergt sind, können an einem Tisch sitzen.
- Die Bedienung am Buffet muss einen Schutz der Atemwege und Handschuhe tragen.
- Servierkräfte müssen Masken des Typs FFP2 ohne Filter oder gleichwertiges und Handschuhe tragen.

- Die Tischdecke muss nach jedem Gast gewechselt werden. Sofern die Tischdecke nicht den kompletten Tisch abdeckt, muss dieser nach jedem Gast desinfiziert werden.
- Vorzugsweise soll das Frühstück vor die Wohnungs- bzw. Zimmertür gebracht (z.B. Frühstückskorb) oder am Tisch serviert werden.
- Wenn das Frühstück in die Unterkunft gebracht wird, müssen der Korb oder die einzelnen Speisen abgedeckt werden. Beim Überbringen müssen Maske und Handschuhe getragen werden. Die Auslieferungszeit sollte mit den Gästen vorab vereinbart werden.
- Wenn auf Buffet nicht verzichtet werden kann, so müssen auch Gäste am Buffet Maske und Handschuhe tragen und der Mindestabstand von zwei Metern muss eingehalten werden.
- Nach jedem Essen müssen die Oberflächen des Buffets gereinigt und desinfiziert werden.
- Tischdecken und Servietten können wie üblich gewaschen werden.
- Teller, Gläser und Besteck müssen in der Spülmaschine gereinigt und desinfiziert werden. Wenn keine Spülmaschine vorhanden ist, so muss das Geschirr von Hand abgewaschen, desinfiziert und mit Küchenpapier abgetrocknet werden.
- Die Hände müssen vor und nach Benutzung der Toilette desinfiziert werden.
- Zur Entsorgung der Schutzausrüstung Abfalleimer mit Fußpedal aufstellen.

Zubereitung von Speisen

- Das Tragen von Maske und Handschuhen ist Pflicht. Diese müssen in regelmäßigen Zeitabständen gewechselt werden. Bei jeder Tätigkeit, die nicht mit der Zubereitung von Speisen verbunden ist (z.B. Öffnen und Schließen einer Tür), müssen die Handschuhe gewechselt werden. Wenn Handschuhe getragen werden, dürfen Augen, Mund und Nase nicht berührt werden.
- Beim Wechsel oder Ausziehen der Handschuhe sorgfältig die Hände mit Seife waschen.
- Alle Oberflächen müssen regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden.

Betreuungsangebote für Gästekinder

Falls Sie Betreuungsangebote für Gästekinder anbieten, müssen laut dem gültigen Landesgesetz folgende Bedingungen eingehalten werden:

- Es können maximal 4 Kinder bis zu 6 Jahren oder 6 Kinder ab 6 Jahren gleichzeitig betreut werden.
- Die Gruppen und Betreuer müssen für die gesamte Dauer der Betreuungszeit unverändert bleiben.
- Kontakte zwischen verschiedenen Gruppen sind nicht zulässig.
- Die Betreuung erfolgt nach Möglichkeit im Freien und immer am selben Ort. Gruppenfahrten mit öffentlichen Transportmitteln sind verboten. Es sind nur kleinere Ausflüge in der näheren Umgebung zulässig.
- Der Gesundheitszustand der teilnehmenden Kinder ist in Zusammenarbeit mit Kinderärzten, auch in Hinblick auf die eventuelle Notwendigkeit zusätzlicher individueller Schutzmaßnahmen, zu bewerten.
- Der Gesundheitszustand der Anbieter und der Kinder wird gemäß den Anweisungen der Gesundheitsbehörden täglich überprüft (Fiebmessen).
- Die Betreuer und die Kinder ab 6 Jahren verwenden eine persönliche Schutzausrüstung gemäß den Anweisungen der Gesundheitsbehörden (Maskenpflicht).
- Verdachtsfälle sind den Gesundheitsbehörden zu melden, welche weitere Anweisungen geben werden.
- Die allgemeinen Hygieneregeln (z.B. Reinigung und Desinfektion) müssen rigoros eingehalten werden.

Allgemein

- In den Ferienwohnungen bzw. Zimmern ist ein Desinfektionsgel mit einem Alkoholgehalt von 60 bis 85 % für die Handhygiene nicht vorgeschrieben. Wenn Gäste ein Desinfektionsgel wünschen, sollte dies zur Verfügung gestellt werden.
- Stellen Sie Informationen für die Gäste über die Hygieneregeln bereit (siehe Anlage 1).
- Außerdem sollten Sie die Telefonnummern der Ersten Hilfe und eines Arztes in der Hofmappe bereitstellen.
- Falls Sie einen Hofladen oder eine Verkaufsecke haben, verzichten Sie momentan auf die Selbstbedienung. Dasselbe gilt für öffentlich zugängliche Getränkekühlschränke u.ä.
- Sämtliche Gegenstände, die der UaB-Betrieb den Gästen zur Verfügung stellt, müssen vor und nach jedem Gebrauch desinfiziert werden.
- Auf den Verleih von Büchern sowie Spielen sollte verzichtet werden.
- Bei Benützung der Aufzüge, sofern vorhanden, muss der Mindestabstand von zwei Metern eingehalten werden, ausgenommen sind Personen desselben Haushaltes oder Personen, die in derselben Unterkunft beherbergt sind. Ansonsten muss ein Schutz der Atemwege getragen werden. Die Tasten an und in den Aufzügen müssen regelmäßig gereinigt werden.
- Zur Entsorgung der von den Gästen benutzten Schutzausrüstung sollen Abfalleimer mit Fußpedal in den Gemeinschaftsbereichen aufgestellt werden. Jeden Abfalleimer mit einem Beutel versehen, damit man nicht mit dem Inhalt in Berührung kommt.
- In den nationalen Richtlinien gibt es keine Hinweise zu den Klimaanlageanlagen. Es muss lediglich die Funktion und die regelmäßige Wartung sichergestellt sein.

- Auf Spielplätzen und in Kinderspielzimmern sind die Abstandsregeln einzuhalten. Jene Teile, die die Kinder regelmäßig angreifen (z.B. Spielsachen, Kette der Schaukel, Griffe usw.), müssen in regelmäßigen Abständen desinfiziert werden.
- Freibäder dürfen nur unter Einhaltung der Abstandsregel von zwei Metern geöffnet werden. Eine Ausnahme bilden zusammenlebende Personen desselben Haushaltes oder Gäste, die in derselben Unterkunft beherbergt sind. Achten Sie auch hier auf regelmäßige Desinfektion.
- Sauna, Heubäder, Hallenbäder, Umkleiden und ähnliche Angebote müssen derzeit bis auf weiteres geschlossen bleiben, außer es wird eine sogenannte „Covid-Safe-Area“ eingerichtet. Unter einer „Covid-Safe-Area“ versteht man einen kontrollierten Bereich, indem sich nur Personen aufhalten dürfen, die einen negativen Corona-Test aufweisen. Die Einrichtung dieses Bereichs hat folgende Auflagen zur Folge:
 - Tägliche Laser-Fiebermessung und wöchentliche, zertifizierte serologische Schnelltests aller Mitarbeiter.
 - Die Gäste weisen beim Check-in einen zertifizierten, negativen serologischen Schnelltest vor, dessen Ergebnis nicht älter als 4 Tage ist.
 - Alternativ kann ein zertifizierter Nachweis einer Antikörper-Entwicklung vorgelegt werden.
 - Weitere spezifische Maßnahmen, die es Gästen erlauben, einen Urlaub mit möglichst geringen Risiken der Ansteckung zu verbringen (im Gesetz nicht genauer definiert).

Legionellen

Mit stehendem Wasser steigt die Gefahr von Legionellen. Öffnen Sie deshalb, vor allem vor Anreise der ersten Gäste alle Warmwasseranschlüsse und lassen Sie das heiße Wasser für mindesten 5 Minuten laufen, sodass eventuelle Legionellen ausgespült werden.

Hygienerichtlinien für Hof- und Buschenschänke

- Durch entsprechende Hinweise an die geltenden Verhaltens- und Hygieneregeln erinnern. Diese finden Sie in der Anlage 1.
- Sofern Sie nicht bereits in Vergangenheit mit Reservierungen gearbeitet haben, führen Sie ein System von telefonischen oder digitalen Reservierungen ein.
- Beim Betreten der Räume muss der Mindestabstand von zwei Metern eingehalten werden. Davon ausgenommen sind Personen desselben Haushaltes. Sorgen Sie dafür, dass beim Eingang keine Menschenansammlungen entstehen. Sie können die Gäste weiterhin zum Tisch begleiten.
- Stellen Sie am Eingang Desinfektionsgel mit einem Alkoholgehalt von 60 bis 85 % für die Handhygiene bereit. Diese sollen von den Gästen vor Betreten verwendet werden.
- Auf eine gemeinsame Garderobe soll verzichtet werden.
- Die Tische im Innen- und Außenbereich müssen so aufgestellt werden, dass ein Abstand von zwei Metern zwischen den Personen gewährleistet ist. Alternativ können Sie auch mit Abtrennungen (z.B. Plexiglas) arbeiten.
- Im Innenbereich dürfen sich nicht mehr Personen aufhalten, als es Sitzplätze gibt. Zusammenlebende Personen desselben Haushaltes und Gäste, die in derselben Unterkunft beherbergt sind, können an einem Tisch sitzen. Sie sind nicht verpflichtet letzteres zu kontrollieren. Sie sind allerdings dafür verantwortlich, dass die Räume nicht überfüllt sind.
- Die Bedienung am Buffet muss einen Schutz der Atemwege und Handschuhe tragen. Wenn auf Buffet nicht verzichtet wird, so müssen auch Gäste am Buffet Maske und Handschuhe tragen und der Mindestabstand von zwei Metern muss eingehalten werden.
- Servierkräfte müssen Masken des Typs FFP2 ohne Filter oder gleichwertiges und Handschuhe verwenden.
- Sofern Ihre bisherige Speisekarte nicht leicht zu reinigen und desinfizieren ist, soll jedem Gast ein persönliches Tagesmenü ausgedruckt werden.
- Die Tischdecke muss nach jedem Gast gewechselt werden. Sofern die Tischdecke nicht den kompletten Tisch abdeckt, muss dieser nach jedem Gast desinfiziert werden.
- Tischdecken und Servietten müssen wie üblich gewaschen werden. Bewahren Sie die saubere und schmutzige Wäsche strikt getrennt voneinander auf.
- Nach jedem Essen müssen die Oberflächen des Buffets gereinigt und desinfiziert werden.
- Teller, Gläser und Besteck müssen in der Spülmaschine gereinigt und desinfiziert werden. Wenn keine Spülmaschine vorhanden ist, so muss das Geschirr von Hand abgewaschen, desinfiziert und mit Küchenpapier abgetrocknet werden.
- Achten Sie auf die Desinfektion von Brotkörben, Zucker-, Pfeffer- und Salzstreuer sowie Essig- und Öl-Spender.
- Die Hände müssen vor und nach Benutzung der Toilette desinfiziert werden. Deshalb muss ein Desinfektionsgel mit einem Alkoholgehalt von 60 bis 85 % für die Handhygiene bereitgestellt werden.
- Zur Entsorgung der Schutzausrüstung der Gäste Abfalleimer mit Fußpedal aufstellen.
- Falls Sie Speisen ausliefern, müssen beim Überbringen Maske und Handschuhe getragen werden.