

gesund bleiben



Dieser Leitfaden informiert Sie zusammengefasst über die derzeitigen Anforderungen der Landeshauptstadt Düsseldorf – auf Grundlage der gültigen CoronaSchutzverordnung – an Hygienekonzepte und bietet Ihnen hierbei entsprechende Handlungsempfehlungen.

Die Konzeption (Hygienekonzept), die Einhaltung der Hygieneregeln sowie die Belange des Arbeitsschutzes sind durch den Betreiber, Unternehmer, Veranstalter – im Sinne der Betreiberverantwortung – eigenverantwortlich nach den genannten Punkten zu erstellen, umzusetzen und zu überwachen.

Konzeption

- Pflicht zur Besucherinformation
- Pflicht zur Kontrolle der Personenzahl und der Hygieneregeln
- kontaktlose Kontroll- und Zahlensysteme
- Bereitstellung von Händehygiene und -desinfektion
- Gastronomieregeln:
 - keine offenen Speisen (Büfett)
 - maschinelle Geschirr-/Gläserreinigung > 60°C
- kurze Reinigungs-/Desinfektionsintervalle der Kontaktflächen und Sanitärbereiche
- gegebenenfalls Erfassung der Besucher/Gäste
- gegebenenfalls Schaffung von Zeitintervallen für Besucher

Hygieneregeln

- Abstandsregeln: mindestens 1,5 bis 2 Meter (Social Distancing)
- mindestens 10m² pro Person
- maximal 100 Personen sind zulässig
- Husten- und Niesetikette beachten
- Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung sofern die Abstandsregeln nicht eingehalten werden können
- Management von Einlass- und Wartebereichen (Abstandsregeln) et cetera

Arbeitsschutz

- Infektionsschutz für Mitarbeiter und Mitwirkende
- Individuelle Gefährdungsbeurteilung
- keine Beschäftigung von Personen mit Erkältungssymptomatik
- STOP-Prinzip
 - Substituieren von Gefahrenquellen
 - Technische Maßnahmen
 - Organisatorische Maßnahmen
 - Personenbezogene Maßnahmen
- Unterweisung der Beschäftigten



gesund bleiben



Dieser Leitfaden informiert Sie zusammengefasst über die derzeitigen Anforderungen der Landeshauptstadt Düsseldorf – auf Grundlage der gültigen Coronaschutzverordnung – an Hygienekonzepte und bietet Ihnen hierbei entsprechende Handlungsempfehlungen.

Die Konzeption (Hygienekonzept), die Einhaltung der Hygieneregeln sowie die Belange des Arbeitsschutzes sind durch den Betreiber, Unternehmer, Veranstalter – im Sinne der Betreiberverantwortung – eigenverantwortlich nach den genannten Punkten zu erstellen, umzusetzen und zu überwachen.

Konzeption

- Pflicht zur Besucherinformation
- Pflicht zur Kontrolle der Personenzahl und der Hygieneregeln
- kontaktlose Kontroll- und Zahlssysteme
- Bereitstellung von Händehygiene und -desinfektion
- Gastronomieregeln:
 - keine offenen Speisen (Büfett)
 - maschinelle Geschirr-/Gläserreinigung > 60°C
- kurze Reinigungs-/Desinfektionsintervalle der Kontaktflächen und Sanitärbereiche
- gegebenenfalls Erfassung der Besucher/Gäste
- gegebenenfalls Schaffung von Zeitintervallen für Besucher

Hygieneregeln

- Abstandsregeln: mindestens 1,5 bis 2 Meter (Social Distancing)
- mindestens 10m² pro Person
- maximal 100 Personen sind zulässig
- Husten- und Niesetikette beachten
- Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung sofern die Abstandsregeln nicht eingehalten werden können
- Management von Einlass- und Wartebereichen (Abstandsregeln) et cetera

Arbeitsschutz

- Infektionsschutz für Mitarbeiter und Mitwirkende
- Individuelle Gefährdungsbeurteilung
- keine Beschäftigung von Personen mit Erkältungssymptomatik
- STOP-Prinzip
 - Substituieren von Gefahrenquellen
 - Technische Maßnahmen
 - Organisatorische Maßnahmen
 - Personenbezogene Maßnahmen
- Unterweisung der Beschäftigten

Weitere Informationen unter
www.duesseldorf.de/corona

Stand: 13. Mai 2020

