

Schutzkonzept Corona 2020 / 2021

1 Einleitung

Nachfolgendes Schutzkonzept beschreibt, welche Vorgaben der Betrieb erfüllen muss, um das Besuchsverbot aufheben zu können.

Das Schutzkonzept dient der Festlegung von betriebsinternen Schutzmassnahmen, die unter Mitwirkung der Arbeitnehmenden umgesetzt werden müssen. Die Geschäftsführung stellt den Vollzug des Schutzkonzeptes sicher.

2 Ziel der Massnahmen

Oberstes Ziel der Massnahmen ist es, einerseits unsere Bewohnenden und Mitarbeitenden und andererseits die allgemeine Bevölkerung (BesucherInnen) vor einer Ansteckung durch das Corona Virus zu schützen. Die allgemeinen Distanz- und Hygieneregeln werden strikte eingehalten.

3 Grundregeln

Das Schutzkonzept des Betriebes muss sicherstellen, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden. Der Arbeitgeber und die Geschäftsführung sind für die Auswahl und Umsetzung dieser Massnahmen verantwortlich.

1. Die aktuellen Bestimmungen und Empfehlungen des BAG und der Gesundheitsdirektion des Kantons Zug werden minutiös eingehalten
2. Alle Personen in den Betrieben waschen sich regelmässig die Hände
3. Mitarbeitende und andere Personen halten weiterhin wenn möglich mindestens 2 Meter Abstand zueinander
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung und Desinfektion von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch
5. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen
6. Kranke Mitarbeitende mit Covid-19 Symptomen nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen
7. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
8. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen
9. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen

4 Besuche in den Heimen / Erlaubnis zum Betreiben einer Betriebskantine

Das Schutzkonzept zur muss sicherstellen, dass die Bewohnenden, die Mitarbeitenden und die Angehörigen/Besucher geschützt sind. Die folgenden Richtlinien und entsprechenden Massnahmen müssen eingehalten werden. Die Geschäftsführung ist für die Organisation und Umsetzung dieser Massnahmen verantwortlich.

Thema	Massnahmen	Besonderes
Grundsatz	<p>Das Besuchsverbot wird aufgehoben. Es gelten weiterhin die Massnahmen, welche vom BAG vorgeschrieben sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Social-Distancing (2 Meter) - Händehygiene - Besucher und der zu Besuchende müssen asymptomatisch sein (keine Grippe-symptome!) - Tracing (Rückverfolgung) 	

Besuchszeiten	<ul style="list-style-type: none"> ○ Durchgehend ○ Die BewohnerInnen werden persönlich und schriftlich informiert ○ Das Vorgehen wird via Homepage kommuniziert 	
Anmeldung	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ohne Anmeldung 	
Zugang: organisatorisch	<ul style="list-style-type: none"> ○ Besucher-Kontrollliste führen. ○ Checkpoint für Besucher Nach dem Windfang wird rechts ein Tisch mit einer täglichen Anmelde-Liste für die Angaben von Namen, Vornamen und Telefonnummern sowie einer Spalte mit der Zimmernummer der/des besuchten Bewohnerin/Bewohners aufgelegt. ○ Auf dem Tisch werden zusätzlich ein Desinfektionsmittel-Spender und Hygienemasken zur Selbstbedienung aufgestellt. 	
Wer darf kommen?	<ul style="list-style-type: none"> ○ Alle (ohne Symptome!) 	
Aufenthalt der Besuchenden (= Rahmenbedingungen)	<ul style="list-style-type: none"> ○ Frei 	
Einhaltung Hygieneregeln	<ul style="list-style-type: none"> ○ Instruktion der Besuchenden beim Eintreten (geschieht mittels Infoplakaten beim Eingang) ○ Hände im Windfang am kontaktlosem Dispenser desinfizieren ○ Auf Wunsch Abgabe von Masken (gratis) 	
Mundschutz/Hygienemasken	<ul style="list-style-type: none"> ○ Besucher und Gäste der Betriebskantine müssen eine Maske tragen. Gäste dürfen diese am Tisch ablegen. 	
Weiteres	<ul style="list-style-type: none"> ○ Eintritt nur beim Haupteingang möglich ○ Bei Anlässen, welche von Externen durchgeführt werden (Yoga, Gymnastik, Gottesdienste etc.), muss der Organisator eine Teilnehmerliste nach unserem Beispiel führen und unbedingt alle Vorgaben des BAG und der GD Kanton Zug einhalten ○ Regelmässiges und richtiges Lüften 	

Cafeteria/Restaurant Mütschi	<ul style="list-style-type: none"> ○ Die Betriebskantine in der Cafeteria ist von Montag bis Freitag von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr geöffnet. ○ In dieser Zeit dürfen sich keine BewohnerInnen und keine MieterInnen in der Cafeteria aufhalten ○ Die Arbeitgeber, der seine Mitarbeiter zu uns in die Betriebskantine kommen lassen will, muss dies vorgängig schriftlich bestätigen ○ Die Servicemitarbeiterin verlangt die Daten für das Contact-Tracing ein. Alle Gäste müssen die Kontaktangaben machen. Diese müssen 14 Tage lang aufbewahrt werden. ○ Gästegruppen dürfen nicht gemischt werden ○ Die Tische sind so platziert, dass von Tischkante zu Tischkante 1.5 Meter Abstand sind. Es wird eine dezente Markierung am Boden angebracht. ○ Zurzeit muss zwischen allen Gästen ein Abstand von 1.5 Meter sein. ○ Nach jedem Gast wird der Tisch und die Armlehne des benutzten Stuhles gereinigt und desinfiziert ○ Das Servicepersonal muss keine Schutzmaske tragen, darf aber auf Wunsch 	
Und falls es trotzdem zu einer Ansteckung kam...	<ul style="list-style-type: none"> ○ Der Krankheitsfall ist dem Betrieb sofort zu melden (positiver Befund eines Besuchenden) ○ Meldung an Besuchende mit der Aufforderung sich testen zu lassen, falls im Heim ein positiver Befund auftaucht 	
Mitgeltende Dokumente (nur für intern)	<ul style="list-style-type: none"> ○ Hygienekonzept ○ Evtl. Pandemiekonzept ○ Weitere nach Betrieb (Konzept Coronavirus) ○ Verordnung BAG und GD Kanton Zug ○ Verfügung Volkswirtschaftsdirektion VD Nr. 19/2021 	

Erstellt:	Geprüft:	Frei gegeben
durch Daniel Dossenbach und Kader AWH Mütschi am: 05.03.2021	durch Dr. Christian Mortier am: Unterschrift:	durch Daniel Dossenbach am: 2.3.2021 Unterschrift: