

Handlungsanweisungen zum Hygienekonzept des BFW Leipzig (Anlage 1)

Geltend für alle Mitarbeiter* des BFW Leipzig und deren Außenstellen. Die Teilnehmer* sind über die betreffenden Punkte der Hygieneregeln umgehend zu belehren.

- **Der Zutritt** des BFW Leipzig und dessen Außenstellen **ist mit einer Infektion** mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 **nicht gestattet**. Bei einem begründeten Verdacht auf eine Corona-Erkrankung, besteht die Testpflicht im Gesundheitscenter.
- **Auf den Mindestabstand von 1,5 m ist generell zu achten!**
- **Weiterhin empfehlen wir das Tragen eines Mund-und Nasen-Schutzes, vor allem in den Bereichen wo kein Mindestabstand gehalten werden kann.**
- **Häufiges gründliches Händewaschen**
Nach Betreten der Räumlichkeiten sind generell die Hände zu waschen bzw. zu desinfizieren.
 - Hände unter fließendes Wasser halten und 20 bis 30 Sekunden einseifen - unter fließendem Wasser abwaschen - Hände mit Papier trocknen
 - Beachten Sie die Piktogramme an den Waschplätzen in den Sanitärräumen.
 - Verwenden Sie grundsätzlich vor der Einnahme der Mahlzeiten zusätzlich Desinfektionsmittel!
- **Praktizieren der Nies-/Husten-Etikette!**
 - Bedecken von Nase und Mund beim Niesen/Husten mit der Ellenbeuge, nicht mit der Hand!
- **Verzichten Sie aufs Händeschütteln!**
- **Arbeits- und Unterrichtsräume** müssen regelmäßig gründlich **gelüftet werden** (Büroräume mindestens stündlich, Unterrichts-/Besprechungsräume aller 20 Minuten)! Dies gilt auch für alle Räume im **Haus 1 und Haus 2**, auf Grund der **automatischen Luftumwälzung** durch die Raumluftechnische Anlage wird die Luft regelmäßig ausgetauscht, diese Räume können aber auch durch das **Öffnen der Fenster** zusätzlich Stoßgelüftet werden, dabei schaltet sich die Anlage ab.
- Nach Unterrichtsende sind die **Tastatur, die Trennwände**, etc. durch die Nutzer mit Desinfektionstüchern (werden durch die Ausbilder zur Verfügung gestellt) zu **reinigen!**
- Für den Bereich **Küche** gilt die Einhaltung der Lebensmittelhygiene sowie des Hautschutzplanes sowie häufiges Händewaschen insbesondere bei der Zubereitung und Abgabe von Lebensmittel.

- **Dienstreisen/-gänge**
auf Hygiene und Reinigung nach Nutzung von Dienstwagen achten

- Regelungen für die **Internatsküchen und das Internetcafe:**
 - Bei der Nutzung der Internatsküchen, ist auf Abstand zu achten, alle Flächen sind vor Beginn und am Ende der Arbeiten zu Desinfizieren. Die Räume sind zwischen den Nutzungszeiten ausreichend zu lüften.

gez. Geschäftsleitung
BFW Leipzig gGmbH