

Checkliste:

Hygiene- & Infektionsschutzkonzept für Veranstalter in NRW

Stand 01.12.2020

Anmerkung:

In der aktuellen Lage müssen Veranstaltungsplaner und Veranstaltungsplanerinnen die Bestimmungen der jeweiligen Bundesländer beachten. Um Ihnen die Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung in Zeiten von Corona zu vereinfachen, haben wir eine Checkliste mit Informationen zum Hygiene- und Infektionsschutz zusammengestellt. Bitte beachten Sie, dass es sich hierbei grundsätzlich um Mindestanforderungen handelt. Es ist im Einzelfall zu prüfen, ob weitergehende Maßnahmen zum Infektionsschutz notwendig sind.

Die Corona-Checkliste beinhaltet vier übergeordnete Themen an denen Sie sich bei der Erstellung Ihres Konzepts orientieren können:

- Klärung der Verantwortlichkeiten
- Regelungen zur Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 Metern zwischen Besuchern
- Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung
- Einhaltung der Vorgaben zur besonderen Infektionshygiene.

Schritt 1:

Klärung der Verantwortlichkeiten

- Wer ist Ansprechpartner und somit verantwortlich für das vorgelegte Hygiene- und Infektionsschutzkonzept sowie seine Durchführung und Einhaltung bei der Veranstaltung?
 - Unser Tipp: Legen Sie diese Absprache mit dem Location-Betreiber am besten vertraglich fest.
- Wie kontrolliere ich die **Einhaltung der Regelungen**?
 - Sorgen Sie für Informationstafeln über die geltenden Infektionsschutzregeln (Hust- und Niesetikette, Handhygiene und Abstandsregeln)
 - Sind diese für (internationale) Besucher leicht verständlich?
 - Sind Kontrollen durch das Sicherheitspersonal geregelt?
 - Stimmen Sie sich hierzu mit dem Location-Betreiber ab.

Schritt 2:

Regelungen zur Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 Metern zwischen Besuchern

- Kann ich **Ausnahmen** von der Einhaltung eines Mindestabstands von 1,5 Meter zwischen den Besuchern gewähren?
 - Ausschließlich, bei
 - In gerader Linie verwandte Personen,
 - Personen aus maximal zwei verschiedenen Haushalten,
 - Begleitungen minderjähriger oder schutzbedürftiger Personen,
 - Zwingend notwendige Zusammenkünfte aus betreuungsrelevanten Gründen,
 - Gruppen von maximal 5 Personen.
 - Ist durch eine baulich wirksame Abtrennung (z.B. Plexiglas-Scheibe o.ä.) für durchgehenden Schutz gesorgt?

- Wie ist die **Besucherbegrenzung für meine Location** zu kalkulieren?
 - Unser Tipp: Kalkulieren Sie am Besten in Rücksprache mit dem Location-Betreiber.
 - **Bei Messen**
 - Max. 1 Person pro 7 qm².
 - Beschäftigte von Standbetreibern sind nur dann mit einzurechnen, wenn > 1 Person pro 35 qm².
 - **Bei Kongressen** (ohne relevanten Ausstellungsteil)
 - Wichtig: Weisen Sie nach, wie der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Besuchern eingehalten werden kann (durch Bestuhlung und Wegeführung).
 - Bei Präsentationen (z.B. Poster-Ausstellung): max. 1 Person pro 7 qm².
 - Bei einer **Teilnehmerzahl von > 1.000 Personen**: Die Auslastung der Location darf 30% der Regelauslastung nicht überschreiten. (Nur unter Einhaltung aller infektionsschutzrelevanten Maßnahmen kann die zuständige Behörde hier im Einzelfall Ausnahmen gewähren.)

- Welche **weiteren Informationen** sind für den Nachweis wichtig, dass Regelungen zum Hygiene- und Infektionsschutz eingehalten werden?
 - Die Größe der Location (Räumlichkeiten und Außenbereiche) und
 - wie durch Standformate und den Aufbau der Ausstellungsbereiche die Einhaltung des Mindestabstands bei der Wegeführung sichergestellt ist.

- Kann ich im Rahmen der Veranstaltung auch ein **Vortragsprogramm** anbieten?
 - Ja, wenn Sie
 - die Teilnehmerzugang zu den Vortragsräumen so begrenzen und
 - die Sitzplätze so markieren,
 dass ein Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Besuchern im Vortragsraum zu jeder Zeit gewahrt ist.

Schritt 3:

Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung

- Kann ich bei Fachmessen und Fachkongressen Ausnahmen gewähren von der Pflicht, eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen?
 - Ja, wenn
 - Personen aus medizinischen keine Mund-Nasen-Bedeckung tragen können;
 - Als Veranstalter entscheiden Sie, ob hierüber ein Attest auf der Veranstaltung mitzuführen ist.
 - Unser Tipp: Kommunizieren Sie diese Regelung am besten vorab.
 - die Kommunikation mit einem gehörlosen oder schwerhörigen Menschen dies erfordert;
 - (in ausgewiesenen Bereichen) Speisen und Getränken eingenommen werden;
 - dies vorübergehend zur Erfüllung einer Dienstleistung oder ärztlichen Behandlung oder aus anderen dringenden Gründen erforderlich ist.
- Personen, die nicht zu diesen Ausnahmen zählen und die Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung nicht beachten, sind unbedingt mithilfe des Sicherheitspersonals von der Veranstaltung auszuschließen.

Schritt 4:

Wie stelle ich sicher, dass die Vorgaben zur besonderen Infektionshygiene eingehalten werden können?

- Wie Sorge ich beim **Besuchermanagement** für den Infektionsschutz?
 - Durch:
 - Kontaktfreies Einlassmanagement
 - Kontaktfreies Bezahlen
 - Zeitversetzten Einlass (für begrenzte Zeitspannen, einzelne Tage)

- durch ein geeignetes An- und Abreisemanagement bei Veranstaltung mit > 500 Teilnehmern;
- Zentrale Besucherregistrierung unter Berücksichtigung der DSGVO
- Ausschluss von Besuchern mit Erkältungssymptomen.
- Bringen Sie Informationstafeln über Ihre Regelungen zur Einhaltung des Infektionsschutzes auch am Eingang an.

- Wie Sorge ich für eine **Vermeidung von Tröpfcheninfektionen** und Infektionsübertragung über Vehikel (Schmierinfektionen)?
 - Sorgen Sie für:
 - Angebote zur Handhygiene, insbesondere an Eingängen (Handwaschmöglichkeiten, Handdesinfektionsmöglichkeiten).
 - Eine regelmäßige Desinfektion von Flächen, Türklinken und Handläufen.
 - Regelmäßige Reinigungsintervalle (in Sanitäreinrichtungen und Ausstellungsräumen)
 - Eine ausreichende Belüftung der Räumlichkeiten:
 - Durch eine nachgewiesene regelmäßige Lüftung der Veranstaltungsräume mit Frischluft.
 - Durch innovative Techniken der Luftfilterung, wenn diese erwiesenermaßen ebenso wirksam sind.
 - Kontaktieren Sie zu diesen Punkten am besten den Location-Betreiber oder Ihren Service-Dienstleister.

- Gastronomie-Angebote unterliegen wie Restaurantbetriebe den Regelungen in §14 der CoronaSchVo: Kann ich **Gastronomie** anbieten?
 - Ja, wenn:
 - Die Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 Metern zwischen Personen im gastronomischen Bereich gewahrt ist (siehe oben für geltende Ausnahmen).
 - Speisen am Tisch als Tellergerichte serviert werden.
 - Sie bei Selbstbedienungsbuffets für die Bereitstellung von Desinfektionsmittelspendern und eine möglichst gute Abschirmung oder Abdeckung der Speisen („Spuckschutz“ o.ä.) gesorgt haben.
 - Kontrollieren Sie, dass Buffet-Gäste sich vor der Nutzung die Hände desinfizieren und bei der Nutzung eine Mund-Nase-Bedeckung tragen.