**Das vorliegende Präventionskonzept wurde auf Basis der derzeit bekannten Auflagen erstellt (Stand 08.11.2021). Bitte beachten Sie, dass sich das Dokument aufgrund der Rechtslage ändern kann.**

**Haftungsausschluss: Das Präventionskonzept stellt lediglich eine Handlungsempfehlung dar. Der Fachverband Freizeit- und Sportbetriebe und die Fachgruppen Freizeit- und Sportbetriebe übernehmen daher keinerlei Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit, Vollständigkeit und Gültigkeit der bereitgestellten Informationen. Haftungsansprüche gegen den Fachverband Freizeit- und Sportbetriebe oder die Fachgruppen Freizeit- und Sportbetriebe, welche sich auf Schäden materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter oder unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens des Fachverbandes Freizeit- und Sportbetriebe oder der Fachgruppen Freizeit- und Sportbetriebe kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. Alle dargebotenen Inhalte sind unverbindlich. Der Fachverband Freizeit- und Sportbetriebe behält es sich ausdrücklich vor, Teile oder ganze Kapitel der dargebotenen Inhalte ohne vorhergehende Ankündigung zu löschen, zu verändern, zu ergänzen oder die Veröffentlichung zeitweise oder endgültig einzustellen.**

**COVID-19-Präventionskonzept**

**für Freizeit- und Fitnessbetriebe**

**gem. COVID-19-Maßnahmenverordnung**

**Fassung vom: 08.11.2021**

Inhalt

[1. Einleitung 4](#_Toc87277651)

[2. Allgemeine Angaben zum Betrieb 5](#_Toc87277652)

[3. Darstellung der infrastrukturellen Ist-Situation 5](#_Toc87277653)

[4. Pflichten der Betriebsstätte 6](#_Toc87277654)

[5. Risikoanalyse 7](#_Toc87277655)

[6. Maßnahmenplanung der einzelnen Bereiche 11](#_Toc87277656)

[i. Nachweis einer geringen epidemiologischen Gefahr 11](#_Toc87277657)

[ii. Personenerfassung 11](#_Toc87277658)

[iii. Ausgabe der Speisen und Getränke 12](#_Toc87277659)

[7. Sicherheits- und Hygienemaßnahmen in der Betriebsstätte 12](#_Toc87277660)

[8. Sicherheits- und Hygienemaßnahmen für Besucher 13](#_Toc87277661)

[9. Reinigungskonzept und Hygienevorschriften für alle Flächen und Räume 13](#_Toc87277662)

[10. Hygienebestimmungen im gesamten Betrieb 14](#_Toc87277663)

[11. Mitarbeiterschulung 14](#_Toc87277664)

[12. Ablauf bei Auftreten einer innerbetrieblichen SARS-CoV-2-Infektion 15](#_Toc87277665)

[13. Ablauf bei Auftreten einer außerbetrieblich bekannt gewordenen SARS-CoV-2-Infektion eines Kunden 15](#_Toc87277666)

# Einleitung

Dieses Präventionskonzept enthält die Rahmenvorgaben für den sicheren Betrieb von Fitness- und Freizeiteinrichtungen während der Corona-Pandemie. Auf Basis der COVID-19-Schutzmaßnahmenverordnung (COVID-19-SchuMaV) werden die betrieblichen Maßnahmen laufend an die jeweils gültige Verordnung (Aktuelle Verordnungen: <https://bit.ly/3eSm2kh>) angepasst und das Präventionskonzept stetig erweitertet und überarbeitet. Das Konzept soll aufzeigen, wie im Rahmen der nach wie vor geltenden, übergeordneten COVID-19-SchuMaV sicheres Training im Fitnessstudio und Sporteinrichtungen stattfinden kann. Die Gesundheits-, Sport- und Fitnesscenter erfüllen hierbei eine wichtige volkswirtschaftliche Aufgabe im Bereich der Gesundheitsförderung. Das gezielte Training stärkt das Immunsystem sowie die physische und psychische Gesundheit.

Gemäß der [3. COVID-19-Maßnahmenverordnung](https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgblAuth/BGBLA_2021_II_441/BGBLA_2021_II_441.pdfsig) (i.d.F. vom 25. Oktober 2021) sind bestimmte Betriebsstätten Inhaber\*innen dazu verpflichtet, ein **COVID-19-Präventionskonzept** auszuarbeiten und umzusetzen. Dies gilt insbesondere für:

* Sportstätten(§ 8)

Der Inhalt des Präventionskonzepts bestimmt sich nach § 1 Abs 6 der COVID-19-Maßnahmenverordnung. Demnach hat dieses dem Stand der Wissenschaft zu entsprechen und deshalb eine **Risikoanalyse** sowie zumindest folgende **Mindestinhalte** zu umfassen:

* spezifische Hygienemaßnahmen,
* Regelungen zum Verhalten bei Auftreten einer SARS-CoV-2-Infektion
* Regelungen betreffend die Nutzung sanitärer Einrichtungen,
* gegebenenfalls Regelungen betreffend die Konsumation von Speisen und Getränken,
* Regelungen zur Steuerung der Personenströme und Regulierung der Anzahl der Personen,
* Regelungen betreffend Entzerrungsmaßnahmen, wie Absperrungen und Bodenmarkierungen,
* Vorgaben zur Schulung der Mitarbeiter\*innen in Bezug auf Hygienemaßnahmen und die Durchführung eines SARS-CoV-2-Antigentests.

Alternative Präventionskonzepte, die in ihrem Umfang über das vorliegende unverbindliche Muster hinausgehen, sind selbstverständlich ebenso zulässig. Beim COVID-19-Präventionskonzept ist aber jedenfalls auf die individuellen Gegebenheiten des eigenen Betriebs einzugehen und die Anpassungen im Dokument zu ergänzen.

**Hinweis**: Sofern in einer Betriebsstätte veranstaltungsartige Zusammenkünfte (§§ 13 bis 16) stattfinden, sind *zusätzliche* Auflagen zu beachten sein. Dies gilt z.B. für Vorführungen (§ 13), oder auch für betreute Ferienlager (§ 14) sowie Fach- und Publikumsmessen § 16). Besondere Auflagen gelten zudem in Einrichtungen nach dem Bäderhygienegesetz (z.B. Schwimmbäder).

# Allgemeine Angaben zum Betrieb

**Unternehmen/Betriebsstätte**

|  |  |
| --- | --- |
| Name der Betriebsstätte |  |
| Name der/des  Betriebsinhaberin/Betriebsinhabers bzw.  Geschäftsführerin/Geschäftsführers |  |
| Anschrift der Betriebsstätte: |  |
| Telefon |  |
| E-Mail |  |

**COVID-19-Beauftragte/r**

|  |  |
| --- | --- |
| Name |  |
| Anschrift bzw. Kontaktdaten |  |
| Telefon |  |
| E-Mail |  |

Als COVID-19-Beauftragte dürfen nur geeignete Personen bestellt werden. Geeignete Personen sind solche, die mit den örtlichen Gegebenheiten und den ausgearbeiteten COVID-19-Präventionskonzepten vertraut sind sowie Abläufe kennen. Der bzw. die COVID-19-Beauftragte dient als Ansprechperson für die Behörden und hat die Umsetzung der COVID-19-Präventionskonzepte zu überwachen.

Eine eigene Schulung für COVID-19-Beauftragte ist nicht verpflichtend vorgesehen, wenngleich eine solche zweckmäßig sein kann.

# Darstellung der infrastrukturellen Ist-Situation

**Beschreibung der Betriebsstätte**

Lage der Betriebsstätte sowie kurze Beschreibung des Umfeldes (z.B. Wohngegend, Einkaufszentrum, abgelegenes Areal etc.)

Lage: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Öffnungszeiten**

Geöffnet von: MO – FR \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

SA, SO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Anzahl der Mitarbeiter im Betrieb**

Gesamtzahl der Mitarbeiter: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Davon im Mitgliederkontakt: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Kontaktdaten der Mitarbeiter liegen im Betrieb auf:**

*(zutreffendes bitte ankreuzen)*

□ Ja □ Nein

**Sanitäranlagen und Hygieneausstattung**

*(Tabelle entsprechend ausfüllen)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Anzahl an** | **männlich** | **weiblich** | **Mitarbeiter m/w** |
| Toiletten |  |  |  |
| Hand-Waschbecken |  |  |  |
| Duschkabinen |  |  |  |
| Duschplätze |  |  |  |
| Umkleidefläche |  |  |  |
| Solarien |  |  |  |
| WC/Einrichtungen für Behinderte |  |  |  |

**Desinfektionsspender:**

Beschreibung von Anzahl und Lage

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Wellnessbereich**

*(Tabelle entsprechend ausfüllen)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Art** | **Anzahl** | **Größe in qm** | |
| Finnische Sauna |  |  |
| Biosauna |  |  |
| Dampfbad |  |  |
| Infrarotkabine |  |  |
| Duschen |  |  |
| Flächendesinfektions-Spender |  |  |
| Händedesinfektions-Spender |  |  |
| Handtuchspender |  |  |
| Ruheraum |  |  |
| Kneippbecken |  |  |
| Whirlpool |  |  |
| Schwimmbecken |  |  |

# Pflichten der Betriebsstätte

**Risikoanalyse**

Jeder Betreiber einer Betriebsstätte hat aus Sicherheitsgründen ein Präventionskonzept zu erstellen. Dieses Konzept basiert auf einer Risikoanalyse, welche die Abläufe im Betrieb berücksichtigt.

**Folgende Risikofaktoren sind abzuwägen**

* Wie hoch ist die Kontaktintensität bei der Durchführung des Betriebs?
* Wie viele Kontakte sind in den jeweiligen Prozessabläufen (z.B. Gruppenkurse, Trainingsbetreuung, Umkleide, Ballsportarten, Wellnessbereiche usw.) möglich?
* Sind bei der Durchführung des Betriebs die Abstands-/Hygieneregeln organisierbar?

**COVID-19-Präventionskonzept erstellen**

* Der Inhaber hat dies auf Basis der Risikoanalyse zu erstellen und die Maßnahmen zur Minimierung des Infektionsrisikos in allen Bereichen zu beschreiben
* Schulung von Mitarbeitern zu COVID-19 relevanten Fragestellungen, wie z.B. Contact-Tracing, Besonderheiten hinsichtlich der notwendigen Eigenschutz- und Fremdschutzmaßnahmen sowie der erforderlichen Hygieneregelungen, Vorgehen beim Auftreten von Symptomen und im Verdachtsfall. Spezifische Verhaltensregeln, angepasst an die Art und Funktion der jeweils auszuübenden Tätigkeiten und der Betriebsstätte
* Grundregelungen für die Bereiche Office, Gastronomie, Sanitär/Wellness bzw. Kursbereich und Trainings- und Sportflächen
* Steuerung der Kundenströme, um Ansammlungen von Kundengruppen zu verhindern (besonders Eingangs-/Ausgangsbereich, Office, Garderoben, Gastronomie und Sanitäranlagen)
* Information und Auskunft zu den geltenden Hygienemaßnahmen in der Betriebstätte
* Zusammenarbeit mit den Behörden im Falle der behördlichen Erhebung über das Auftreten einer COVID-19-Erkrankung gem. §5 Abs. Epidemiegesetz. Contact-Tracing ist unbedingt erforderlich. Namen und Kontaktdaten der möglichen Kategorie I und Kategorie II Personen sind bis zu 28 Tage aufzubewahren, um die Erhebungen der Behörden unterstützen und beschleunigen zu können. Die Datenverarbeitung ist nach Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO im Sinne der dort erforderlichen Interessenabwägung gerechtfertigt, da der Gesundheitsschutz der Kontaktpersonen, im Sinne einer raschen Erreichbarkeit, den Eingriff bei einer freiwillig besuchten Betriebsstätte seine Kontaktdaten bekanntzugeben, überwiegt.

# Risikoanalyse

**Erläuterung**: Eine Risikoanalyse unterstützt die systematische Erfassung potenzieller Gefährdungen im Zusammenhang mit SARS-CoV2-Infektionen (COVID-19) innerhalb einer Betriebsstätte. Unternehmen müssen im Rahmen ihres Präventionskonzeptes bewerten, ob und wo Infektionen stattfinden könnten und anschließend entsprechende Gegenmaßnahmen vorsehen.

Hierzu empfiehlt es sich, vor allem folgende **typischen Ansteckungsrisiken** zu identifizieren:

* **Tröpfcheninfektion** bei direkter Interaktion zwischen Personen (z.B. längere Gespräche);
* **direkte Kontaktinfektion durch Körperkontakt** bei Berührungen zwischen Personen (z.B. in gedrängten Durchgangsbereichen);
* **indirekte Kontaktinfektion durch kontaminierte Flächen** bei Berührung derselben Gegenstände durch mehre Personen (z.B. Touchscreens);
* **Infektion über Aerosole** bei schlechter Luftzirkulation in hochfrequentierten, engen Räumen (z.B. Pausenräume).

Fitness- und Freizeitanlagen sind Orte, wo sich Menschen treffen und dadurch ein Risiko einer Übertragung des SARS-CoV-2-Coronavirus bestehen kann, wenn nicht geeignete Präventionsmaßnahmen eingehalten werden. Studien belegen, dass in Fitnessanlagen und Sporteinrichtungen ein äußerst geringes Risiko besteht, sich mit dem Coronavirus zu infizieren. Bereits vor der Pandemie haben Fitnessbetriebe und Freizeiteinrichtungen auf die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen geachtet. Somit müssen mit diesem Präventionskonzept nur Ergänzungen im Ablauf in den Betrieben vorgenommen werden. Dies betrifft im Wesentlichen den Ein- und Ausgangsbereich, die Sanitäranlagen, Umkleiden und Gruppentrainings.  Fitnessstudios bieten nicht nur über 1 Million Mitgliedern die Möglichkeit, ihre Fitness zu verbessern und Krankheiten vorzubeugen, sondern Fitnesstraining hilft auch dabei, Risikofaktoren für einen schweren Verlauf von COVID-19 zu verbessern. Das Training stärkt das Immunsystem und fördert die psychische Gesundheit, die durch die COVID-19-Pandemie negativ beeinflusst wird.

Der Infektionsschutz muss an das regionale und nationale SARS-CoV-2-Infektionsrisiko angepasst werden. Schutzmaßnahmen wie Abstand halten, Schutzmasken, Lüften und Desinfektion von gemeinsam genutzten Geräten können das SARS-CoV-2-Infektionsrisiko in Fitnessstudios und anderswo stark vermindern (Blocken et al., 2020; Dietlmeier et al., 2020; VBG, 2020).

**Beschreibung der Risikoparameter**

Zu erwartendes Kundenaufkommen pro Tag: \_\_\_\_\_\_\_

Max. Anzahl von gleichzeitig anwesenden Personen: \_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Risikoanalyse (anhand von Betriebsbereichen):** | | | | |
| Gefahrenquelle | Beschreibung des Risikos | Risikoeinschätzung[[1]](#footnote-2) | | |
|  |  | gering | mittel | hoch |
| **Betriebsbereich: .....................................................................** | | | | |
| **Tröpfcheninfektion**  **(bei Interaktion zwischen Personen)** | ... |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **direkte Kontaktinfektion**  **(bei Berührungen zwischen Personen)** | ... |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **indirekte Kontaktinfektion**  **(bei Verwendung derselben Gegenstände durch mehrere Personen)** | ... |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Infektion über Aerosole (bei schlechter Luftzirkulation in hochfrequentierten Räumen)** | ... |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **...** | ... |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Betriebsbereich: .....................................................................** | | | | |
| **Tröpfcheninfektion** | ... |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **direkte Kontaktinfektion** | ... |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **indirekte Kontaktinfektion** | ... |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Infektion über Aerosole** | ... |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **...** | ... |  |  |  |

# Maßnahmenplanung der einzelnen Bereiche

**Hinweis:** Die Maßnahmenplanung ist an die jeweils gültige Verordnung des Bundesministeriums anzupassen. Mittels der nachfolgenden Maßnahmen sollen gezielt jene Infektionsrisiken entschärft werden, die im Zuge der Risikoanalyse identifiziert wurden. Hierzu sind Hygienemaßnahmen vorzusehen, die auch über die Vorgaben der COVID-19-Öffnungsverordnung hinausgehen.

## Nachweis einer geringen epidemiologischen Gefahr

Die Besucher der bereitgestellten Trainings- und Sportflächen haben vor dem Betreten einen **2G-Nachweis** einer geringen epidemiologischen Gefahr bereitzuhalten.

Als Nachweis gemäß der aktuell gültigen Verordnung gilt:

**„1G-Nachweis“**: Nachweis über eine mit einem zentral zugelassenen Impfstoff gegen COVID-19

erfolgte

1. Zweitimpfung, wobei diese nicht länger als 360 Tage zurückliegen darf und zwischen der Erst- und Zweitimpfung mindestens 14 Tage verstrichen sein müssen

2. Impfung ab dem 22. Tag nach der Impfung bei Impfstoffen, bei denen nur eine Impfung vorgesehen ist, wobei diese nicht länger als 270 Tage zurückliegen darf

3. Impfung, sofern mindestens 21 Tage vor der Impfung ein positiver molekularbiologischer Test auf SARS-CoV-2 bzw. vor der Impfung ein Nachweis über neutralisierende Antikörper vorlag, wobei die Impfung nicht länger als 360 Tage zurückliegen darf, oder

4. weitere Impfung, wobei diese nicht länger als 360 Tage zurückliegen darf und zwischen dieser und einer Impfung mindestens 120 Tage oder mindestens 14 Tage verstrichen sein müssen

**„2G-Nachweis“:** Nachweis gemäß **„1G-Nachweis“** oder ein:

1. Genesungsnachweis über eine in den letzten 180 Tagen überstandene Infektion mit SARSCoV-2 oder eine ärztliche Bestätigung über eine in den letzten 180 Tagen überstandene Infektion mit SARS-CoV-2, die molekularbiologisch bestätigt wurde, oder

2. Absonderungsbescheid, wenn dieser für eine in den letzten 180 Tagen vor der vorgesehenen Testung nachweislich mit SARS-CoV-2 infizierte Person ausgestellt wurde

**„3G-Nachweis“**: Nachweis gemäß **„1 oder 2G-Nachweis“** oder: **(Achtung! Dieser Nachweis gilt nur für Arbeitnehmer für das Betreten des Arbeitsortes während der Arbeitszeit, daher nicht für Kunden)**

1. einer befugten Stelle über ein negatives Ergebnis eines Antigentests auf SARS-CoV-2, dessen Abnahme nicht mehr als 24 Stunden zurückliegen darf
2. über ein negatives Ergebnis eines SARS-CoV-2-Antigentests zur Eigenanwendung, der in einem behördlichen Datenverarbeitungssystem erfasst wird und dessen Abnahme nicht mehr als 24 Stunden zurückliegen darf
3. über neutralisierende Antikörper, der nicht älter als 90 Tage ist

Kann dieser Nachweis nicht vorgelegt werden, ist der Zutritt zur Sportstätte nicht gestattet. Der Nachweis ist für die Dauer des Aufenthaltes bereitzuhalten.

## Personenerfassung

Die Besucher der bereitgestellten Trainings- und Sportflächen sind beim Betreten der Betriebsstätte zu **registrieren**. Mittels automatisierten Check In/Check Out-System oder einer personalunterstützten Lösung werden alle Besucher zeitgenau erfasst. Eine Rückverfolgung ist aus diesem Grund immer gewährleistet.

Durch ein automatisiertes Check In/Check Out-System ist zudem die Auslastung der Anlage jederzeit überprüfbar und somit kann ein Zugangsstopp unmittelbar veranlasst bzw. eine Zugangsbeschränkung umgesetzt werden.

Beschreibung des im Betrieb angewendeten Systems zur Kundenerfassung:

Hier beschreiben:...

**Beispiel:** Die Personen werden durch ein automatisches Check In/Check Out System ohne Personalkontakt erfasst.

**Alternativ:** Die Kunden werden durch ein getrenntes Erfassungssystem (z.B.: QR-Code) ohne Personalkontakt erfasst.

**Alternativ:** Die Kunden werden manuell an der Rezeption mit Personalkontakt erfasst.

## Ausgabe der Speisen und Getränke

**(*zutreffendes bitte ankreuzen)***

□ durch Mitarbeiter der Betriebsstätte

□ in Selbstbedienung

□ keine Ausgabe von Speisen und Getränken

Sitzplätze sind gemäß der geltenden Verordnung entsprechend einzurichten und zu kennzeichnen. Die Tische werden nach Verlassen der Besucher von den Mitarbeitern gründlich desinfiziert. Es gelten die jeweils gültigen Verordnungen für die Gastronomie.

Bei Selbstbedienungsangeboten ist durch besondere hygienische Vorkehrungen das Infektionsrisiko zu minimieren. In Bereichen von Ausgabestellen von Speisen und Getränken sind räumliche und organisatorische Maßnahmen zur Einhaltung der Hygieneauflagen gemäß der Verordnung zu setzen.

# Sicherheits- und Hygienemaßnahmen in der Betriebsstätte

Der Arbeitgeber ist verpflichtet, auf der einen Seite geeignete betriebliche Maßnahmen zu setzen und auf der anderen Seite entsprechende Anweisungen an die Arbeitnehmer zu erteilen und einen COVID-19-Beauftragten pro Betriebsstätte zu benennen.

**Allgemein**:

Beim Betreten von Arbeitsorten ist ein Nachweis einer geringen epidemiologischen Gefahr bereitzuhalten. Liegt dies nicht vor ist der Zutritt gemäß [3. COVID-19-Maßnahmenverordnung](https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgblAuth/BGBLA_2021_II_441/BGBLA_2021_II_441.pdfsig) (i.d.F. vom 25. Oktober 2021) nicht gestattet.

Als Nachweis gemäß der aktuell gültigen Verordnung gilt:

* „1G-Nachweis“
* „2G Nachweis“
* „3G Nachweis“

**Weiters gilt:**

* Desinfektionsspender in Mitarbeiter- und Büroräumlichkeiten vorhanden
* Regelmäßig die Arbeitsplätze und Aufenthaltsräume desinfizieren (PC, Maus,

Tastatur, Berührungsflächen, Tische, etc.)

* Informieren der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Maßnahmen
* Hinweisschilder und Information über Nies- und Hustenetikette und Handhygiene
* Regelmäßige Schulungen und Unterweisungen, vom COVID-19-Beauftragten
* Kein Händeschütteln
* Regelmäßiges Händewaschen

# Sicherheits- und Hygienemaßnahmen für Besucher

Aushänge, Aufsteller oder Digital Screens sind im Eingangsbereich bzw. in der Betriebsstätte für Kunden gut einsehbar, mit folgenden Inhalten angebracht:

* Fernbleiben im Krankheitsfall, wenn man sich krank fühlt oder Symptome zeigt
* Fernbleiben, falls Kontakt zu bestätigten Fällen bzw. Verdachtsfällen gegeben war
* Information für Kunden über Krankheitszeichen und Symptome im Vorfeld
* Hinweise für Kunden über richtiges Niesen und Husten
* Information über Schutzmasken und das Einhalten der Mindestabstände
* Information für Kunden über das Desinfizieren der Hände vor Sportausübung bzw. das Desinfizieren der benutzten Geräte nach dem Training
* Information über geltende Vorschriften innerhalb der Betriebsstätte

# Reinigungskonzept und Hygienevorschriften für alle Flächen und Räume

* Reinigungs- und Desinfektionspläne für alle Bereiche liegen in der Betriebstätte auf
* Produktdatenblätter für alle Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind vorhanden und einsehbar
* Anweisungen zur Reinigung und Desinfektion für Geräte, sanitäre Anlagen, Flächen u.Ä. liegen auf und wurden Firmen bzw. Mitarbeitern unterwiesen
* Seife, Reinigungs- und Desinfektionsmittel in allen (insbesondere) sanitären Einrichtungen sind ausreichend vorhanden und werden regelmäßig auf Funktion und Füllstand überprüft
* Handtuchspender (Papier oder Stoff) bzw. hygienegeprüfte Handtrocknersysteme stehen in allen sanitären Einrichtungen zur Verfügung
* Unvermeidbar mit den Händen zu berührenden Gegenständen und Kontaktflächen (Türklinken, usw.) müssen täglich desinfiziert werden.
* WC-Anlagen, Dusch- und Waschräume müssen täglich desinfiziert werden.
* Die regelmäßige Reinigung und Oberflächendesinfektion der Gemeinschaftsräume bzw. Umkleidekabinen muss sichergestellt werden
* Tägliche Desinfektion der Solarien und Oberflächen im Wellnessbereich
* Dokumentationsblätter für die Reinigung und Desinfektion sind vorhanden
* Externe Reinigungsunternehmen wurden informiert und nachweislich unterwiesen

# Hygienebestimmungen im gesamten Betrieb

* Sensibilisierung und Information für Besucher und Kunden:
  + Handdesinfektion und Händewaschen bei Ankunft
  + Nies- und Hustenetikette
  + Desinfektion vor und nach dem Training
  + Abstandsregel etc.
* Desinfektionsspender sind an zentralen Punkten aufgestellt und gekennzeichnet
* Kontrolle aller Desinfektions- und Seifenspender in regelmäßigen Abständen, insbesondere auf Fülle und Funktion
* Regelmäßiges Stoßlüften
* Masken für Gäste sind im Bedarfsfall vorhanden
* Regelmäßige Reinigung bzw. Desinfektion aller Kontaktoberflächen
* Richtlinien für Verhalten bei Auftreten von COVID-19-Symptomen (Mitarbeiter/Kunden)
* Bei Krankheit oder Unwohl-Fühlen: Zuhause bleiben oder die Betriebsstätte sofort verlassen
* Mindestabstände einhalten

# Mitarbeiterschulung

Alle Dienstnehmer werden in den Bereichen Symptome, Eigenschutz/Fremdschutzmaßnahmen, Hygieneregelungen, Durchführung eines SARS-CoV-2-Antigentests und Vorgehen bei Auftreten von Symptomen im Verdachtsfall geschult und unterwiesen.  Die Schulungsmaßnahmen der Mitarbeiter werden dokumentiert.

**Folgende Punkte werden geschult:**

* Persönliche Hygiene
* Innerbetriebliche COVID-19-Beauftragte und Verantwortliche
* Umsetzung der COVID-19-Maßnahmen des Betriebes
* Umsetzung des COVID-19-Präventionskonzepts in den Arbeitsbereichen
* Verhaltensregeln für die Kontrolle von Nachweisen einer geringen epidemiologischen Gefahr (z.B. Organisation der Kontrolle der Nachweise, Einweisungen über zulässige Nachweise einer geringen epidemiologischen Gefahr)
* Verhaltensregeln für die Beaufsichtigung von Selbsttests
* Verhaltensregeln für Mitarbeiter untereinander
* Verhaltensregeln für die Mitgliederkommunikation
* Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen im Betrieb
* Vorgehensweise in einem Verdachts- oder Erkrankungsfall
* Vorgehensweise für Luftwechsel (Lüften, wann, wie lange, wie)
* Organisatorische Maßnahmen (z.B. Einteilung in fixe, getrennte Teams, Dienstzeitenprotokolle für das Contact-Tracing aufbewahren)

# Ablauf bei Auftreten einer innerbetrieblichen SARS-CoV-2-Infektion

1. Der COVID-19-Beauftragte und die Geschäftsleitung des Betriebes werden umgehend informiert
2. Der COVID-19-Beauftragte informiert unmittelbar die örtliche zuständige Gesundheitsbehörde und übergibt bekannte Daten zu Kontaktpersonen
3. Die in diesem Zuge erteilten Anweisungen der örtlich zuständigen Gesundheitsbehörde kommen zur Umsetzung
4. Die Mitarbeiter und Kollegen, sowie Kontaktpersonen der infizierten Person werden über den Kontakt mit einer COVID-19 infizierten Person informiert und an die zuständigen Stellen verwiesen, mit dem Hinweis zur Testung bzw. der Kontaktaufnahme mit der Hotline 1450. Ebenso werden sie informiert, dass sie sich bei Krankheitssymptomen ärztlicher Abklärung unterziehen und der/die Mitarbeiter:innen nicht ungetestet in den Betrieb kommen.
5. Betriebliche und organisatorische Maßnahmen werden durch den Betrieb veranlasst
   1. Kontaktpersonen des Teams werden vom Dienst freigestellt, bis zur Vorlage des negativen Testergebnisses
   2. Reinigung und Desinfektion der vom Mitarbeiter verwendeten Arbeitsmaterialien und -geräte (z.B. PC-Arbeitsplatz, Oberflächen, etc.), sowie MA-Räumlichkeiten und -spinde und allg. Oberflächen, insbesondere Türklinken, etc.
   3. Auftrag an externe Reinigungsdienstleister gemäß Vorgabe
   4. Erneute Information der Mitarbeiter zu gültigen Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen
6. Weitere Schritte werden von der örtlich zuständigen Gesundheitsbehörde verfügt
7. Testungen und ähnliche Maßnahmen erfolgen auf Anweisung der Gesundheitsbehörde
8. Der Betrieb unterstützt die Umsetzung der Maßnahmen
9. Dokumentation durch den COVID-19-Beauftragten des Betriebs, welche Personen Kontakt zur betroffenen Person hatten sowie Art des Kontakts, mit Unterstützung der Personenregistrierung, sowie weiterer betrieblich gesetzter Schritte

# Ablauf bei Auftreten einer außerbetrieblich bekannt gewordenen SARS-CoV-2-Infektion eines Kunden

1. Die Betriebsstätte wird von der örtlich zuständigen Gesundheitsbehörde informiert
2. Der COVID-19-Beauftragte bzw. die Geschäftsleitung des Betriebes werden über die vorhergehende Nachricht der Gesundheitsbehörde sofort in Kenntnis gesetzt
3. Der COVID-19-Beauftragte tritt unmittelbar in Kontakt mit der örtlich zuständigen Gesundheitsbehörde und übergibt bekannte Daten zu Kontaktpersonen
4. Die in diesem Zuge erteilten Anweisungen der örtlich zuständigen Gesundheitsbehörde kommen zur Umsetzung
5. Betriebliche und organisatorische Maßnahmen werden durch den Betrieb veranlasst
   1. Kontaktpersonen des Teams werden vom Dienst freigestellt, bis zur Vorlage des negativen Testergebnisses
   2. Reinigung und Desinfektion der vom Mitarbeiter verwendeten Arbeitsmaterialien und -geräte (z.B. PC-Arbeitsplatz, Oberflächen, etc.), sowie MA-Räumlichkeiten und -spinde und allg. Oberflächen, insbesondere Türklinken, etc.
   3. Auftrag an externe Reinigungsdienstleister
   4. Erneute Information und Unterweisung der Mitarbeiter zu gültigen Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen
6. Weitere Schritte werden von der örtlich zuständigen Gesundheitsbehörde verfügt
7. Testungen und ähnliche Maßnahmen erfolgen auf Anweisung der Gesundheitsbehörde
8. Der Betrieb unterstützt die Umsetzung der Maßnahmen
9. Dokumentation durch den COVID-19-Beauftragten des Betriebs, welche Personen Kontakt zur betroffenen Person hatten sowie Art des Kontakts, mit Unterstützung der Personenregistrierung, sowie weiterer betrieblich gesetzter Schritte

**Weiter wichtige Links:**

**Gesundheitscheckliste:**

<https://www.sportaustria.at/de/schwerpunkte/mitgliederservice/informationen-zum-coronavirus/handlungsempfehlungen-fuer-sportvereine-und-sportstaettenbetreiber/gesundheitscheckliste/>

**Anleitung richtiges Händewaschen:**

<https://www.youtube.com/watch?v=HwMDo_QZkkI&feature=youtu.be>

**Anleitung richtige Handdesinfektion:**

<https://www.meduniwien.ac.at/hp/fileadmin/krankenhaushygiene/Plakate/haendehygiene_einreibtechnik.jpg>

**Anleitung richtige Husten- und Niesetikette:**

<https://www.youtube.com/watch?v=1XdIvgq008E&feature=youtu.be>

**Hinweis auf die Stopp-Corona App:**

https://www.stopp-corona.at/SPORTUNION Salzburg:

<https://sportunion.at/sbg/corona-virus/>

**Sport Austria:**

<https://www.sportaustria.at/de/schwerpunkte/mitgliederservice/informationen-zum-coronavirus/>

**Fachsportspezifische Empfehlungen:**

https://www.sportaustria.at/de/schwerpunkte/mitgliederservice/informationen-zum coronavirus/handlungsempfehlungen-fuer-sportvereine-und-sportstaettenbetreiber

**SONSTIGE MASSNAHMEN (ergänzen falls vorhanden und umgesetzt durch den Betrieb)**

- ...

- ...

- ...

Die Umsetzung und Einhaltung der oben beschriebenen Präventionsmaßnahmen werden durch geeignete Maßnahmen sichergestellt:

□ Es ist sichergestellt, dass der/die COVID-19-Beauftragte/r die Einhaltung des Präventionskonzepts überwacht, wobei er/sie über die hierzu erforderlichen detaillierten Kenntnisse zu den einzelnen Maßnahmen verfügt.

□ Es ist sichergestellt, dass die übrigen Mitarbeiter\*innen zumindest über jene Inhalte des Präventionskonzepts informiert werden, die ihre Arbeitsbereiche betreffen.

**Datum, Ort:**

**Name des Verfassers:**

**Unterschrift des Verfassers:**

**Name des COVID-19-Präventionsbeauftragten:**

**Unterschrift des COVID-19-Präventionsbeauftragten:**

1. Die Risikoeinschätzung ist anhand der zu erwartenden Ansteckungswahrscheinlichkeit sowie der Häufigkeit des Risikoeintritts bestmöglich zu schätzen. [↑](#footnote-ref-2)