

COVID-19-Präventionskonzept

gemäß 2. COVID-19-Basismaßnahmenverordnung

Allgemeine Mustervorlage

(Stand: 19. April 2022)

Gemäß 2. COVID-19-Basismaßnahmenverordnung sind bestimmte Betriebe bzw. Bereiche¹ dazu verpflichtet, ein **COVID-19-Präventionskonzept** auszuarbeiten und umzusetzen. Dessen Inhalte bestimmen sich nach § 4 Abs 3 der 2. COVID-19-Basismaßnahmenverordnung. Demnach hat das Präventionskonzept dem **Stand der Wissenschaft** zu entsprechen und die **Mindestinhalte** 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 des Personenaufkommens,
- Vorgaben zur Schulung der Mitarbeiter*innen in Bezug auf Hygienemaßnahmen.

Diese Mindestinhalte entsprechen für jene Betriebe bzw. Bereiche, die in der Fußnote unten hervorgehoben sind. Für die übrigen Betriebe/Bereiche sind weitere Inhalte für das COVID-19-Präventionskonzept gefordert, d.h. für diese müssen gesonderte bzw. ergänzte Vorlagen verwendet werden.

Von der Bundessparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der Wirtschaftskammer Österreich wurden für die betroffenen Unternehmen branchenspezifische Konzepte erstellt, die die besonderen Erfordernisse in diesen Branchen berücksichtigen.

Diese allgemeine Mustervorlage kann somit insbesondere für folgende Betriebe bzw. Bereiche genutzt werden:

- Betriebsstätten und sonstigen Orten, an denen Gesundheits- und Pflegedienstleistungen erbracht werden
- Zusammenkünfte (Veranstaltungen) mit mehr als 500 Personen

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.

¹ § 4 Abs 1: Alten- und Pflegeheimen sowie stationären Wohneinrichtungen der Behindertenhilfe / Krankenanstalten oder Kuranstalten / Betriebsstätten und sonstigen Orten, an denen Gesundheits- und Pflegedienstleistungen erbracht werden

§ 7 Abs 1: Zusammenkünften von mehr als 500 Personen

COVID-19-Präventionskonzept

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

Anmerkung: Ein COVID-19-Beauftragter ist in Betrieben oder für Bereiche, für die ein COVID-19-Präventionskonzept vorgeschrieben ist, verpflichtend zu bestellen. Voraussetzung für die Eignung als COVID-19-Beauftragter sind zumindest die Kenntnis des COVID-19-Präventionskonzepts sowie der örtlichen Gegebenheiten und der organisatorischen Abläufe. Der COVID-19-Beauftragte dient als Ansprechperson für die Behörden und hat die Umsetzung des COVID-19-Präventionskonzepts zu überwachen. Eine eigene Schulung für COVID-19-Beauftragte ist nicht verpflichtend vorgesehen, wengleich eine solche zweckmäßig sein kann.

RISIKOANALYSE

Erläuterung: Eine Risikoanalyse wird in der 2. COVID-19-Basismaßnahmenverordnung nicht explizit erwähnt. Allerdings muss ein Präventionskonzept dem Stand der Wissenschaft entsprechen, weshalb eine Risikoanalyse von den Autoren der WKÖ-Mustervorlage empfohlen wird. Solch eine Risikoanalyse unterstützt die systematische Erfassung potenzieller Gefährdungen im Zusammenhang mit SARS-CoV2-Infektionen (COVID-19) innerhalb einer Betriebsstätte. Unternehmen können im Rahmen ihres Präventionskonzeptes bewerten, ob und wo Infektionen stattfinden könnten und anschließend entsprechende Gegenmaßnahmen vorsehen.

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

- **Tröpfcheninfektion** bei direktem Kontakt von Personen (z.B. längere Gespräche oder in gedrängten Durchgangsbereichen);
- **Infektion über Aerosole** bei schlechter Luftzirkulation in höherfrequentierten, engen Räumen (z.B. Pausenräume);
- **indirekte Kontaktinfektion durch kontaminierte Flächen** bei Berührung derselben Gegenstände durch mehrere Personen (z.B. Touchscreens).

Es kann ratsam sein, die Risikoanalyse anhand unterschiedlicher Betriebsbereiche sowie -zeiten zu strukturieren. Hierbei sollte zunächst das **Risikoniveau bei Normalbetrieb** ermittelt werden. Anschließend ist zu erarbeiten, wie sich die festgestellten Infektionsrisiken durch **geeignete Präventionsmaßnahmen** auf ein möglichst geringes Niveau herabsenken lassen. Diesbezügliche Maßnahmen sind in das Präventionskonzept des Betriebs aufzunehmen (vgl. dazu den Maßnahmenteil weiter unten).

Als Hilfestellung für die Durchführung der Risikobewertung kann nachfolgende Tabelle verwendet werden:

[Hinweis: Die voreingefüllten Textbausteine sind lediglich Vorschläge, die entsprechend der individuellen betrieblichen Situation angepasst und jedenfalls um weitere Risikobeschreibungen bzw. -einschätzungen ergänzt werden müssen]

RISIKOANALYSE (ANHAND VON BETRIEBSBEREICHEN):				
Gefahrenquelle	Beschreibung des Risikos	Risikoeinschätzung ²		
		gering	mittel	hoch
Betriebsbereich: Eingang				
Tröpfcheninfektion (bei direktem Kontakt zwischen Personen)	Längere Empfangsgespräche zwischen Gästen und Empfangspersonal			
	Gedrängte Personengruppen beim Betreten des Betriebs („Schlangenbildung“)			
	Gedrängte Personengruppen beim Verlassen des Betriebs			
	Gedrängte Personengruppen aufgrund gleichzeitigen Betretens und Verlassens des Betriebs („Problem des Gegenverkehrs“)			
	...			

² Die Risikoeinschätzung ist anhand der zu erwartenden Ansteckungswahrscheinlichkeit sowie der Häufigkeit des Risikoeintritts bestmöglich zu schätzen.

Infektion über Aerosole (bei schlechter Luftzirkulation in höherfrequentierten Räumen)	Längerer Warteaufenthalt in Vorräumen ohne Frischluftzufuhr			
	...			
	...			
			
	...			
Schmierinfektion bzw. indirekte Kontaktinfektion (bei Verwendung derselben Gegenstände durch mehrere Personen)	Verwendung derselben Schreibutensilien			
	Verwendung derselben elektronischen Geräte: Touchscreens			
	Abstützen am selben Empfangspult			
	...			
	...			
...	...			

Betriebsbereich:				
Tröpfcheninfektion	...			
	...			
	...			
	...			
	...			
Infektion über Aerosole	...			
	...			
	...			
	...			
	...			
Schmierinfektion bzw. indirekte Kontaktinfektion	...			
	...			
			
	...			
	...			
...	...			

Beispiele für **weitere Betriebsbereiche**, die regelmäßig Gegenstand einer Risikoanalyse sein werden: Durchgangsbereiche, Büro- bzw. Aufenthaltsräume, sanitäre Einrichtungen (inkl. Zugang), Garderoben, Mitarbeiteräume (z.B. Umkleide- und Pausenräume).

MASSNAHMEN

Erläuterung: Mittels der nachfolgenden Maßnahmen sollen gezielt jene Infektionsrisiken entschärft werden, die beispielsweise im Zuge der Risikoanalyse identifiziert wurden. Hierzu sind Hygienemaßnahmen vorzusehen, die über die sonstigen Vorgaben der 2. COVID-19-Basismaßnahmenverordnung hinausgehen.

SPEZIFISCHE HYGIENEMASSNAHMEN

Beschreibung allgemeiner Hygienemaßnahmen, die zur Reduktion des Infektionsrisikos vorgesehen sind (z.B. Verwendung von FFP2-Masken, regelmäßige Testungen, Desinfektionsmittel, etc.).

[Hinweis: Textbausteine, die für Ihren Betrieb nicht passen, sind wegzustreichen oder abzuändern. Sofern sich anhand der Risikoanalyse ermittelte Infektionsrisiken nicht bereits anhand der vorgeschlagenen Maßnahmen entschärfen lassen, müssen zusätzliche passende Maßnahmen ergänzt werden.]

- Ein/e Mitarbeiter*in, der/die sich laufend über geltende rechtliche Auflagen (insb. 2. COVID-19-Basismaßnahmenverordnung) informiert, ist bestimmt. Die fortlaufende Aktualisierung des Präventionskonzepts gemäß der geltenden Rechtslage ist gewährleistet.
- Mitarbeiter*innen und Besucher*innen werden durch organisatorische Maßnahmen auf sämtliche Hygieneauflagen hingewiesen, insb. mittels Aushänge (auf Mehrsprachigkeit achten bzw. selbsterklärende Piktogramme verwenden), erforderlichenfalls Anrede durch geschulte Mitarbeiter*innen.
- Organisatorische Maßnahmen, um den Nachweis einer geringen epidemiologischen Gefahr (z.B. negativer Testnachweis) von Mitarbeiter*innen und Besucher*innen zu kontrollieren, sind getroffen.
- Reservemasken für Mitarbeiter*innen und Besucher können im Bedarfsfall zur Verfügung gestellt werden.
- Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die von mehreren Gästen genutzt werden, ist gewährleistet (z.B. Stifte, Touchscreens, Speisekarten, portable Bankomatkassa).
- Vorgaben zur regelmäßigen Testung von Mitarbeiter*innen sind (im Einvernehmen mit den zu testenden Personen) erarbeitet.
- Regelmäßige COVID-19 Testungen in der Betriebsstätte zur Identifikation von Verdachtsfällen sind umgesetzt.
- Vorort-Tests für Besucher*innen (z.B. Selbsttests) können im Bedarfsfall zur Verfügung gestellt werden.
- Vorgaben für Mitarbeiter*innen zum Tragen von Schutzmasken sind erteilt.
- Soweit möglich werden Mitarbeiter*innen in festen Teams organisiert.
- Soweit möglich wird eine Trennung der Arbeitsbereiche von Mitarbeiter*innen vorgesehen (z.B. Anordnung der Arbeitsplätze in Mehrpersonen-Büros bzw. -Arbeitsstätten mit ausreichendem Abstand).
- In Betriebsbereichen, in denen der 2-Meter-Abstand zwischen Personen nicht eingehalten werden kann, sind sonstige Trennvorrichtungen (z.B. Trennwände, Acrylglascheiben) errichtet.
- Weitestmöglicher Verzicht auf persönliche Mitarbeiterbesprechungen ist vorgesehen, digitale Kommunikationsmittel werden genutzt (z.B. Videobesprechungen).
- Spezifische Hygieneauflagen für Mitarbeiter*innen in Garderoben sind festgelegt.
- Spezifische Hygieneauflagen für Pausenräume von Mitarbeiter*innen sind festgelegt.
- Regelmäßiges Reinigungskonzept für sämtliche Betriebsbereiche („Hygieneplan“) ist erstellt.
- Desinfektionsspender sind an zentralen Punkten aufgestellt.
- Für Hygienematerial ist in ausreichender Menge vorgesorgt.
- Maßnahmen zur Verbesserung der Luftzirkulation (z.B. Betrieb von Be- und Entlüftungsanlagen auf höchster Stufe) sind gesetzt.
- Vorgaben zum regelmäßigen Stoßlüften sämtlicher Betriebsbereiche sind erteilt.
- Geräte zur Luftreinigung sind in Verwendung.
- ...

REGELUNGEN ZUR STEUERUNG DES PERSONENAUFKOMMENS

Beschreibung von Maßnahmen, um ein Infektionsrisiko durch die Anzahl von Mitarbeiter*innen und Besucher*innen zu reduzieren (z.B. zeitliche Staffelungen etc.) und um gedrängte Verhältnisse hintanzuhalten (z.B. Einbahnsysteme, Absperrungen und Bodenmarkierungen etc.).

[Hinweis: Textbausteine, die für Ihren Betrieb nicht passen, sind wegzustreichen oder abzuändern. Sofern sich anhand der Risikoanalyse ermittelte Infektionsrisiken nicht bereits anhand der vorgeschlagenen Maßnahmen entschärfen lassen, müssen zusätzliche passende Maßnahmen ergänzt werden.]

- Vorkehrungen für räumliche Engstellen im Bereich der Zugänge und in Arbeitsbereichen sind getroffen (z.B. Einbahn- oder Leitsysteme sowie Bodenmarkierungen zur Entzerrung).
- Kapazitätsgrenzen und sonstige organisatorische Maßnahmen (z.B. Aushänge, häufige Desinfektion von Handläufen/Druckknöpfen), um das Infektionsrisiko in Aufzügen zu minimieren, sind getroffen.
- ...

Mitarbeiterbezogene Maßnahmen

- Auf die Einhaltung der Abstandspflicht während der Arbeitsverrichtung wird hingewirkt (z.B. Entzerrung der Arbeitsbereiche, Staffelung der Arbeitszeiten).
- Möglichst Verzicht auf persönliche Besprechungen ist vorgesehen, digitale Kommunikationsmittel werden genutzt (Videokonferenzen etc.).
- Homeoffice, wenn auf Grund der Arbeitsaufgabe möglich, ist umgesetzt.
- Regelungen zu einer Maximalanzahl der anwesenden Mitarbeiter*innen sind festgelegt.
- Das gestaffelte Betreten von Pausenräumen und Rauchgelegenheiten ist gewährleistet.
- Auf die Einhaltung von Abständen während Arbeitspausen wird hingewirkt (z.B. weitläufige Platzierung des Mobiliars, Aushang).
- ...

Besucherbezogene Maßnahmen

- Organisatorische Maßnahmen, um die Einhaltung der gesetzlichen Höchstgrenzen der Besucher*innen zu gewährleisten, sind getroffen.
- Organisatorische Maßnahmen, um einen Einlass-Stopp bei Erreichen der Maximalauslastung zu gewährleisten, sind getroffen.
- Systeme zur Vermeidung von Staubbildung in Empfangs- bzw. Durchgangsbereichen sind umgesetzt (Einbahn-/Leitsysteme, Bodenmarkierungen, Schilder).
- Ungeordnete Warteschlangen in Empfangs- bzw. Durchgangsbereichen werden unterbunden (z.B. Aushänge, persönlicher Empfang, Schrankensysteme).
- Ein zeitversetztes Eintreffen unterschiedlicher Besuchergruppen wird durch die Vergabe fester Zeitfenster gesteuert.
- Spezifische Hygieneauflagen für den Zugang zu Besucher-Garderoben sind festgelegt (insb. gestaffelter Zugang, Hinweis auf Abstandspflichten).
- Ein geordnetes Verlassen der Betriebsstätte zur Schließzeit oder zum Ende der Veranstaltung ist gewährleistet.
- ...

REGELUNGEN BETREFFEND DIE KONSUMATION VON SPEISEN UND GETRÄNKEN (falls vorgesehen)

Beschreibung von Maßnahmen, um das Infektionsrisiko während einer etwaigen Verköstigung von Mitarbeiter*innen und Besucher*innen an Verabreichungsplätzen zu reduzieren.

[Hinweis: Textbausteine, die für Ihren Betrieb nicht passen, sind wegzustreichen oder abzuändern. Sofern sich anhand der Risikoanalyse ermittelte Infektionsrisiken nicht bereits anhand der vorgeschlagenen Maßnahmen entschärfen lassen, müssen zusätzliche passende Maßnahmen ergänzt werden.]

- Mitarbeiter*innen und Besucher*innen werden auf die Hygieneauflagen hingewiesen (insb. Hinweisschilder, erforderlichenfalls Anrede durch geschulte Mitarbeiter*innen):
- Räumliche Maßnahmen zur Einhaltung der Hygieneauflagen sind gesetzt (z.B. weitläufige Platzierung von Tischen).
- Die Durchmischung von Besuchergruppen wird durch die Zuweisung fixer Plätze minimiert.
- Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die zum Gebrauch durch mehrere Personen bestimmt sind, ist gewährleistet.
- Besteck wird von Mitarbeiter*innen zusammen mit den Speisen serviert.
- Vorm bzw. im Bereich der Speisen- und Getränkeausgabe bestehen Desinfektionsgelegenheiten für Gäste.
- An (Selbstbedienungs-)Buffets werden besondere hygienische Vorkehrungen getroffen (z.B. Ausgabe durch Mitarbeiter*innen; ausschließlich abgedeckte Speisen; abgepacktes Einwegbesteck; Desinfektionsspender unmittelbar vor der Station).
- Die laufende Desinfektion an den Verabreichungsplätzen ist gewährleistet (insb. Reinigung des Tisches und der Armlehnen von Stühlen nach jeder Besuchergruppe).
- Hygieneplan und frequenzabhängiges Reinigungskonzept für Küche und Speisebereich liegen vor (verkürzte Reinigungsintervalle).
- Auf die bevorzugte Nutzung von Freiluftbereichen wird durch organisatorische Maßnahmen hingewirkt (z.B. keine Öffnung des Indoor-Bereichs bei Schönwetter).
- ...

REGELUNGEN BETREFFEND DIE NUTZUNG SANITÄRER EINRICHTUNGEN

Beschreibung von Maßnahmen, um ein Infektionsrisiko im Bereich der Sanitäreinrichtungen zu reduzieren (z.B. Hygiene- und Reinigungsplan für Sanitäreinrichtungen).

[Hinweis: Textbausteine, die für Ihren Betrieb nicht passen, sind wegzustreichen oder abzuändern. Sofern sich anhand der Risikoanalyse ermittelte Infektionsrisiken nicht bereits anhand der vorgeschlagenen Maßnahmen entschärfen lassen, müssen zusätzliche passende Maßnahmen ergänzt werden.]

- Hygieneplan und frequenzabhängiges Reinigungskonzept für die Sanitarräume sind erstellt (verkürzte Reinigungsintervalle).
- Das Verhältnis zwischen verfügbaren Sanitäreinrichtungen und erwartetem Benutzeraufkommen lässt keine Wartezeiten erwarten.
- Der Mindestabstand im Zugangsbereich zu Sanitäreinrichtungen kann gewahrt werden (z.B. durch Einbahnsysteme; Festlegung weitläufiger Wartebereiche).
- Abstandsmarkierungen zur Einhaltung der Mindestabstände in den Sanitarräumen sind angebracht.
- Gäste werden auf Hygieneauflagen hingewiesen und für die Nutzung von Desinfektionsgelegenheit sensibilisiert, z.B. mittels Aushänge (auf Mehrsprachigkeit achten bzw. selbsterklärende Piktogramme verwenden).

- Ausreichende Bereitstellung von Seife und Desinfektionsmittel ist gewährleistet.
- Die Verwendung derselben Handtücher durch unterschiedliche Personen ist ausgeschlossen (z.B. durch Einmalhandtuchspender bzw. Handrocknersysteme).
- ...

REGELUNGEN ZUM VERHALTEN BEI AUFTRETEN EINER SARS-COV-2-INFEKTION

Beschreibung von Maßnahmen, um bei Auftreten einer SARS-CoV-2-Infektion das weitere Infektionsrisiko in der Betriebsstätte zu reduzieren (z.B. sofortige Absonderung der infizierten Person, innerbetriebliches Contact Tracing etc.).

[Hinweis: Textbausteine, die für Ihren Betrieb nicht passen, sind wegzustreichen oder abzuändern. Sofern sich anhand der Risikoanalyse ermittelte Infektionsrisiken nicht bereits anhand der vorgeschlagenen Maßnahmen entschärfen lassen, müssen zusätzliche passende Maßnahmen ergänzt werden.]

- Information an Mitarbeiter*innen ist erfolgt, dass sie bei Krankheitssymptomen eine medizinische Abklärung benötigen und nicht ungetestet in den Betrieb kommen.
- Zentrale innerbetriebliche Ansprech- bzw. Meldestelle für Verdachtsfälle und Erkrankungen ist festgelegt und an Mitarbeiter*innen kommuniziert; der datenschutzkonforme vertrauensvolle Umgang mit Meldungen ist sichergestellt.
- Information an Mitarbeiter*innen ist erfolgt, dass Verdachtsfälle und Erkrankungen unverzüglich einer zentralen innerbetrieblichen Ansprech- bzw. Meldestelle gemeldet werden müssen.
- Vorgang an die Mitarbeiter*innen für den Umgang mit Verdachtsfällen sowie positiven Fällen sind ausgegeben.
- Ein*e Mitarbeiter*in, der/die Kontakte zwischen einem Erkrankungs-/Verdachtsfall und anderen Personen („Kontaktpersonen“) während der ansteckungsfähigen Zeit bestmöglich rekonstruiert, ist bestimmt (Internes Contact Tracing).
- Ein*e Mitarbeiter*in, der/die Kontaktpersonen verständigt, ist bestimmt.
- (Aktuelle) Kontaktdaten von Mitarbeiter*innen zur raschen Kontaktaufnahme im Fall des Auftretens einer Infektion liegen auf.
- Vorgaben für Kontaktpersonen sind erteilt (insb. FFP2-Maskenpflicht und unverzügliche Absonderung, nach erforderlicher Datenerfassung auf direktem Weg nach Hause; achtsame Beobachtung des eigenen Gesundheitszustands; ehestmöglicher PCR-Test).
- Ein Isolierbereich für Erkrankungs-/Verdachtsfälle ist definiert.
- Besondere Hygienemaßnahmen nach Auftreten eines Erkrankungs-/Verdachtsfall sind festgelegt (z.B. kurzfristige großflächige Desinfektion verwendeter Gegenstände/Räumlichkeiten).
- Die Verständigung der Gesundheitsbehörde (insb. über die Gesundheitsnummer 1450) und die Weiterkommunikation behördlicher Verhaltensanordnungen ist gewährleistet.
- ...

VORGABEN ZUR SCHULUNG DER MITARBEITER*INNEN IN BEZUG AUF HYGIENEMASSNAHMEN

Beschreibung von spezifischen Schulungsmaßnahmen, insbesondere auch für Mitarbeiter*innen im Umgang mit Besucher*innen und Gästen.

[Hinweis: Textbausteine, die für Ihren Betrieb nicht passen, sind wegzustreichen oder abzuändern. Sofern sich anhand der Risikoanalyse ermittelte Infektionsrisiken nicht bereits anhand der vorgeschlagenen Maßnahmen entschärfen lassen, müssen zusätzliche passende Maßnahmen ergänzt werden.]

- Mitarbeiter*innen wurden in folgenden Bereichen unterwiesen/geschult:
 - Gesetzlich vorgeschriebene Hygieneauflagen in ihren Arbeitsbereichen (insb. 2. COVID-19-Basismaßnahmenverordnung)
 - Umsetzung des Präventionskonzepts in ihren Arbeitsbereichen
 - Verhaltensregeln für Mitarbeiter*innen untereinander
 - Verhaltensregeln während Dienstleistungen gegenüber Besucher*innen und Gästen
 - Korrekte Verwendung von Schutzmasken und persönliche Hygienemaßnahmen
 - Vorgangsweise in einem Verdachtsfall
 - ...

SONSTIGE MASSNAHMEN (falls vorhanden)

- ...

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, Unterschrift des Verfassers:

Name, Unterschrift des/der COVID-19-Präventionsbeauftragten: