

COVID-19



Moto-Cross Training in Herznach (AG) COVID Schutzkonzept ab 22. Juni 2020

Autor Ehrsam Heinz
Version 1.0
Datum: 28. Juni 2020

Inhalt

1	AUSGANGSLAGE	2
2	VERANSTALTER UND VERANTWORTLICHE PERSON	2
2.1	KOMITEE	2
2.2	VERANTWORTLICHE PERSON FÜR COVID-19 MASSNAHMEN	3
3	ÜBERGEORDNETE GRUNDSÄTZE TRAININGSBETRIEB	3
3.1	SYMPTOME – NUR GESUND UND SYMPTOMFREI TRAININGSTEILNEHMER/INNEN.....	3
3.2	ABSTAND HALTEN	3
3.3	GRÜNDLICH HÄNDE WASCHEN.....	3
3.4	PRÄSENZLISTEN WERDEN GEFÜHRT	3
4	SCHUTZKONZEPT FESTWIRTSCHAFT UNTER COVID-19	3
4.1	HÄNDEHYGENIE	4
4.2	GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN	4
4.3	DISTANZEN HALTEN.....	4
4.4	REINIGUNG.....	5
4.5	ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ.....	5
4.6	BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN	5
4.7	INFORMATION	6
4.8	MANAGEMENT	6
4.9	ERHEBEN VON KONTAKTDATEN	7
4.10	ABSCHLUSS.....	7

1 Ausgangslage

Seit dem 6. Juni 2020 ist der Trainingsbetrieb in allen Sportarten unter Einhaltung von vereinspezifischen Schutzkonzepten wieder zulässig. Auf den 22. Juni sind weitere Anpassungen in Kraft getreten. Bei Sportaktivitäten, in denen ein dauernder enger Körperkontakt erforderlich ist, wird empfohlen, die Trainings in beständigen Gruppen stattfinden zu lassen. Als enger Kontakt gilt dabei die längerdauernde (>15 Minuten) oder wiederholte Unterschreitung einer Distanz von 1.5 Metern ohne Schutzmassnahmen.

Dieses Konzept gibt Auskunft, wie der Veranstalter diese Massnahmen umsetzt.

2 Veranstalter und verantwortliche Person

2.1 Komitee

Als Veranstalter für das Moto-Cross Training 2020 in Herznach (AG) tritt der Verein "Moto-Cross Fricktal" auf. Das Organisationskomitee setzt sich aus folgenden Mitgliedern zusammen:

Fritz Schmid,	Herznach
Markus Oggenfuss	Sisseln
Heinz Ehrsam	Wittnau
Mike Fricker	Sisseln
Roger Kopp	Kaisten

und die Landbesitzer:

Arno Wernle	Herznach
-------------	----------

Dieser Organisationskomitee wird nachfolgend als Veranstalter bezeichnet.

2.2 Verantwortliche Person für COVID-19 Massnahmen

Ansprechspartner und Verantwortlicher für die Einhaltung der aktuell geltenden COVID-19 Rahmenbedingungen ist:

Heinz Ehram
Huttenweg 10
5064 Wittnau

Tel. 079 411 49 07
mail: heinz.ehram@yetnet.ch

3 Übergeordnete Grundsätze Trainingsbetrieb

3.1 Symptome – nur gesund und symptomfrei Trainingsteilnehmer/innen

Fahrer/innen und Begleitpersonen mit Krankheitssymptomen dürfen nicht am Training teilnehmen. Sie bleiben zu Hause, respektive begeben sich in Isolation. Sie rufen ihren Hausarzt an und befolgen dessen Anweisungen. Der Veranstalter publiziert diesen Grundsatz auf der Homepage www.motocrossfricktal.ch.

3.2 Abstand halten

Abstand halten bei der Anreise, beim Eintreten ins Trainingsgelände, im Fahrerlager, auf der Trainingsstrecke, im Zuschauerbereich, nach dem Training, bei der Rückreise. Die anwesenden Personen werden mit den BAG-Plakaten aufgefordert, den Minimalabstand zu anderen Menschen einzuhalten. Eine Ansteckung mit dem neuen Coronavirus kann erfolgen, wenn man zu einer erkrankten Person weniger als 1,5 m Abstand hält. Wo der Abstand nicht gewährleistet ist, muss eine Gesichtsmaske getragen werden oder eine zweckmässige Abschrankung (z.B. Plexiglas) installiert sein. Auf das traditionelle Shakehands und Abklatschen ist weiterhin zu verzichten. Im eigentlichen Trainingsbetrieb ist der Körperkontakt wieder in allen Sportarten zulässig.

3.3 Gründlich Hände waschen

Die anwesenden Personen werden mit den BAG-Plakaten aufgefordert vor und nach dem Training die Hände zu waschen, was eine entscheidende Rolle bei der Hygiene spielt. Indem die Menschen Ihre Hände regelmässig mit Seife waschen, können Sie sich schützen und ihr Umfeld.

3.4 Präsenzlisten werden geführt

Vom Veranstalter wird für jedes Training eine Präsenzliste mit allen anwesenden Personen geführt, zur Nachverfolgung enger Kontakte von infizierten Personen. Enge Kontakte zwischen Personen müssen auf Aufforderung der Gesundheitsbehörde während 14 Tagen ausgewiesen werden können. Um das Contact Tracing einfacher zu gestalten, wird vom Veranstalter eine Präsenzliste mit vollständigem Namen und Telefonnummer der anwesenden Personen geführt. Kontaktpersonen der infizierten Person können von den kantonalen Gesundheitsbehörden in Quarantäne gesetzt werden.

4 Schutzkonzept Festwirtschaft unter COVID-19

Auf dem Trainingsgelände wird ein Verkaufsstand für Essen und Getränke betrieben. Als Lieferanten werden ausschliesslich nur lokale oder regionale Zulieferer berücksichtigt.

Das Festwirtschafts-Schutzkonzept des Veranstalters stellt sicher, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben sind ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen. Der Veranstalter und die verantwortliche Person sind für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Die Restaurationsbetriebe, Barbetriebe und Gemeinschaftsgastronomie stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Diskotheken, Tanzlokale und Nachtclubs Erheben die Kontaktdaten anwesender Personen, wenn es zu einem engen Kontakt kommt.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.

4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
5. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
6. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
7. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
8. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen
9. Personendaten der Gäste werden erfasst.

4.1 Händehygiene

Alle Personen in der Festwirtschaft reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.

Massnahmen:

- Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste haben die Möglichkeit, sich beim Betreten der Festwirtschaft mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.
- Alle Personen in der Festwirtschaft waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, erfolgt eine Händedesinfektion.
- Vor folgenden Arbeiten sind die Hände möglichst zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Servietten falten und Besteck polieren.

4.2 Gästegruppen auseinanderhalten

Der Veranstalter stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.

Massnahmen:

- Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.
- In Gästebereichen in Restaurationsbetrieben, in denen die Konsumation sitzend an Tischen erfolgt,
 - a) sind die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird; oder
 - b) sind die Kontaktdaten mindestens einer Person pro Gästegruppe zu erheben, gemäss Kapitel 3.4.
- Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden.
- Für Gästebereiche, in denen die Konsumation stehend erfolgt, müssen die Kontaktdaten der dort anwesenden Personen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen kommt.

4.3 Distanzen halten

Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Distanz zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.

Massnahmen:

- Ein erhöhtes Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1,5 Metern während mehr als 15 Minuten nicht eingehalten werden kann.
- Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1,5 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» ein 1,5-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.
- Betriebe mit überlangen Tischen (z. B. Festbänke) können mehr als eine Gästegruppe platzieren, sofern der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand ebenfalls.
- Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.

- Der Veranstalter stellt sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können.
- Der Veranstalter bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 2 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten und, wo nötig, die Personenflüsse zu lenken.
- Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.
- Der Veranstalter stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelner Pissoirs).
- Eine Unterschreitung des Abstands ist zulässig, wenn geeignete Schutzmassnahmen wie das Tragen einer Gesichtsmaske oder das Anbringen zweckmässiger Abschränkungen vorgesehen werden.
- Können aufgrund der Art der Aktivität, wegen örtlicher Gegebenheiten oder aus betrieblichen oder wirtschaftlichen Gründen während einer bestimmten Dauer weder der erforderliche Abstand eingehalten noch Schutzmassnahmen ergriffen werden, so muss die Erhebung von Kontaktdaten der anwesenden Personen nach Punkt 3.4 vorgesehen werden. Der Veranstalter bestätigt mit diesem Konzept, dass auf dem Buffetwagen weder den erforderlichen Mindestabstand während einer bestimmten Dauer einhalten noch geeignete Schutzmassnahmen wie das Tragen einer Gesichtsmaske oder das Anbringen zweckmässiger Abschränkungen ergreifen kann, weil dies einen wirtschaftlichen Betrieb verunmöglichen würde. Die Kontaktdaten der betroffenen Personen werden gemäss Punkt 3.4 erfasst.
- Der Veranstalter weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Veranstalter vom Hausrecht Gebrauch. Der Veranstalter ist nicht für die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmassnahmen im öffentlichen Raum zuständig.
- Die Gäste geben die Bestellungen an der Theke ab und die Gäste werden mit den BAG-Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam gemacht und Distanzhalter (Markierungen) sind angebracht.
- Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.
- 2 Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1,5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt, oder tragen Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) oder Gesichtsvisiere.

4.4 Reinigung

Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.

Massnahmen:

- Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt.
- Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken.
- Abfalleimer werden regelmässig geleert.
- Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.
- Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.

4.5 Erkrankte am Arbeitsplatz

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

4.6 Besondere Arbeitssituationen

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.

Massnahmen:

- Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) werden je nach Gebrauch, aber mindestens alle vier Stunden gewechselt. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen der Maske müssen die Hände gewaschen werden. Die Einwegmasken sind in einem geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen.
- Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.
- Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1,5 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

4.7 Information

Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.

Massnahmen:

- Der Veranstalter informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.
- Der Veranstalter hängt die Schutzmassnahmen gemäss BAG im Eingangsbereich aus. Die Gäste sind insbesondere auf die Distanzregeln sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen.
- Der Veranstalter instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.
- Das Personal wird im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z. B. Hygienemasken, Gesichtsvisiere, Handschuhe, Schürzen) geschult, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden. Die Schulung kann nachgewiesen werden.
- Das Personal wird geschult beim fachgerechten Anwenden von Flächendesinfektionsmittel, da nicht alle Oberflächen alkoholbeständig sind und Oberflächenveränderungen eintreten können. Es empfiehlt sich zudem, den Bodenbelag bei Händedesinfektionsmittel-Stationen abzudecken.
- Gäste werden beim Empfang oder am Eingang mündlich oder schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten, z.B. anhand des aktuellen BAG-Plakates «so schützen wir uns».
- Der Veranstalter informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

4.8 Management

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.

Massnahmen:

- Der Veranstalter stellt Hygieneartikel wie Desinfektionsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach. Bei Bedarf bietet er Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken), Gesichtsvisiere und Handschuhe an.
- Für Mitarbeitende mit Hygienemasken werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant (alle 2 Stunden).
- Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Veranstalters) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.
- Der Veranstalter muss sein Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen gewähren.
- Stellen die zuständigen kantonalen Behörden fest, dass kein ausreichendes Schutzkonzept vorliegt oder dieses nicht umgesetzt wird, so treffen sie die geeigneten Massnahmen. Sie können einzelne Einrichtungen oder Betriebe schliessen oder einzelne Veranstaltungen verbieten oder auflösen

4.9 Erheben von Kontaktdaten

Der Veranstalter erhebt Kontaktdaten der Festwirtschafts-Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

Massnahmen:

- Der Veranstalter hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren:
 - a) die voraussichtliche Unterschreitung des erforderlichen Abstands und das damit einhergehende erhöhte Infektionsrisiko;
 - b) die Möglichkeit einer Kontaktaufnahme durch die zuständige kantonale Stelle und deren Kompetenz, eine Quarantäne anzuordnen, wenn es Kontakte mit an Covid-19 erkrankten Personen gab.
- Die Kontaktdaten werden mittels einem Kontaktformular oder über eine Web-Applikation mit QR-Code erhoben.
- Es sind folgende Daten zu erheben:
 - a) Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummer
 - b) in Gästebereichen, in denen die Konsumation stehend erfolgt: die Ankunfts- und Weggangszeit;
- Bei Familien oder anderen Gruppen mit untereinander bekannten Personen sowie in Gästebereichen in Restaurationsbetrieben, in denen die Konsumation sitzend an Tischen erfolgt, genügt die Erfassung der Kontaktdaten nur einer Person der betreffenden Familie oder Gruppe.
- Der Veranstalter muss die Vertraulichkeit der Kontaktdaten bei der Erhebung und die Datensicherheit namentlich bei der Aufbewahrung der Daten gewährleisten.
- Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin weitergeleitet werden.
- Die erhobenen Kontaktdaten dürfen zu keinen anderen Zwecken bearbeitet werden, müssen bis 14 Tage nach der Teilnahme an der Veranstaltung oder dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet werden.

4.10 ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.

Die unter Punkt 2.2 genannte verantwortliche Person ist zuständig für die Umsetzung des Konzepts und für den Kontakt mit den zuständigen Behörden.

Herznach, 28.6.2020



Heinz Ehrsam
Verantwortliche Person
für Einhaltung COVID-19 Massnahmen