



## Hygienecheckliste

### Vorbereitung einer Ausbildung/ Veranstaltung

Thema:	
Hygienemaßnahmen	Anmerkungen des Ausbilders/Leitenden
<input type="checkbox"/> Waschen der Hände vor, während und nach der Ausbildung	Die Veranstaltung findet im Gastronomiebetrieb " <b>Name des Lokals/Gaststätte</b> " in <b>PLZ Ort</b> statt. WC/ Toilette sind uneingeschränkt zugänglich. Das Händewaschen vor, während und nach der Ausbildung erfolgt in Eigenverantwortung der Teilnehmer, gemäß Hygienekonzept.
<input type="checkbox"/> Bereitstellen von Desinfektionsmittel	Für das Speiselokal gilt das "Hygienekonzept Gastronomie" des Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. (BHG) , sowie die spezielle abgestimmte Regelung vor Ort. Es stehen Desinfektionsmittel für alle Gäste bereit. Zusätzlich werden Desinfektionsmittelspender durch den Veranstalter zur Verfügung gestellt. Das Händedesinfizieren erfolgt in Eigenverantwortung der Teilnehmer.
<input type="checkbox"/> spezielles Desinfektionsmittel für Ausbildungsmaterial der Bundeswehr	nicht erforderlich, da kein Ausbildungsmaterial der Bundeswehr verwendet wird.
<input type="checkbox"/> Einhalten des Mindestabstandes von 1,5m	Der Mindestabstand wird durch das Hygienekonzept des Gastronomiebetriebes gewährleistet. Der Leitende überwacht lediglich die Einhaltung des Mindestabstandes der Veranstaltungsteilnehmer.
<input type="checkbox"/> Organisatorische Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände (bspw. Markierungen, Kokosmatten/ Zeltbahnen, Sitzordnung, Teilnehmerzahl)	<b>Die Bestuhlung des Gastronomiebetriebes ist durch das gastronomische Hygienekonzept auf die Einhaltung des Mindestabstandes ausgerichtet. Die Sitzordnung erfolgt in Rücksprache mit dem Betreiber der Gastronomie, um einen reibungslosen Ablauf, unter Einhaltung aller Hygieneregeln, zu gewährleisten.</b>
<input type="checkbox"/> Schutzmasken (MNB) werden während der Ausbildung getragen	Laut Hygienekonzept der Gastronomie und der aktuellen 6. BayIfSMV haben alle Teilnehmer eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Am Tisch darf die Mund-Nasen-Bedeckung abgenommen werden.
<input type="checkbox"/> Ausbildung findet <u>im Freien</u> statt	
<input type="checkbox"/> Ausbildung findet in <u>geschlossenen Räumen</u> statt	(Raumgröße und beabsichtigte Teilnehmerzahl angeben)

<input type="checkbox"/>	Fenster/ Luken/ Türen bleiben während der Ausbildung geöffnet	Fenster und Türen können auch während der Veranstaltung geöffnet bleiben, sofern keine anderen Gäste gestört werden und die Durchführung der Veranstaltung nicht beeinträchtigt wird.
<input type="checkbox"/>	regelmäßiges Lüften ist gewährleistet	Lt."Hygienekonzept Gastronomie" hat jeder Gastronomietrieb über ein Lüftungskonzept zu verfügen. Zur Gewährleistung eines regelmäßigen Luftaustausches ist die Lüftungsfrequenz abhängig von der Raumgröße und Nutzung zu berücksichtigen. Alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung aller Räumlichkeiten, die dem Aufenthalt von Gästen dienen, sind zu nutzen.
<input type="checkbox"/>	Material, Gerät etc. werden nicht zwischen Soldaten getauscht	nicht erforderlich, da kein Ausbildungsmaterial verwendet wird.
<input type="checkbox"/>	Material, Gerät etc., welches von mehreren Personen genutzt wird, wird regelmäßig gereinigt/desinfiziert	Es stehen genügend Schreibunterlagen für alle Teilnehmer zur Verfügung. Zudem wurde in der Einladung zur Veranstaltung darauf hingewiesen, dass eigenes Schreibmaterial mitgenommen werden soll. Am Tisch stehen neben Handdesinfektionsmittel auch spezielle Spender zur Oberflächendesinfektion bereit.
<input type="checkbox"/>	<b>Weitere Maßnahmen:</b> Alle Teilnehmer werden zu Beginn der Veranstaltung über das "Hygienekonzept COVID-19 zur Wiederaufnahme der Veranstaltungsangebote für die Verbandstätigkeit in der Landesgruppe Bayern" informiert und aufgefordert, allen Regelungen nachzukommen, um die Durchführung der Veranstaltung zu gewährleisten. Entsprechende Druckexemplare liegen in ausreichender Zahl einsehbar auf den Tischen aus. Für die Veranstaltung wird eine gesonderte Teilnehmerliste genutzt, in der auch die Telefonnummer der Teilnehmer erfasst wird.	
	Anlagen:	
	<a href="#">Hygienekonzept Gastronomie (DEHOGA E.V.)</a>	
	<a href="#">Sechste Bayerische Infektionsschutzmaßnahmenverordnung</a>	
	<a href="#">Hygienekonzept COVID-19 der Landesgruppe Bayern im VdRBw e.V.</a>	

Ausbildungsdatum/ -zeit

Ausbilder/ Leitender /DG, Name, Unterschrift)