

### Anlage 3

#### Abgrenzung der Verantwortlichkeiten für „Schutz- und Hygienemaßnahmen“ gegen SARS-CoV-2

Legende:

- X = verantwortlich für die Umsetzung  
 (X) = Unterstützung auf Anforderung  
 0 = Abrechnung nach Aufwand

#### Registrierung und Erfassung der Teilnehmer

Maßnahme	Umsetzung durch		Anmerkung
	Betreiber	Veranstalter	
Registrierung und Erfassung des Namens und der Kontaktdaten jedes Teilnehmers und Mitwirkenden auf Seiten des Veranstalters zwecks Rückverfolgbarkeit möglicher Infektionsherde		X	
Registrierung und Erfassung des Namens und der Kontaktdaten aller weiteren anwesenden Personen (Mitarbeiter, Dienstleister etc.), ggf. differenziert nach Veranstaltungsphasen	X	X	jeder für seinen Teilnehmerkreis
Einholung der Einwilligungserklärung zur Datenspeicherung	X	X	jeder für seinen Teilnehmerkreis
Aufbewahrung der Teilnehmerdaten für 4 Wochen	X	X	jeder für seinen Teilnehmerkreis
Löschung der Teilnehmerdaten nach 4 Wochen	X	X	jeder für seinen Teilnehmerkreis
Information der Teilnehmer und Mitwirkenden auf Seiten des Veranstalters – möglichst zeitnah vor der Veranstaltung – hinsichtlich aller aktuell einzuhaltenden Hygiene- und Verhaltenspflichten für die VA (in Textform mit Bestätigung der Kenntnisnahme) insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hinweise zum Verbot der VA-Teilnahme mit Erkältungssymptomen</li> <li>• Abstandsregelung</li> <li>• Garderobenmitnahme in den Raum gestatten (Schließung der Garderobe ist gemäß Hygienekonzept empfehlenswert)</li> <li>• Mund-Nasen-Schutz bei jeglichem Bewegen von Veranstaltungsteilnehmern in der gesamten Versammlungsstätte</li> <li>• Aufzüge im Gebäude dürfen nur einzeln betreten werden</li> </ul>		X	
Information aller weiteren während der Veranstaltung anwesenden Personen (Mitarbeiter, Dienstleister etc.) – möglichst zeitnah vor der Veranstaltung – hinsichtlich aller aktuell einzuhaltenden Hygiene- und Verhaltenspflichten für die Veranstaltung (in Textform mit Bestätigung der Kenntnisnahme) unter besonderer Beachtung der geltenden SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards und der fortgeschriebenen Gefährdungsbeurteilung nach § 5 ArbSchG	X	X	jeder für seinen Teilnehmerkreis

**Veranstaltungsaufbau, Unterweisungen**

Maßnahme	Umsetzung durch		Anmerkung
	Betreiber	Veranstalter	
Überprüfung der Registrierung aller in der Aufbauphase beteiligten Personen	X	X	jeder für seinen Teilnehmerkreis
Unterweisung der Schutzpflichten für die Aufbauphase in Textform und, soweit möglich, mündlich vor Ort mit anschließender Bestätigung durch Unterschrift für eigene Beschäftigte und beauftragte Dienstleister	X	X	jeder für seinen Teilnehmerkreis
Zurverfügungstellen von Mund-Nasen-Schutz für die eigenen Beschäftigten und beauftragte Dienstleister (soweit nicht mitgeführt)	X	X	jeder für seinen Teilnehmerkreis
Aufstellen von zusätzlichen Desinfektionsgeräten in Arbeitsbereichen, im Eingangsbereich und in Gastronomiebereichen	X		0
Aufbau Tische / Stühle nach reduziertem Bestuhlungsplan für die Veranstaltung	X		
Markierung / Ausschilderung geeigneter Wegeführungen (z.B. Pfeile auf dem Boden) zur Vermeidung unnötiger Kontakte	X		0
Markierung von Abstandsflächen am Einlass und sonstigen Wartebereichszonen	X		0
Herstellen und Aufstellen von „CORONA-Schutz-Hinweistafeln“ / LED- Monitorbilder „CORONA-Schutz“	X		0
Unterweisung, Einweisung des Veranstaltungsordnungsdienstes (VOD) mit exakter Zonenfestlegung für jede VOD-Kraft zum Einschreiten bei Verstößen gegen Hygiene- und Abstandspflichten	X		0
Festlegung von Reinigungsintervallen für Türklinken, Toiletten, Stehtische, Theken, Sideboards und sonstige Flächen, von denen in der Aufbauphase und während der VA ein erhöhtes Übertragungsrisiko ausgehen kann. Aufstellen eines dokumentierten Reinigungsplans mit Quittienachweis für die Reinigungskräfte	X		0
Möglichst „standortfeste“ Einteilung des Personals zur Vermeidung unnötiger Wechsel-/ Begegnungsrisiken	X	X	
Dauerhaftes Öffnen von geschlossenen Türen (Ausnahme Brandschutztüren)	X		
Ausweitung der Raucherbereiche und Zurverfügungstellung von mehr Aschenbechern als „normal“	X		
Aufstellen von Hinweisschildern und Anbringen von Aufklebern als Ermahnung für die einzuhaltenden Hygiene- und Verhaltenspflichten	X		0

**Proben (i. d. R. nur für Kulturveranstaltungen)**

Maßnahme	Umsetzung durch		Anmerkung
	Betreiber	Veranstalter	
Umsetzung der Schutz- und Hygienemaßnahmen gemäß Standard „AGVS Covid-19-Proben“	(X)	X	0

**Besucher, Anreise, Einlass**

Maßnahme	Umsetzung durch		Anmerkung
	Betreiber	Veranstalter	
Umsetzung von Maßnahmen zur Vermeidung von Warteschlangen an Einlassbereichen	(X)	X	0
Eingangsscreening auf Erkältungssymptome, bei Erkältungssymptomen kein Einlass		X	0
Elektronische Akkreditierung		X	
Ausgabe maschinenlesbarer Eintrittskarten (QR-Codes etc.)		X	
Vergabe individueller Einlasszeiten (z.B. Staffellungen im 15-Minuten-Takt)		X	
Einrichten kontaktloser Zugangskontrollen	(X)	X	0
Einrichten von Wartezonen zur Einhaltung der Abstandsregelungen mit Markierungen am Boden, Tensatoren, Flatterbändern etc.	X		0
Einrichtung und Umsetzung der Hygieneschutzmaßnahmen für das Kontroll- und Einlasspersonal	X		0
Angebot zu Händehygiene an den Eingängen (Desinfektionsmöglichkeiten)	X		0

## Veranstaltungslaufzeit

Maßnahme	Umsetzung durch		Anmerkung
	Betreiber	Veranstalter	
Lüftung in allen Räumen auf max. Luftaustausch einstellen und dabei möglichst hohe Luftwechselrate erzeugen; wenn möglich reiner Zuluftbetrieb. Zusätzlich Reinigungsintervalle für Filtersysteme überprüfen	X		
Information der Teilnehmer über die Hygiene- und Infektionsstandards über Durchsagen	X	X	
Regelmäßige Kontrolle der Einhaltung der Reinigungsstandards mit Dokumentation der Kontrolle	X		0
Sofortiges Eingreifen bei eventuellen Verstößen gegen Schutz- und Hygienestandards mit Ausübung des Hausrechts im Wiederholungsfall	X	X	
Desinfektion eingesetzter Mikrofone nach jeder Nutzung	X		0
Poppschutz der Mikrofone regelmäßig wechseln	X		
Ansteckmikrofone müssen durch den Redner selbst angelegt werden		X	
<u>Bewirtung:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Snacks und Naschartikel, Getränke werden als To-Go-Artikel ausgegeben oder auf den Tagungstischen verpackt bereitgestellt. Keine offenen Kekse, kein offenes Obst</li> <li>- Gut lesbare Speisenbeschilderung (auf Tafel)</li> <li>- Salate, Sandwiches, Desserts etc. werden in Einzelportionen entsprechend verpackt ausgegeben</li> <li>- Essensausgabe erfolgt durch eingewiesenes Personal.</li> <li>- Eine Selbstbedienung ist nur erlaubt, wenn die Gäste sich vor jeder Nutzung an bereitgestellten Desinfektionsmittelspendern die Hände desinfizieren und einen Mund-Nasen-Schutz tragen</li> <li>- Besteck wird separat verpackt und durch das Cateringpersonal ausgegeben</li> <li>- Hustenschutz wird an Speise- und Getränkeausgaben angebracht</li> <li>- Mitarbeiter des Küchenpersonals tragen Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe und ggf. ein Haarnetz</li> <li>- Handdesinfektion vor der Bewirtung ist verpflichtend</li> <li>- Markierungen am Boden zur Einhaltung des Mindestabstandes</li> <li>- Reinigung von Geschirr, Besteck und auch Gläsern ausschließlich in Maschinen mit ausreichender Wassertemperatur (nicht in Kaltwasserbecken mit Bürsten).</li> </ul>	X		0 (Umsetzung durch Caterer)

### Besucherauslass, Abreise

Maßnahme	Umsetzung durch		Anmerkung
	Betreiber	Veranstalter	
Information der Teilnehmer vor Beendigung / Ende der Veranstaltung über das geplante Entleerungskonzept unter Einhaltung des Abstandsgebots	(X)	X	0
Durchführen der Besucherlenkung in der Auslassphase gemäß festgelegtem Auslasskonzept ggf. unter Öffnung und Besetzung der Notausgangstüren	X		0
Durchführen von Ansagen im Freigelände zur Vermeidung ungewollter Personenansammlungen vor der Halle	X	X	0

### Abbau

Maßnahme	Umsetzung durch		Anmerkung
	Betreiber	Veranstalter	
Unterweisung der Abbaukräfte hinsichtlich der weiterhin einzuhaltenden für den Abbau relevanten Schutz- und Hygienestandards	(X)	X	0
Festlegung von Reinigungsintervallen für Türklinken, Toiletten und sonstige Flächen, von denen in der Abbauphase ein erhöhtes Übertragungsrisiko ausgehen kann	(X)	X	0

Stand: 11.11.2020