

## **Hygienekonzept im Trainingszentrum Kienbaum** **- Update vom 19.08.2021**

### **Inhalt**

1. Präambel
2. Allgemeine Regelungen/ Bezug auf die Gäste
3. Hygienemaßnahmen für die Anreise/ Abreise – Bereich Rezeption/ Office
4. Hygienemaßnahmen für die Zimmer – Bereich Zimmerservice
5. Hygienemaßnahmen für die Sportanlagen/ Training – Bereich Sportmanagement
6. Hygienemaßnahmen für die Einnahme von Mahlzeiten – Bereich Küche
7. Hygienemaßnahmen für Reparaturarbeiten – Bereich Technik
8. Sonstige Hygieneregulungen
9. Belehrung von Gästen und Mitarbeitern
10. Meldepflicht und Sofortmaßnahmen bei einer Infektion
11. Schlussbestimmung

### **1. Präambel**

Seit gut 1,5 Jahren hält die Corona-Pandemie die Bevölkerung in Deutschland und der ganzen Welt in Atem. Mit einem guten Hygienekonzept und den entsprechenden gesetzlichen Bestimmungen ist ein Aufenthalt im Trainingszentrum Kienbaum dennoch möglich. Die bisherigen Hygienemaßnahmen im Trainingszentrum Kienbaum haben sich bewährt.

Deshalb ist es wichtig, dass wir weiterhin an bestimmten Hygienemaßnahmen festhalten und somit zur Eindämmung des Corona-Virus beitragen sowie bestmögliche und sichere Trainings- und Arbeitsbedingungen für die Athlet\*innen, Trainer\*innen und Mitarbeiter\*innen ermöglichen. Dies geht nur mit der konsequenten Einhaltung bestimmter Hygienebestimmungen. Mit den definierten Maßnahmen verfolgen wir das Ziel, unsere Mitarbeiter\*innen und die Sportler\*innen zu schützen, die Arbeitsplätze zu sichern und insbesondere den Sportler\*innen optimale Trainingsmöglichkeiten zu bieten.

Das folgende Hygienekonzept regelt die Rahmenbedingungen für einen Aufenthalt im Trainingszentrum Kienbaum und wurde nach den Entscheidungen von Bund und Länder sowie in enger Abstimmung mit dem Vorstand des KOPT, dem DOSB, BMI und dem Olympiarzt aufgestellt. Durch die Geschäftsleitung des KOPT und den Vorstand erfolgt eine stetige Überprüfung des Hygienekonzeptes.

Für die Entscheidungen und die weiteren Maßnahmen im KOPT sind grundsätzlich die bundesweiten Infektionszahlen, die laut RKI gemeldet werden, ausschlaggebend. Hinzugezogen werden die Infektionszahlen aus den Landkreisen LOS und MOL. Die Gesetzgebungen und Bestimmungen des Landes Brandenburg sind zudem richtungsweisend und verpflichtend für den Betrieb im KOPT.

Die Umsetzung von Lockerungen in Bezug auf die Hygienemaßnahmen im Trainingszentrum Kienbaum sind zwingend in Verbindung mit einer positiven Pandemieentwicklung zu stellen.

Trotz der positiven Tendenz der Corona-Pandemie ist die Einhaltung der Hygieneregeln wichtigste Voraussetzung. Das Hygienekonzept des KOPT definiert die Maßnahmen (relevante Änderungen sind farblich markiert). Grundlegend wird es keine Unterschiede bei der Anreise zwischen Geimpften, Genesenen und Nicht-Geimpften geben. Dies hat den Grund der erhöhten Sicherheit in Kienbaum, die sich in der gesamten Pandemie-Lage bewährt hat und für die Sicherung der Vorbereitung auf die Olympischen Winterspiele 2022.

## 2. Allgemeine Regelungen/ Bezug auf die Gäste:

- Hygienebeauftragte des KOPT: Maik Hasselberg (Sportmanagement); Stellvertretung: Jana Jeske (Küche)
- Im Einklang mit dem Hygienekonzept des KOPT, liegen auch die Hygienekonzepte von allen Fachverbänden vor. Daran haben sich alle Sportler\*innen und Trainer\*innen zu halten. Paralehrgänge müssen das Konzept des jeweiligen Fachverbandes oder des Deutschen Behindertensport-Verbandes anerkennen.
- Es ist grundlegend in allen Bereichen des KOPT der Abstand von mindestens 1,5m - besser 2m - einzuhalten und die allgemeinen Hygienebestimmungen umzusetzen.
- **Das Tragen eines medizinischen Mund-Nasen-Schutzes ist ausschließlich in der Küche und dem Freizeittreff (bis zum Platz), als auch an der Rezeption Pflicht.**
- Kann der Abstand von 1,5m im Seminarraum nicht eingehalten werden, ist auch dort das Tragen einer medizinischen Maske Pflicht.
- Oberste Priorität hat die AHACL-Formel: Abstand – Hygiene – Alltagsmaske – Corona-Warn App - Lüften!
- Ab dem 23.08.2021 sind Lehrgänge jeden Kaderstatus im Trainingszentrum Kienbaum möglich. Priorität haben stets der Leistungssport und der Nachwuchsleistungssport.
- Für Aufenthalte ausländischer Gastmannschaften bedarf es weiterhin der individuellen Abstimmung.
- Tagesgäste (Sportler\*innen, Trainer\*innen, medizinisches Personal, Medien) sind unter Einhaltung der Anreisebestimmungen und gesonderter Abstimmung möglich.
- Tagestraining von Vereinen und der Landespolizei (mit Vorlage eines tagesaktuellen negativen Schnelltests) sowie der Dienstsport der Bundespolizei sind **ab 01.09.2021** wieder gestattet.
- Grundsätzlich werden keine Familienmitglieder von Sportler\*innen zugelassen. Eine Einzelfallprüfung ist möglich.

## 3. Hygienemaßnahmen für die Anreise/ Abreise – Bereich Rezeption/ Office:

- Infektionshygienische Schutzmaßnahmen nach RKI und den allgemeinen Hygienevorschriften entsprechend Punkt 8 des Konzeptes sind stets einzuhalten.
- **Anreise ab 23.08.2021 bis einschließlich 06.10.2021** (am 04.10. erfolgt die Entscheidung über das weitere Vorgehen), unter Vorbehalt der stabilen Pandemie-Entwicklung (bei steigenden Zahlen müssen ggf. verschärfte Bedingungen umgesetzt werden):
  - **Doppel-Schnelltestverfahren** → Testung mit einem Schnelltest (organisiert über die Verbände/ Trainingsgruppen) aller Teilnehmer\*innen zur Anreise, sowie am 3.Tag des Lehrganges sowie nach weiteren 4 Tagen.
    - Durchführung der Schnelltests durch berechnigte Personen oder als Selbsttest unter Bestimmung einer Aufsichtsperson des Lehrganges
    - Dokumentation der Schnelltests, die bei der Rezeption abzugeben ist (Schlüssel bei der Anreise werden erst übergeben, wenn die Dokumentation der Schnelltests vorliegt.)
    - Räumlichkeiten für die Testungen können beim KOPT angefragt werden
  - Es wird **KEINEN** Unterschied zwischen Geimpften, Genesenen und Nicht-Geimpften gemacht. Es müssen ALLE mit einem negativen Test anreisen.
- Weitere Anreisebestimmungen:

- Gesonderte Einreisebestimmungen für ausländische Gäste: nur mit einem negativen PCR-Test (max. 48-72h).
  - Fremdfirmen tragen sich in die Besucherliste ein und werden mittels eines Schnelltests getestet bzw. müssen diesen vorlegen, wenn während der Arbeit im KOPT Kontakt zu Sportler\*innen besteht.
  - Die Einhaltung der behördlichen Anordnungen sind nach einem Auslandsaufenthalt strikt Folge zu leisten und sind bei der Anreise nach Kienbaum zwingend einzuhalten.
- Reinigung und Desinfektion der Schlüssel, Unterlagen sowie weiterer Geräte für den/die Lehrgangleiter\*in und die Gäste sowie der Mitarbeiter\*innen des KOPT erfolgt durch die Rezeption vor Übergabe und nach Entgegennahme.
  - Regelmäßige Reinigung und Desinfektion des Bereichs Rezeption zum Schutz aller Mitarbeiter\*innen
  - Strikte Datenaufnahmen von allen externen Personen. Aufbewahrung für 28 Tage, danach werden die Daten datenschutzkonform vernichtet. Beim Ausfüllen der Daten wird auf den Datenschutz geachtet und entsprechende Maßnahmen vorgenommen.

#### **4. Hygienemaßnahmen für die Zimmer – Bereich Zimmerservice:**

- Unterbringung in Doppelzimmern möglich.
- Einhaltung infektionshygienischer Schutzmaßnahmen nach RKI und den allgemeinen Bestimmungen des Punkt 8 dieses Konzeptes.
- Reinigung der Zimmer/ Bad
  - Handschuhe und Mundschutz (keine Pflicht beim Arbeiten, aber bei direktem Kontakt mit Gästen)
  - Flächendesinfektion, Wischdesinfektion im Bad
  - Stoßlüften
  - Reinigung Türgriffe mit Handschuhen
- Reinigung aller 2 Tage, wenn die Sportler\*innen nicht im Zimmer sind.
- Stoßlüften mehrmals täglich durch die Lehrgangsteilnehmer\*innen.
- Es stehen in den Gebäuden Staubsauger, Besen, und Mülltüten zur Verfügung, sodass die Gäste auch selber die Zimmer reinigen können.
- Wechsel der Bettwäsche + Handtücher wird nur vorgenommen, wenn diese auf dem Boden liegen (abgezogen).

#### **5. Hygienemaßnahmen für Sportanlagen/ Training – Bereich Sportmanagement:**

- Seit dem 12.06.2020 ist das kontaktfreie Training von Bundeskaderathleten\*innen in den SARS-CoV-2-Umgangsverordnung – SARS-CoV-2-UmgV des Land Brandenburg zugelassen.
- Einhaltung Infektionshygienischer Schutzmaßnahmen nach RKI und den allgemeinen Bestimmungen im Punkt 8 des Konzeptes.
  - Reinigung der Sportstätten und sanitären Einrichtungen
  - Flächen- und Wischdesinfektion
  - Arbeiten in geschlossenen Räumen nicht länger als 2 Stunden
  - Regelmäßigere Desinfektionsarbeiten durchführen und entsprechende Dokumentation. Nachweis für spätere Fragen.
- Nach jedem/r Sportler\*in Wechsel der Laken im Medizinbereich.
- Trockenräume regelmäßig durchlüften (über Nacht).

- Regelmäßiges Lüften der Sportanlagen durch Fenster öffnen.
- Alle Automatiktüren auf Automatik stellen.
- Regelmäßige Reinigung der Sportanlagen (siehe sonstige Hygienemaßnahmen Punkt 8).
- Aufenthaltsraum für Mitarbeiter: Vorraum Schwimmhalle
- Sportgeräteausgabe:
  - Ausgabe mit Handschuhen
  - Ausgabe über einen langen Tisch, sodass ein Eintreten in die Geräteausgabe nicht möglich ist.
  - Es reicht derzeit eine Unterschrift des Mitarbeiters vom Trainingszentrum Kienbaum, um die Ausleihe zu dokumentieren (keine Unterschrift des/r Sportlers\*in oder Trainers\*in notwendig)
  - Nach der Rückgabe werden alle Geräte desinfiziert

#### **Nutzung der Sportanlagen:**

- Sportanlagen sind mit Desinfektionsständern ausgestattet (BSH2, Medizinbereich, BSH4, Kanuzentrum, Laufhalle, Krafräume – entsprechend den Sportarten aufstellen)
- In allen Sport-, Regenerations- und Umkleidemöglichkeiten ist auf den Abstand zu achten.
- Hallenauslastung:
  - Judo/Turnhalle, Kunstturnhalle = 60 Personen gleichzeitig
  - Ballspielhallen = 45 Personen gleichzeitig
  - Laufhalle = 60 Personen gleichzeitig inkl. Kraftbereich
  - Schwimmhalle = 30 Personen
  - Krafräume = 15 Personen (KR1 pro Seite 15 Personen)
- Die Umkleieräume dürfen wieder vollumfänglich genutzt werden (inkl. Duschen).
- **Öffnung der Regenerationsmöglichkeiten mit folgenden Personenbegrenzungen:**
  - Whirlpool:
    - Es dürfen maximal 3 Personen im Whirlpool sein, da der Mindestabstand zu einer weiteren Person nicht eingehalten werden kann.
  - Sauna:
    - ohne Aufguss
    - Es dürfen maximal 4 Personen gleichzeitig in der Sauna in der Medizinischen Sauna sein und 4 im Ruhebereich.
    - Es dürfen maximal 8 Personen gleichzeitig pro Kabine in der Finnischen Sauna sei, im Saunakomplex max. 20 Personen.
    - Einhaltung der Abstands- und Hygieneregeln
  - Kältekammer:
    - Maximal 1 Person darf sich in der Kältekammer aufhalten.
  - Eisbad
    - Pro Eisbad 1 Person = 3 Personen dürfen sich in diesem Raum aufhalten
    - Mund-Nasenschutzpflicht; Abduschen vor der Nutzung ist Pflicht
- Zwischen zwei Lehrgängen ausreichend Zeit zur Desinfektion einplanen

## 6. Hygienemaßnahmen für die Einnahme von Mahlzeiten – Bereich Küche:

Ergänzend der allgemeinen Hygienevorschriften HACCP in Einklang mit den Infektionshygienische Schutzmaßnahmen nach RKI und den allgemeinen Hygienemaßnahmen unter Punkt 8, sind folgende Besonderheiten in der Küche zu beachten:

- Im Küchenbereich (bei der Zubereitung der Speisen) wird entsprechend der Hygiene nicht mit Mundschutz und Handschuhen gearbeitet. Aufgrund von Verkostungen, Hitze usw. kann die Hygiene nicht in vollem Umfang gewährleistet werden (durch ständiges Anfassen des Mundschutzes, Arbeiten mit verschiedenen Lebensmitteln, Schwitzen). Diese Entscheidung basiert auf einer Fachmeinung während einer Schulung der Hygienebeauftragten.
  - Mundschutz und ggf. Handschuhe sind im Bereich der Gästebetreuung (Ausgabestrecke) verpflichtend zu tragen.
- Warenlieferungen im Normalbetrieb
- Automaten werden bestückt und regelmäßig desinfiziert.
- Abstimmung und Einteilung der Essenzeiten mit den Lehrgangleiter\*innen erfolgt durch das Office entsprechend festgelegter Essenzeiten.
- Keine Verpflegung für Fremd- und Baufirmen (bei Tagesarbeiten).
- Kaffeepausen/ Seminargetränke:
  - Getränke werden in kleinen Flaschen zur Verfügung gestellt.
  - Verpflegung kann in Abstimmung mit dem KOPT zur Verfügung gestellt werden.

### Speisesaal

- Tür zum Speisesaal steht offen (keine Nutzung der Türklinke) / elektrische Türöffnung
- **Beim Betreten des Speisesaals müssen sich alle Gäste die Hände an einem automatischen Desinfektionsständer desinfizieren, um somit möglichst „clean“ den Speisesaal zu betreten.**
- Abstand von mindestens 1,50m muss auch am Tisch eingehalten werden. Ist dieser Abstand gewährleistet, können mehrere Personen an einem Tisch sitzen.
- Abstandslinien + Laufstrecke im Speisesaal sind ausgewiesen und zwingend einzuhalten.
- Zwischenreinigungen an den Tischen nach jeder Gruppe. Die Lehrgänge werden wieder gruppenweise den Tischen zugeordnet.
- **Besteck wird in der Besteckausgabe zur Verfügung gestellt.**
- Regelmäßige Desinfektion der Getränkeautomaten während der Essenzeiten durch das Küchenpersonal.

### Freizeittreff/ Bar:

- Alle Räumlichkeiten sind geöffnet unter Einhaltung der Abstands- und Hygieneregeln.

### Grillen

Eigenständiges Grillen ist möglich, unter Einhaltung der folgenden Regeln:

- Standorte: Grillplatz an der Sauna oder Grillplatz Kienbaum 1
- Handdesinfektion vor dem Essen (jede Person)
- Nur ein Grillmeister – dieser darf Kontakt zum Essen haben
  - Auf Hygiene (von sich und Gruppe) achten → Mundschutz und Handschuhe tragen
  - Grillzeug wird gebracht durch Küche/ Spoma
  - Grillgut auspacken und grillen

- fertiges Grillgut in Chefi legen (Öffnung zeigt nur zum Grillmeister) → Chefi mit Abdeckung gewährt Spuckschutz
- Salate und Grillgut verteilen durch Grillmeister
- alles wieder abdecken
- verpacktes Besteck und Teller werden bereitgestellt
- Ausgabe der Salate
  - durch Grillmeister ggf. zweite definierte Person – dieser trägt Handschuhe + Mundschutz
- Essen wird abgetrennt durch Abstandsbänder und Laufstrecke
- Sitzbereich mit ausreichend Abstand
- Getränke:
  - aus Freizeittreff einzeln holen und bezahlen (To Go)
  - oder einzelne Flaschen stehen bereit zum wegnehmen
- Kontakt Küche – Grillgruppe
  - Essen wird in Kiste verpackt, bereitgestellt und geliefert
    - nach der Nutzung wird diese desinfiziert
  - Inhalt Kiste:
    - Verpflegung (einzeln verpackt)
    - Desinfektionsmittel, Mundschutz, Handschuhe
    - Handschuhe für Grillmeister und Salatherausgeber
    - Grillbesteck (! Nur vom Grillmeister anzufassen!)
    - Chefi für Grillgut
  - Fleisch wird in kleinen Packungen (handelsüblich) bereitgestellt und erst kurz vorm Grillen ausgepackt
  - Besteck und Geschirr wird vor Ankunft der Gruppe eingedeckt/ bereitgestellt
  - Nach der Nutzung wird Besteck, Geschirr, Grillzange etc. in separate Kiste gestapelt und von den Mitarbeitern des KOPT abgeholt  
Anfassen der Kiste nur mit Handschuhen

### **7. Hygienemaßnahmen für Reparaturarbeiten - Technik:**

- Kein Risiko, da kein direkter Kontakt mit Sportlern
- Bei Kontakt: Mund-Nasenschutz – bestenfalls FFP2-Maske
- Reparaturen in den Zimmern werden über den Zimmendienst koordiniert (entsprechende Abstimmungen)

### **8. Sonstige Hygieneregeln:**

- Es stehen in allen Bereichen Desinfektionsständer zur Verfügung und bei direktem Kundenkontakt (Küche, Rezeption) sind Plexiglas-Schreiben installiert.
- für den internen Betrieb:
  - Entsprechend der Arbeitsschutzverordnung wird allen Mitarbeiter\*innen bis zum Ende der pandemischen Lage zweimal wöchentlich ein Schnelltest-Angebot gemacht. Das weitere Verfahren wird an die Arbeitsschutzverordnung angeglichen.
  - Urlaubsrückkehrer werden mit einem Schnelltest zum Dienstbeginn getestet.
  - Bei Kontakt zu Sportler\*innen/ Trainern\*innen, bei Besprechungen und der Arbeit auf engem Raum in Teams (z. B. bei Reparaturen, Aufbau von Sportgeräten usw.) ist ei-

- ne FFP2-Maske von den Mitarbeiter\*innen zu tragen (maximale Tragedauer der Maske beträgt 60 Minuten).
- Alle Vor-Ort Termine mit Vertreter\*innen usw. sind nur nach einem negativem Schnelltest dieser möglich.
  - Allen Mitarbeiter\*innen wird empfohlen, in der Küche ist dies zwingend erforderlich, einen Wechsel zwischen Haus- und Arbeitskleidung vorzunehmen. Entsprechende stehen Dusch- und Umkleidemöglichkeiten zur Verfügung.
  - Mitarbeiter\*innen, die ein erhöhtes Risiko aufweisen, haben keinen direkten Kontakt zu den Sportler\*innen. Die Kontakte unter den Mitarbeiter\*innen als auch zu den Gästen soll insgesamt auf das Minimum begrenzt werden.
- Lufthygiene
    - Mehrmals täglich, zum Beispiel 1 x pro Stunde, ist eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster über mehrere Minuten in den geschlossenen Räumen, in denen sich Personen aufhalten, vorzunehmen.
  - Reinigung der Flächen, Gegenstände und Fußböden
    - Eine gründliche und regelmäßige Reinigung der Fußböden sowie häufig genutzter Flächen und Gegenstände ist wesentlich für einen guten Hygienestatus in der Einrichtung. Fußböden (glatte Oberflächen, aber auch textile Bodenbeläge) sind feucht zu reinigen und zu desinfizieren. Fußböden in Seminarräumen, Sporthallen und Aufenthaltsräumen sind mind. 2x wöchentlich, Tische oder sonstige oft benutzte Gegenstände sind 1x täglich nass zu reinigen. Mindestens sind die Räume nach dem Wechsel von einem zum nächsten Lehrgang zu reinigen. Krafträume sind mehrmals täglich, nach der Benutzung zu reinigen. Teppichböden sind mind. 1x wöchentlich mit einem Staubsauger gründlich abzusaugen. Eine Grundreinigung sollte regelmäßig erfolgen (zum Beispiel monatlich).
    - Alle Reinigungen von Räumen sind zu dokumentieren.
  - Sanitärbereiche
    - In Sanitärbereichen sind Oberflächen von Fußböden und Wänden sowie Armaturen feucht zu reinigen und zu desinfizieren. An den Waschplätzen sind aus hygienischen Gründen Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier bereitgestellt. Die Benutzung von Gemeinschaftshandtüchern ist aus hygienischer Sicht bedenklich und daher abzulehnen. Papierabwurfbehälter sind mit einem Beutel zu versehen und täglich zu entleeren. Eine Reinigung der Abfallbehälter innen und außen sollte wöchentlich durchgeführt werden. Toilettenbürsten sind regelmäßig auszutauschen (entsprechend der Benutzung). Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife sind grundsätzlich vorzuhalten. Damentoiletten sind mit Hygieneeimern mit Beutel auszustatten, täglich zu entleeren und regelmäßig innen und außen zu reinigen.
    - Die Reinigung der Sanitärbereiche ist zu dokumentieren.
  - Händereinigung
    - Händewaschen und ggf. Händedesinfektion sind die wichtigsten Maßnahmen zur Infektionsverhütung und Infektionsbekämpfung. Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene, denn hierbei wird die Keimzahl auf den Händen erheblich reduziert. Die hygienische Händedesinfektion bewirkt ein abtöten von Infektionserregern wie Bakterien oder Viren.
    - Durchführung der Handdesinfektion: Eine ausreichende Menge (3-5 ml) des Desinfektionsmittels in die trockenen Hände geben und einreiben. Dabei Handgelenke, Fin-

gerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelpfalz berücksichtigen und die vom Hersteller angegebene Einwirkzeit beachten. Während der Einwirkzeit müssen die Hände von der Desinfektionslösung feuchtgehalten werden. Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut oder Ähnlichem ist das Tragen von Einmalhandschuhen verpflichtend.

- Regelmäßige Handdesinfektion ist entsprechend den infektionshygienischen Schutzmaßnahmen bei folgenden Aktivitäten durchzuführen:
  - bei Arbeitsbeginn,
  - nach Husten,
  - Niesen in die Hand,
  - nach jedem Gebrauch des Taschentuchs,
  - nach Pausen,
  - nach dem Toilettenbesuch,
  - nach Schmutzarbeiten,
  - nach Arbeiten mit kritischer Rohware zum Beispiel rohes Fleisch, Geflügel.

#### **9. Belehrungen von Gästen und Mitarbeiter\*innen:**

- Gästen und Mitarbeiter\*innen ist dieser Hygieneplan sowie die Mitwirkungspflichten lt. § 34 Satz 1-4 zugänglich zu machen. Er wird Bestandteil des Nutzungsvertrages mit dem KOPT und damit den Gästen rechtzeitig zur Verfügung gestellt. Mitarbeiter\*innen sind regelmäßig über diesen Hygieneplan zu unterweisen.
- Gäste, die ein erhöhtes Risiko für einen schweren Krankheitsverlauf aufweisen, entsprechend der vom RKI definierten Personengruppen ([https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges\\_Coronavirus/Risikogruppen.html](https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Risikogruppen.html)), sollten das KOPT nicht betreten und nicht benutzen.
- Tritt während eines Aufenthaltes eine der genannten Erkrankungen oder ein entsprechender Verdacht auf, so müssen nicht nur die Lehrgangsbefehlshaber und die Angehörigen der betroffenen Person, sondern auch die anderen Mitglieder\*innen des Lehrganges darüber informiert werden. Dies kann über Informationsveranstaltungen oder persönliche Gespräche erfolgen.

#### **10. Meldepflicht und Sofortmaßnahmen bei einer Infektion:**

- Bei einem Verdacht wird umgehend der leitende Olympiarzt Prof. Dr. Bernd Wolfarth, Charité Universitätsmedizin Berlin (030 209346090) informiert. Er prüft die Notwendigkeit zur Durchführung einer SARS-CoV-2 Testung. Bei Notwendigkeit können diese Tests umgehend in der Abteilung Sportmedizin der Charité Universitätsmedizin Berlin durchgeführt werden.
- Ist Prof. Dr. Bernd Wolfarth nicht erreichbar, wird Herr Dr. Lehmann kontaktiert. Die Kontaktaufnahme läuft über den Geschäftsführer des Trainingszentrums Kienbaum, Klaus-Peter Nowack.
- Die Leitung des KOPT ist gemäß Infektionsschutzgesetz dazu verpflichtet, das Auftreten der in § 34 Absatz 1-3 genannten Erkrankungen (beim Personal oder bei Gästen) unverzüglich dem zuständigen Gesundheitsamt zu melden. Inhalte dieser Meldung sind:
  - Angaben zur meldenden Einrichtung (Adresse, Telefonnummer, Fax, Art der Einrichtung),
  - Angaben zur meldenden Person,



- Angaben zu(r) betroffenen Person(en) (Name, Adresse, Geburtsdatum, Telefonnummer, Geschlecht, Funktion: betreute Person oder Mitarbeiter),
- die Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes,
- Erkrankungsbeginn,
- Meldedatum an das Gesundheitsamt,
- Meldedatum des Meldeeingangs in der Einrichtung,
- Name, Anschrift und Telefonnummer des behandelnden Arztes
- wenn mögliche Kontaktpersonen während der Lehrganges.
- Wird in der Einrichtung eine der genannten Erkrankung bzw. der Verdacht festgestellt, so werden Sofortmaßnahmen im KOPT eingeleitet:
  - Bungalow 1 als Quarantäne-Möglichkeit für einen Corona-Fall (mit besonderer Ausstattung versehen)
  - Betreuung durch eine zuständige Betreuungsperson (Trainer\*in oder Lehrgangsführer\*in)
  - Sicherstellung möglicher Infektionsquellen,
  - Verstärkung der Händehygiene (Personal, Gäste). Die getroffenen und geplanten Maßnahmen sind mit dem zuständigen Gesundheitsamt abzustimmen.
- Wiederezulassung im KOPT:
  - In § 34 des IfSG ist festgelegt, bei welchen Erkrankungen oder Verdachtsfällen ein Besuchsverbot für das KOPT besteht. Eine Wiederezulassung ist erst nach Abklingen der Symptome, ärztlichem Urteil bzw. Zustimmung des Gesundheitsamtes möglich.

### **11. Schlussbestimmung:**


Bei Verstoß gegen das vorliegende Hygienekonzept ist das Verlassen des Geländes des Trainingszentrums Kienbaum die Konsequenz. Es wird von allen Mitarbeiter\*innen des KOPT strengstens darauf geachtet, dass alle Hygienemaßnahmen umgesetzt werden, um der Pflicht zur Mitwirkung der Eindämmung nachzugehen. Alle Fachverbände sind über diese Konsequenz in Kenntnis gesetzt.

Bei Verstößen gegen die Hygienemaßnahmen seitens der Mitarbeiter\*innen des Trainingszentrums Kienbaum, werden entsprechende arbeitsrechtliche Konsequenzen eingeleitet. Hierbei sind die Schwere und die Fahrlässigkeit/ Mutwilligkeit ausschlaggebend.

Wir gehen davon aus, dass sowohl Sportler\*innen, Trainer\*innen als auch unsere Mitarbeiter\*innen alles dafür tun, den Betrieb dauerhaft aufrecht erhalten zu können und dennoch das Risiko einer Infektion minimal halten und alle entsprechenden Schutzmaßnahmen umsetzen werden.

Entsprechend den Erkenntnissen bezüglich des vorliegenden Konzeptes werden die Hygienemaßnahmen angepasst und erweitert. Das Trainingszentrum Kienbaum wird in Abstimmung mit dem Vorstand und dem DOSB das Konzept kontinuierlich erweitern, verschärfen oder ggf. lockern, basierend auf den Erfahrungen der Lehrgänge und den weiteren Entscheidungen der zuständigen Behörden.

Stand 19.08.2021

  
Klaus-Peter Nowack  
Geschäftsführer

  
Maik Hasselberg  
Hygienebeauftragter

  
Lisa Vogel  
Leitung Kommunikation