

Checkliste
für Veranstalter und Betreiber
im Zusammenhang mit der Einhaltung der Hygienevorgaben
zur Verhinderung der Verbreitung der Coronavirus Krankheit-2019 (COVID-19)
Allgemeine Hinweise¹²

Vorgaben	vorhanden/ erfüllt	Bemerkungen
verantwortlicher Ansprechpartner für das Hygienekonzept vor Ort (Name, Kontaktdaten)		
Belehrung der Mitarbeiter über die Maßnahmen des Hygienekonzeptes		
Information aller Veranstaltungsteilnehmer/Gäste über Schutz- und Hygieneregeln		
Kontaktdatenerfassung durch digitale Systeme oder analog (Vor- und Nachname; Telefonnummer oder E-Mail-Adresse; Anschrift; Zeitraum; Ort – nach Möglichkeit auch konkrete Aufenthaltsangabe wie Sitzplatz, Tischnummer, etc.)		
Datenschutz: Kenntnisnahme der erfassten Daten durch Unbefugte ausschließen; sichere Verwahrung; Vernichtung nach 4 Wochen		
Testpflichten für Personal/Besucher mit Ausnahme von nachweislich Geimpften und Genesenen beachten		
Ausschluss von Personen mit COVID-19-Verdacht		

¹ Anhand der Checkliste sollen Betriebsinhaber/Betreiber/ Veranstalter ihre Hygienekonzepte überarbeiten und für eine Kontrolle durch das Gesundheitsamt vorhalten. Einrichtungs- bzw. veranstaltungsspezifische Besonderheiten sind gesondert zu berücksichtigen.

² Rechtsgrundlagen: SächsCoronaSchVO sowie Allgemeinverfügung des SMS: Vollzug des IfSG – Maßnahmen, anlässlich der Corona-Pandemie – Anordnung von Hygieneauflagen zur Verhinderung der Verbreitung des Corona-Virus in der jeweils aktuellen Fassung

Vorgaben	vorhanden/ erfüllt	Bemerkungen
Zugangssteuerung zur Einhaltung der maximal möglichen Kunden-/Besucherzahl		
Wegeführung sinnvoll geplant (Einbahnstraßensystem)		
Beschilderung/Piktogramme: <ul style="list-style-type: none"> - einzuhaltende Abstände, MNS im Eingangsbereich gut sichtbar - ggf. Bodenmarkierungen (Einbahnstraßen, Abstände) - Sanitärräume: Hinweise zum Händewaschen und zur Handdesinfektion 		
Bereitstellung von Handdesinfektion (viruzid) am Eingang, ggf. weiteren Räumen und in den Sanitärbereichen (hier zusätzlich Flüssigseife und Einmalhandtücher)		
Plan für eine mindestens einmal tägliche Reinigung und Desinfektion erstellen und verbindlich umsetzen (Flächen, Türgriffe, Handläufe, Schalter, Toiletten, etc. – wer hat was, wann und wie zu reinigen, zu desinfizieren und dies anschließend zu dokumentieren)		
Mund-/Nasen-Schutz des Personals und der Besucher – Einhaltung kontrollieren		
Beachtung der Husten- und Niesetikette		
Lüftungskonzept für Innenräume (insbesondere regelmäßiges Stoßlüften)		