

# SCHUTZKONZEPT COVID-19

## KURZFASSUNG - IN HYGIENEKONZEPT EINGEBUNDEN

---

Stand 29. Mai 2020 (ersetzt Version vom 13. Mai 2020) mit Wirkung ab 6. Juni 2020

### Einleitung

Grundlage eines Schutzkonzeptes sind die Vorgaben des Bundes. Beim vorliegenden Dokument handelt es sich um eine Kurzfassung (inkl. Merklisten im Anhang). Das vorliegende Konzept ist Teil des betriebsinternen Hygienekonzepts und/oder des Pandemiekonzepts eines Pflegeheims. Ziel der Schutzmassnahmen COVID-19 bleibt es, die Anzahl Neuerkrankungen auf tiefem Niveau zu halten.

Das Merkblatt Besuchsregelung in Pflegeheimen unter COVID-19 ist Teil des Schutzkonzeptes und dient den Betrieben dazu, den Schutz der Bewohnenden, der internen und externen Mitarbeitenden und weiterer Gäste zu gewähren trotz teilweiser Öffnung der Heime.

### Grundregeln

Das Schutzkonzept muss sicherstellen, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden. Die Trägerschaft und die Leitung der Einrichtung sind für die Auswahl und Umsetzung dieser Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen in den Pflegeeinrichtungen waschen sich regelmässig die Hände.
2. Mitarbeitende und andere Personen halten mindestens 2 m Abstand zueinander.
3. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung und Desinfektion von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
4. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.
5. Kranke Mitarbeitende nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)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.
8. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.

Andere Schutzmassnahmen sind erlaubt, wenn die Arbeitssituation dies erfordert, sie aber dem Schutzprinzip entsprechen und im Schutz gleichwertig oder besser sind.

Bitte beachten Sie auch die Informationen für Gesundheitsfachpersonen des Bundeamtes für Gesundheit unter folgendem [Link](#).

## 1. HÄNDEHYGIENE

---

### Massnahmen

Händehygiene siehe betriebliches Hygienekonzept.

Bewohnenden und Gästen wird die Pflicht zum Händewaschen oder -desinfizieren erläutert.

Auf Begrüssungs- und Verabschiedungsrituale wie Händeschütteln ist zu verzichten.

Das Anbieten und Auflegen von Zeitungen, Zeitschriften und Informationsmaterial im Restaurant orientiert sich an den Vorgaben für Gastrobetriebe.

## 2. DISTANZ HALTEN

---

### Massnahmen

Für alle Personen im Betrieb (Mitarbeitende und weitere Personen) gilt die 2 m-Distanzregel.

Bewegungs-, Begegnungs- und Aufenthaltszonen orientieren sich nach den Gegebenheiten der Einrichtung. Bodenmarkierungen sind, wo notwendig und sinnvoll, vorhanden. Die Anzahl Personen pro Zone ist begrenzt.

Arbeitsplätze (inkl. Pausenraum) und Essbereich der Bewohnenden sind gemäss Distanzregel benutzt.

Siehe auch Merkblatt Besuchsregelung im Anhang.

### Arbeit/Begegnung mit unvermeidbarer Distanz unter 2 m

---

### Massnahmen

Es gilt die Tragepflicht von Masken gemäss Vorgaben des BAG (siehe Merkblatt im Anhang).

Der Einsatz von Schutzhandschuhen ist bekannt (bei Wunden usw.). Sie werden bei Bedarf angewendet.

Unnötiger Körperkontakt wird vermieden (Händeschütteln usw.).

Für Begegnungen zwischen Bewohnenden und Besuchenden in Doppelzimmern sowie bei speziellen Krankheitssituationen (z.B. Zustandsverschlechterung, palliative Situation von Bewohnenden) regelt die Betriebsleitung die Details.

## 3. REINIGUNG

---

### Massnahmen

Reinigung und Desinfektion nach betriebsinternen Standards (siehe auch Pandemiekonzept).

Sicheres entsorgen von Abfällen (inkl. Einwegmaterial wie Handschuhe, Masken (auch jene der Besuchenden) usw.) und sicherer Umgang mit Arbeitskleidung (regelmässig waschen).

Siehe auch Merkblatt Besuchsregelung im Anhang

## 4. COVID-19-ERKRANKTE IM BETRIEB

---

### Massnahmen

Bewohnende:

- Isolation schon bei Verdacht und dann bei Bestätigung nach BAG Richtlinien: 10 Tage Isolation und 48 Stunden beschwerdefrei

Mitarbeitende:

- Mitarbeitende mit Symptomen bleiben zu Hause
- Das weitere Vorgehen wird mit der Betriebsleitung oder der Leiterin Pflege und Betreuung besprochen.

- Alternativ/konsiliarisch: Zuständige Person für Hygienefragen und/oder Heimarzt/Heimärztin

## 5. INFORMATION

### Massnahmen

Bewohnende und Mitarbeitende:

- Laufend über den aktuellen Stand informieren

Angehörige:

- Frühzeitige Information gemäss Kommunikationskonzept des Betriebs.

## 6. MANAGEMENT

### Massnahmen

Instruktion der Mitarbeitenden und Bewohnenden:

- Regelmässige Instruktion/Schulung der Mitarbeitenden über Hygienemassnahmen, Umgang mit Schutzmaterial/Berufskleidung (inkl. Entsorgung) und sicheren Umgang mit den Bewohnenden und Gästen.
- Instruktion der Bewohnenden über die Schutzmassnahmen des BAG

Organisation der Mitarbeitenden:

- Arbeit nach Möglichkeit in gleichen Teams organisieren. Eine Durchmischung begünstigt die Ausbreitung von Viren.

Organisation der Besuche:

- Kommunikation der Besuchsregelung an Mitarbeitende, Bewohnende sowie Angehörige und Bezugspersonen
- Einhaltung des Merkblattes zur Besuchsregelung

Organisation der Ausgangsmöglichkeit und Ausflüge von Bewohnenden:

- Ausgang kann in Begleitung von Mitarbeitenden respektive (angemeldeten) Angehörigen/Bezugspersonen oder alleine unter Einhaltung der Schutzmassnahmen erfolgen.
- Wenn alleine vertretbar: klare Verhaltensregeln einhalten (z.B. Abstand einhalten oder Maske tragen, keine Besuche in Restaurants und Geschäften während Stosszeiten, sich dem Risiko für sich und den Mitbewohnenden bewusst sein).
- Bei Ausflügen mit Angehörigen/Bezugspersonen sind die Ausflugsziele so zu wählen, dass Menschenansammlungen gemieden werden können.

Organisation von Veranstaltungen:

- Interne Veranstaltungen für Besuchende und/oder Angehörige, darunter auch Familienanlässe, können stattfinden. Die Betriebsleitung regelt die Details. (Regelungen z.B. in Bezug der Hygiene- und Verhaltensregeln insbesondere unter Berücksichtigung der Zusammengehörigkeit von Eltern und Kindern als Wohngemeinschaft, Ablauf beim Eintreffen der Gäste, Abgabe einer Gästeliste mit Angaben einer Ansprechperson usw.)
- Öffentliche Veranstaltungen sind unter Einhaltung der Vorgaben des Bundes erlaubt. Bei der Beurteilung zur Durchführung solcher Anlässe hat die Gesundheit der Bewohnenden höchste Priorität.

Organisation des Restaurationsbetriebs:

- Bei der Beurteilung der Konsumationsmöglichkeit im eigenen Restaurationsbetrieb hat die Gesundheit der Bewohnenden höchste Priorität.
- Öffentliche Restaurationsbetriebe unterstehen dem Schutzkonzept des Gastrogewerbes.

Vorrat sicherstellen:

- Seifenspender und Einweghandtücher regelmässig nachfüllen und auf genügend Vorrat achten
- Desinfektionsmittelspender regelmässig auffüllen
- Genügend Schutzmaterial am Lager haben

## ANHÄNGE

### Anhang

Merkblatt Tragen von Schutzmasken

Massnahmen Isolation von Bewohnenden inklusive Aushang vor dem Zimmer
Evtl. Merkblätter vom BAG
Evtl. Umgang mit Schutzbekleidung, wenn nicht im Hygienekonzept abgebildet
Merkblatt Besuchsregelung

## ABSCHLUSS

---

Dieses Dokument wurde auf Grund einer Branchenlösung erstellt:  Ja  Nein

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern übermittelt und erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: \_\_\_\_\_