



Hygienekonzept der HSG Merkstein e.V.

Das folgende Hygienekonzept bezieht sich auf den **Handball-Spielbetrieb der HSG Merkstein e.V.** speziell auf **Heimspiele** der HSG Merkstein in der

Sporthalle Europaschule

Am Langenpfahl 8 in 52134 Herzogenrath

Vorwort

Zur Reduktion eines möglichen Infektionsrisikos, sollen nachfolgend benannte Maßnahmen im Sinne eines Handlungs- und Hygienekonzeptes dazu beitragen, Spieler, Betreuer aber auch Zuschauer, während des Spiel- und Wettkampfbetriebes zu schützen.

Beschriebene Maßnahmen wurden mit dem Gesundheitsamt der StädteRegion Aachen abgestimmt. Ergänzende Hinweise zum nachfolgenden Hygienekonzept sind als Anlagen aufgeführt und in der Sporthalle als Aushänge abgebildet.

Hallenbetretung und Aufsuchen der Hallenebene für Akteure

(Akteure = Spieler, Trainer, Betreuer, Schiedsrichter, Kampfgericht, Ordner, Hygienebeauftragte)

Alle Akteure müssen vor Eintritt in die Sporthalle, einen Mund-Nasen-Schutz anlegen und sich im Eingangsbereich des Hallenvorraumes die Hände desinfizieren.

Alle Akteure (Spieler, Betreuer, Schiedsrichter, Kampfgericht) nutzen bitte den linksseitigen hinter dem Haupteingang befindlichen Korridor als Zugang zum Kabinenbereich.

Bei Eintritt in den Kabinenbereich darf der Mund-Nasen-Schutz für die Dauer des jeweiligen Meisterschaftsspiels abgelegt werden. In den jeweils zugeteilten Kabinen für Heim- sowie Gastmannschaften werden zudem von jedem Akteur Kontaktdaten (Name, Anschrift, Telefonnummer) zwecks Rückverfolgbarkeit von möglichen Infektionsketten erfasst. Die Erfassung kann kontaktlos, bequem und sicher online über ein Smartphone oder alternativ durch Ausfüllen eines Kontaktformulars erfolgen (siehe Anlage).

Die erfassten Daten werden für einen Zeitraum von 4 Wochen aufbewahrt und anschließend vernichtet.

In der Hallenebene sind maximal 30 Spieler, 8 Betreuer, 2 Schiedsrichter sowie 2 Zeitnehmer/Sekretäre zugelassen. Die Anwesenheit einer benötigten Anzahl an Hallenordnern sowie von maximal 2 Hygienebeauftragten ist zulässig.

Nach Betreten des Spielfeldes ist durch die Heim- sowie Gastmannschaft die eigene Auswechselbank mit den bereitgestellten Desinfektionstüchern zu desinfizieren. Dieser Vorgang ist nach Spielschluss erneut durchzuführen.

Vor dem Spiel wird auf gemeinsames Aufstellen, Sportlergruß, Abklatschen sowie auf Handshakes verzichtet.

Alle Akteure, die nicht am unmittelbaren Kontaktsport teilnehmen (wie Trainer, Betreuer, verletzte Spieler, Physiotherapeuten) müssen einen Mindestabstand von 1,5 Metern einhalten (auch auf der Bank). Sollte dies nicht möglich sein, so ist ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen.

Am Zeitnehmertisch wird ein weiterer Desinfektionsspender bereitgestellt.

Die Zeitnehmer säubern nach jedem Spiel das benötigte Equipment (Laptop, Eingabepult der elektronischen Spielanzeige) mit bereitgestellten Desinfektionstüchern.



Hygienekonzept der HSG Merkstein e.V.

Allen Akteuren ist für den Zeitraum von Betreten bis zum Verlassen der Sportstätte untersagt, den Zuschauerbereich aufzusuchen.

Ein späteres Verlassen der Sportstätte ist für alle Akteure durch die jeweiligen Kabinenausgänge (Rückseite der Halle) möglich.

Zuschauer

Zuschauer dürfen die Sportstätte nur dann betreten, wenn Sie sich frei von Infektionskrankheiten fühlen.

Vor Eintritt in die Sporthalle muss ein Mund-Nasen-Schutz angelegt werden und dieser darf ausschließlich am zugewiesenen Sitzplatz abgelegt werden. Für die restliche Zeit des Aufenthaltes in unserer Sporthalle gilt die allgemeine Maskenpflicht.

Bei Eintritt in die Sporthalle ist zudem eine Händedesinfektion durchzuführen. Hierzu steht im Eingangsbereich der Sporthalle ein Desinfektionsmittelspender zur Verfügung.

Zudem werden von jedem Zuschauer Kontaktdaten (Name, Anschrift, Telefonnummer) zwecks Rückverfolgbarkeit von möglichen Infektionsketten erfasst. Die Erfassung kann kontaktlos, bequem und sicher online über ein Smartphone oder alternativ durch Ausfüllen eines Kontaktformulars erfolgen (siehe Anlage). Die erfassten Daten werden für einen Zeitraum von 4 Wochen aufbewahrt und anschließend vernichtet.

Die Zuschauerzahl ist aus aktuellem Anlass auf **150 Zuschauer** begrenzt. Davon entfallen 50 Sitzplätze auf die jeweilige Gastmannschaft.

Zuschauerzonen sind entsprechend durch Klebmarkierungen im Zuschauerbereich gekennzeichnet und dürfen jeweils von maximal zwei Personen besetzt werden. Gesperrte Sitzbereiche dürfen nicht besetzt werden und gewährleisten somit den erforderlichen Mindestabstand.

Der Ein- und Ausgang der Sporthalle wurde durch Bodenmarkierungen getrennt und ist dementsprechend zu nutzen.

Im Innen- sowie Außenbereich der Sporthalle ist möglichst der Mindestabstand von 1,5 Metern einzuhalten. Entsprechende Bodenmarkierungen im Eingangs- und Vorraumbereich sollen helfen, den entsprechenden Mindestabstand während Wartezeiten o.Ä. einzuhalten.

Zuschauern ist es untersagt, den Bereich der Hallen-/Spielfeldebene zu betreten.

Bei Nichteinhaltung der Regeln wird durch die jeweiligen Hallenordner ein Betretungsverbot der Sporthalle ausgesprochen.

Belüftung Sporthalle/ Umkleidekabinen

Sporthalle und Umkleidekabinen werden ausreichend und regelmäßig durchlüftet.

Hallenverkauf/ Catering

Der Hallenverkauf von Getränken (ungeöffneten Gastroflaschen sowie von Heißgetränken in Einwegbechern) sowie von verpackten Lebensmitteln ist durch maximal zwei Personen (unter Einhaltung der geltenden Schutzmaßnahmen wie Tragen Mund-Nasen-Schutz + Mindestabstand) zulässig.

Wir bitten alle Spieler, Gäste und Besucher unserer Sporthalle um Beachtung und Einhaltung des o.g. Hygienekonzeptes.



Hygienekonzept der HSG Merkstein e.V.

Nur gemeinsam können wir dazu beitragen, dass Heimspiele unter Beteiligung von Zuschauern stattfinden und wir unsere Mannschaften weiterhin unterstützen können!

Vielen Dank und bleibt gesund!

Vorstand der HSG Merkstein e.V.

Für Rückfragen zum Hygienekonzept stehen folgende Ansprechpartner bereit:


Tobias Ronkartz: 017620256591 oder unter tobias.ronkartz@web.de

Andreas Horschig: 017634066819 oder unter andreas.horschig@web.de

Tobias Ronkartz, 10.09.2020

Anlagen

Nachfolgende Anlagen zum o.g. Hygienekonzept wurden als Warnhinweise, Piktogramme oder aber allgemeine Hinweisschilder in der Sporthalle angebracht.


infektionsschutz.de
 Wissen, was schützt.

Infektionen vorbeugen: Die 10 wichtigsten Hygienetipps

Im Alltag begegnen wir vielen Erregern wie Viren und Bakterien. Einfache Hygienemaßnahmen tragen dazu bei, sich und andere vor ansteckenden Infektionskrankheiten zu schützen.

- 1. Regelmäßig Hände waschen**
 - ▶ wenn Sie nach Hause kommen,
 - ▶ vor und während der Zubereitung von Speisen,
 - ▶ vor den Mahlzeiten,
 - ▶ nach dem Besuch der Toilette,
 - ▶ nach dem Naseputzen, Husten oder Niesen,
 - ▶ vor und nach dem Kontakt mit Erkrankten,
 - ▶ nach dem Kontakt mit Tieren.
- 2. Hände gründlich waschen**
 - ▶ Hände unter fließendes Wasser halten,
 - ▶ von allen Seiten mit Seife einreiben,
 - ▶ dabei 20 bis 30 Sekunden Zeit lassen,
 - ▶ unter fließendem Wasser abwaschen,
 - ▶ mit einem sauberen Tuch trocknen.
- 3. Hände aus dem Gesicht fernhalten**
 - ▶ Fassen Sie mit ungewaschenen Händen nicht an Mund, Augen oder Nase.
- 4. Richtig husten und niesen**
 - ▶ Halten Sie beim Husten und Niesen Abstand von anderen und drehen sich weg.
 - ▶ Benutzen Sie ein Taschentuch oder halten die Armbeuge vor Mund und Nase.
- 5. Im Krankheitsfall Abstand halten**
 - ▶ Kurieren Sie sich zu Hause aus.
 - ▶ Verzichtern Sie auf enge Körperkontakte, solange Sie ansteckend sind.
 - ▶ Halten Sie sich in einem separaten Raum auf und benutzen Sie wenn möglich eine getrennte Toilette.
 - ▶ Benutzen Sie Essgeschirr oder Handtücher nicht mit anderen gemeinsam.
- 6. Wunden schützen**
 - ▶ Decken Sie Wunden mit einem Pflaster oder Verband ab.
- 7. Auf ein sauberes Zuhause achten**
 - ▶ Reinigen Sie insbesondere Küche und Bad regelmäßig mit üblichen Haushaltsreinigern.
 - ▶ Lassen Sie Putzlappen nach Gebrauch gut trocknen und wechseln sie häufig aus.
- 8. Lebensmittel hygienisch behandeln**
 - ▶ Bewahren Sie empfindliche Nahrungsmittel stets gut gekühlt auf.
 - ▶ Vermeiden Sie den Kontakt von rohen Tierprodukten mit roh verzehrten Lebensmitteln.
 - ▶ Erhitzen Sie Fleisch auf mindestens 70 °C.
 - ▶ Waschen Sie Gemüse und Obst gründlich.
- 9. Geschirr und Wäsche heiß waschen**
 - ▶ Reinigen Sie Ess- und Küchenutensilien mit warmem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine.
 - ▶ Waschen Sie Spüllappen und Putztücher sowie Handtücher, Waschlappen, Bettwäsche und Unterwäsche bei mindestens 60 °C.
- 10. Regelmäßig lüften**
 - ▶ Lüften Sie geschlossene Räume mehrmals täglich für einige Minuten.