

Protokoll unter COVID-19



VORWORT

Partyschiffe.de GmbH folgt den Richtlinien des RKI (Robert Koch-Institut) und der örtlichen Gesundheitsämter, um die Ausbreitung des Coronavirus (COVID-19) zu verhindern.

Dieses Protokoll folgt den Empfehlungen zum Schutz der Gesundheit der WHO und der Europäischen Kommission aufgrund von Covid-19.

Die Maßnahmen orientieren sich an den von den offiziellen Behörden ausgegebenen Schutzkonzepten und Empfehlungen und sind während der behördlichen Anordnungen aufgrund der Covid-19 Einschränkungen anwendbar.

Klares Ziel der Maßnahmen ist, dass das Schiff ein für Gäste und Crew ungefährlichen Aufenthalts- und Arbeitsplatz bietet.

Die Sicherheit, die Gesundheit und das Wohlbefinden der Passagiere und der Crew an Bord haben jederzeit oberste Priorität.

Inhaltsverzeichnis

VORWORT	1
GRUNDREGELN.....	3
Mindestabstand	3
Hygienestandard	3
RICHTLINIEN VERANSTALTUNGEN	4
Crew	4
Passagiere	5
Hygienemaßnahmen	6
Sanitäranlagen.....	7
Rückverfolgbarkeit	7
Catering.....	7
Küche	8
Krankheitsfälle an Bord	8
Routen und Markierungen.....	9
Überwachung der Richtlinien.....	10

GRUNDREGELN

Mindestabstand

Die betrieblichen Abläufe werden so gestaltet, dass zwischen Personen ein Abstand von mindestens 1,50 Metern eingehalten wird. Wo dieser Abstand nicht eingehalten werden kann, schützen sich Mitarbeiter mit der zur Situation geeigneten Schutzausrüstung, die regelmäßig gewechselt wird. Körperkontakt findet ausschließlich gut geschützt und nur bei medizinischen Notfällen statt. Auf Händeschütteln und sonstige körperliche Begrüßungsrituale wird strikt verzichtet.

Hygienestandard

Im Vergleich zu vielen Betrieben an Land hat die Flusskreuzfahrtbranche bereits erprobte Standards. Alle Mitarbeiter und Passagiere sind ausdrücklich verpflichtet festgelegte Hygienestandards einzuhalten.

RICHTLINIEN VERANSTALTUNGEN

Laut der Verordnung zum Schutz vor Neuinfizierungen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 (Stand 15.06.2020) gilt:

Veranstaltungen und Versammlungen mit bis zu 100 Teilnehmern dürfen stattfinden, wenn geeignete Vorkehrungen zur Hygiene, zur Steuerung des Zutritts und zur Gewährleistung eines Mindestabstands von 1,5 Metern (auch in Warteschlangen) sichergestellt sind. Außer im Freien ist zudem die einfache Rückverfolgbarkeit sicherzustellen. Sitzen Teilnehmer während der Veranstaltung auf festen Plätzen, muss - bei Sicherstellung der besonderen Rückverfolgbarkeit - der Mindestabstand nicht eingehalten werden. Und: In geschlossenen Räumen gilt außerhalb des Sitzplatzes die Maskenpflicht.

Es wurden folgende Richtlinien festgelegt:

Crew

Alle Mitarbeiter sind ausdrücklich verpflichtet, die Personal- und Händehygiene einzuhalten. Dazu finden täglich entsprechende Unterweisungen statt.

- Jedes Crewmitglied reist mit ausgefülltem Gesundheitsfragebogen oder ärztlichem Attest an.
- Die Mitarbeiter werden einmal täglich mit einem kontaktlosen Fieberthermometer getestet.
- Vor Dienstantritt werden alle Mitarbeiter regelmäßig zu ihrem Gesundheitszustand befragt.
- Die Crew wird bei Anreise im Umgang mit der persönlichen Schutzausrüstung und Hygienemaßnahmen geschult. Die Schulungen werden dokumentiert.

Passagiere

- Für alle Passagiere gelten die Abstandsregeln von 1,50 Metern.
- Die Passagiere werden vor Anreise über die benötigten Auskünfte zum Gesundheitszustand und die Pre-Boarding-Checks informiert.
- Die Passagiere werden vor Reiseantritt nach ihrem Gesundheitszustand und nach möglichen Covid-19-Erkrankungen im näheren Umfeld befragt und reisen mit einem ausgefüllten Infektionsschutzfragebogen an.
- Beim Check-In werden Standardprozesse durchgeführt, die darüber entscheiden, ob ein Passagier mitfährt oder nicht.
- Passagiere müssen beim Betreten des Schiffes immer die Hände desinfizieren.
- Der Eingang zum Schiff wird zu allen Zeiten von einem Crewmitglied kontrolliert.
- Vor der Rezeption befindet sich eine Abstandsmarkierung auf dem Boden.
- Das Check-in findet mit entsprechendem Abstand zu den anderen Passagieren statt.
- Passagiere werden bei Unwohlsein mit einem kontaktlosen Fieberthermometer getestet.
- Die Passagiere werden regelmäßig zu ihrem Gesundheitszustand befragt.
- In geschlossenen Räumen gilt die Maskenpflicht.

Hygienemaßnahmen

Die folgenden Richtlinien wurden festgelegt, um die Hygiene an Bord zu gewährleisten:

- Aufstellen von Händehygienestationen.
- Allen Mitarbeiter steht in ausreichender Menge Händedesinfektionsmittel zur Verfügung.
- Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmäßig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen.
- Für alle Mitarbeiter mit Gästekontakt gilt das Tragen einer der Situation entsprechenden geeigneten persönlichen Schutzausrüstung. Die Reederei stellt allen Mitarbeitern ausreichend PSA-Utensilien zur Verfügung.
- Persönliche Schutzausrüstungen werden regelmäßig gewechselt und nach Gebrauch in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.
- Für alle Mitarbeiter gelten untereinander die Abstandsregeln von 1,50 Metern.
- Öffentliche Bereiche werden regelmäßig desinfiziert.
- Flache Oberflächen, wie Tische und Theken, werden mehrmals täglich gründlich gereinigt und desinfiziert.
- Kontaktstellen wie Türgriffe, Treppengeländer, Tische und Theken werden mindestens zweimal täglich mit Desinfektionsmitteln gereinigt.
- Zu den täglichen Reinigungsarbeiten gehört eine klare Trennung der einzelnen Arbeitsschritte.
- Alle genutzten Räume sowie die sanitären Einrichtungen werden mindestens zweimal täglich gereinigt.
- Auf Gegenstände, die von Passagieren geteilt werden (Zeitschriften, Magazine oder Barsnacks) wird verzichtet.
- Auf Touchscreens für Gäste wird verzichtet oder diese werden nach jedem Gast desinfiziert.
- Zusätzliche Reinigungsarbeiten erfolgt unter Aufsicht und durch Anweisungen der Location Manager.

Sanitäranlagen

- Anzahl der Benutzer pro Toilettenraum ist begrenzt, sodass 1,5 Meter Abstand hantiert werden können.
- Zur Regulierung wird ein System, z.B. ein Ampelsystem eingeführt.
- Es gibt sichtbare und klare Vorschriften für den sicheren Gebrauch der Toiletten.
- Die Toiletten sind beim Reinigen geschlossen.

Rückverfolgbarkeit

Persönliche Daten von Crew und Passagieren sind der Reederei bekannt und unter Einhaltung des Datenschutzgesetzes erfasst. Alle anwesenden Personen werden mit Name, Adresse, Telefonnummer und ggf. Zeitraum des Aufenthalts mit deren Einverständnis schriftlich erfasst. Die Daten werden für vier Wochen sicher aufbewahrt und sind vor dem Zugriff Unbefugter gesichert und werden nach Ablauf von vier Wochen vollständig vernichtet.

Catering

Für die sichere Zubereitung und Ausgabe von Speisen und Getränken wurden folgende Richtlinien festgelegt:

- Speisen werden verpackt pro Person angeboten.
- Speisen und Getränke werden in Einwegartikeln oder auf Geschirr angeboten, das bei hoher Temperatur gewaschen wurde.
- Es gibt genügend Abfallbehälter, um alle Einwegartikel wegzuerwerfen.
Die Gäste werden angewiesen, Verpackungsmaterialien, Servietten usw. selbst wegzuerwerfen.
- Getränke und Speisen werden in Selbstbedienungsmethode angeboten.
- Warme Gerichte werden nur von Mitarbeitern mit Gesichtsschutz ausgegeben.

- Speisen werden in einem anderen Raum als dem ausgegeben, in dem Speisen konsumiert werden, oder der Raum ist so angeordnet, dass eine klare physische Trennung zwischen der Ausgabe und dem Konsum von Getränken und Speisen besteht.
- Routen sind auf dem Boden und durch Schilder/Markierungen deutlich gekennzeichnet. Es gilt Einrichtungsverkehr.
- Wer bei ausführenden Arbeiten mit Utensilien in Kontakt kommt, mit denen später der Gast in Berührung kommt, trägt Einweghandschuhe.
- Alle Mahlzeiten werden in drei Tischzeiten organisiert.
- Zwischen den Gästegruppen muss ein Abstand von 1.50 eingehalten werden.
- Auf gemeinsam benutzte Utensilien, wie Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen wird verzichtet.
- Die Mahlzeiten werden ausschließlich von der Crew aus der Küche serviert.
- Die Crew verwendet die geeignete persönliche Schutzausrüstung im Lebensmittelverarbeitungs- und Gästebereich
- Es werden keine Stehplätze angeboten, um Gruppenbildungen zu vermeiden.
- Kaffeestationen werden regelmäßigem desinfiziert
- Sitzmöglichkeiten an der Bartheke werden gesperrt bzw. entfernt.

Küche

- Die Reinigung von Arbeitsflächen erfolgt unter strikter Einhaltung der höchsten Hygienemaßnahmen.
- Mitarbeiter waschen ihre Hände mindestens alle 30 Minuten und waschen ihre Hände gemäß den Hygienevorschriften, wenn sie die Arbeit wechseln.
- Arbeitsplätze müssen in einem Abstand von 1,5 Metern realisiert werden, es sei denn, es kann eine gute physische Trennung zwischen den Arbeitsplätzen hergestellt werden, beispielsweise durch eine provisorische Wand oder einen PVC-Abschirmung.
- Die Crew trägt die geeignete persönliche Schutzausrüstung im Lebensmittel-, Lager-, Verarbeitungs- sowie Gästebereich.

Krankheitsfälle an Bord

Sollte ein verdächtiger Krankheitsfall bei einem Crewmitglied oder einem Passagier vorliegen, gilt folgender Prozess:

- Die Person und der/die Begleitperson/en wird/werden sofort isoliert.
- Die Person wird umgehend mit Schutzutensilien ausgerüstet.
- Kapitän und Location Manger werden informiert.
- Lokale Vorgaben betreffend Einschalten der medizinischen Dienste werden eingehalten.
- Crewmitglied/Passagier erklärt sich schriftlich bereit, bis zum Eintreffen des Arztes/der Behörde in Selbstisolation zu bleiben und Kontakt zu anderen Personen zu vermeiden. Dies gilt so lange, bis der medizinische Zustand von Fachkräften eindeutig festgestellt ist.
- Medizinische Behörden und die lokale Regierung übernehmen das weitere Vorgehen.
- Die Reederei führt jederzeit genaue Aufzeichnungen über alle unternommenen Schritte.

Routen und Markierungen

Schilder und Markierungen weisen die Besucher wo nötig darauf hin, einen Abstand von 1,5 Metern einzuhalten. Dies geschieht mithilfe von Markierungen auf dem Boden, Aufklebern an Wänden und Fenstern, Bannern entlang von Routen und Ankündigungen auf digitalen Kommunikationsmitteln an folgenden Stellen:

- Eingänge
- Öffentliche Räume
- Sanitäreanlagen

Überwachung Richtlinien

Dem Location Manager obliegt die Verantwortung, die Umsetzung der Richtlinien zu überwachen.

Aufgaben Location Manager

- Umsetzung des Protokolls und der zugehörigen Richtlinien.
- Koordination und Überwachung der Einhaltung von Richtlinien.
- Ernennung von Aufsichtspersonen und deren Schulung über Richtlinien und Erwartungen.

Der Location Manager wird durch weitere Aufsichtspersonen unterstützt, die in direktem Kontakt mit den Passagieren stehen.

Aufgaben Aufsichtspersonen

- Darauf hinweisen, wenn die geltenden Richtlinien nicht eingehalten werden.
- Bei Bedarf geeignete Maßnahmen ergreifen, um die Sicherheit von Mitarbeitern und Passagieren zu gewährleisten.
- Proaktiv zur Optimierung des Protokolls und der Richtlinien beitragen.
- Für Fragen von Besuchern und Mitarbeitern zur Verfügung stehen.
- Kommunikation von notwendigen Richtlinien und Maßnahmen.
- Zusammenarbeit mit externen Behörden lokaler Behörden.