

Gästehaus

Mosel-Apollo Valwig

Moselweinstraße 12

56812 Valwig

Tel. 02671 – 1245

Fax 02671 915637

www.mosel-apollo.de

kontakt@mosel-apollo.de

Hygieneplan, Verhaltensregeln (Stand 8.10.2020)

1. Der **Gästeempfang** findet grundsätzlich **kontaktlos** statt. Auf das Händeschütteln wird verzichtet. Die Anmeldung erfolgt nur durch eine Person. Bei jedem Betreten des Hauses ist der im Eingangsbereich aufgestellte **Hände-Desinfektionsmittelspender** zu benutzen.
2. **Personen, die aus einem Risikogebiet im Sinne der gesetzlichen Regelungen des Bundes und des Landes Rheinland-Pfalz in das Land Rheinland-Pfalz eingereist sind, müssen dies bei Ankunft erklären.**
Bei der Anmeldung wird jedem Gast die Frage nach der Einreise aus einem Risikogebiet gestellt, damit ein evtl. Beherbergungsverbot beachtet werden kann.
3. Es besteht eine **Anmeldepflicht** unter Angabe der Kontaktdaten (Name, Vorname, Anschrift, Telefonnummer) sämtlicher Gäste.
Der Einzel-Nachweis liegt auf dem Gästezimmer / in der Ferienwohnung bereit (ein Vordruck für Familie mit bis zu 4 Personen).
Der Vordruck ist am Tag der Anreise dem Vermieter ausgefüllt zu übergeben.

Die Kontaktdaten müssen für eine Frist von einem Monat aufbewahrt werden, sie werden nach der Aufbewahrungsfrist unverzüglich irreversibel vernichtet. Die Aufbewahrungspflicht nach dem Bundesmeldegesetz bleibt unberührt.

4. In allen öffentlich zugänglichen Bereichen (z. B. Frühstücksraum, Fluren) gilt das Abstandsgebot (mind. 1,5 Meter) und die Maskenpflicht.

Besonders wichtig ist die **Handhygiene** (regelmäßiges und gründliches Waschen der Hände mit Seife für mindestens 20 Sekunden), Hust- und Niesetikette (Husten und Niesen in die Ellenbeuge).

Die konsequente Umsetzung der **Handhygiene** ist die wirksamste Maßnahme gegen die Übertragung von Krankheitserregern auf oder durch Oberflächen.

Die Gäste haben in den öffentlichen Innen-Bereichen (z. B. Frühstücksraum, Fluren) einen Mund-Nasen-Schutz zu tragen. Dies gilt auch für Wartesituationen beim Betreten des Hauses, selbst wenn dies außerhalb des Hauses stattfindet.

Am Platz ist die Mund-Nasen-Bedeckung entbehrlich.

5. Im Innen- und Außenbereich ist der **Mindestabstand** zwischen den Stühlen von einem Tisch zu den Stühlen des nächsten Tisches von mindestens 1,50 Metern stets zu gewährleisten.
Die Bewirtung erfolgt ausschließlich an den Tischen.
6. Die Einnahme des **Frühstücks** wird durch Absprache zeitlich so gesteuert, dass der Mindestabstand von 1,50 Metern eingehalten wird.
Die gebotenen Hygienemaßnahmen, insbesondere die Bereitstellung von Desinfektionsmitteln und die regelmäßige Desinfektion von Stühlen und Tischen werden gewährleistet.
Die Reinigung des gebrauchten Geschirrs (insbesondere Besteck, Gläser, Teller) wird mittels Spülmaschine mit mindestens 60 Grad durchgeführt.
7. Die **Gästezimmer** werden **täglich** gereinigt. Für die Reinigung werden gängige Haushaltsreiniger verwendet.
Die Reinigung der **Ferienwohnung** obliegt während der Aufenthaltsdauer dem Gast.

Benutzte Taschentücher, Masken und Handschuhe sind angemessen zu entsorgen, indem diese in einem verschlossenen Plastikbeutel in der Restmülltonne entsorgt werden.

Nach der Abreise wird die Unterkunft sorgfältig gereinigt. Für die Reinigung werden gängige Haushaltsreiniger verwendet. Flächendesinfektionsmittel können zusätzlich verwendet werden. Besonders intensiv werden Bad- und Toilettenoberflächen sowie häufig berührte Oberflächen (Türklinken, Fenstergriffe, Tische, Bettrahmen, Treppengeländer, Lichtschalter etc.) und häufig berührte Gegenstände (Reinigungsutensilien, Fernbedienung, Wasserkocher, Herd, Kaffeemaschine, Kühlschrank etc.) gereinigt.

Alle Räume werden regelmäßig gelüftet.

8. In der in jedem Gästezimmer/Ferienwohnung befindlichen **Gästemappe** ist eine Ausfertigung dieses Hygieneplans mit den Verhaltensregeln enthalten.

Die komplette Gästemappe kann gereinigt werden (abwischbare Folien). Auf die Auslage von Werbematerialien/Broschüren für touristische Zwecke wird aus Hygienegründen verzichtet. Werbematerialien/Broschüren werden im Einzelfall auf Wunsch zur Verfügung gestellt.
9. Sofern eine Bezahlung nicht durch Vorauszahlung vorgenommen wurde erfolgt die Übergabe von Geld und Belegen über eine **Ablage**.

Anlage: Die 10 wichtigsten Hygienetipps



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.
- ▶ Verzichten 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.