

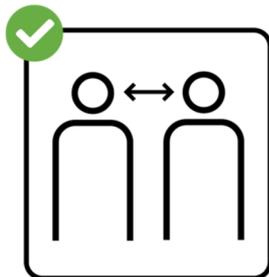
Schutzmassnahmen für Veranstaltungen

Diese kurze Zusammenstellung führt die wichtigsten Grundregeln für eigene Anlässe und Veranstaltungen auf. Sie ersetzt keine Rahmenschutzkonzepte, die teilweise von Verbänden erlassen wurden.

Externe, Drittanbieter und Mieter unserer Räumlichkeiten müssen die Schutzmassnahmen eigenständig vorbereiten, für deren Einhaltung sorgen und sie überprüfen.

Grundregeln

- Symptomfrei an die Veranstaltung kommen
- Distanz halten
- Hygieneregeln des BAG befolgen
- Präsenzlisten bei engen Kontakten (Unterschreitung Distanzregel), zwecks Rückverfolgung der Infektionskette (Daten werden nach 14 Tagen gelöscht)
- Bezeichnung einer verantwortlichen Person für den jeweiligen Anlass



Raumgrösse

- Um die geforderten Abstände einzuhalten, genügend grosse Räume wählen.

Hygienemassnahmen

- Die geltenden Hygienemassnahmen werden vor dem Anlass mit den involvierten Mitarbeitenden und freiwillig Tätigen besprochen.
- Die Teilnehmenden werden falls nötig auch während des Anlasses auf die Abstands- und Hygieneregeln aufmerksam gemacht.
- Zur Begrüssung und zur Verabschiedung erfolgt kein Händedruck.
- Gründliche Handreinigung mit Wasser und Seife oder mit Desinfektionsmittel (Anlässe draussen: Nur Desinfektionsmittel).

Abstand

- Es ist auf genügend Abstand zwischen den einzelnen Personen, die nicht im gleichen Haushalt wohnen, zu achten. Auch zwischen den Tischen oder Stühlen muss der Mindestabstand eingehalten werden.
(Kann bei einzelnen Aktivitäten während der Veranstaltung der Abstand nicht eingehalten werden, sind Schutzmasken zu tragen oder die Teilnehmenden sind namentlich zu erfassen, damit eine Rückverfolgung im Falle einer Infektion möglich ist.)
- Auf die Abstandsregel ist auch in Pausen hinzuweisen und am Schluss eines Anlasses (keine Ansammlungen und Gruppen vor den Pfarreiräumlichkeiten).

Verpflegung

- Es werden keine Esswaren gemeinsam zubereitet.
- Esswaren werden nicht offen zur Selbstbedienung hingelegt (keine Kuchenteller, Pommes Chips Schalen etc.)
Beispiel: Esswaren werden unter Beachtung der Hygieneregeln zubereitet und von dafür bestimmten Personen serviert.
- Vor der Verpflegung waschen sich alle die Hände.

Luzern, 24.06.2020