Hygienecheckliste
Vorbereitung einer Ausbildung/ Veranstaltung

Thema: KLF-Leistungsmarsch am 28.08.2021

	Hygienemaßnahmen	Anmerkungen des Ausbilders/Leitenden
☑	Waschen der Hände vor, während und nach der Ausbildung	Die Veranstaltung findet im und um das RK-Heim der RK Großköllnbach im Raum 94431 Großköllnbach statt. WC/ Toilette sind uneingeschränkt zugänglich. Das Händewaschen vor, wähend und nach der Ausbildung erfolgt in Eigenverantwortung der Teilnehmer, gemäß Hygienekonzept.
☑	Bereitstellen von Desinfektionsmittel	Es stehen Desinfektionsmittel für alle Teilnehmer bereit. Das Händedesinfizieren erfolgt in Eigenverantwortung der Teilnehmer.
☐	spezielles Desinfektionsmittel für Ausbildungsmaterial der Bundeswehr	nicht erforderlich, da Ausbildungsmaterial immer nur von einer Person verwendet wird und anschließend gesammelt desinfiziert wird.
☑	Einhalten des Mindestabstandes von 1,5m	Der Mindestabstand wird durch das Hygienekonzept gewährleistet. Der Leitende überwacht lediglich die Einhaltung des Mindestabstandes der Veranstaltungs-teilnehmer.
☑	Organisatorische Maßnahmen zur Einhaltung der Mindestabstände (bspw. Markierungen, Kokosmatten/ Zeltbahnen, Sitzordnung, Teilnehmerzahl)	Die Bestuhlung des überdachten Vorbaus und des Zeltes ist durch das gastronomische Hygienekonzept auf die Einhaltung des Mindestabstandes ausgerichtet. Die Sitzordnung erfolgt in Rücksprache mit dem Leitenden, um einen reibungslosen Ablauf, unter Einhaltung aller Hygieneregeln, zu gewährleisten.
☑	Schutzmasken (MNB) werden während der Ausbildung getragen	Es gilt das Hygienekonzept der Gastronomie und die Bestimmungen aus 13. BayIfSMV. Während des Marsches wird keine Maske benötigt. Im Start- und Zielbereich ist grundsätzliche eine FFP2-Maske zu tragen. Am Tisch darf die FFP2-Maske abgenommen werden.
☑	Ausbildung findet **im Freien** statt	Der Marsch findet im Freien statt, Start- und Zielbereich liegen im überdachten Bereich des RK-Heimes und in einem großen offenen Zelt.
☐	Ausbildung findet in **geschlossenen Räumen** statt	entfällt
☐	Fenster/ Luken/ Türen bleiben während der Ausbildung geöffnet	entfällt
☐	regelmäßiges Lüften ist gewährleistet	entfällt
☐	Material, Gerät etc. werden nicht zwischen Soldaten getauscht	nicht erforderlich, da kein Ausbildungsmaterial verwendet wird, das getauscht werden müsste.
☐	Material, Gerät etc., welches von mehreren Personen genutzt wird, wird regelmäßig gereinigt/desinfiziert	nicht erforderlich, da Ausbildungsmaterial immer nur von einer Person verwendet wird, bzw. Eigentum des Teilnehmers ist.

Die Hygienecheckliste ist vom Ausbilder/ Leitenden für die jeweilige Ausbildung/ Veranstaltung zu erstellen und bei der Ausbildung/ Veranstaltung mitzuführen.

☑	Weitere Maßnahmen: Alle Teilnehmer werden bei Bedarf zu Beginn der Veranstaltung über das "Hygienekonzept COVID-19 zur Wiederaufnahme der Veranstaltungsangebote für die Verbandstätigkeit in der Landesgruppe Bayern" informiert und aufgefodert, allen Regelungen nachzukommen, um die Durchführung der Veranstaltung zu gewährleisten.. Entsprechende Druckexemplare liegen in ausreichender Zahl einsehbar auf den Tischen aus. Für die Veranstaltung wird eine gesonderte Teilnehmerliste genutzt, in der auch die Telefonnumer der Teilnehmer erfasst wird.
	Anlagen:
	Hygienekonzept Gastronomie (DEHOGA E.V.)
	Dreizehnte Bayerische Infektionsschutzmaßnahmenverordnung

28.08.2021/07.30 - 13.00 Uhr	W. Ruhstorfer, Lt. d. R.
Ausbildungsdatum/-zeit	Ausbilder/ Leitender (DG, Name, Unterschrift)

Die Hygienecheckliste ist vom Ausbilder/ Leitenden für die jeweilige Ausbildung/ Veranstaltung zu erstellen und bei der Ausbildung/ Veranstaltung mitzuführen.