

Checkliste zur Umsetzung der Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen am Messestand (Stand 3. September 2021)

Um eine sichere Veranstaltungsdurchführung zu gewährleisten, erlässt die Messe München GmbH Covid-19 bedingte Schutz- und Hygieneempfehlungen, u.a. auch in Bezug auf die Standgestaltung und Standnutzung. Die folgende Checkliste dient der Berücksichtigung aller relevanter Punkte in diesem Zusammenhang.

Unser/e Ansprechpartner/in zum Infektionsschutz und zur Hygiene

Hygieneverantwortlicher Laufzeit:

Hygieneverantwortlicher Auf- und Abbau:

- analog Laufzeit
- abweichend:

1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m

- Anordnung Sitzplätze geprüft
- Anordnung sonstige Kundeninteraktionspunkte geprüft
- Gangführung geprüft
- Gangbreiten geprüft
- Anordnung Exponate (falls vorhanden) geprüft
- Treppen bei 2-geschossigen Standbauten geprüft
- Hygieneschutzwände bei Anordnung mit Abstand < 1,50m vorhanden
- Sonstiges bzw. Ausnahmen und deren Kompensationsmaßnahmen:

2. Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

- Versorgung Standpersonal mit medizinischen Masken (OP-Masken) nebst Ersatz sichergestellt
- Kontingent an Masken für Standbesucher vorhanden
- Sonstiges:

3. Handhygiene & Reinigung

- Handdesinfektionsmittelspender stehen bereit
- Handdesinfektionsmittel am Stand vorrätig
- Standreinigung mit Desinfektion von Kontaktflächen eingeplant und beauftragt
- Flächendesinfektionsmittel am Stand vorrätig
- Sonstiges:

4. Schulung bzw. Unterweisung Standpersonal

- Beachtung der Hygieneetikette (Husten und Niesen in die Armbeuge)
- Unterweisung Hygienemaßnahmen am Messestand
- Verhalten bei Verdachtsfällen / Erreichbarkeit Sanitätsdienst
- Unterweisung organisatorische Kompensationsmaßnahmen (falls vorhanden)
- Sonstiges:

5. Lüftung

- keine geschlossenen Decken
- CO₂-Messgerät bei Räumen mit geschlossenen Decken vorhanden
- Sonstiges bzw. Ausnahmen und deren Kompensationsmaßnahmen:

6. Catering

- Catering wird angeboten (bitte die folgenden Punkte abarbeiten)
- keine Selbstbedienung sichergestellt
- Hygieneschutzwände bei Aufbewahrungsort von Speisen und Getränken vorhanden
- Service- und Ausgabepersonal geschult und unterwiesen
- Vorgaben für die bayerische Gastronomie sind bekannt (inzidenzabhängig)
- Sonstiges bzw. Ausnahmen und deren Kompensationsmaßnahmen:

7. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

- 3-G-Nachweis, für alle Ausstellerrepräsentanten für die Messelaufzeit für den Messezutritt sichergestellt
- Ergänzend zu der vorstehenden Regelung ist auch der "SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard" des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales verbindlich berücksichtigt
- Maßnahmen für Auf- und Abbau beschrieben
- Information des Messebauers und beauftragter Firmen zu den Hygieneschutzmaßnahmen
- Sonstiges:
