

# Factsheet Hygiene- und Infektionsschutzkonzept

## Ergänzende Richtlinien Standbau

Stand 26.10.2020



Die Messe Düsseldorf hat auf Grundlage der aktuellen Coronaschutzverordnung des Landes NRW (CoronaSchVO NRW) ein Hygiene- und Infektionsschutzkonzept erarbeitet, um insbesondere die erforderlichen Gesundheitsvorkehrungen, Hygienemaßnahmen und Abstandsregeln auf allen kommenden Veranstaltungen am Standort Düsseldorf sicherzustellen. Dies beinhaltet sowohl Maßnahmen zum Personenzahl- und Flächenmanagement als auch hygienische, technische und organisatorische Maßnahmen, die die Landesregierung für den Betrieb von Kongressen und Messen aufgestellt hat. Bei den Hygiene- und Infektionsschutzstandards handelt es sich um einen aktuellen Stand, der stetig je nach Entwicklung und geänderten gesetzlichen Vorgaben angepasst wird.

Für alle Tätigkeiten auf dem Messegelände gilt die Coronaschutzverordnung (CoronaSchVO) des Landes Nordrhein-Westfalen ([Land NRW](#)) in der jeweils aktuell gültigen Fassung.

Bis auf Weiteres sind zum Infektionsschutz **folgende ergänzende Richtlinien** (Auszüge aus dem [Hygiene- und Infektionsschutzkonzept](#) der Messe Düsseldorf) zu beachten:

### Allgemeine Hinweise \*

---

- Der "SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard" des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales ist bindend ([Bundeministerium für Arbeit und Soziales](#)).
- Wir unterstützen die Handlungsempfehlung des FAMAB e.V. vom 24.08.2020 ([www.famab.de](#)).
- Grundsätzlich gelten die offiziellen Abstands- und Hygienegebote:
  - 1,5 m Abstand
  - Mund-Nase-Bedeckungen
  - Niesetikette, Begrüßungsrituale
  - Bereitstellung von Desinfektionsmitteln etc.
- Es gilt eine generelle Maskenpflicht während der Laufzeit, im Auf- und Abbau immer dann, wenn der Mindestabstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann.

### Auf- und Abbau\*

---

- Alle Mitarbeiter, Dienstleister und Standbauer der Aussteller müssen bereits im Vorfeld akkreditiert werden. Ein Betreten oder Befahren des Messegeländes ohne vorherige Akkreditierung ist nicht möglich. Eine Akkreditierung ist ab Ende Juli möglich.
- Am Stand ist eine Registrierung und Dokumentation der Namen und Anwesenheitszeiten von Mitarbeitern, Zulieferern, Dienstleistern, Fremdfirmen, selbstständigen Mitarbeitern, die am Standbau tätig sind, vorzunehmen.
- Die Gewerke sollten nacheinander arbeiten (gestaffelte Arbeitsweise).
- Ein Hygienekonzept für den Auf- und Abbau muss erstellt und ausgedruckt auf dem Stand mitgeführt werden; Verantwortliche sind darin zu benennen.

## Standbau / Bauliche Maßnahmen\*

---

- Die Abstandsregeln sind planerisch bei der Standkonzeption zu berücksichtigen. Dafür ist auf den Ständen je Person eine frei zugängliche Fläche von 4 qm vorzusehen.
- Nach oben geschlossene Räume, in denen sich Personen aufhalten, sind grundsätzlich nicht zulässig. Dies gilt auch für den Einbau sprinklertauglicher Gewebe. Lager oder Technikräume können unter Beachtung der Technischen Richtlinien (siehe [Konzept](#), Punkt 4.7.7) mit geschlossenen Deckenflächen versehen werden.
- Besprechungsräume und Untergeschosse in mehrgeschossigen Ständen sind nur in geöffneter Ausführung zulässig oder müssen den gesonderten Bedingungen (siehe [Konzept](#), Punkt 3.6) entsprechen.  
  
Baulich ist dieses Ziel in geöffneter Ausführung erreicht, wenn
  - a) mindestens ein Drittel der Deckenfläche im Zentrum geöffnet ist und
  - b) gleichzeitig darunter mindestens zwei sich gegenüberliegende Seiten vollständig geöffnet sind.
- Nicht ausreichend in die Hallenbelüftung integrierte Räume müssen maschinell belüftet werden oder mit an die Raumgröße angepassten Luftreinigungsgeräten (HEPA-Filter H13 oder H14) ausgestattet werden. Darüber hinaus sind die Zugangstüren zu diesen Räumen außerhalb der Nutzung geöffnet zu halten.
- Ausstellungsflächen sind so zu gestalten, dass diese zu wenigstens 30 % zugänglich sind.
- Die Abstandsregeln sind bei der Standkonzeption und Zonierung zu berücksichtigen (bspw. Raumteiler planen, Stauungen auf den Gängen vermeiden, ggfs. Hygieneschutzwände einbauen, Anbringung von Abstandsmarkierungen in stark frequentierten Bereichen etc.).
- Cateringbereiche und Küchen sind nach der geltenden Coronaschutzverordnung des Landes NRW für die Gastronomie zu planen.