



## Checkliste zur Umsetzung der Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen am Messestand (Stand 26. Juli 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 (FFP2) für Standbesucher vorhanden
- Sonstiges:



## CHECKLISTE ZUR UMSETZUNG DER HYGIENE- UND INFEKTIONSSCHUTZMAßNAHMEN AM MESSESTAND (STAND 26. JULI 2021)

---

---

---

### 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:

---

---



CHECKLISTE ZUR UMSETZUNG DER HYGIENE- UND  
INFEKTIONSSCHUTZMAßNAHMEN AM  
MESSESTAND (STAND 26. JULI 2021)

---

---

**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**

- Maßnahmen für Auf- und Abbau beschrieben
  - Information des Messebauers und beauftragter Firmen zu den Hygieneschutzmaßnahmen
  - „SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard“ des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales berücksichtigt
  - Sonstiges:
- 
- 
- 
-