

Die Ministerpräsidentin Staatskanzlei

Ministerium für Wirtschaft. Arbeit und Gesundheit



#### "Sicherer Tourismus in Mecklenburg-Vorpommern"

#### Schutzstandards Veranstaltungen

Stand: 20.09.2021

#### Im Überblick: 8 Regeln für Veranstaltungen

- 1. Geltende Regelungen entsprechend der aktuellen Verordnungen sind zu beachten. Gäste aus internationalen Risikogebieten müssen Bestimmungen der Quarantäneverordnung beachten. Bei Anreise ist die 3G-Regel im Rahmen der Corona-Landesverordnung MV zu beachten. Ab Stufe 2 der Corona-Ampel MV gelten erweiterte Testpflichten.
- 2. Erfassung, Plausibilitätsprüfung und Aufbewahrung der Teilnehmerdaten unter Einhaltung der Datenschutzanforderungen (abhängig von Veranstaltungsdetails), ggf. Nutzung Luca-App.
- 3. Begrenzungen der Teilnehmerzahl Indoor/Outdoor einhalten (abhängig von Veranstaltungsdetails).
- 4. Warteschlangen in allen Bereichen (z. B. Einlass, Garderobe, Sanitäreinrichtungen) vermeiden, besondere Bedingungen für gastronomische Leistungen beachten
- 5. Besucherlenkung zur Abstandseinhaltung z. B. durch Einbahnstraßen-Wege, Abstandsmarkierungen.
- 6. Medizinische Mund-Nase-Bedeckung für Personal mit Gästekontakt.
- 7. Abstandsregel in Steh- und Sitzbereichen, Empfehlung zu Medizinischen Mund-Nase-Bedeckungen für Gäste, verpflichtend bei Nichteinhaltung der Abstände.
- 8. Erstellung eines Konzeptes für Hygiene und Sicherheit, sowie zur Verringerung der Aerosole-Belastung in Räumen. Verstärkte Hygienemaßnahmen und regelmäßiges Lüften mindestens alle 2 Stunden in Räumen mit Publikumsverkehr.
  - → Empfehlung zum Erwerb des Siegels "Mehr Sicherheit im Urlaubsland" www.mv-gegen-corona.de

#### Fortschreibung und weitere Informationen:

Die Schutzstandards werden laufend an die aktuellen Erfordernisse, insbesondere die Festlegungen in der jeweils gültigen Corona-Landesverordnung der Landesregierung MV, angepasst. Diese und weitere Schutzstandards für Teilbranchen sind abrufbar unter https://tourismus.mv/artikel/schutzstandards-fuer-diebranche Für branchenübergreifende und öffentliche Bereiche wie z. B. Spiel- und Freizeitanlagen, Dienstleistungsangebote, Veranstaltungen, Feiern u. a. gelten im weiteren die einschlägigen gesetzlichen Verordnungen und Verfügungen.

Die vorliegenden Schutzstandards wurden u. a. aus dem "SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard" vom 22.02.2021 des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales abgeleitet. Mit ihnen wird touristischen Akteuren eine Hilfestellung in Form von spezifischen Hinweisen und Empfehlungen gegeben, wie die erhöhten Schutz- und Hygieneanforderungen im Unternehmen und in Verbindung mit Gästekontakten bestmöglich umgesetzt werden können. Die Schutzstandards ersetzen weder branchenspezifische gesetzliche Regelungen noch erheben sie den Anspruch einer lückenlosen Anwendbarkeit auf jede erdenkliche örtliche, nicht vorhersehbare Situation.

Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard	Hinweise für betriebsinterne Abläufe	Hinweise für Bereiche mit Gästekontakt
	allgemein	Hillweise für betriebsiliterne Ablaufe	Hillweise für bereiche mit Gastekomakt
Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus-Erkrankung, Covid-19) durch infizierte • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste		
Hinweis auf weitere Schutzstandards in MV (verwandte Bereiche)	Gastronomie     Angebote für Kinder in Tourismusbetrieben     u. a. https://tourismus.mv/artikel/schutzstandards-fuer-die-branche		
Bestimmungen	Geltende Regelungen entsprechend der aktuellen Verordnungen sind zu beachten. Gäste aus internationalen Risikogebieten müssen Bestimmungen der Quarantäneverordnung beachten. Bei Anreise ist die 3G-Regel im Rahmen der Corona-Landesverordnung MV zu beachten. Ab Stufe 2 der Corona-Ampel MV gelten erweiterte Testpflichten. Beschränkungen der Teilnehmerzahlen bei Sitzplätzen, Stehplätzen und abhängig von Indoor oder Outdoor entsprechend der Verordnung. Es besteht die Pflicht zur Anzeige der Durchführung einer Veranstaltung ab definierten Teilnehmergrößen bei der zuständigen Gesundheitsbehörde mind. 72 Stunden vor Beginn, ggf. die Einholung einer Genehmigung einer Versammlung bei der zuständigen Versammlungsbehörde (in der Regel: Ordnungsamt).		
Nachverfolgbarkeit Reservierung	<ul> <li>Vorab-Buchung oder Reservierung empfohlen</li> <li>Vorab-Information an die Gäste zu Regelungen und evt. Einschränkungen</li> <li>Erfassung der Kontaktdaten der Gäste, so dass die Nachverfolgung von Kontaktpersonen bei einer Infizierung jederzeit möglich ist. Prüfung der Daten auf Plausibilität und Vollständigkeit. Bei Verweigerung oder offenkundig falschen Angaben ist die betreffende Person von der Leistungserbringung auszuschließen. Empfehlung Nutzung Luca-App</li> </ul>		
ABSTANDSREGEL Abstand	N Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten,	Die Arbeitsabläufe sind in allen Bereichen z. B. Backoffice,	Begrenzung der Teilnehmerzahl gemäß aktueller Corona-
	dass zwischen Personen ein Abstand von mind.  1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.	Kassenbereich, Informationstresen, Sanitärbereiche, Flure und Durchgänge sowie alle Schnittstellen auf die Möglichkeit zur Einhaltung des Mindestabstands überprüfen.  • Es ist sicherzustellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind. Einengungen (z. B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen.  • Eine geeignete Posten- bzw. Arbeitseinteilung ist in allen Bereichen umzusetzen: Es sind nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsbereichen einzusetzen, dass die Abstandsregelung eingehalten werden kann.  • Pausenregelungen sind anzupassen.  • Die Zahl der Personen bei der Benutzung von Aufzügen ist so begrenzen, dass der notwendige Abstand eingehalten wird.  • Personal aus Risikogruppen ist im Rahmen der Empfehlungen des zuständigen Betriebsarztes einzusetzen.	Lockerungsverordnung: - Abgrenzung von Veranstaltungsflächen bzw. Verlegen der Veranstaltung in abgegrenzte Bereiche

			Stand: 20.09.2021	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für betriebsinterne Abläufe	Hinweise für Bereiche mit Gästekontakt	
Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Vi • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfi • Kunden / Gäste			
Abtrennungen	Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen (z. B. ausreichend hohe Barrieren aus durchsichtigem Material wie Plexiglas o. ä.)	Wo der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann, sind räumliche Abtrennungen zwischen den Arbeitsbereichen einzurichten.	<ul> <li>Zusätzliche Schutzmaßnahmen sind notwendig, wo der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann (z. B.an Infotheken und Ticketcounter) durch Schutzvorrichtungen aus Plexiglas oder stabilen Folien.</li> <li>Die Abtrennung muss ausreichend stabil sein und so breit und hoch, dass der Luftstrom der davorstehenden Person den Beschäftigten nicht trifft.</li> </ul>	
Mund-Nase- Bedeckung	Den Beschäftigten sind medizinische Gesichtsmasken oder Masken mit Eigenschutz (z. B. FFP2-Masken) in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen.  Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung und die maximale Tragedauer zu unterweisen.	Wenn Tätigkeiten, die nur von zwei oder mehreren Beschäftigten zusammen ausgeführt werden können, müssen alle Personen eine Medizinische Mund-Nase-Bedeckung tragen:  • wenn der Mindestabstand von 1,5 m nicht zuverlässig eingehalten werden kann.  • bei gleichzeitiger Nutzung von Räumen durch mehrere Personen, wenn pro Person weniger als 10 m² Grundfläche zur Verfügung stehen Masken mit Eigenschutz sind erforderlich insbesondere:  • bei körperlich anstrengenden Tätigkeiten, bei denen mit erhöhtem Aerosolausstoß gerechnet werden muss, sowie  • bei Kontakten mit Personen, die selbst keine Mund-Nase-Bedeckung tragen (z. B. Gäste am Tisch), sofern der Kontakt über einen Kurzzeitkontakt hinausgeht.  • Müssen Masken ohne Unterbrechung getragen werden, so sollte spätestens nach 2 Stunden eine andere Tätigkeiten oder eine Pause anschließen, bei der mind. 30 Minuten keine Maske getragen werden muss. Bei schwerer Arbeit oder unter bestimmten Umgebungsbedingungen (Temperatur, Luftfeuchte) muss die maximal zulässige Tragezeit ggf. verkürzt werden.		

Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für betriebsinterne Abläufe	Hinweise für Bereiche mit Gästekontakt
Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus-Erkrankung, Covid-19) durch infizierte  • Kolleginnen / Kollegen  • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)  • Kunden / Gäste		
HYGIENEMASSNAH	IMEN		
Hygienemaßnahmen	Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu unterweisen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Hust-Etikette. Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflegemittel, ggf. Desinfektionsmittel) sind in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.	<ul> <li>Es ist ein einrichtungsbezogenes Hygiene- und Sicherheitskonzept zu erstellen, welches umzusetzen und auf Anforderung der zuständigen Gesundheitsbehörde vorzulegen ist.</li> <li>Auf die Bedeutung der Hygienemaßnahmen bzw. auf deren konsequente Umsetzung zur Unterbrechung von Infektionsketten ist deutlich hinzuweisen.</li> <li>In den Sanitärräumlichkeiten ist der Zugang zu regeln und die ständige Verfügbarkeit von Papierhandtüchern, Flüssigseifen und Desinfektionsmittel sicherzustellen. Die entsprechenden Auffangbehälter für Einmalhandtücher sind vorzuhalten.</li> <li>Künstlercatering: Einhalten der gastronomischen Schutzstandards.</li> <li>Instrumente und Technik: Nutzung eigener oder ausreichend gereinigter Technik wie Mikrofone, Tablets, Tastaturen, Instrumente etc.</li> </ul>	<ul> <li>Hinweistafeln/-schilder für Gäste.</li> <li>Kassenoberfläche und EC-Geräte sind mehrmals täglich und gründlich zu reinigen.</li> <li>Handspender für Desinfektionsmittel sind an Ein- und Ausgängen sowie in Sanitäranlagen zu installieren sowie notwendige Auffangbehälter.</li> <li>in Sanitäranlagen ist die ständige Verfügbarkeit von Papierhandtüchern, Flüssigseifen und Desinfektionsmittel sicherzustellen.</li> </ul>
Handkontakt	Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.	Handkontakt ist zu vermeiden.	<ul> <li>Kontaktlose Bezahlmöglichkeiten / Ticketscans einrichten und Besucher um deren Nutzung bitten. Wo dies nicht möglich ist, ist eine Übergabe von Geld/Belegen über eine Ablage, ein Tablett o. ä. vorzusehen.</li> <li>die manuelle Ticketkontrolle ist durch digitale Ticketing- und Scansysteme zu ersetzen.</li> </ul>
Lüften & Reinigen		<ul> <li>Empfehlung: ein Reinigungs- und Lüftungsplan.</li> <li>Bei natürlicher Lüftung (Fensterlüftung) ist frische Luft durch ausreichend häufiges und langes Stoßlüften zuzuführen. Dabei sind die gesamten Fensterflächen zu öffnen. Die notwendige Intensität der Lüftung hängt von der Größe des Raums sowie von der Anzahl der Personen im Raum ab, für Einzelheiten siehe Broschüre: "Sichere Lüftung in Zeiten der Corona-Pandemie" der BGN.</li> <li>Bei Abluftanlagen in Küchen sind die Aerosolabscheider (Wirbelstromfilter) regelmäßig zu reinigen, damit die Leistung der Absaugung nicht sinkt. Die Lüftung soll möglichst eine Stunde vor Betriebsbeginn eingeschaltet werden und bis eine Stunde nach Betriebsschluss weiterlaufen.</li> <li>Bei RLT ist ein möglichst hoher Außenluftanteil zuzuführen. Wenn aus technologischen Gründen nur ein Umluftbetrieb möglich ist, muss auf die ausreichende Reinigung der Umluft geachtet werden, siehe Broschüre: "Sichere Lüftung in Zeiten der Corona-Pandemie" der BGN. Die fachkundige Wartung und Reinigung der Anlagen ist sicherzustellen.</li> <li>BGN Lüftungsrechner: https://www.bgn.de/lueftungsrechner/</li> <li>Häufiges Reinigen von Handkontaktflächen (Türklinken, Geländer, EC Geräten, Schlüssel und Karten)</li> </ul>	Empfehlung: ein Reinigungs- und Lüftungsplan.     Häufiges und regelmäßiges Lüften, in Räumen mit aktivem Publikumsverkehr mindestens alle 2 Stunden.     Häufiges Reinigen von Handkontaktflächen (Türklinken, Geländer, Kofferwagen, EC Geräten, Schlüssel und Karten), je nach Material ist haushaltsüblicher Reiniger ist ausreichend, Desinfektion kann Oberflächen beschädigen.     Erhöhte/Engmaschige Reinigungsfrequenz in Gäste-Sanitärräumen.  Hinweis LAGuS: Eine Desinfektion von Oberflächen, Geräten und dergleichen ist bei sorgfältiger üblicher Reinigung nicht erforderlich, ausserdem bestünde die Gefahr von Materialschäden durch Desinfektionsmittel. siehe auch Hinweise des RKI: https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Reinig ung_Desinfektion

Stand: 20.09.2021

Stand: 20.09.2021

10.0	Stand: 20.09.2			
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für betriebsinterne Abläufe	Hinweise für Bereiche mit Gästekontakt	
Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus-Erkrankung, Covid-19) durch infizierte • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste			
<b>ARBEITSSCHUTZ</b>				
Persönliche	Falls Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu	• Dies betrifft z. B. Chemikalienschutzhandschuhe und Schutzbrillen für		
Schutzausrüstung	tragen ist (z. B. Schutzhandschuhe, Gesichtsschutz), muss diese bei Mehrfachnutzung für jeden Beschäftigten einzeln (personenbezogen mit Kennzeichnung) bereitgestellt werden. Für die	die Handhabung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, ebenso Schutzkleidung, die bei Reinigungsarbeiten oder beim Arbeiten mit Flüssigkeitsstrahlern (Hochdruckreinigern) verwendet wird. • Wenn PSA nicht in ausreichender Anzahl vorhanden ist, sind die		
Persönliche Arbeitsmittel	Soweit möglich sind Werkzeuge und Arbeitsmittel so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. ein Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen. Unter Umständen können auch kurzzeitig Einweghandschuhe verwendet werden, sofern die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fanggefahren müssen ausgeschlossen sein).	Instrumente und Technik: Nutzung eigener oder ausreichend gereinigter Technik wie Mikrofone, Tablets, Tastaturen, Instrumente etc.  (Hinweis LAGuS: zusätzliche Desinfektion nicht erforderlich, hier besteht die Gefahr von Materialschäden durch Desinfektionsmittel).		
Persönliche Arbeitskleidung	Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch, getrennt von	Es ist empfehlenswert, einen Wäscheservice zu beauftragen und geeignete Doppelspinde (Schwarz-Weiß-Trennung) in ausreichender		
7	der Alltagskleidung, aufbewahrt wird.	Anzahl zur Verfügung zu haben.		
Zutritt Betriebsfremder	Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.	• Dies betrifft z. B. den Zutritt von Personen, die Reinigungen durchführen, Reparaturen, Wartungen und Prüfungen durchführen. Für die Nachverfolgbarkeit sollten Name, Firma, Datum und Zeit des Zutritts und des Verlassens des Betriebs sowie die Ansprechpartner im Betrieb notiert werden. Zur Unterweisung kann diese Handlungshilfe zur Gefährdungsbeurteilung genutzt werden. Die Unterweisung ist zu dokumentieren, ggf. unter Nutzung der Luca-App		
Krankmeldung	Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.	Krankheitssymptome können Husten, Schnupfen, Fieber sowie Störung des Geruchs- und/oder Geschmacksinns sein.	<ul> <li>Hinweis, dass eine Anreise/ein Aufenthalt von Gästen, die sich in Quarantäne oder in häuslicher Isolierung wegen SAR-SCoV-2 befinden, strikt untersagt ist.</li> <li>Gäste über die notwendigen Schritte informieren, wenn während des Aufenthaltes Krankheitssymptome auftreten oder ein Schnelltest vor Ort positiv ist.</li> <li>Kontakt zu Arzt, (PCR-)Testmöglichkeiten und entsprechende Infos vermitteln</li> </ul>	

Stand: 20.09.202	21	1
------------------	----	---

Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für betriebsinterne Abläufe	Hinweise für Bereiche mit Gästekontakt
Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Corona-Virus-Erkrankung, Covid-19) durch infizierte • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste		
Betriebliche Coronatests	ausschließlich in ihrer Wohnung arbeiten,	Antworten auf häufig gestellte Fragen zu diesem Thema erhalten Sie auf der Internet-Seite des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales: https://www.bmas.de/DE/Corona/Fragen-und-Antworten/Fragen-und-Antworten-ASVO/faq-coro-na-asvo.html#doc89168596-e024-487b-980f-e8d076006499bodyText8  Einen Überblick, welche Testmöglichkeiten zur Verfügung stehen und was bei deren Anwendung zu beachten ist finden sie hier: https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F659020&eID=sixomc_fil econtent&hmac=5b242923d4d3502e56c9b31e4a946e8435443b68	
Pandemieplan	Es gibt einen betrieblichen Pandemieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachtsfälle abzuklären und bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können.	<ul> <li>Siehe Vorlage Pandemieplan der BGN: www.bgn.de/corona/</li> <li>Siehe Vorlage Notfallplan des TMV:     https://tourismus.mv/artikel/schutzstandards-fuer-die-branche </li> <li>Hinweise zur betreiblichen Pandemieplanung der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (DGUV):     https://publikationen.dguv.de/widgets/pdf/download/article/2054 </li> </ul>	<ul> <li>Pandemieplanung/Notfallplan für gesamten Gästebereich, u. a. zu Informationsketten, zum Aufenthalt/ Isolierung der Gäste bis ein bestätigtes Ergebnis eines PCR Tests vorliegt und bis zur (ggf. frühzeitigen) Abreise.</li> </ul>
Unterweisung	Unterweisung der Beschäftigten und Hinweise an Kunden / Gäste über die Wichtigkeit der Maßnahmen und Appell, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.	<ul> <li>Hinweisschilder zu coronabedingten Abläufen, Hygieneregeln und Verhaltensweisen gut sichtbar anbringen.</li> <li>Unterweisung der Beschäftigten darüber, wie Kunden angesprochen werden sollen, die die erforderlichen Abstände nicht einhalten, die dort, wo es gefordert ist, keine Mund-Nase-Bedeckung tragen oder die gereizt/aggressiv reagieren.</li> <li>Unterweisung der Beschäftigten über die vom Betrieb ergriffenen Schutzmaßnahmen, um zu verdeutlichen, dass das Risiko für die Beschäftigten minimiert wird. Angebot einer arbeitsmedizinische Beratung beim Betriebsarzt um u.a. Beschäftigten mit erhöhtem Risiko individuelle Lösungen zur Minimierung des Risikos anbieten zu können.</li> </ul>	Verhaltensweisen gut sichtbar anbringen.  • Zu besonderen Regeln für Buffetangebote in geeigneter Weise informieren  • Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln oder die Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung sind die Gäste freundlich, aber

#### Grundlagen (u. a.):

<sup>•</sup> Bundesministerium für Arbeit und Soziales: SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard, Stand 22.02.2021 (https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/Arbeitsschutz/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?\_\_blob=publicationFile&v=2)
• Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN): Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS -CoV2- Arbeitsschutzstandards, Branche: Gastgewerbe, Stand Mai 2021
(https://www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604535&eID=sixomc\_filecontent&hmac=c6106a15cfc724f342b5f4fd8f55f0ce2130f440)