

## **Hygienekonzept Messdiener\*innen Wochenende 05.11.2021-07.11.2021**

### 1. Allgemeines

Die aktuelle Corona-Krise stellt für viele Kinder und Jugendliche sowie deren Familien eine hohe Belastung dar. Die Betreuung durch Kindergärten und Schulen ist nicht wie gewohnt gewährleistet, offene Angebote von Jugendeinrichtungen entfallen und das Angebot von Sportvereinen ist durch die Hygieneauflagen zum Schutz vor Ansteckung stark reduziert. Daraus resultiert für viele Jugendliche ein starker Mangel an sozialen Kontakten und Ausgleich durch Sport oder gewohnte Hobbies. Auch viele Eltern werden durch die aktuelle Situation an ihre Belastungsgrenzen getrieben, da sie neben der teils schwierigen wirtschaftlichen und politischen Lage die Betreuung Ihrer Kinder im Blick halten und gewährleisten müssen. Betreuungsangebote stellen daher eine dringend benötigte Entlastung für Familien dar.

Das diesjährige Messdiener\*innen Wochenende findet unter folgenden Rahmenbedingungen statt:

Teilnehmer\*innen (Kinder von 5. bis 9. Klasse): max. Teilnehmer\*Innen Zahl wird festgelegt

Gruppenleiter\*innen (über 16 Jahre und älter): ca. 6 Personen

Ort: Freizeitheim Settrup

Zuständiges Gesundheitsamt: Landkreis Osnabrück

Adresse: Dorf 15, 49584 Fürstenau

Räumliche Voraussetzungen: ein großer Essenssaal, zwei Küchen, drei Gruppenräume, großzügiges Außengelände

Übernachtung: zwei Übernachtungen

Teilnehmer schlafen in Mehrbettzimmern

Zeitraum:

05.11.2021 (15:30 Uhr Ankunft Gruppenleiter\*innen, 17 Uhr Ankunft Kinder) bis

07.11.2021 (11:30 Uhr Abfahrt Kinder, ca. 12:30 Uhr Abfahrt Gruppenleiter\*innen)

Die Empfehlung für die Erstellung eines Hygienekonzepts für Kinder- und Jugendarbeit während der Corona-Pandemie des Landesjugendring e.V. wird berücksichtigt.

#### 1.1. Grundkonzept

Um die Gefahr einer Ansteckung zu minimieren und die Sicherheit der Teilnehmer\*Innen zu gewährleisten, ist ein Hygienekonzept, das alle Bereiche des Messdiener\*innen Wochenendes umfasst, unabdinglich.

Das Hygienekonzept dient in erster Linie dem Zweck, eine potentielle Ausbreitung der Infektion zu verhindern und im Ernstfall Infektionsketten nachzuvollziehen.

Vermeehrt werden Gruppen-/Stationsspiele durchgeführt in einer Gruppengröße von ca. 7-10 Personen.

Je nach Inzidenzlage werden Großgruppenspiele mit allen Teilnehmer veranstaltet.

„Hot-Spots“ wie Sanitäranlagen oder gemeinsame Mahlzeiten, an denen potentiell viele Teilnehmer\*Innen miteinander in Kontakt kommen können, wurden identifiziert. Für jeden „Hot-Spot“ wurden Maßnahmen formuliert (von Inzidenz abhängig), die die Einhaltung der Hygiene- und Abstandsregeln gewährleisten.

Die Teilnehmer\*innen werden nach Gruppenwünschen in Gruppen eingeteilt, welchen je nach Betreuungsbedarf jeweils 2 Gruppenleiter\*Innen für die gesamte Zeit fest zugeteilt werden. Diese Gruppenleiter\*Innen sind für die Einhaltung der allgemeinen Hygieneregeln ihrer Gruppenkinder verantwortlich.

Wenn die Fallzahlen stark ansteigen oder die Bestimmungen des Bundes, der Länder und der Kreise verschärft werden müssen, dann muss ggf. kurzfristig das Wochenende abgesagt werden.

## 1.2. Teilnahmebedingungen / Testpflicht

Bei der Ankunft im Zeltlager weisen alle teilnehmenden und betreuenden Personen einen negativen Corona-Test vor, einschließlich Geimpfte und Genesene.

Das Testergebnis darf nicht älter als 24 Std. sein.

Personen mit typischen Krankheitssymptomen (Fieber, Husten, Kurzatmigkeit, Luftnot, Verlust des Geschmacks-/Geruchssinns, Halsschmerzen) dürfen nicht am Angebot teilnehmen bzw. dieses betreuen.

Jeder Teilnehmer, sowie Betreuer muss sich in eine Anwesenheitsliste eintragen, aus der hervorgeht, wer zu welchen Zeiten an den Angeboten teilgenommen hat. Diese Liste wird 21 Tage gespeichert und nach spätestens einem Monat gelöscht.

## 2. Küche

Innerhalb der Küche gelten besondere Vorsichtsmaßnahmen.

### 2.1 Essenszubereitung

Während des Aufenthalts in der Küche und besonders bei Essenszubereitung hat das Küchenteam explizites Augenmerk auf Hygienevorschriften.

Die Husten- und Niesetikette ist zu beachten und einzuhalten

Das Essen wird unter üblichen Hygienebedingungen (gewaschene Hände, keine Ringe, keine gelackten Nägel, keine Uhren, saubere Küchenutensilien und Arbeitsplatten) zubereitet.

Das Küchenteam achtet darauf, sich bei keiner Arbeit ins Gesicht zu fassen.

Während der Essenszubereitungen tragen alle Personen Mundschutz (bei Fleisch auch Handschuhe).

### 2.2 Essensausgabe Küchenteam

Das Essen wird von dem Küchenteam ausgegeben.

Es gibt keine Besteckkörbe, Salzstreuer oder Ähnliches, an denen sich die Teilnehmer selbst bedienen.

Zur Ausgabe wird stets sauberes Handwerkzeug verwendet.

Geschirr und Gläser müssen vor Wiederverwendung komplett abgetrocknet sein.

Die Kinder bedienen sich nicht selber, sondern lassen Ihre Teller vom Küchenteam befüllen.

### 2.3 Spülen/ Reinigung

Die Küche wird regelmäßig gründlich gesäubert und desinfiziert, jedoch mindestens einmal pro Abend.

In der Küche wird immer nur gründlich gesäubertes Material eingelagert.

Trockentücher sind häufig zu wechseln und nur von einer Person zu benutzen.

Trocken- und Putztücher sind mindestens einmal täglich zu wechseln.

Das Geschirr, Besteck, Kochutensilien wird bei min. 60°C (maschinell) gespült.

Nach der Essenzunahme bringt einer der Gruppenleiter das Geschirr der eigenen Gruppe zu einer dafür vorgesehenen Sammelstelle.

Reinigungsarbeiten können mit üblichen Putzmitteln erfolgen. Bei einer gründlichen Reinigung werden Schmutzpartikel gelöst und mehr als 90 Prozent aller Oberflächenkeime entfernt. Desinfektionsmaßnahmen der Hände müssen mit einem zugelassenen Händedesinfektionsmittel (mindestens begrenzt viruzid) und für Flächen mittels eines zugelassenen Flächendesinfektionsmittels durchgeführt werden. Wird eine Kontaktflächendesinfektion vorgenommen, so sollte diese generell als Wischdesinfektion durchgeführt werden.

### 2.4 Prävention

Hygienemaßnahmen und aktuelle Richtlinien werden jeder teilnehmenden Person eingehend erklärt.

### 2.5 Generelles & Tagesablauf

Regelmäßiges Händewaschen & -desinfizieren ist Pflicht in der Küche.

### 2.6 Einkauf

Es gelten folgende Regelungen für den Einkauf:

Die Einkäufer\*Innen haben unter anderem die Aufgabe, frische Lebensmittel für die Küche einzukaufen.

Für die Einkäufer gelten folgende zusätzliche Regeln:

Während des gesamten Einkaufs ist ein Mundschutz zu tragen.

Nach dem Verlassen eines Ladens sind die Hände zu waschen / desinfizieren

Vor dem Abladen der Einkäufe sind die Hände zu waschen / desinfizieren.

Die Besorgungen werden beim Abladen in unterschiedliche Verwendungszwecke vorsortiert (Küche, Bastelmaterial, Werkzeug, ...).

Es befindet sich ein Desinfektionsmittel-Spender in der Küche, welcher nach Bedarf zu benutzen ist

Vor Betreten der Küche wäscht (- und desinfiziert) sich das Küchenpersonal die Hände (-und zieht einen frischen Mundschutz an).

### 4. Sanitäranlagen

Da die gemeinsamen Sanitäranlagen (Toiletten, Waschbecken) von allen Teilnehmer\*Innen gemeinsam genutzt werden, kann dies zu einer Verbreitung einer potentiellen Infektion führen. Um dies zu verhindern sind besondere Maßnahmen zu treffen. Folgende Maßnahmen sind vorgesehen:

Um den Sicherheitsabstand zwischen Teilnehmer\*Innen innerhalb der Sanitäreinrichtungen sicherstellen zu können, wird eine Maximalbelegung in Abhängigkeit von der Größe der Anlage festgelegt.

Für jedes Geschlecht wird zu Beginn des Wochenendes ein/e Gruppenleiter/in eingeteilt, der/die in der Zeit der Betreuung die Belegung und Einhaltung der Hygieneregeln kontrolliert und sicherstellt. Wenn die Einhaltung der Regeln gut funktioniert kann auf eine ständige Überwachung verzichtet werden.

Die Sanitäreinrichtungen werden regelmäßig gelüftet und desinfiziert.

Hygieneregeln (Sicherheitsabstand, Anleitung zum Hände-Waschen, Desinfektion von Duschen) werden an der Tür und innerhalb der Sanitäreinrichtungen sichtbar aufgehängt.

Die Sanitäreinrichtungen werden in einem regelmäßigen Reinigungsintervall, je nach Nutzung, gereinigt.

## 5. Hinweise vor Ort

### 5.1. Anreise

Die Anreise erfolgt über private Fahrgemeinschaften. In den Autos ist ein Mund-Nase-Schutz zu tragen. Die Fahrer betreten das Gelände nicht bzw. nur kurz zum Ausladen des Gepäcks.

Die Teilnehmer und Gruppenleiter zeigen vor Eintritt in das Haus die entsprechenden Nachweise (Impfnachweis, Genesenen-Nachweis, Testergebnis) vor.

### 5.2. Abfahrt

Die Abreise erfolgt wie Punkt 5.1.

### 5.3. Programm / Spiele

Die benutzten Geräte werden nach jeder Nutzung desinfiziert. Außerdem muss eine Händereinigung ermöglicht werden.

### 5.4. Materialzelt / Bastelzelt

Bastel- und Spielmaterial wird nach Nutzung desinfiziert zurückgegeben.

### 5.5. Mahlzeiten

Vor den Mahlzeiten müssen immer die Hände mindestens 20 Sek. mit Seife gewaschen werden. Ausreichende Möglichkeiten dazu werden zur Verfügung gestellt.

Die Tische und Bänke werden vor und nach jeder Mahlzeit desinfiziert.

### 5.8. Klodienst

Der Klodienst hat die Aufgabe, die Sanitäreinrichtungen zu reinigen und zu desinfizieren. Der Klodienst wird mit Mundschutz und Handschuhen von den Gruppenleiter\*Innen durchgeführt. Es werden alle Flächen geputzt und desinfiziert (besonders Griffe). Während des Klodienstes sind die Toiletten gesperrt.

## 6. Auf- und Abbau

Für den Aufbau werden ausreichende Möglichkeiten zum Händewaschen und Desinfizieren bereitgestellt. Die gleichen Hygienevorschriften gelten auch für den Abbau.

## 7. Sonstiges

Chemikalien zur Reinigung und Desinfektion werden außer Reichweite der Kinder gelagert.

Zu Beginn des Programms sollten alle Kinder darauf hingewiesen werden, dass Desinfektionsmittel nicht trinkbar ist. Es ist darauf zu achten, dass die Desinfektionsspender im Blick der Gruppenleiter\*innen bleiben.

8.

Sollte vor Ort ein Kind Krankheitssymptome entwickeln, wird der/die Erziehungsberechtigte angerufen und gemeinsam werden die weiteren Schritte überlegt.

Im Freizeitheim wird ein Zimmer geblockt als Isolierungsstation. Während der Isolierung kümmert sich ein\*e Gruppenleiter\*in mit Maske und Abstand um das Kind.

Sollte ein Corona Test positiv ausfallen, ist das Kind angewiesen, einen PCR Test durchzuführen.

Bei positivem Schnelltestergebnis wird der Gesundheitsdienst Osnabrück angerufen und die weiteren Schritte werden abgesprochen.

9. Ansprechpartnerin

Julia Demann Handy: 0152/53499298

Handrup, den 20.10.2021

Das Hygienekonzept wird ggf. noch ein wenig umgeändert. Bitte prüfen Sie daher vor der Abreise nochmal das Konzept.