



Hygienemassnahmen Machanot – Hashomer Hatzair

Stand 04.07.2020

Merkblatt für Leitungspersonen

Informiere dich zuerst unter www.shomripedia.ch/corona, ob du die aktuellste Version dieses Dokuments nutzt. Die Vorgaben können sich laufend ändern, deshalb ist es wichtig, auf dem aktuellen Stand zu sein.



Hintergründe

Wie sich das Coronavirus Verbreitet

Wo Menschen nahe beieinander leben, ist es nicht selten, dass auch Krankheiten übertragen werden. Das Coronavirus wird hauptsächlich bei engem und längerem Kontakt übertragen. Die Übertragung kann durch Tröpfchen passieren, indem die Viren durch Husten oder Niesen direkt auf Schleimhäute von Nase, Mund oder Augen von anderen Menschen gelangen. Oder sie geschieht über die Hände, indem man Oberflächen mit Viren berührt und man sich dann in Mund, Nase oder Augen fasst. Kommt es wie im aktuellen Fall innerhalb einer sehr kurzen Zeit an einem Ort zu einer Häufung von Infektionen, spricht man von einer Epidemie. Als Leitungsperson im Lager ist das Coronavirus eine Herausforderung für dich und das Leitungsteam. Dieses Merkblatt liefert dir die Grundlagen, Tipps und Tricks zur Umsetzung des Schutzkonzepts für Hashomer-Lager (siehe www.shomripedia.ch/corona).



Hygienemassnahmen für Lager

Bei Hashomer-Aktivitäten und in Lagern hast du nicht dieselben Hygiene-Möglichkeiten wie zu Hause. Nachfolgend eine Übersicht mit Möglichkeiten und Vorschlägen, wie du die nötige Hygiene zur Vermeidung einer Verbreitung des Coronavirus trotzdem gewährleisten kannst.



Abstandsregeln

- **Unter Lagerteilnehmenden:** Lagerteilnehmende müssen untereinander keine Abstandsregeln einhalten.
 - Abstandsregeln (2 Meter Mindestabstand) gelten während dem Lager.
 - Während Programmaktivitäten (z.B. während einem Spiel) ist Körperkontakt erlaubt, wenn möglich wird er aber auf ein Minimum reduziert.
 - Während den Zwischenzeiten (z.B. im Aufenthaltsraum am Abend) ist der Abstand unter Leitungspersonen sowie zwischen Leitungspersonen und Kindern wenn möglich einzuhalten.
- **Sitzungen:** Auf genügend Abstand zwischen den Leitungspersonen achten, dies auch bei den Sitzungen.
 - Z.B. Sitzungen nach draussen verlegen, Esssaal/-zelt verwenden, grosser Massenschlag reservieren.
 - Sollte dies nicht möglich sein, dann beständige Kleingruppen definieren, in welchen die Leitungspersonen an den Sitzungen teilnehmen. Dies sollen dieselben Gruppen sein wie beim Schlafen/Essen.
- **Aktivitäten ohne Körperkontakt:** Um Körperkontakt wenn möglich zu vermeiden, stehen euch Aktivitätsideen zur Verfügung (unter www.jubla.ch/corona und unter www.spika.jubla.ch mit dem separaten Filter «ohne Körperkontakt», hier können auch eigene Ideen ergänzt werden).



Hände waschen

- Händewaschen muss jederzeit möglich sein.
- Hände sind vor und nach jeder Aktivität zu waschen sowie vor und nach dem Essen und nach dem Toilettengang.
Wichtig: Hände gut mit Seife für mind. 20 Sekunden waschen.
- Für Regelmässigkeit und Automatismus kann ein Händewasch-Ritual eingeführt werden.
- Für Aktivitäten im Freien: Organisiert Wasserkanister (bspw. im Wald, am Spielfeldrand), damit auch dort das Händewaschen möglich ist.
Wichtig: Ökologisch abbaubare Flüssigseife nutzen.
- Für eine gute Händehygiene ist richtiges Händewaschen mit Seife ausreichend. Ein Hände-Desinfektionsmittel kann trotzdem hilfreich sein, wenn mal kein Wasser zur Verfügung steht.
- Drinnen: Wir empfehlen, keine Stoffhandtücher im Gebäude aufzuhängen, sondern Einweghandtücher zu nutzen. Dabei die Teilnehmenden und das Leitungsteam über einen ökologischen, sinnvollen Gebrauch aufklären (1 Einweghandtuch reicht für das Trocknen der Hände).
- Draussen: Es braucht nicht zwingend etwas, um die Hände zu trocknen.
- Das Gesicht soll allgemein nicht berührt werden.



Sanitäre Anlagen

Nachfolgend einige Tipps, welche dabei helfen, die Vorgaben bei den sanitären Anlagen einzuhalten:

- **Aufbau Toiletten (Zofiut):** Baue Toiletten und Hände-Waschanlagen auf dem Lagerplatz direkt nebeneinander.
- **Aufbau Duschen (Zofiut):** Baue Duschen möglichst gross, damit sie gut gereinigt werden können. Eine zusätzliche Schutzmöglichkeit ist die Trennung von dreckigem und sauberem Bereich, indem die Dusche quasi wie eine Auto-Waschanlage durchlaufen werden kann.
- **Lagerhaus:** Kläre vor dem Lager mit der Hausvermietung, welche Reinigungsmittel zur Verfügung stehen, insbesondere auch für die sanitären Anlagen.
- **Duschen:** Leitungspersonen duschen einzeln, mit nötigem Abstand oder in beständigen Kleingruppen.
- **Anlagen vorstellen:** Stelle die sanitären Anlagen bei Lagerbeginn den Teilnehmenden vor.
- **Regelmässige Reinigung:** Reinige Toiletten, Hände-Waschanlagen und Duschen mindestens einmal täglich gründlich mit Reinigungsmittel. Achte beim Reinigen vor allem auf das Reinigen der Punkte, die häufig (ohne Seife) berührt werden wie z.B. Türklinken, WC-Papier-Halterung und Wasserhahn. Achte bei Outdoor-Anlagen auf eine ökologische Reinigung und verwendet nicht zu viel Reinigungsmittel, das in die Natur fliesst. Beaufsichtige die Reinigung oder erledige diese als Leitungsperson selbst.
- **Reinigungslappen:** Sinnvollerweise für Art des Gebrauchs anschreiben oder Farben für gleiche Sachen nutzen (z.B. gemäss 4-Farben-System: rot für WC, gelb für Dusche, blau für Tische, grün für Küche).
- **Reinigungshandschuhe:** Falls genutzt können diese nach dem Gebrauch gewaschen, an der Sonne getrocknet und für Gleiches wiederverwendet werden, am besten anschreiben.
- **Toiletten-Geruch:** Damit die Kinder im Zeltlager weiterhin die Toilette nutzen, kannst du bei selbstgebauten Toiletten zwei- bis dreimal pro Woche Erde, Asche oder Steinkalk in das Loch schaufeln (zwecks Geruchseliminierung). **Verwende kein Chlor, da dies die Umwelt belastet!**



Verpflegung

Die folgenden Tipps beziehen sich auf die Leitungspersonen, da unter Kindern keine Abstandsregeln gelten:

- Möglichkeiten, um den Abstand beim Essen für Leitungspersonen zu gewährleisten:
 - Bei schönem Wetter draussen verteilt essen
- Können die Abstandsregeln nicht eingehalten werden, dann beständige Kleingruppen definieren, in welchen die Leitungspersonen essen. Dies sollen dieselben Gruppen sein wie beim Schlafen bzw. an Sitzungen.
- **Trinkflasche:** Damit nicht ständig Gläser gewaschen werden müssen ist es sinnvoll, dass jeder*r eine eigene, angeschriebene Trinkflasche dabei hat (Shomerwear). Auch diese soll regelmässig gereinigt werden.
- **Geschirr im Zeltlager:** Jede/r hat sinnvollerweise eigenes, angeschriebenes Geschirr dabei, dies gehört auf die Packliste. Zudem sollen die Teilnehmer*innen ein eigenes Abtrocknungstuch mitnehmen, welches sie für den Abwasch des persönlichen Geschirrs verwenden, damit dieses nicht geteilt werden muss. Das Geschirr soll regelmässig mit heissem Wasser gereinigt werden. Allenfalls lohnt es sich, wenn eine Gruppe dies ab- wascht und mindestens einmal täglich gut reinigt.
- **Regeln:** Weder Essen vom selben Teller noch (gebrauchtes) Besteck oder Gläser dürfen geteilt werden.



Küche

Generell gilt: Hygienemassnahmen haben in der Küche einen grossen Stellenwert!
Es gibt ein zusätzliches Merkblatt für die Lagerküche (www.shomripedia.ch/corona).

- **Händewaschen:** Dies ist in der Küche wie immer besonders wichtig. Für das Trocknen der Hände speziell dafür vorgesehene Handtücher verwenden und diese regelmässig heiss waschen oder auswechseln.
- **Abstandsregeln:** Diese gelten auch für Küchenmitglieder. Ist das Abstandhalten nicht möglich, tragen die Küchenmitglieder gemäss Schutzkonzept Schutzmasken.
- **Zugang:** Die Küche wird nur für das Kochen oder Abwaschen genutzt (bspw. keine Küchenparty).
- **Essensausgabe:** Möglichst keine Selbstbedienung durch Kinder, sondern Essensausgabe durch Küche oder Leitungspersonen (dies ist trotzdem als Faszstrasse möglich). **Hygienehandschuhe bei der Essensausgabe sind als Ergänzung nötig.**
- **Geschirr:** Geschirr, Gläser und Besteck wird nach Möglichkeit im Geschirrspüler gereinigt. Bei Zeltlagern wird das Geschirr regelmässig möglichst mit heissem Wasser gründlich gereinigt. Einmal täglich soll das Geschirr von einer älteren Abwaschgruppe gründlich mit heissem Wasser abgewaschen werden.
- **Reinigung:** Die Küche nach jeder Zubereitung der Mahlzeit reinigen, den Abwasch möglichst zeitnah und mit heissem Wasser und Spülmittel erledigen. Einmal täglich gründlich reinigen (inkl. Küchenmaschinen).
- **Reinigungszubehör:** Genügend Material, Tücher und Lappen mitnehmen, um diese regelmässig zu wechseln. Lagerhaus: Im Voraus abklären, was zur Verfügung steht, evtl. könnt ihr sogar waschen. Ansonsten soll das Reinigungsmaterial inkl. Handtücher heiss ausgekocht werden. Die Küche ist für regelmässiges Wechseln des Reinigungszubehörs in der Küche verantwortlich.
- **Abfall:** Den Abfall regelmässig wechseln, wenn möglich einen geschlossenen Abfalleimer verwenden.
- **Einkäufe:** Beim Einkauf sind die Hygienemassnahmen einzuhalten und Kontakt zu anderen Personen möglichst zu vermeiden. Es gibt auch alternative Möglichkeiten, um Besuche in Einkaufsläden zu vermeiden, wie z.B. Online-Einkauf, Bestellen beim Händler und abholen.
- **Lagerplatz:** Es ist sinnvoll, eine separate Abwaschstation von der Küche zu trennen (bspw. ausserhalb), damit der Abwasch durch Kinder/Leitungspersonen nicht in der Küche erledigt werden muss.
- **Lagerung:** Denkt allgemein an die korrekte Lagerung der Esswaren beim Erstellen vom Menüplan.
- **Lebensmittelhygiene:** Beachte als Hilfestellung [«Die 10 Gebote der Lebensmittelhygiene»](#) (beigelegt).



Material

- **Gemeinsam genutztes Material:** Dieses muss nicht zwingend gereinigt werden, je nach Gebrauch und je nach Möglichkeit (nicht alles Material kann mit Seife gereinigt werden) kann es aber sinnvoll sein.
- Material wie Sackmesser (aber beachten, dass dies nicht alle besitzen).
- **Lagerapotheke:** Der Inhalt und der Umgang mit der Lagerapotheke wird in einem separaten Dokument für die Verantwortlichen Personen erläutert/vermerkt.



Schlafplätze

Die folgenden Tipps beziehen sich auf die Leitungspersonen, da unter Kindern keine Abstandsregeln gelten:

- Möglichkeiten, um den Abstand beim Schlafen für Leitungspersonen zu gewährleisten:
 - Mindestens eine zweite Liegestelle im Zelt und im Haus einberechnen.
 - Betten auseinander platzieren.
 - Abwechslungsweise Kopf an Fuss zu schlafen.
 - Fehlende Schlafplätze im Haus können auch durch Zelte kompensiert werden.
 - Bei fehlenden Schlafplätzen auf dem Zeltplatz müssen zusätzliche Zelte disponiert werden.
- Können die Abstandsregeln nicht eingehalten werden, müssen beständige Kleingruppen definieren, in welchen die Leitungspersonen schlafen. Dies sollen dieselben Gruppen sein wie beim Essen bzw. an Sitzungen.



Reinigung allgemein

Nebst der täglichen gründlichen Reinigung der Küche und der sanitären Anlagen auch folgendes beachten:

- Oberflächen und Gegenstände, insbesondere oft berührte Stellen wie Tische, Ablageflächen, Türklinken, Fenstergriffe, Griffe Wasserhahn, Lichtschalter, Treppengeländer oder Zeltreissverschlüsse durch Leitungspersonen mit Seife entsprechend der Nutzung regelmässig (mind. 2x täglich) reinigen oder desinfizieren.
- Für das Lager ist es hilfreich, dies in einem Reinigungs- oder Ämtliplan (Toranut Plan) zu vermerken.
- Aktivitäten im Lagerhaus wenn möglich mit offenem Fenster durchführen und Räume regelmässig lüften (mindestens viermal pro Tag 10 Minuten)
- Schafft beispielsweise neue Ämtli für Leitungspersonen oder Teilnehmer wie Lüften, Oberflächen-Reinigung, Tische vor und nach dem Essen putzen, Einweghandtücher auffüllen und weiteres.
- Vorgaben des Lagerhauses müssen auch bezüglich Reinigung eingehalten werden.



Vorbildfunktion (Dugma Ishit)

Denk an deine Vorbildfunktion (Dugma Ishit)! Als Leitungsperson ist es wichtig, dass du die Hygienemassnahmen als Vorbild lebst und sie (für die jüngeren Teilnehmenden) in Rituale integrierst.



Aktivitäten rund ums Lager

Denkt daran, dass diese Hilfestellung auch bereits bei der Gepäckabgabe, beim Materialtransport und beim Auf- und Abbau genutzt werden können. Je nach dem müsst ihr damit also weitere Personen wie Fahrer/innen und Helfende beim Aufbau informieren.



Die 10 Gebote der Lebensmittelhygiene



Hände waschen Waschen Sie die Hände regelmässig, besonders vor Arbeitsbeginn, nach Toilettenbenutzung, nach Pausen, nach verschiedenen Arbeitsgängen, wenn Sie schmutzige Gegenstände berührt haben wie Taschentücher, Verpackungsmaterial, Abfälle usw. Tragen Sie bei der Arbeit weder Ringe noch Armbänder oder Armbanduhren. Berühren Sie Lebensmittel nie mit ungewaschenen Händen.



Arbeitskleidung fleissig wechseln Achten Sie auf saubere und zweckmässige Arbeitskleidung. Tragen Sie saubere Schürzen und Schuhe. Bedecken Sie Ihre Haare oder binden Sie diese zusammen.



Richtige Temperaturen einhalten Lagern Sie leichtverderbliche Lebensmittel bei max. +5°C, Fisch und Meeresfrüchte bei max. +2°C. Halten Sie sich an die Vorgaben der Selbstkontrolle und notieren Sie die festgestellten Temperaturen in den Kontrollblättern.



Genussfertige von nicht genussfertigen Lebensmitteln trennen Lagern und verarbeiten Sie rohe, nicht genussfertige Lebensmittel immer getrennt von gekochten, vorproduzierten, genussfertigen Lebensmitteln.



Keine überlagerten Lebensmittel verarbeiten oder abgeben Datieren Sie sämtliche vorproduzierten, genussfertigen Lebensmittel. Halten Sie im Selbstkontrollkonzept die maximale Aufbewahrungsdauer fest und achten Sie darauf, dass sie eingehalten wird.



Lebensmittel nicht in Reinigungsmittelbehältern aufbewahren Bewahren Sie nie Lebensmittel in Reinigungsmittelbehältern auf. Benutzen Sie dafür immer Lebensmittelgebinde.



Arbeitsplatz und Geräte sauberhalten Reinigen Sie Ihren Arbeitsplatz regelmässig. Vermeiden Sie «Schmutzecken». Waschen Sie Schneidebretter, Messer, den Schleifkopf der Aufschnittmaschine, die Eiswürfelmaschine, den Rahmbläser, den Grossdosenöffner, die Geschirrspülmaschine, die Ventilatorenschutzgitter bei Kühlaggregaten und Lüftungschächten usw. nach Gebrauch, nach Vorgabe des Herstellers bzw. nach den Vorgaben des Reinigungsplans.



Nur saubere Reinigungsutensilien verwenden Achten Sie darauf, dass Sie zum Reinigen nur saubere Besen, Lappen, Bürsten, Maschinen, Behälter usw. verwenden. Benutzen Sie nie leere Lebensmittelgebinde zu Reinigungszwecken!



Handwascheinrichtungen vollständig ausrüsten Benutzen Sie zum Händewaschen nur Flüssighandseife und Papierhandtücher. Achten Sie darauf, dass die Spender immer aufgefüllt und auch auf der Unterseite sauber sind. Auch die Wasserarmaturen sind unterseitig sauber zu halten.



Abfälle rasch beseitigen Bewahren Sie Küchenabfälle nicht über Nacht in Produktionsräumen wie Küche, Konditorei usw. auf. Beseitigen Sie Abfälle sofort und bewahren Sie diese verschlossen und nach Möglichkeit gekühlt auf.