

➔ für die **Jugendeinrichtungen CARAT – Jugendarbeit Kleinmachnow**
in Zusammenhang mit dem **CORONA-Virus SARS-CoV-2/Covid-19**

1. Allgemeines

Dieser Hygieneplan regelt die Einzelheiten und Bestimmungen zum Schutz vor Ansteckung mit dem Corona-Virus SARS-CoV-2. Er ist gleichzeitig Bestandteil der Hausordnung in der Einrichtung. Mit der Nutzung der Räume sowie dem Außengelände erklären sich die Besucher:innen damit einverstanden. Zusätzlich werden die Besucher:Innen zum Hygieneplan und den aktuellen Regelungen belehrt.

2. Datenerfassung zur Nachverfolgung von Infektionsketten

Die Mitarbeiter:innen führen Besucher:innenlisten. Hierbei werden bei jedem Besuch Name, E-Mail oder Telefonnummer erfasst, die Zeit des Aufenthaltes und vier Wochen verschlossen aufbewahrt. Nach Ablauf der Aufbewahrungspflicht werden die Daten sicher vernichtet. Die Erfassung dient ausschließlich der Nachverfolgung im Infektionsfall. Ggf. können die Jugendlichen bzw. die Erziehungsberechtigten die Erlaubnis geben, dass diese Daten länger als vier Wochen aufbewahrt werden. Ein Besuch in den Einrichtungen ohne Erfassung der Daten ist derzeit leider nicht möglich.

3. Persönliche Hygiene

Besucher:innen mit akuten Krankheitsanzeichen die auf eine Infektionskrankheit insbesondere COVID 19 schließen lassen, dürfen die Einrichtungen von CARAT Jugendarbeit Kleinmachnow nicht benutzen (z.B. Fieber, Husten, Atembeschwerden, allgemeines Unwohlsein). Die Einschätzung der Mitarbeiter:innen ist maßgeblich.

Beim Aufenthalt in den Jugendeinrichtungen ist das Tragen eines medizinischen Mund-Nasen Schutzes erforderlich. Ausnahme hierfür gilt nur für die Mitarbeiter:innen an ihrem jeweiligen Büroarbeitsplatz.

Umarmungen und Händeschütteln sind nicht erlaubt, Berührungen mit den Händen im Gesicht sowie die Berührung von Schleimhäuten im Mund- und Nasebereich sollen vermieden werden.

Regelmäßiges Händewaschen mit Wasser und Seife wird vorausgesetzt. Dafür stehen ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseifenspender und Einmalhandtücher zur Verfügung. Ergänzend wird Desinfektionsmittel für die Hände (z.B. am Eingang) zur Verfügung gestellt.

Husten und Niesen erfolgt in die Armbeuge oder in ein Taschentuch. Benutzte Taschentücher werden sofort in einem zur Verfügung gestellten Eimer mit Deckel entsorgt.

4. Räumliche Umsetzung

Alle Fußböden in Räumen und Sanitäreinrichtungen werden täglich desinfizierend gereinigt. Ebenso werden Griffflächen, Türklinken, Schalter, Tische, Armaturen, Toilettensitze, und Waschbecken täglich desinfizierend gereinigt. Die stündliche Durchlüftung der Räume wird konsequent umgesetzt.

5. Küchennutzung, Speisen und Getränke

Bei der Nutzung der Küche sowie dem Konsum von Speisen und Getränken muss die ohnehin selbstverständliche Küchen- und Lebensmittelhygiene derzeit besonders verantwortungsvoll umgesetzt werden. Dabei sind Übertragungswege von Krankheitserregern in den Blick zu nehmen und durch geeignete Maßnahmen präventiv zu unterbinden.

Die Nutzung der Küche ist deshalb bis auf Weiteres nur den Mitarbeiter:innen sowie ggf. dem jeweils diensthabenden ehrenamtlichen Kind oder Jugendlichen vorbehalten. Dabei dürfen sich in der Küche maximal zwei Personen aufhalten. Fertige Speisen können von Ihnen stellvertretend für die anderen Besucher:innen vorbereitet werden. Maßgeblich ist, dass Speisen und Getränke nur dann ausgegeben werden dürfen, wenn sie vorher ausreichend erhitzt wurden oder noch originalverpackt übergeben werden. Der Verkauf von Lebensmitteln, Snacks und Süßigkeiten kann ebenfalls unter dieser Prämisse wieder stattfinden. → Entweder ausreichend erhitzen oder originalverpackt!

Beim Essen und Trinken sind mögliche Übertragungswege aktiv zu unterbinden. Es ist nicht erlaubt, Teller oder Gefäße gemeinsam zu nutzen (z.B. selbst mitgebrachte Chipstüte aus der mehrere essen, andere an der Limo nippen lassen, gemeinsamer Pizzateller, Obstteller, gemeinschaftliche Popcornschüssel). In Verzehrpausen sollen Lebensmittel abgedeckt oder verschlossen werden („Tröpfchenschutz“). Vollkommen ausgeschlossen ist im Moment das gemeinsame Verarbeiten von Speisen und Lebensmitteln.

Dieses Hygienekonzept gilt für die Angebote nach §11-13 SGB XIII in den Jugendeinrichtungen.

Kleinmachnow, 08.11.2021

K.Stein

Leitung Carat Jugendarbeit Kleinmachnow