



Hygienekonzept des Jugendcafés zum Schutz gegen die SARS-CoV-2-Pandemie

Das Hygienekonzept des Jugendcafés orientiert sich an der „Niedersächsische Corona-Verordnung“ (30.10.2020) und den Empfehlungen „Hygienekonzept für die Kinder- und Jugendarbeit während der Corona-Pandemie“ (Oktober 2020) und „Stufenplan zur Öffnung der Jugendarbeit“ des Landesjugendrings Niedersachsen (Februar 2021).

Inhalt

1. Persönliche Hygiene
2. Raumhygiene
3. Zubereitung und Verkauf von Lebensmitteln
4. Dokumentation

1. Persönliche Hygiene

Das neuartige Coronavirus ist von Mensch zu Mensch übertragbar. Der Hauptübertragungsweg ist die Tröpfcheninfektion z. B. beim Sprechen, Husten und Niesen.

Wichtigste Maßnahmen im Jugendcafé sind deswegen:

- Möglichst Abstand halten (mindestens 1,50 m)
- Grundsätzlich einen Mund-Nasen-Schutz tragen
- Die Anzahl der Besucher*innen ist analog zum „Stufenplan zur Öffnung der Jugendarbeit“ begrenzt.
- Bei Symptomen einer Atemwegserkrankung zu Hause bleiben
- Den Gesundheitszustand der Besucher*innen beobachten, um rechtzeitig Krankheitssymptome zu bemerken
- Keine Berührungen, Umarmungen und kein Händeschütteln
- Basishygiene einschließlich der regelmäßigen Handhygiene
- Mit den Händen möglichst nicht das Gesicht berühren

Handhygiene

Für die Handhygiene stehen an den Eingangsbereichen sowohl Desinfektionsmittel als auch Flüssigseifenspender und Einmalhandtücher in den Sanitäranlagen und in der Küche zur Verfügung. Insbesondere durchzuführen ist diese:

- nach Betreten der Einrichtung
- nach dem Naseputzen, Husten oder Niesen
- vor und nach der Essenszubereitung
- vor und nach dem Essen
- nach dem Toiletten-Gang
- vor der Nutzung von Spielgeräten & Gegenständen

2. Raumhygiene

Hinweisschilder mit den Hygieneregeln sind in der Einrichtung aufgehängt.

Um den Abstand in den Räumen einhalten zu können, wurden die Sitzplätze reduziert.

Immer zur vollen Stunde und zur halben Stunde wird für 5 Minuten eine Stoßlüftung durchgeführt bzw. dauergelüftet.

Das Jugendcafé wird jeden Tag von einer Fachkraft gereinigt.

Nach jeder Gruppennutzung (mindestens einmal am Tag) werden darüber hinaus folgende Oberflächen desinfiziert:

- Türklinken und Griffe (z.B. an Schubladen- und Fenstergriffe)
- Treppen- und Handläufe
- Lichtschalter
- Tische und Tresen
- Computermäuse, Tastaturen, Telefone
- Spielmaterialien (soweit möglich)

Alle Mülleimer werden täglich geleert.

Hygiene im Sanitärbereich

In allen Sanitärräumen werden Flüssigseifenspender, Einmalhandtücher und Toilettenpapier bereitgestellt und regelmäßig aufgefüllt.

Toilettensitze, Armaturen und Waschbecken werden täglich gereinigt.

3. Zubereitung und Verkauf von Lebensmitteln

Gemeinsames Kochen bzw. Zubereiten von Speisen ist grundsätzlich möglich. Beim Umgang mit den Lebensmitteln sollten höchstens zwei Besucher*innen gleichzeitig aktiv sein.

Vor jedem gemeinsamen Kochen ist auf folgendes zu achten:

- Gründliches Waschen der Hände
- Zusammenbinden von langen Haaren
- Tragen einer Schürze
- Tragen von Einmalhandschuhen beim Umgang mit rohem Fleisch

Auf Lebensmittel und Speisen darf nicht gehustet oder genießt werden. Passiert dies aus Versehen, dürfen die Nahrungsmittel nicht mehr verwendet werden. Es dürfen nur sauberes Geschirr und saubere Besteckteile benutzt werden. Die benutzten Geschirr- und Besteckteile müssen nach jeder Mahlzeit heiß (am besten in der Spülmaschine) gereinigt werden.

Tische, Tablett und Platzdeckchen etc. werden nach der Mahlzeit desinfiziert und Essensreste im Müll entsorgt. Die beim Kochen genutzten Geschirrtücher und Lappen werden regelmäßig gereinigt bzw. gewechselt.

Darüber hinaus werden nur abgepackte Lebensmittel und Erfrischungsgetränke in Portionsflaschen verkauft. Beim Verkauf wird der Kontakt zwischen Lebensmitteln und Geld vermieden.

4. Dokumentation

Die Kontaktdaten aller Besucher*innen (Datum, Uhrzeit, Name, Adresse, Telefon) werden für mindestens 21 Tage gespeichert, um im Ernstfall die Infektionsketten nachvollziehen zu können.