

Lagerküche trotz Corona

Merkblatt zur Information der Lagerküche / Stand 31. Mai 2021

Dieses Merkblatt dient der Lagerküche als Übersicht über die aktuelle Hygienemassnahmen und enthält Tipps zur Umsetzung. Die Informationen stützen sich auf das Schutzkonzept von Jungwacht Blauring Schweiz sowie auf verschiedene Merkblätter und Hilfestellungen für die Scharen. Aktuelle Informationen und weitere Hilfestellungen sind jeweils online auf jubla.ch/corona aufgeschaltet.

Insbesondere in der Lagerküche ist auf eine einwandfreie Hygiene zu achten – diese beginnt beim Einkauf und geht über die Zubereitung bis hin zum Abwasch. Somit hat die Lagerküche eine hohe Verantwortung bei der Eindämmung der Infektionskrankheit und der Umsetzung des Konzepts.

Informiere dich zuerst unter www.jubla.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.



Hygienemassnahmen für Lagerküche

Das vorliegende Dokument fasst alle für die Küche relevanten Informationen aus dem Schutzkonzept zusammen und ergänzt die Tipps aus den Hilfestellungen, welche für die Küche relevant sind. In der Lagerküche habt ihr nicht dieselben Hygiene-Möglichkeiten wie zu Hause. Nachfolgend deshalb eine Übersicht, was es speziell zu beachten gibt.

Krankheitssymptome

- Küchenmitglieder mit Krankheitssymptomen dürfen nicht am Jubla-Lager teilnehmen. Sie bleiben zu Hause bzw. begeben sich in Isolation, rufen ihre*n Hausarzt*ärztin an und befolgen die Anweisungen.

Testen vor dem Lager

- Auch die Küchenmitglieder lassen sich zeitnah vor dem Lagerstart auf Corona testen.
- Die Testempfehlungen unterscheiden sich von Kanton zu Kanton, informiere dich bei der Lagerleitung über die geltenden und aktuellen Regelungen.
- Geimpfte Personen sind während sechs Monaten von der Testempfehlung aufgenommen.

Abstandsregeln

- Die Abstandsregeln für Leitungs- und Begleitpersonen gelten auch für die Lagerküche
 - Abstandsregeln (1.5 Meter Abstand) gelten wenn möglich auch für Küchenmitglieder sowie von Küchenmitgliedern zu Kindern und zu Leitungspersonen. Ist das Abstandhalten nicht möglich, tragen die Küchenmitglieder Schutzmasken.
- Abstandsregeln gelten wenn möglich auch beim Schlafen und Essen, weshalb z.B. eine zweite Liegestelle einberechnet, Kopf an Fuss geschlafen oder die Betten auseinandergestellt werden können.
 - Kann dies nicht eingehalten werden, dann schlafen und essen die Küchenmitglieder sinnvollerweise in beständigen Kleingruppen und vermeiden den Kontakt zu anderen Kleingruppen.

Küche allgemein

Generell gilt: Hygienemassnahmen haben in der Küche einen grossen Stellenwert!

- **Aufbau:** 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.
- **Händewaschen:** Dies ist in der Küche wie immer besonders wichtig. Für das Trocknen der Hände speziell dafür vorgesehene Einweghandtücher verwenden und diese regelmässig heiss waschen. Auf dem Lagerplatz biologisch abbaubare Seife verwenden (Hinweise dazu auf dem allgemeinen Merkblatt «Hygienemassnahmen im Jubla-Lager»).
- **Zugang:** Die Küche wird nur für das Kochen oder Abwaschen genutzt (bspw. keine Küchenpartys).
- **Abfall:** Den Abfall regelmässig wechseln, wenn möglich einen geschlossenen Abfalleimer verwenden.
- Zusätzliche Vorgaben des Lagerhauses müssen auch bezüglich Küche eingehalten werden.

Küchenreinigung

- **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).
- **Off berührte Stellen:** Denkt bei der Reinigung auch an besonders oft berührte Stellen wie Tische, Ablageflächen, Türklinken, Fenstergriffe, Griffe Wasserhahn oder Lichtschalter, welche entsprechend der Nutzung mit Seife regelmässig gereinigt oder desinfiziert werden sollen.
- **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.
- **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.
- **Lüften:** Wie allgemein im Lagerhaus, auch die Küche regelmässig lüften (mindestens 4x pro Tag 10 min)

Einkäufe und Lebensmittel

- **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. Anlaufstellen können sein:
 - Hofladen, lokale Metzgerei, Bäckereien, Dorfladen, Coop at Home, Le Shop...
- **Lagerung:** Denkt allgemein an die korrekte Lagerung der Esswaren beim Erstellen vom Menüplan.
- **Lebensmittelhygiene:** Beachte als Hilfestellung [«Die 10 Gebote der Lebensmittelhygiene»](#) (siehe unten)

Verpflegung

- **Essensausgabe:** Möglichst keine Selbstbedienung durch Kinder, sondern Essensausgabe durch Küche oder Leitungspersonen (dies ist trotzdem als Fassstrasse möglich). Hygienehandschuhe bei der Essensausgabe sind als Ergänzung möglich, aber nicht nötig, wenn die Hände gut gewaschen werden.
- **Trinkflasche:** Auch für Küchenmitglieder ist es sinnvoll, dass jede Person eine eigene, angeschriebene Trinkflasche dabei hat. Auch diese soll regelmässig gereinigt werden.
- **Geschirr im Zeltlager:** Jede Person hat sinnvollerweise eigenes, angeschriebenes Geschirr dabei, dies gilt somit auch für die Küche. Das Geschirr soll regelmässig mit heissem Wasser gereinigt werden. Allenfalls lohnt es sich, wenn eine Gruppe dies abwascht und mindestens einmal täglich gut reinigt.

Sonstige Hinweise

- Auch die restlichen Schutzmassnahmen und Hygieneregeln des BAG gelten für die Lagerküche.
- Besuche sollen möglichst minimiert werden.



Vorbildfunktion

Denk auch an deine Vorbildfunktion! Als Küchenmitglied ist es wichtig, dass du die Hygienemassnahmen als Vorbild lebst, für die Kinder, aber auch für die Leitungspersonen. Zudem ist es hilfreich, wenn ihr auch das Leitungsteam bei der Umsetzung unterstützt und euch gegenseitig an die Hygienemassnahmen (auch gegen Ende des Lagers) erinnert.

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.

vgl. Lebensmittelinspektorat Kanton Zürich, [hier](#) aufrufbar.