

# Hygienekonzept

Schulbauernhof Emshof

Verth 14

48291 Telgte

Stand 23.06.2020

Ergänzungen Corona vom 10.08.2020

Der Hygieneplan wird jeweils in den Monaten Januar und Februar hinsichtlich seiner Aktualität überprüft und ggf. geändert.

Im Zuge von Corona werden die Pläne den Vorgaben entsprechend kontinuierlich angepasst.

Die hauptamtlichen Mitarbeitenden sind gehalten, die Hygienemaßnahmen einzuhalten und zu überprüfen.

## **1. Hygiene in den Aufenthaltsräumen**

### **1.1 Lufthygiene**

Mindestens drei Mal täglich wird eine Stoßlüftung beziehungsweise Querlüftung durch vollständig geöffnete Fenster (und falls vorhanden Türen) über 5 Minuten auf der Tenne, im Klassenzimmer, in den Werkstätten und den Sanitärräumen vorgenommen.

### **1.2 Garderobe**

Jacken und Rucksäcke können vor der Toilettenanlage hängend gelagert werden, dass kein direkter Kontakt untereinander besteht und die Übertragungsmöglichkeit von zum Beispiel Läusen reduziert wird.

Bei Übernachtungen lagern die Teilnehmenden ihre Koffer, Reisetaschen oder Rucksäcke entweder im Zelt oder in der Strohschlafe.

### **1.3 Reinigung der Flächen und Fußböden**

Da der Schulbauernhof Emshof mit wechselndem Personal arbeitet, wird auf eine gute Organisation und Klarheit in der Benutzung von z.B. Lappen und Eimern geachtet.

Dazu wurden Lappen Einsatzbereichen zugeordnet (Anhang: Lappenordnung).

Die Fußböden in der Tenne, in der Küche, im Klassenzimmer, in der Toilettenanlage und im Flur davor werden täglich durch Mitarbeitende nach der Nutzung gefegt.

Einmal wöchentlich werden durch eine beauftragte Putzfirma<sup>1</sup> die Fußböden im Gruppenküchenbereich, in den Toilettenanlagen und in dem Flur davor, sowie im gesamten Mitarbeiterbereich nass gereinigt. Die Tische und Bänke auf der Tenne sowie im Klassenraum werden durch die Mitarbeitenden des Hofes nach jedem Gebrauch gründlich nass gereinigt.

Für die Reinigung der Tische in den Büros und in den Aufenthaltsbereichen sorgen die Mitarbeitenden selber, in den Büros nach Bedarf, in der Mitarbeiterküche jedes Mal, wenn sie ihren Platz verlassen.

Grundsätzlich ist auf dem Schulbauernhof Emshof eine Desinfektion nur dann erforderlich, wenn Verunreinigungen durch Ausscheidungen, Erbrochenes, Blut, etc. auftreten, Infektionserreger in der Einrichtung bekannt werden und die Gefahr einer Weiterverbreitung besteht.

Eine Grundreinigung erfolgt durch die Mitarbeitenden alle 6 Wochen.

### **1.4 Händereinigung**

Händewaschen und ggf. Händedesinfektion sind die wichtigsten Maßnahmen zur Infektionsverhütung und Infektionsbekämpfung. Das Waschen der Hände ist der wichtigste Bestandteil der Hygiene, denn hierbei wird die Keimzahl auf den Händen erheblich reduziert.

Hände waschen ist daher durchzuführen:

- nach jedem Toilettengang
- vor und nach dem Umgang mit Lebensmitteln
- vor und nach dem Umgang mit dem Essen
- bei Bedarf
- nach Tierkontakt.

Ebenso werden die betreuten Kinder und Jugendlichen dazu aufgefordert und daran erinnert, sich regelmäßig die Hände zu waschen.

Händedesinfektion ist zusätzlich vom Personal durchzuführen:

---

<sup>1</sup> Amendt Gebäudereinigung, Telgte, Adresse s. Anhang

- nach Kontakt mit Stuhl, Urin, Erbrochenem, Blut oder anderen Körperausscheidungen
- nach dem Kontakt mit erkrankten Schülerinnen und Schülern oder erkranktem Personal.

*Eine hygienische Händedesinfektion kann nach Rücksprache mit dem Gesundheitsamt z.B. bei Salmonellen oder Noroviren erforderlich sein.*

*Sollte das Gesundheitsamt die Empfehlung geben, Hände zu desinfizieren, wird folgendermaßen vorgegangen:*

*3-5 ml eines Desinfektionsmittels werden in die trockenen Hände gegeben und eingerieben. Dabei werden Handgelenke, Fingerkuppen, Fingerzwischenräume, Daumen und Nagelpfalz berücksichtigt und die vom Hersteller angegebene Einwirkzeit beachtet. Während der Einwirkzeit werden die Hände von der Desinfektionslösung feuchtgehalten.*

Bei vorhersehbarem Kontakt mit Ausscheidungen, Blut oder Ähnlichem werden Einmalhandschuhe getragen. Diese befinden sich in unterschiedlichen Größen sowohl in der Putzkammer der Gruppentoiletten als auch in der Gruppenküche.

## **2. Hygiene in Sanitärbereichen**

### **2.1 Ausstattung**

In Sanitärbereichen sind Oberflächen von Fußböden und Wänden feucht zu reinigen. In den Toiletten hängen dazu Checklisten, die die Reinigungen protokollieren. An den Waschplätzen wird Flüssigseife aus Seifenspendern und Einmalhandtuchpapier bereitgestellt. Die Benutzung von Gemeinschaftshandtüchern ist aus hygienischer Sicht bedenklich und daher abzulehnen. Die Behälter für die benutzen Papierhandtücher sind mit einem Beutel versehen und werden täglich entleert. Eine Reinigung der Abfallbehälter wird jeweils durch die Putzfirma durchgeführt. Toilettenbürsten werden nach Bedarf regelmäßig ersetzt. Toilettenpapier, Handtuchpapier und Flüssigseife sind grundsätzlich in ausreichender Menge und Anzahl vorhanden. Die Lieferung durch den Großhandel<sup>2</sup> erfolgt in der Regel innerhalb von 2 Werktagen. Die Damentoiletten sind mit Hygieneeimern mit Beutel ausgestattet. Die Eimer werden täglich entleert und wöchentlich innen und außen gereinigt.

### **2.2 Reinigung von Sanitäreanlage, Flächen und Waschbecken**

Toilettensitze, Armaturen, Waschbecken, Duschbereiche, Fußböden und Türklinken werden täglich beziehungsweise nach Bedarf feucht gereinigt. Bei Verschmutzung mit Fäkalien, Blut oder Erbrochenem ist nach Entfernung der Kontamination eine prophylaktische Wisch-Desinfektion mit einem in Desinfektionsmittel getränkten Einmaltuch erforderlich. Dabei werden die Herstellerangaben des Desinfektionsmittels beachtet werden. Bei der Desinfektion wird geeignete Schutzkleidung, wie Arbeitsgummihandschuhe getragen. Wenn der Emshof Veranstaltungsleitung ist, kümmern sich die Angestellten um die Reinigung.

Im Falle einer Vermietung ist die „Gästeleitung“, wenn nicht anders vereinbart für die Reinigung zuständig. Hierzu gibt es eine Übergabe, bei der die Vertretung des Emshofs die Gäste auf die richtige Reinigung hinweist.

In dem Putzraum sind dazu die Putzmittel in der Dosierung und Handhabung beschriftet. Auch hier wird die Lappenordnung in leichter Sprache erläutert.

---

<sup>2</sup> Nettesheim, Münster, Adresse s. Anhang

## **2.3 Persönliche Hygiene der Kinder und Jugendlichen**

Die Kinder und Jugendlichen sollten im Sinne der Gesundheitsförderung und -erziehung über die Notwendigkeit eines hygienischen Verhaltens unterrichtet werden und eine korrekte Händehygiene erlernen. Eine Händereinigung sollte vor den Mahlzeiten, nach der Benutzung der Toiletten, nach der Tierversorgung, nach Tierkontakt sowie nach Bedarf erfolgen. Auf den Toiletten hängen kindgerechte Beschreibungen zum Hände waschen.

## **3. Küchenhygiene**

### **3.1. Allgemeine Anforderungen**

Das Kochen mit Kindern ist Teil des Gesamtkonzeptes des Emshofs.

Die Kinder oder Erwachsenen kochen für sich selbst.

Die strengen Auflagen, die es im Gastronomischen Bereiche gibt, treffen daher nur bedingt auf die Arbeit in der Küche des Schulbauernhofs Emshof zu.

Um kritische Lebensmittelbereiche auszulassen wird fleischlos gekocht und wird auf die Zubereitung mit von Produkten mit rohen Eiern verzichtet.

Die Zuständigkeit (regelmäßige Reinigung, Kontrolle) sowie Verantwortlichkeit ist klar geregelt und festgelegt.

Durch das Kochen und Hauswirtschaften mit Kindern und Jugendlichen sollen diese in den Umgang mit Lebensmitteln eingeführt werden. Beim Umgang mit Lebensmitteln kann eine erhöhte Infektionsgefahr durch Krankheitserreger bestehen, die direkt oder indirekt auf den Menschen übertragen werden können.

Vor jedem gemeinsamen Kochen ist deshalb darauf zu achten, dass die Hände gründlich gewaschen werden, lange Haare zusammengebunden werden und eine Schürze getragen wird.

Auf Lebensmittel und Speisen darf nicht gehustet oder genießt werden.

Es dürfen nur saubere Geschirr und Besteckteile benutzt werden. Die benutzten Geschirr- und Besteckteile müssen nach jeder Mahlzeit heiß gereinigt werden.

Tische, Tablett und Platzdeckchen, etc. sind nach der Mahlzeit feucht abzuwischen, um Essensreste zu entfernen. Die dafür genutzten Geschirrtücher und Lappen sind regelmäßig zu reinigen und zu wechseln.

Die Abfallentsorgung in Küchenbereichen ist so vorzunehmen, dass eine Belästigung durch Gerüche, Insekten oder Schädlinge vermieden wird. Daher werden Abfallbehälter täglich entleert und die Behälter gereinigt.

Zur Küchenhygiene liegen tägliche, wöchentliche, monatliche und vierteljährliche Reinigungsschecklisten vor.

Personen, die an einer Infektionskrankheit im Sinne § 42 IfSG, an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen in der Küche nicht beschäftigt werden.

Das Küchenpersonal und alle Beschäftigten die mit Lebensmitteln zur Gemeinschaftsverpflegung in Berührung kommen, sind gemäß § 43 IfSG bei Aufnahme der Tätigkeit und dann regelmäßig alle zwei Jahre über die in § 42 beschriebenen Tätigkeitsverbote und Verpflichtungen zu belehren. Das Küchenpersonal ist regelmäßig lebensmittelhygienisch zu schulen. Die Belehrung ist schriftlich zu dokumentieren.

Einige Lebensmittel sind besonders empfindlich und können leicht verderben. Daher verzichten wir auf kritische Lebensmittel (Fleisch, Rohmilch, Vorzugsmilch, Rohmilchkäse, rohe Eier, selbstgemachte Majonäse und Tiramisu). Die Ausgabe von Lebensmitteln wie Speisen mit rohen Eiern, selbstgemachte Majonäse, Tiramisu, Rohmilch und Vorzugsmilch an Kinder ist verboten.

### **3.1 Händedesinfektion**

Eine Händedesinfektion mit Mitteln der Liste des VAH für die in der Küche beschäftigten Personen ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei Arbeitsbeginn,
- nach Husten, Niesen in die Hand, nach jedem Gebrauch des Taschentuchs,
- nach Pausen,
- nach dem Toilettenbesuch,
- nach Schmutzarbeiten,
- nach Arbeiten mit kritischer Rohware zum Beispiel rohes Fleisch, Geflügel.

Durchführung: Die Durchführung der hygienischen Händedesinfektion hat sorgfältig zu erfolgen unter Einbeziehung aller Innen- und Außenflächen einschließlich der Handgelenke, Fingerzwischenräume, Fingerspitzen, Nagelfalz und Daumen. Bitte die Menge des Desinfektionsmittels, 3-5 ml, und Einwirkungszeit pro Händedesinfektion nach Herstellerangaben beachten. Für Händedesinfektionsmittel ist ein Wandspender vorhanden.

### **3.2 Reinigung von Flächen und Fußböden**

Nach Beendigung der Arbeit werden alle benutzten Oberflächen mit Seifenwasser abgewaschen. Das Seifenwasser muss 30 sek. einwirken, danach wird mit Wasser abgewaschen.

### **3.3. Lebensmittelhygiene**

Bei der Anlieferung von Lebensmitteln und Speisen, die kühl gelagert werden müssen, ist es wichtig, dass Kühlketten nicht unterbrochen werden.

Um einem Qualitätsverlust von Lebensmitteln durch den Befall von Schädlingen (zum Beispiel Mehlwürmern) vorzubeugen, werden Lebensmittel sachgerecht verpackt (zum Beispiel Umverpackungen, Eimer) und die Verpackungen mit dem Anbruchsdatum/ Verarbeitungsdatum und einer Inhaltskennzeichnung zu versehen.

Folgende betriebseigene Kontrollen der Lebensmittel sind durchzuführen:

Wareneingangskontrolle auf Verpackung, Haltbarkeit, diverse Schäden an Waren.

Regelmäßige Temperaturkontrollen in Kühleinrichtungen.

Die Temperatur darf im Kühlschrank nicht über 7°C, in Gefriereinrichtungen nicht über -18°C ansteigen. Mindesthaltbarkeitsdaten werden regelmäßig überprüft.

Die Betriebskontrollen werden schriftlich dokumentiert.

### **3.3 Lebensmittelhygiene für Eltern, Schüler\*innen sowie Personal**

Lebensmittelhygiene für Personal, Schülerinnen und Schüler sowie Eltern bzw. Sorgeberechtigte, Schülerinnen und Schüler sowie das Personal werden von Angestellten des Emshofs auf Festen, oder anderen Feierlichkeiten in der Einrichtung (zum Beispiel Kuchenausgabe, Getränkeausgabe, Kuchen-, Salatspenden), über Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln und Speisen aufgeklärt werden, um eine gesundheitlich unbedenkliche Herstellung, Versorgung und Abgabe von Nahrungsmitteln gewährleisten zu können.

### **3.4 Tierische Schädlinge**

Die Küche wird regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrolliert und dies wird dokumentiert. Bei Befall sind Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen durch eine Fachfirma zu veranlassen. Eine enge Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsamt bei Schädlingsbefall ist zu empfehlen. Lebensmittelabfälle müssen zum Schutz vor Ungeziefer in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter sind nach jeder Leerung zu reinigen. Die Küchenfenster, die ins Freie geöffnet werden können, sind mit Insektengittern ausgestattet.

Im Sommer wird in der Küche ein elektronisch wirkender Fliegenfänger aufgestellt, der regelmäßig gereinigt wird.

### **4. Trinkwasserhygiene**

Die Stadt Münster lässt regelmäßig jährlich Trinkwasserproben auf dem Emshof untersuchen. Dies erfolgt beim Umweltlabor ADB in der Albrecht-Thair-Straße, Münster. Alle drei Jahre wird zudem eine große Trinkwasseruntersuchung durchgeführt. Die Vergaben erfolgen über das Gesundheitsamt der Stadt Münster.

#### **4.1 Legionellenprophylaxe**

Unser zentraler Warmwasserspeicher versorgt uns mit Warmwasser. Daher ist einmal jährlich eine orientierende Untersuchung auf Legionellen entsprechend der aktuellen Trinkwasserverordnung (Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch - Trinkwasserverordnung - TrinkwV\* in der Fassung vom 02. August 2013) und DVGW-Arbeitsblatt W 551 (Trinkwassererwärmungs- und Trinkwasserleitungsanlagen-technisch Maßnahmen zur Vermeidung des Legionellenwachstums, Planung, Errichtung, Betrieb und Sanierung von Trinkwasserinstallationen) erforderlich. Kalkablagerungen an den Duschköpfen sind regelmäßig zu entfernen.

#### **4.2 Vermeidung von Stagnationsproblemen**

Nach längerer Nichtbenutzung ist das Trinkwasser ablaufen zu lassen, um die Leitungen zu spülen und einen Wasseraustausch zu gewährleisten.

### **5. Hygiene bei der Tierhaltung**

Das Konzept des Schulbauernhof Emshof sieht den engen Tierkontakt vor. Uns ist bewusst, dass jede Tierhaltung in Gemeinschaftseinrichtungen ein gesundheitliches und hygienisches Risiko darstellen kann (Allergien, Parasitenbefall, Biss- und Kratzverletzungen, Infektionen, etc.).

Daher achten wir auf gezielte Hygienemaßnahmen wie beispielsweise die Sauberkeit der Ställe und Räume und eine gründliche Händehygiene. Täglich werden die Tiere auf Ihr Wohlbefinden hin angesehen.

Im Verdachtsfall, dass ein Tier erkrankt, wird auf tierärztliche Kontrollen ein besonderes Augenmerk gelegt.

Die Zuständigkeit (regelmäßige Reinigung, Fütterung und Pflege) sowie Verantwortlichkeit ist klar geregelt und festgelegt.

### **6. Erste Hilfe**

Die Einrichtungsleitung sorgt dafür, dass eine ausreichende Anzahl an Personen Erste-Hilfe-Kenntnisse vorweist und zur Verfügung steht. Die Erste-Hilfe-Kenntnisse werden regelmäßig aufgefrischt.

#### **6.1 Versorgung von Bagatellwunden**

Die Ersthelferin oder der Ersthelfer trägt bei der Wundversorgung Einmalhandschuhe und desinfiziert sich vor und nach der Hilfeleistung die Hände.

## **6.2 Behandlung von kontaminierten Flächen**

Mit Blut oder sonstigen Exkreten kontaminierte Flächen sind (unter Tragen von Einmalhandschuhen) mit einem mit Desinfektionsmittel getränktem Einmaltuch zu reinigen. Die betroffene Fläche ist anschließend nochmals regelrecht zu desinfizieren.

## **6.3 Überprüfung des Erste-Hilfe-Kastens**

Gemäß Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention BGV A1“ enthalten Verbandkästen geeignetes Erste-Hilfe-Material. Zusätzlich werden ein alkoholisches Händedesinfektionsmittel und ein Flächendesinfektionsmittel bereitgestellt.

Verbrauchte Materialien (zum Beispiel Einmalhandschuhe, Pflaster) sind umgehend zu ersetzen, regelmäßige Bestandskontrollen der Erste-Hilfe-Kästen sind durchzuführen. Insbesondere ist das Ablaufdatum des Händedesinfektionsmittels zu überprüfen und dieses erforderlichenfalls zu ersetzen.

Zur Überprüfung und Kontrolle der Erste Hilfe Kästen wurde eine zuständige und damit verantwortliche Person auf dem Emshof benannt.

## **6.4 Notrufnummern**

Zur Bereithaltung von Notfallnummern hängen Notruftafeln aus auf denen die Kontaktdaten für Notfälle aufgeführt sind.

## **7. Belehrungs- und Meldepflichten, Tätigkeits- und Aufenthaltsverbote**

Mitarbeitende des Schulbauernhof Emshof werden vor erstmaliger Aufnahme ihrer Tätigkeit und darauf folgend alle zwei Jahre über gesundheitliche Anforderungen und Mitwirkungspflichten belehrt.

- Beschäftigte und Schutzbefohlene, die an den in § 34 (1) genannten Erkrankungen erkrankt oder dessen verdächtig sind sowie zu den in §34 (3) genannten Kontaktpersonen gehören, dürfen ihre Tätigkeit nicht ausüben, bis nach ärztlichem Urteil eine Weiterverbreitung der Erkrankung oder Verlausung nicht mehr zu befürchten ist.
- Ausscheider von in §34 (2) benannten Erregern dürfen nur nach Zustimmung des Gesundheitsamtes und unter Beachtung von Schutzmaßnahmen den Schulbauernhof Emshof betreten.

Die Leitung des Schulbauernhof Emshof muss über das Auftreten dieser Erkrankung unverzüglich informiert werden.

Teilnahmen an Belehrungen werden dokumentiert.

### **7.1 Meldepflicht und Sofortmaßnahmen**

Die Leitung des Schulbauernhof Emshof ist gemäß Infektionsschutzgesetz dazu verpflichtet, das Auftreten bzw. den Verdacht der in § 34 Absatz 1-3 genannten Erkrankungen (beim Personal oder bei Schülerinnen und Schülern) unverzüglich dem zuständigen Gesundheitsamt zu melden.

Inhalte dieser Meldung sind:

- o Angaben zur meldenden Einrichtung (Adresse, Telefonnummer, Fax, Art der Einrichtung),
- o Angaben zur meldenden Person,
- o Angaben zu(r) betroffenen Person(en) (Name, Adresse, Geburtsdatum, Telefonnummer, Geschlecht, Funktion: betreute Person oder Mitarbeiter),

- o die Art der Erkrankung bzw. des Verdachtes,
- o Erkrankungsbeginn,
- o Meldedatum an das Gesundheitsamt,
- o Meldedatum des Meldeeingangs in der Einrichtung,
- o Name, Anschrift und Telefonnummer des behandelnden Arztes.

Wird auf dem Emshof eine der genannten Erkrankung bzw. der Verdacht festgestellt, so werden Sofortmaßnahmen eingeleitet.

Diese sind

- o Isolierung der erkrankten Person,
- o Betreuung durch eine zuständige Aufsichtsperson,
- o im Falle von Kindern: Verständigung der Erziehungsberechtigten,
- o Sicherstellung möglicher Infektionsquellen,
- o Verstärkung der Händehygiene (Personal, Kinder und Jugendliche).

Die getroffenen und geplanten Maßnahmen sind mit dem zuständigen Gesundheitsamt abzustimmen.

## **7.2 Wiederkommen nach Erkrankung**

In § 34 des IfSG ist festgelegt, bei welchen Erkrankungen oder Verdachtsfällen ein Besuchsverbot für Mitarbeitende, Schülerinnen und Schüler sowie andere Mitarbeiter besteht. Eine Wiederzulassung ist erst nach Abklingen der Symptome, ärztlichem Urteil bzw. Zustimmung des Gesundheitsamtes möglich.

## **8. Spezielle Hygienemaßnahmen beim Auftreten übertragbarer Krankheiten**

Bei einem Verdacht oder Auftreten übertragbarer Krankheiten, sind unter Umständen spezielle und zu den genannten auch ergänzende Hygienemaßnahmen auf dem Emshof erforderlich, die mit dem Gesundheitsamt abgestimmt werden müssten bzw. von diesem veranlasst werden.

### **8.1 Durchfallerkrankungen**

Bei einem Auftreten von Brech-Durchfallerkrankungen sind unter anderem folgende Maßnahmen zu beachten:

- Eltern des Kindes informieren.
- Das betroffene Kind ist bis zur Abholung durch die Eltern von den anderen Kindern getrennt zu betreuen.
- Nach dem Umgang mit dem erkrankten Kind und nach Ablegen der Einmalhandschuhe ist eine hygienische Händedesinfektion durchzuführen.
- Auch auf die Händehygiene der Kinder und Jugendlichen (erkrankte und nicht erkrankte Kinder und Jugendliche) sollte intensiv hingewiesen werden.
- Nach jeder Toilettenbenutzung durch eine Schülerin oder einen Schüler, die/der an Durchfall erkrankt ist, sind Toilettenbecken und WC-Sitz gründlich zu reinigen und zu desinfizieren.

Die Eltern der Kinder sind über auftretende starke Durchfallerkrankungen zu informieren.

### **8.2 Kopflausbefall**

Bei einem Auftreten von Kopflausbefall sind unter anderem folgende Maßnahmen zu beachten:

Die Eltern der Ferienfreizeitkinder sind zu informieren.

Das Kind wird bis zur Abholung durch die Eltern getrennt betreut.

Die Eltern der anderen Kinder werden über den Kopflausbefall in der Einrichtung informiert.

Die Leitung des Schulbauernhof Emshof ist verpflichtet das Gesundheitsamt über Kopflausbefall namentlich zu benachrichtigen.



## **Ergänzende Maßnahmen in Corona Zeiten für die Umsetzung von pädagogischen Bildungsangeboten für Gruppen und Familien und dem Schutz der Mitarbeitenden**

### **1.1. Rückverfolgung im Krankheitsfall**

Im Vorfeld werden die Gruppen und Familien kontaktiert.

Es wird sichergestellt, dass die Adressen der Teilnehmenden vorhanden sind (entweder gespeichert auf dem Schulbauernhof Emshof oder bei der Leitung der Gästegruppe). So kann im Infektionsfall eine Rückverfolgung stattfinden. Die Daten sind 4 Wochen aufzubewahren.

### **1.2 Treffpunkt und Information**

Die Gruppen und Familien treffen sich mit dem/der Mitarbeitenden am „Treffpunkt“ vor der Tenne, der entsprechend gekennzeichnet ist und von jedem sofort gefunden werden kann. Hier werden die Teilnehmenden darüber informiert, dass sie den Mindestabstand von 1,50m jederzeit einzuhalten haben und in geschlossenen Räumen (Gang zur Toilette, Einnehmen des Essplatzes im Gebäude) ihre Mund-Nasenschutzmasken zu tragen haben. In den Eingängen der Gebäude befinden sich entsprechende Hinweise.

Der Schulbauernhof Emshof verfügt im Außenbereich über ein ausreichend großes Areal (8 ha), so dass das gesamte Angebot lediglich im Freien stattfindet. So kann in der Regel auf das Anlegen der Masken verzichtet werden. In Fällen in denen die Gruppe enger angeleitet wird und zusammenstehen müsste, sind die Mitarbeitenden gehalten Masken zu tragen und die Teilnehmenden ebenfalls auf die Maskenpflicht hinzuweisen.

### **1.3. Aufenthalt in geschlossenen Räumen und maximal mögliche Personenzahl unter Einhaltung der Abstandsregeln.**

Die Gruppenbereiche (Gruppenküche, Toiletten, Tenne, Klassenzimmer) sind von den Mitarbeiterbereichen (Büros, Mitarbeiter WC, Aufenthaltsräume) klar getrennt

Die Teilnehmenden werden darüber informiert, dass Sie nicht in die Aufenthaltsbereiche der Mitarbeitenden gehen dürfen. Ein Hinweisschild am Eingang des Haupthauses weist darauf hin.

### **Größe der Innenräume und Anzahl der sich dort maximal aufhaltenden Personen unter Beachtung der Abstandsregeln. Abweichungen nach unten könnten sich ergeben, wenn Aufenthaltsflächen nicht zugänglich sind.**

Die Tenne	140 qm	maximal 28 Menschen
Das Klassenzimmer	65 qm	maximal 13 Personen

Die Gruppenküche	50 qm, davon entfallen	
Kochbereich	18 qm	maximal 3 Personen
Spülbereich	5 qm	maximal 1 Person
Essbereich	27 qm	maximal 5 Personen

Toilettenanlage/Frauen	3 Toilettenkabinen, die gleichzeitig benutzt werden können.	
Toilettenanlage/Männer	3 Toilettenkabinen, die gleichzeitig benutzt werden können.	

Schweinestall	Größe von	25	qm im Innenbereich max. 5 Personen
	Größe von	2,6	qm im Vorraum max. 1 Person
Hühnerstall	Größe von	17	qm max. 3 Personen
Schafstall	Größe von	46	qm max. 7 Personen
Strohschlafe	Größe von	45	qm max. 10 Personen

Kuschelkammer      Größe von    25      qm max. 4 Personen

derzeitige Kinderwerkstatt    Größe von 20 qm max. 4 Personen

neue Kinderwerkstatt      Größe von 45 qm max. 7 Personen

Die Obergrenzen für die zu nutzenden Räume werden durch Hinweisschilder kenntlich gemacht.

In den Mitarbeiterräumen gelten folgende Obergrenzen:

Büros                      Größe von 10-15 qm    max. 2 Personen

Mitarbeiterküche      Größe 30 qm            max. 6 Personen

Besprechungsraum    Größe 15 qm            max. 3 Personen

Diele                      Größe 32 qm            max. 6 Personen

Sollte die Abstandsregel in den Mitarbeiterräumen im Besonderen nicht eingehalten werden können, gilt Maskenpflicht.

In der Toilettenanlage der Gruppen gilt grundsätzlich Maskenpflicht.

Die im Obergeschoss wohnende Gemeinschaft von 5 Personen gilt als Hausgemeinschaft innerhalb derer die Abstandsregelungen nicht gelten.

Die Abstandsregelung der Hausgemeinschaft – Bewohner zu anderen Angestellten des Emshofs ist einzuhalten.

## 2. Organisation den einwöchigen pädagogischen Maßnahmen in den Ferienzeiten

### 2.1. Feste Bezugsgruppen

Die Kinder lernen und spielen in festen Bezugsgruppen. Am Anfang der Woche werden die Kinder in 5 Kleingruppen mit maximal 7 Kindern und zwei Betreuer\*innen eingeteilt. In diesen Gruppen bleiben sie die Woche über zusammen (bspw. Tierversorgung, Garten, Werken, Rund um den Hof, Küche).

Es wird sichergestellt, dass die Bezugsgruppen bei allen Aktivitäten zusammenbleiben (Essen, Spielen, Pausenzeiten) und Abstand halten zu den anderen Bezugsgruppen.

### 2.2. Verzicht auf Abschlusstag mit den Eltern

Üblicherweise findet freitags mit den Eltern ein Abschlusstag/Abschlussfeier statt, bei der die Kinder ihren Eltern zeigen, was sie die Woche über getan und erlebt haben.

Auf diese Abschlussveranstaltung wird verzichtet.

## 3. Gemeinschaftsverpflegung

### 3.1. Zubereitung der Mahlzeiten in der Gruppenküche

In den Ferienmaßnahmen auf dem Schulbauernhof Emshof werden die gemeinsamen Mahlzeiten von einer Kleingruppe der teilnehmenden Kinder (6-9 Kinder) unter pädagogischer Anleitung der Küchenleitung und einer oder zwei weiterer Personen (FÖJler\*in, BFDler\*in, Praktikant\*in) zubereitet. Die Kleingruppen wechseln täglich die Aufgabenbereiche auf dem Hof. Somit hält sich im Küchenbereich an jedem Tag nur eine Kleingruppe auf. Alle anderen teilnehmenden Kinder sowie auch die anderen Mitarbeiter\*innen betreten den Küchenbereich nicht.

Die beiden Türen vom Küchenbereich zur Tenne bleiben stets geschlossen. Die Tür zwischen dem Küchenbereich und dem Haupthaus bleibt immer geschlossen (kein Durchgang vom Haupthaus zur Tenne!).

Vor Beginn des Kochens oder andere pädagogischer Einheiten in der Küche (Einkochen etc.) werden die teilnehmenden Kinder in die Hygieneregeln eingewiesen.

Das beinhaltet:

- Hinweis auf die Verantwortung für die Gesundheit aller, die mitessen
- Abstandsregeln, Vermeidung von Körperkontakt
- Das Tragen einer sauberen Küchenschürze => vor Beginn anlegen!
- Das Tragen eines Mund- Nasen-Schutzes während des gesamten Aufenthaltes im Küchenbereich (vgl. X.7. der Anlage „Hygiene- und Infektionsschutzstandarts“ zur CoronaSchVO NRW (gültig ab dem 30.5.2020))
- Händehygiene (wann?, wie?, wie oft? – siehe dazu Hygienekonzept 1.4. & 3.1.)
  - *vor dem Betreten des Küchenbereiches wird das Händewaschen auf den Toiletten gemeinsam geübt!*
- Husten- und Niesetikette (Armbeuge, vom Essen wegrehen, mit den Hände nicht ins Gesicht greifen)
- Probier-Regel (immer mit einem sauberen Löffel - nicht mit Finger oder benutztem Löffel in den Topf!)
- Allgemeine Hygieneregeln in der Küche (Trennung zwischen Boden & Arbeitsflächen, Trennung Kochbereich – Spülbereich, Erklärung der verschiedenen Waschbecken, Regelmäßige Reinigung des Arbeitsplatzes)
- Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln
- Ablauf des Geschirrspülens („Spülstraße“)
- Entsorgung von Küchenabfällen

Da die Kleingruppeneinteilung über die Dauer einer Ferienmaßnahme aufrechterhalten wird, sind die Kleingruppen „feste Bezugsgruppen“ im Sinne des Punkt X.5. der Anlage „Hygiene- und Infektionsschutzstandarts“ zur CoronaSchVO NRW (gültig ab dem 30.5.2020), „in denen der Mindestabstand nicht eingehalten werden muss“. Trotzdem wird auf einen möglichst

großen **Abstand** zwischen allen Personen und die Vermeidung von Körperkontakt im Küchenbereich geachtet.

Einhaltung der **maximal erlaubten Personenanzahl** im Küchenbereich geachtet (Kochbereich: 3 Personen, Spülbereich: 1 Person, Essbereich: 5 Personen). Dazu wird die Kleingruppe in kleinere Arbeitsgruppen unterteilt. Die Vorbereitung des Kochens (Gemüse schneiden, Teig machen, kalte Gerichte zubereiten etc.) wird in den Essbereich (Sitzküche) verlagert. Im Kochbereich erfolgt das Waschen von Gemüse und das Kochen bzw. Backen. Im Spülbereich übernimmt eine Person das Spülen.

Die „Anlieferung“ von Gemüse und Obst aus dem Garten durch eine andere Kleingruppe erfolgt auf der Tenne (Abstellen, Anklopfen, Bescheid geben). Die Gartengruppe betritt den Küchenbereich nicht.

### 3.2. Gemeinsame Mahlzeiten

#### Mittagessen

- Das gemeinsame Mittagessen wird entweder in der Tenne (28 Pers.) und im Klassenzimmer (13 Pers.) bzw. im Essbereich (5 Pers.) oder bei gutem Wetter draußen eingenommen. Dabei befinden sich an jedem Tisch nur die Kinder aus einer Kleingruppe/Bezugsgruppe. Die Tische werden dementsprechend gekennzeichnet. Zwischen den Gruppentischen wird der Mindestabstand eingehalten (vgl. X.6.d der Anlage „Hygiene- und Infektionsschutzstandarts“ zur CoronaSchVO NRW (gültig ab dem 30.5.2020)).
- Vor Beginn der Mahlzeiten tragen alle Kinder einen Mund-Nasen-Schutz und waschen sich unter Anleitung die Hände. Dann setzen sie sich in den Kleingruppen an ihren jeweiligen leeren Tisch. Außer zum Essenholen bleiben die Kinder während der gesamten Mahlzeit an ihrem Tisch sitzen.
- Ein\*e Teamer\*in (mit Mund-Nasenschutz) führt die Kinder tischweise an die Essensausgabe. An der Essensausgabe stehen zwei weitere Teamer\*innen (mit Mund-Nasenschutz und desinfizierten Händen) vor den Speisen. Sie füllen die an der Essensausgabe bereitstehenden Teller auf und reichen diese samt Besteck an die Kinder. So halten die Kinder den Mindestabstand zu den Speisen. Die Kinder setzen ihren Mund-Nasen-Schutz erst ab, wenn sie wieder an ihrem Tisch sitzen. Nach jeder Kleingruppe desinfizieren sich die Teamer\*innen an der Essensausgabe ihre Hände
- Die Geschirrrückgabe läuft tischweise und begleitet durch ein\*e Teamer\*in. Während ein Teil der Kinder einer Kleingruppe das Geschirr auf den Geschirrwagen stellt, reinigen die anderen ihren Tisch. Wenn die Gruppe fertig ist, gehen sie in die Pause. Dann ist die nächste Kleingruppe mit Abräumen dran.
- Die Tische werden nach jeder Mahlzeit vollständig abgeräumt und gereinigt. Die Kinder werden darauf hingewiesen, keine persönlichen Gegenstände im Essensbereich liegen zu lassen.

#### Frühstück & Abendessen

- Die **Frühstückspausen** während der Tagesfreizeiten finden dezentral in den festen Bezugsgruppen statt. Jedes Kind bringt sein eigenes Frühstück von zu Hause mit. Die Kleingruppe wählt einen Ort (nach Möglichkeit draußen), wo sie ihr Frühstück einnimmt. Vor Beginn der Frühstückspause waschen sich alle Kinder unter Aufsicht die Hände.
- In der **Übernachtungsfreizeit** findet das gemeinsame Frühstück und Abendessen zeitversetzt statt. Drei Kleingruppen essen zuerst. Dabei sitzen sie wie beim Mittagessen nach Kleingruppen getrennt an ihren Tischen. Die Essensausgabe und die Geschirrrückgabe erfolgen analog zum Mittagessen. Nachdem die ersten drei Gruppen fertig sind, werden die Tische gereinigt und die anderen zwei Kleingruppen kommen zum Essen.

#### **4. Übernachtungen**

Die erste Sommerferienwoche findet mit Übernachtung statt,  
Die Kinder in den festen Bezugsgruppen bleiben auch beim Übernachten zusammen.  
So schlafen die 7 Kinder in 3 Zelten mit ausreichend Platz zueinander. Geschwisterkinder schlafen in einem Zelt und bleiben auch in einer festen Bezugsgruppe.

Die Zelte der Bezugsgruppen stehen in ausreichendem Abstand zueinander auf der Streuobstwiese.

## 2. Organisation von Veranstaltungen für Schulklassen und Kitas (gültig ab 10.8.20)

Die Programme finden solange es das Wetter ermöglicht draußen statt. Es ist auf Abstände zu achten.

Schulklassen lernen und arbeiten in einem Klassenverband. Innerhalb der Klassenverbände gelten in NRW unterschiedliche Regeln.

Die in der Schule geltenden Regeln werden auch auf dem Emshof angewendet:

**Für Klassen im Sekundarstufen- und Primarbereich** gilt: grundsätzlich Maskenpflicht bei allen Tätigkeiten, außer im Freien, wenn die Abstände von 1,50 m eingehalten werden können.

Wenn alle SchülerInnen an ihren Plätzen essen werden die Masken abgenommen.

Mitarbeitende des Emshofs tragen Masken in den Innenräumen bei Anwesenheit der Kinder, wenn die Abstände nicht eingehalten werden können.

**Für Kitas** gilt: keine Maskenpflicht im Gruppenverband. Mitarbeitende des Emshofs tragen Masken in den Innenräumen bei Anwesenheit der Kinder, wenn die Abstände nicht eingehalten werden können.

### 1. Ablauf der Programme

Die Kinder werden vor der Tenne empfangen. Sie gehen mit Maske in die Tenne und setzen sich mit maximal vier Kindern pro Tisch an die Tische. Nach einem kurzen Einstieg, der vorzugsweise auch draußen erfolgen kann, arbeiten die Teilnehmenden in Kleingruppen draußen. Auf Abstand wird geachtet. Wenn der Mindestabstand draußen eingehalten werden kann, kann auf einen Mund-Nasenschutz verzichtet werden.

Wenn die Gruppe den Hof verlassen hat, werden die Tische und Bänke mit Seifenwasser gereinigt. Die Toilettenanlage wird gereinigt. Alle Räume werden ausreichend durchlüftet.

## 2. Gemeinschaftsverpflegung

### 2.1. Zubereitung der Mahlzeiten in der Gruppenküche

Auf dem Schulbauernhof Emshof werden die gemeinsamen Mahlzeiten von einer Kleingruppe der teilnehmenden Kinder (6-9 Kinder) unter pädagogischer Anleitung der Küchenleitung und einer weiteren Person (FÖJler\*in, BFDler\*in, Praktikant\*in) zubereitet. Alle anderen teilnehmenden Kinder sowie auch die anderen Mitarbeiter\*innen betreten den Küchenbereich nicht.

Die beiden Türen vom Küchenbereich zur Tenne bleiben stets geschlossen. Die Tür zwischen dem Küchenbereich und dem Haupthaus bleibt immer geschlossen (kein Durchgang vom Haupthaus zur Tenne!).

Vor Beginn des Kochens oder andere pädagogischer Einheiten in der Küche (Einkochen etc.) werden die teilnehmenden Kinder in die Hygieneregeln eingewiesen.

Das beinhaltet:

- Hinweis auf die Verantwortung für die Gesundheit aller, die mitessen
- Abstandsregeln, Vermeidung von Körperkontakt
- Das Tragen einer sauberen Küchenschürze => vor Beginn anlegen!
- Das Tragen eines Mund- Nasen-Schutzes während des gesamten Aufenthaltes im Küchenbereich (vgl. X.7. der Anlage „Hygiene- und Infektionsschutzstandarts“ zur CoronaSchVO NRW (gültig ab dem 30.5.2020))
- Händehygiene (wann?, wie?, wie oft? – siehe dazu Hygienekonzept 1.4. & 3.1.)
  - *vor dem Betreten des Küchenbereiches wird das Händewaschen auf den Toiletten gemeinsam geübt!*
- Husten- und Niesetikette (Armbeuge, vom Essen wegrehen, mit den Hände nicht ins Gesicht greifen)
- Probier-Regel (immer mit einem sauberen Löffel - nicht mit Finger oder benutztem Löffel in den Topf!)

- Allgemeine Hygieneregeln in der Küche (Trennung zwischen Boden & Arbeitsflächen, Trennung Kochbereich – Spülbereich, Erklärung der verschiedenen Waschbecken, Regelmäßige Reinigung des Arbeitsplatzes)
- Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln
- Ablauf des Geschirrspülens („Spülstraße“)
- Entsorgung von Küchenabfällen

Auf einen möglichst großen **Abstand** zwischen allen Personen und die Vermeidung von Körperkontakten im Küchenbereich wird geachtet.

Einhaltung der **maximal erlaubten Personenanzahl** im Küchenbereich geachtet (Kochbereich: 3 Personen, Spülbereich: 1 Person, Essbereich: 5 Personen). Dazu wird die Kleingruppe in kleinere Arbeitsgruppen unterteilt. Die Vorbereitung des Kochens (Gemüse schneiden, Teig machen, kalte Gerichte zubereiten etc.) wird in den Essbereich (Sitzküche) verlagert. Im Kochbereich erfolgt das Waschen von Gemüse und das Kochen bzw. Backen. Im Spülbereich übernimmt eine Person das Spülen.

Die „Anlieferung“ von Gemüse und Obst aus dem Garten durch eine andere Kleingruppe erfolgt auf der Tenne (Abstellen, Anklopfen, Bescheid geben). Die Gartengruppe betritt den Küchenbereich nicht.

## 2.2.Gemeinsame Mahlzeiten

### Mittagessen

- Das gemeinsame Mittagessen wird entweder in der Tenne und im Klassenzimmer bzw. im Essbereich oder bei gutem Wetter draußen eingenommen. Vor Beginn der Mahlzeiten tragen alle Kinder einen Mund-Nasen-Schutz und waschen sich unter Anleitung die Hände. Dann setzen sie sich in den Kleingruppen an ihren jeweiligen leeren Tisch. Außer zum Essenholen bleiben die Kinder während der gesamten Mahlzeit an ihrem Tisch sitzen.
- Die Kinder kommen tischweise an die Essensausgabe. An der Essensausgabe stehen zwei weitere Teamer\*innen (mit Mund-Nasenschutz und desinfizierten Händen) vor den Speisen. Sie füllen die an der Essensausgabe bereitstehenden Teller auf und reichen diese samt Besteck an die Kinder. So halten die Kinder den Mindestabstand zu den Speisen. Die Kinder setzen ihren Mund-Nasen-Schutz erst ab, wenn sie wieder an ihrem Tisch sitzen.
- Die Geschirrrückgabe läuft tischweise. Während ein Teil der Kinder einer Kleingruppe das Geschirr auf den Geschirrwagen stellt, reinigen die anderen ihren Tisch. Wenn die Gruppe fertig ist, gehen sie in die Pause. Dann ist die nächste Kleingruppe mit Abräumen dran.
- Die Tische werden nach jeder Mahlzeit vollständig abgeräumt und gereinigt. Die Kinder werden darauf hingewiesen, keine persönlichen Gegenstände im Essensbereich liegen zu lassen. Alle Tische, Bänke und Ablagen sind gründlich zu säubern.

### Frühstück & Abendessen

- Die **Frühstückspausen** während der Tagesfreizeiten finden dezentral in den festen Bezugsgruppen statt. Jedes Kind bringt sein eigenes Frühstück von zu Hause mit. Die Kleingruppe wählt einen Ort (nach Möglichkeit draußen), wo sie ihr Frühstück einnimmt. Vor Beginn der Frühstückspause waschen sich alle Kinder unter Aufsicht die Hände.