

# Schutzkonzept für Schullager der 6. Klassen (Herbst 2020)

Stand 01.08.2020

## Allgemeines

Dieses Schutzkonzept basiert auf den «Rahmenbedingungen für Kultur-, Freizeit- und Sportlager», welche vom Bundesamt für Sport (BASPO) in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Gesundheit (BAG), dem Bundesamt für Sozialversicherungen (BSV) und dem Bundesamt für Kultur (BAK) erstellt wurden sowie auf den «Neuen Rahmenvorgaben für den Sport» des BASPO. Es wurde aufgrund der erleichterten, vereinheitlichten Vorgaben des Bundes vom 22. Juni 2020 ergänzt.

Lagerwochen von Schulen und deren Angebote haben eine wichtige Bedeutung und tragen einen wesentlichen Beitrag zur ganzheitlichen Entwicklung der Kinder und Jugendlichen bei. Das vorliegende Konzept soll Schullager ermöglichen und sicherstellen, dass dabei die Vorgaben des Bundes zum Schutz gegen das Coronavirus eingehalten werden.

Dieses Schutzkonzept wurde durch die Schulleitung Zyklus 2 der Schulen Grauholz auf der Grundlage des Schutzkonzepts der Jungwacht Blauring Schweiz erarbeitet. Es dient ab Schuljahr 2020/2021 als Vorgabe für die geplanten Schullager und muss jeweils auf der Grundlage der jeweiligen lokalen Lagerbedingungen angepasst oder ergänzt werden.

## Ausgangslage

Der Bundesrat hat im Rahmen der Beschlüsse vom 27. Mai 2020 organisierte Lager mit max. 300 Personen unter Einhaltung der Schutzkonzepte erlaubt. Für jedes Lager muss eine Präsenzliste geführt werden.

Lager gemäss dem vorliegenden Schutzkonzept sind ab dem 6. Juni 2020 möglich.

## Grundsätze

Die Lagerleitung setzt diese generell geltenden Rahmenbedingungen für ihr Schullager konsequent um. Die Aufsicht obliegt der zuständigen Schulleitung.

Zentral ist, dass die geltenden Rahmenbedingungen für die Schullager und deren Aktivitäten vollständig, wiederholt und klar vor und während des Lagers allen Beteiligten (Leitungspersonen, Schüler und Schulerinnen, Eltern, Küche) kommuniziert werden. Nur so können die Lagerteilnehmenden die Massnahmen mittragen und einhalten.

Es gelten folgende Grundregeln:

1. **Symptomfrei ins Lager**
2. **Abstand halten zu Leitungspersonen**
3. **Einhaltung der Hygieneregeln des BAG**
4. **Rückverfolgungsfähige Kontaktdaten**
5. **Beständige Gruppen**
6. **Bezeichnung verantwortlicher Personen**

## 1 Krankheitssymptome

---

### a) Krankheitssymptome vor Lagerbeginn

Schülerinnen und Schüler und Leitungspersonen mit Krankheitssymptomen dürfen nicht am Lager teilnehmen. Sie bleiben zu Hause bzw. begeben sich in Isolation. Sie rufen ihren Hausarzt bzw. ihre Hausärztin an und befolgen dessen/deren Anweisungen.

### b) Teilnahmeentscheid

Die Teilnahme an einem Schullager läuft unter obligatorischem Unterricht. Der Entscheid zur Teilnahme liegt grundsätzlich bei den Eltern. Eltern von Schülerinnen und Schülern mit Vorerkrankungen entscheiden in Absprache mit ihrer Ärztin/ihrem Arzt, wie ihr Kind am Schullager teilnehmen kann. Ein ärztliches Zeugnis bestätigt eine mögliche Nichtteilnahme. Eltern, die Ihr Kind aus anderen Gründen nicht ins Lager schicken wollen, schreiben wie bisher, bis spätestens zwei Wochen vor dem Lager, ein Gesuch an die Schulleitung. Das betreffende Kind besucht gemäss Entscheid der Schulleitung allenfalls, alternativ zum Lager, den Unterricht in einer anderen Klasse des Zyklus 2. Gefährdete Leitungspersonen entscheiden ebenfalls in Absprache mit ihrer Ärztin/ihrem Arzt, ob/wie eine Teilnahme am Schullager im Rahmen der ergriffenen Schutzmassnahmen möglich ist.

### c) Verdachts- oder Krankheitsfall im Lager

Werden während des Lagers bei einer Schülerin oder bei einem Schüler, bei einer Leitungs- oder Begleitperson Krankheitssymptome festgestellt, werden folgende Massnahmen getroffen:

- Die betroffene Person mit Symptomen muss unverzüglich eine Hygienemaske tragen und isoliert werden.
- Bei einem Verdachtsfall ...
  - ... einer Schülerin oder eines Schülers werden die betroffenen Eltern durch die Lagerleitung informiert. Die Eltern holen ihr Kind aus dem Lager ab und gehen mit ihm unverzüglich zu ihrem Hausarzt.
  - ... einer erwachsenen Person muss diese das Lager rasch möglichst verlassen und sich ebenso in eine ärztliche Abklärung begeben.
- In beiden Fällen wird die zuständige Schulleitung umgehend informiert.
- In Absprache mit der Lagerleitung und dem zuständigen Arzt entscheidet die Schulleitung über die nächsten Massnahmen.
- Bei einem positiven Testergebnis informiert die Schulleitung unverzüglich das Schulinspektorat.
- Bei einem positiven Testergebnis entscheidet danach der Kantonsarzt/die Kantonsärztin bzw. die Schulärztin oder der Schularzt, welche Kontaktpersonen einer infizierten Person unter Quarantäne gesetzt werden müssen.
- Die Schulleitung orientiert nach einem positiven Testergebnis, in Absprache mit dem Schulinspektorat, umgehend alle Eltern der Klasse über die Situation.

### d) Verdachts- oder Krankheitsfall nach dem Lager

Teilnehmende und Leitungspersonen mit Krankheitssymptomen nach dem Lager bleiben zu Hause und isolieren sich. Sie begeben sich unverzüglich in ärztliche Kontrolle und befolgen deren Anweisungen. Bei einem positiven Testergebnis werden alle Teilnehmenden, Leitungspersonen, Begleitpersonen und allfällige Besuche umgehend über ein positives Testergebnis orientiert.

Der zuständige Schularzt informiert anschliessend die Schulleitung über die weiteren Schutzmassnahmen. Auch hier informiert die Schulleitung das Schulinspektorat sofort.

## 2 Abstand halten

---

Lagerteilnehmende (Kinder und Jugendliche) müssen untereinander keine Abstandsregeln einhalten. Die Abstandsregeln (1.5 Meter Mindestabstand) gelten für alle erwachsenen Personen (inkl. Begleitpersonen, Küche usw.) im Lager. Während Aktivitäten mit Kindern und Jugendlichen kann nicht immer sichergestellt werden, dass Abstandsregeln unter Teilnehmenden und Leitungspersonen eingehalten werden. Daher gilt:

- Körperkontakt ist während der Programmaktivitäten (z.B. Spiel) unter Leitenden sowie zwischen Leitenden und Kindern erlaubt, wenn möglich wird er aber auf ein Minimum reduziert.
- Während der Zwischenzeiten (z.B. im Aufenthaltsraum am Abend usw.) ist der Abstand unter Leitenden sowie zwischen Leitenden und Kindern wenn möglich einzuhalten.

### a) An- und Abreise zum Lagerort

Die Nutzung individueller Verkehrsmittel (Car, Fahrrad, Privattransport, Anreise zu Fuss usw.) ist zu bevorzugen. Bei Reisen mit dem öffentlichen Verkehr wird frühzeitig ein Gruppenbillett reserviert. Allfällige Empfehlungen der Transportunternehmen zum Reisezeitpunkt werden berücksichtigt. Die publizierten Verhaltensregeln für den ÖV werden eingehalten. Das Leitungsteam besorgt Schutzmasken für die ganze Gruppe. Falls die Abstandsregeln im ÖV nicht eingehalten werden können, sorgen die Leitungspersonen dafür, dass alle Teilnehmenden und Leitungspersonen Schutzmasken tragen. Hierbei wird auf das korrekte Tragen (Mund, Nase und Kinn bedeckt) geachtet.

**Stand 01.08.2020: Es gilt die Maskenpflicht in allen ÖV**

### b) Essen und Übernachtung

Für Essische und Schlafräume, welche nur mit Kindern belegt sind, gelten keine besonderen Einschränkungen. Beim Essen und beim Übernachten wird der Abstand zwischen Leitungspersonen, wenn möglich eingehalten. Konkret heisst dies zum Beispiel:

- Für Leitungspersonen wird grob eine zweite Liegestelle einberechnet. Je nach Gegebenheiten reicht es auch, dass die Betten auseinander platziert sind. Abwechslungsweise Kopf an Fuss zu schlafen erhöht die Abstände ebenfalls. Fehlende Schlafplätze im Haus können evtl. auch durch Zelte kompensiert werden.
- Können die Abstandsregeln nicht eingehalten werden, schlafen und essen Leitungspersonen mindestens in beständigen Kleingruppen.

Beim Essen und Schlafen werden die allfälligen Vorgaben der Vermieterschaft beachtet.

## 3 Einhaltung der Hygieneregeln

---

Es werden Regeln zur Hygiene und Reinigung der Räume aufgestellt und im Leitungsteam sowie an die Kinder/Jugendlichen kommuniziert.

### a) Gründlich Hände waschen – vor und nach jeder Aktivität

Vor und nach jeder Aktivität waschen sich alle die Hände. Es besteht auch während der Aktivität jederzeit die Möglichkeit, die Hände mit Wasser und Seife zu waschen. Dies gilt für In- und Outdooraktivitäten.

### b) Hygienematerial

Neben Wasser und Seife sind Desinfektionsmittel und Schutzmasken in der Lagerapotheke vorrätig. Diese werden beispielsweise bei Reisen mit dem ÖV oder bei der Isolation einer Person mit Symptomen verwendet.

### c) Toiletten

Bei der Nutzung der Toiletten besteht die Möglichkeit zum Händewaschen vor und nach dem Toilettengang.

#### **d) Reinigung**

Die Toiletten, Nasszellen und die Küche werden täglich gründlich gereinigt. Dabei werden häufig berührte Punkte wie Tische, Ablageflächen, Türgriffe, Griffe am Wasserhahn, Lichtschalter entsprechend der Nutzung regelmässig gereinigt oder desinfiziert. Räume werden regelmässig gelüftet (mindestens viermal pro Tag 10 Minuten).

#### **e) Verpflegung/Lagerküche**

In der Lagerküche ist besonders auf Hygiene zu achten. Die Küche ist kein öffentlicher Raum und sie wird nur für das Kochen oder Abwaschen genutzt. Die Essensausgabe geschieht durch erwachsene Personen (keine Selbstbedienung!). Beim Einkaufen sind die aktuellen Hygienemassnahmen einzuhalten und auf die Abstandsregeln zu achten. Die Mitglieder des Kochteams halten während der Tätigkeiten in der Küche die Abstandsregeln ein. Ist dies nicht möglich, tragen sie Schutzmasken.

#### **f) Vorgaben des Lagerhauses einhalten**

Gruppenhäuser haben eigene Schutzkonzepte. Diese werden vor Lagerbeginn ebenfalls geprüft und die Vorgaben eingehalten. Der Vermieter kann dazu Auskunft geben.

### **4 Kontaktdaten**

---

Im Falle einer Infektion muss die Infektionskette nachverfolgt werden können. Dazu wird eine Liste der anwesenden Teilnehmenden und Leitungspersonen inkl. Begleitpersonen, Besuche und Küche, geführt. Auf Verlangen der kantonalen Gesundheitsbehörde muss diese Liste vorgewiesen werden können.

### **5 Beständige Gruppen**

---

Ein Lager besteht grundsätzlich aus einer möglichst gleichbleibenden Gruppe. Vordefinierte Untergruppen erleichtern bei einer Corona-Infektion die Nachverfolgung von Ansteckungen und verringern die Anzahl der möglichen Quarantänefälle.

#### **a) Besuche an öffentlichen Orten**

Das Lagerprogramm findet mehrheitlich auf dem Lagergelände und in der Natur statt. Bei Aktivitäten im öffentlichen Raum ist darauf zu achten, dass der Abstand zu anderen Personengruppen gewährleistet ist. Von Aktivitäten in stark frequentierten öffentlichen Orten ist nach Möglichkeit abzusehen.

Bei einer zufälligen Begegnung mit einer anderen Klasse / Gruppe sind die Abstandsregeln zu wahren und das längere Verweilen am gleichen Ort zu vermeiden.

#### **b) Besuche im Lager**

Nach Möglichkeit soll auf Besuche verzichtet werden. Wenn gleichwohl nötig, soll der Besuch möglichst draussen stattfinden. Alle Besuche müssen auf der Liste erfasst werden.

## 6 Verantwortung der Konzeptumsetzung vor Ort

---

Die Verantwortung für die Information und Einhaltung des vorliegenden Schutzkonzeptes liegt bei der hauptverantwortlichen Lagerleitung. Sie wird durch alle Begleitpersonen entsprechend unterstützt.

Folgende Aufgaben fallen dabei an:

- Besprechung des Schutzkonzepts und deren Umsetzung im Leitungsteam
- Allgemeine Elterninformation über die Umsetzung des Schutzkonzepts
- Überprüfung der Liste der Teilnehmenden und Leitungspersonen im Lager (inkl. allfällige Besuche)
- Absprache mit der Lagerplatz-Vermietung und der Lagerhaus-Verwaltung

Die einzelnen Leitungspersonen sind für die Umsetzung des Schutzkonzepts und Einhaltung der Hygienemassnahmen während des Lagers verantwortlich.

- Planung und Durchführung der Aktivitäten unter Einhaltung der Hygienemassnahmen.
- Altersgerechte Kommunikation und Umsetzung der Hygienemassnahmen an die Schülerinnen und Schüler.
- Sicherstellung von allenfalls zusätzlichen Händewaschmöglichkeiten, dies auch im Freien.

<b>Vorbereitende Massnahmen</b>	erledigt
Isolationsraum für erkrankte Person festlegen	
Teilnehmenden-/Besucherliste vorbereiten	
Allenfalls zusätzliche Hygienemassnahmen (Handwaschmöglichkeiten) planen	
...	
...	

# Hygienemassnahmen für Lagerküche

---

Das vorliegende Dokument fasst alle Informationen aus dem Schutzkonzept für Lager zusammen und ergänzt die Tipps aus den Hilfestellungen, welche für die Küche relevant sind. In einer Lagerküche gelten nicht dieselben Hygiene-Möglichkeiten wie zu Hause. Nachfolgend deshalb eine Übersicht, was es in diesem Corona-Jahr 2020 speziell zu beachten gilt.

Dieses Merkblatt dient der Lagerküche als Übersicht über die aktuellen Hygienemassnahmen und enthält Tipps zur Umsetzung.

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 Schutzkonzepts.

## Krankheitssymptome

Küchenmitglieder mit Krankheitssymptomen dürfen nicht am Lager teilnehmen. Sie bleiben zu Hause bzw. begeben sich in Isolation, rufen ihren Hausarzt bzw. ihre Hausärztin an und befolgen dessen/deren Anweisungen.

## Abstandsregeln

Die Abstandsregeln gemäss Schutzkonzept für Leitungs- und Begleitpersonen gelten auch für die Lagerküche. Für Schülerinnen und Schüler hingegen gelten keine Abstandsregeln. Abstandsregeln (1.5 Meter Mindestabstand) gelten für Küchenmitglieder sowie von Küchenmitgliedern zu Kindern und zu Leitungspersonen. Ist das Abstandhalten nicht möglich, tragen die Küchenmitglieder gemäss Schutzkonzept Schutzmasken.

Abstandsregeln gelten auch beim Schlafen und Essen, weshalb eine genug breite Liegefläche pro Person einberechnet werden soll, oder die Betten auseinandergestellt werden. Kann dies nicht eingehalten werden, dann schlafen und essen die Küchenmitglieder mindestens in beständigen Kleingruppen und vermeiden den Kontakt zu anderen solchen Kleingruppen.

## Küche allgemein

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

**Händewaschen:** Dies ist in der Küche besonders wichtig. Für das Trocknen der Hände sollen speziell dafür vorgesehene Einweghandtücher verwendet werden.

**Zugang:** Die Küche wird nur für das Kochen oder Abwaschen genutzt und ist nicht ein Durchgangraum.

**Abfall:** Den Abfall regelmässig wechseln. Wenn möglich einen geschlossenen Abfalleimer verwenden.

Zusätzliche Vorgaben des örtlichen Lagerhauses müssen auch bezüglich Küche eingehalten werden.

## Küchenreinigung

**Reinigung:** Die Küche nach jeder Zubereitung der Mahlzeit sauber reinigen, den Abwasch möglichst zeitnah und mit heissem Wasser und Spülmittel erledigen. Einmal täglich gründlich reinigen (inkl. Küchenmaschinen).

**Off berührte Stellen:** Bei der Reinigung sind auch besonders oft berührte Stellen wie Tische, Ablageflächen, Türklinken, Fenstergriffe, Wasserhahngriffe oder Lichtschalter zu reinigen und zu desinfizieren.

**Reinigungszubehör:** Genügend Reinigungsmaterial, Tücher und Lappen, mitnehmen, um diese regelmässig wechseln zu können. Im Voraus abklären, ob eine Waschmaschine vorhanden ist. 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 das ganze Lagerhaus, so auch die Küche regelmässig lüften (mindestens 4x pro Tag 10 min).

### **Einkäufe und Lebensmittel**

**Einkäufe:** Beim Einkauf sind die geltenden Hygienemassnahmen einzuhalten und Kontakt zu anderen Personen möglichst zu meiden. Es gibt auch alternative Möglichkeiten, um Besuche in Einkaufsläden zu vermeiden, wie z.B. Online-Einkauf, Bestellen / Abholen beim Händler. Anlaufstellen können sein: Hofladen, lokale Metzgerei, Bäckereien, Dorfladen, Coop at Home, Le Shop...

**Lagerung:** Beachtet die korrekte Lagerung der Esswaren bereits beim Erstellen des Menüplanes. Es sind genügend Aufbewahrungsgefässe mitzunehmen.

**Lebensmittelhygiene:** Beachtet 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 Fassisstrasse 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.

### **Sonstige Hinweise**

Auch die restlichen Regelungen aus dem Schutzkonzept gelten für die Lagerküche. Ein Lager besteht grundsätzlich aus einer gleichbleibenden Gruppe. Untergruppen erleichtern bei einer Corona-Infektion die Nachverfolgung von Ansteckungen und verringern die Anzahl der möglichen Quarantänefälle. Aus diesem Gründen gibt es keine Besuchstage. Weitere Besuche werden möglichst minimiert.

### **Vorbildfunktion**

Beachtet die permanente Vorbildfunktion! Als Küchenmitglied ist es wichtig, dass sie die Hygienemassnahmen vorbildlich vorleben.

# Die 10 Gebote der Lebensmittelhygiene

[https://www.swissfooddisplay.ch/html/Custom\\_Files/Lebensmittelhygiene/P87815\\_StadtZueri\\_10\\_Gebote\\_gcr\\_u\\_p1-1.pdf](https://www.swissfooddisplay.ch/html/Custom_Files/Lebensmittelhygiene/P87815_StadtZueri_10_Gebote_gcr_u_p1-1.pdf)

<b>1</b>	<b>Hände waschen</b> 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.
<b>2</b>	<b>Arbeitskleidung fleissig wechseln</b> Achten Sie auf saubere und zweckmässige Arbeitskleidung. Tragen Sie saubere Schürzen und Schuhe. Bedecken Sie Ihre Haare oder binden Sie diese zusammen.
<b>3</b>	<b>Richtige Temperaturen einhalten</b> 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.
<b>4</b>	<b>Genussfertige von nicht genussfertigen Lebensmitteln trennen</b> Lagern und verarbeiten Sie rohe, nicht genussfertige Lebensmittel immer getrennt von gekochten, vorproduzierten, genussfertigen Lebensmitteln.
<b>5</b>	<b>Keine überlagerten Lebensmittel verarbeiten</b> Datieren Sie sämtliche vorproduzierten, genussfertigen Lebensmittel. Halten Sie im Selbstkontrollkonzept die maximale Aufbewahrungsdauer fest und achten Sie darauf, dass sie eingehalten wird.
<b>6</b>	<b>Lebensmittel nicht in Reinigungsmittelbehältern aufbewahren</b> Bewahren Sie nie Lebensmittel in Reinigungsmittelbehältern auf. Benutzen Sie dafür immer Lebensmittelgebinde.
<b>7</b>	<b>Arbeitsplatz und Geräte sauber halten</b> 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 Ventilatoren-schutzgitter bei Kühlaggregaten und Lüftungsschächten usw. nach Gebrauch, nach Vorgabe des Herstellers bzw. nach den Vorgaben des Reinigungsplans.
<b>8</b>	<b>Nur saubere Reinigungsutensilien verwenden</b> Achten Sie darauf, dass Sie zum Reinigen nur saubere Besen, Lappen, Bürsten, Maschinen, Behälter usw. verwenden. Benutzen Sie nie leere Lebensmittelgebinde zu Reinigungszwecken!
<b>9</b>	<b>Handwascheinrichtungen vollständig ausrüsten</b> 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.
<b>10</b>	<b>Abfälle rasch beseitigen</b> Bewahren Sie Küchenabfälle über Nacht nicht in der Küche auf. Beseitigen Sie Abfälle sofort und bewahren Sie diese verschlossen und nach Möglichkeit gekühlt auf.