

Vielen Dank für die vielen Rückmeldungen auf mein Mail. Ich habe versucht alles etwas zusammenzustellen. Es gibt keine allgemein gültigen Standards betreffend dem Essen. Jeder Betrieb muss seine Abläufe den Einrichtung, Serviceabläufen, Betriebsstrukturen usw. anpassen.

Die aktuelle Lage in unseren Netzwerk-Betrieben ist wie folgt:

- Die meisten MA wurden geschult für den korrekten Umgang mit Mundschutz und Händehygiene. Distanz-Regel und Händehygieneregel bleibt weiterhin der Grundpfeiler gemäss Virologen
- Ein grosser Teil der Alters- und Pflegeheimen sind verschont von Corona-Viren
- Ca. 10% Netzwerk-Betriebe haben Bewohner und/oder Mitarbeiter mit Corona
- Auch Küchenchefs von unserem Netzwerk wurden in der Zwischenzeit mit Corona infiziert und mussten hospitalisiert werden. Soweit ich informiert bin, sind alle zum Glück auf dem Weg zur Besserung
- Viele Betriebe arbeiten in der Zwischenzeit mit Mundschutz, auch in den Küchen
- Der Virus greift die Zellen an. Zellschutz- Zellaufbau sind Proteine. Eine eiweissreiche Ernährung ist sehr wichtig.
- Buffet wurde überall weggelassen
- Früchte zum selber nehmen werden nur noch mit Schale abgeben (Kiwi, Orangen, Bananen)
- In der Spüle wird meist mit Mundschutz und Handschuhen gearbeitet
- Die Kranken benötigen eine ausgewogene, abwechslungsreiche Verpflegung. Es wäre doch schade, wenn schlussendlich die Psyche in den Keller fällt, nur weil der Koch meinte er müsse noch eine spezielle Diät für den Patienten entwickeln. In diesem Sinne seid kreativ und macht den Kranken eine Freude mit dem Essen.
- Oft wird nach dem Noro-Virus Konzept gearbeitet. Einweggeschirr, welches direkt im Zimmer entsorgt wird. Andere Betriebe benutzen das normale Geschirr, dieses wird vor der Rückgabe gekennzeichnet, damit die Covit-19 Gefahr klar erkennbar ist.
- Einzelne Betriebe testen das Personal, sie müssen vor Arbeitsbeginn Fiebermessen
- Arbeitgeber ist verpflichtet die MA zu schützen und mit Schutzausrüstung wie Mundschutz, Handschuhe usw. auszurüsten. (Gesetzliche Grundlagen Arbeitssicherheit Schweiz, Artikel 5)
- Sibe und Besibe sind gesetzlich verpflichtet die MA zu schützen und sind rechtlich verantwortlich. Hier sind wir als Vorgesetzte in der Pflicht. Wenn sich ein Mitarbeiter im Betrieb ansteckt wegen nachweislich fehlender Schutzausrüstung (wie z.B. fehlenden Handschuhe, Mundschutz, Desinfektionsmittel, usw.) oder weil die MA nicht genügend geschult wurden, kann es rechtliche Konsequenzen geben (Grundlagen Arbeitssicherheit Schweiz).

Noch ein paar Links mit Infos und Berichten:

[Link selbst einfache Masken schützen](#)

Hongkong – Chirurgische Gesichtsmasken können Coronaviren offenbar effektiver zurückhalten als Grippe- und Rhinoviren. Dies zeigen Laborversuche in [Nature Medicine](#) (2020; DOI: [10.1038/s41591-020-0843-2](#)), die vor der aktuellen SARS-CoV-2-Pandemie an Personen durchgeführt wurden, von denen einige mit saisonalen Coronaviren infiziert waren.

Wie man eine Infektion vermeidet. Eindrücklich wie schnell sich der Virus ausbreitet.

[Link schweizer Fernsehen SRF](#)

In Zürich hat es Pflegezentren die Covit-19 Patienten aufnehmen.
Gemäss Bericht hat es über 40% infizierten Bewohner und zwei Dutzend positiv getestete Mitarbeiter. Die Gesundheitsdirektion führt eine Untersuchung durch.
Bericht in der Sendung [Schweiz aktuell](#) vom 7. April.