

# Tipps und Handlungsempfehlungen zur Verpflegungssituation in Schulen zu Zeiten von Corona (Mensa, Cafeteria, Kiosk)



Alle nachfolgenden Maßnahmen zur Umsetzung der Vermeidung einer Infektionsweitergabe mit den Covid-19 Erregern (Corona) im Zusammenhang mit Verpflegungssituationen in der Schule haben Empfehlungscharakter. Sie beruhen auf dem jeweils aktuellen Stand der Empfehlungen der führenden Wissenschaftsinstitutionen in Deutschland wie dem Robert-Koch-Institut und der Bundesanstalt für Risikobewertung.

Bitte beachten Sie, dass Sie bei Planung von Hygiene- und Abstandsregelungen an Ihrer Schule das **zuständige Gesundheitsamt einbeziehen**, um sich Ihre **Maßnahmen genehmigen** zu lassen!

Maßnahmen	Tipps zur Umsetzung/weiterführende Informationen
<p><b>Persönliche Hygiene (Schüler*innen, Lehrkräfte, päd. Personal , schulisches Personal etc.)</b></p> <p>Eine gründliche Handhygiene, das Einhalten der Niesetikette sowie das Tragen von Mund- und Nasenschutz können das Infektionsrisiko verringern und sind zurzeit, neben dem Einhalten der Mindestabstände zu anderen Menschen, die wirkungsvollsten Maßnahmen.</p>	
<p>Zur Händehygiene</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Möglichkeit der Händehygiene unmittelbar vor dem Essen schaffen (auch zeitlich)</li> <li>- Üben der richtigen Händehygiene mit Kindern</li> <li>- Plakate mit Abbildungen für die Händehygiene aufhängen (in Verbindung mit einem „Stoppchild“ im Mensaeingangsbereich)</li> <li>- Nicht mit den Händen ins Gesicht fassen</li> <li>- Türen - sofern möglich- offen stehen lassen</li> </ul> <p>Die wichtigsten Hygieneregeln finden Sie hier:  <a href="https://www.infektionsschutz.de/coronavirus/schutz-durch-hygiene.html">https://www.infektionsschutz.de/coronavirus/schutz-durch-hygiene.html</a></p>
<p>Zur Husten- /Niesetikette</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Üben der Husten-/Niesetikette</li> <li>- Evtl. Einmaltaschentücher bereitstellen</li> <li>- Ausreichend Mülleimer aufstellen</li> </ul> <p>Ein Poster zur Husten- und Niesetikette finden Sie hier:  <a href="https://www.asb.de/application/files/7215/8454/6227/Krankheiten_verhindern_A3_Husten.pdf">https://www.asb.de/application/files/7215/8454/6227/Krankheiten_verhindern_A3_Husten.pdf</a></p>

# Tipps und Handlungsempfehlungen zur Verpflegungssituation in Schulen zu Zeiten von Corona (Mensa, Cafeteria, Kiosk)



Maßnahmen	Tipps zur Umsetzung/weiterführende Informationen
<h3>Mensa / Speiseraum/ Essensausgabe</h3> <p>Neben dem Einhalten der persönlichen Hygiene können Sie beim Verkauf von Lebensmitteln in der Mensa, Cafeteria oder am Schulkiosk vor allem durch „Abstandsregelungen“ sowie das Verhindern von Kontaktkontamination das Infektionsrisiko verringern.</p>	
<p>Zur Abstandsregelung (1,5-2m)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maximale Personenzahl für den Raum festlegen (z.B. durch ausgehändigte „Kontrollkarten/Tablets“ Beschränkung kontrollieren)</li> <li>- Vor dem Ausgabe-/ Rückgabebereich von Speisen und Geschirr Markierungen für Abstände sowie Markierungen für Laufwege anbringen</li> <li>- Ein- und Ausgangsregelung / “Einbahnstraße“ einführen</li> <li>- Pausenzeiten staffeln, um Warteschlangen zu vermeiden</li> <li>- Öffnungszeiten verlängern</li> <li>- Ausreichend Zeit zwischen den „Essensschichten“</li> <li>- Vorbestellungen ermöglichen, um die Wartezeiten zu reduzieren</li> <li>- Tische / Stühle mit entsprechendem Abstand aufstellen</li> <li>- Sitzplätze festlegen (z.B. mit Markierungen auf den Tischen)</li> <li>- Installation von Trennelementen</li> <li>- Lerngruppenweise gestaffelte Essenzeiten</li> </ul>
<p>Zur Verhinderung von Kontaktkontamination</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tragen von Mund-Nasen-Schutz im Mensa- und Kioskbereich in Anlehnung an die Vorgaben für die Gastronomie</li> <li>- Zwischenreinigung der Tische, Tresen, Ablagefläche bei der Ausgabe</li> <li>- Keine Selbstbedienung!</li> <li>- Spuckschutz unbedingt erforderlich!</li> <li>- Auch bei Tischgemeinschaften wird das Essen vom „Personal“ aufgegeben</li> <li>- Jeder isst nur sein eigenes Essen, ob von zu Hause oder aus der Mensa oder Cafeteria</li> <li>- Besteck und Geschirr wird angereicht oder schon auf den Tischen eingedeckt</li> <li>- Jeder bringt nur sein eigenes benutztes Geschirr zurück</li> <li>- Möglichst keine Barzahlung</li> <li>- Bestell- oder Abosysteme ermöglichen</li> </ul>

# Tipps und Handlungsempfehlungen zur Verpflegungssituation in Schulen zu Zeiten von Corona (Mensa, Cafeteria, Kiosk)



- Bei Barzahlung persönlichen Kontakt verhindern, möglichst separate Person zum Kassieren
- Behälter / Brotboxen von zu Hause wieder direkt in der Tasche verstauen
- Lagerung von Geschirr im „Nicht-öffentlichen-Raum“
- Station für Geschirr- und Tabletrückgabe
- Trennung von reinem und unreinem Bereich
- Ausreichend Mülleimer zur Entsorgung von Einwegverpackungen aufstellen
- Waschen des Geschirres bei mind. 60°C im Geschirrspüler. Waschen des Geschirres von Hand mit ausreichend Spülmittel (Coronaviren reagieren empfindlich auf fettlösende Substanzen\*)

Hinweise zur Reinigung gibt es vom Bundesamt für Risikobewertung (Bfr) unter:

\* <https://www.bfr.bund.de/cm/343/kann-das-neuartige-coronavirus-ueber-lebensmittel-und-gegenstaende-uebertragen-werden.pdf>

## Weitere Maßnahmen

- Regelmäßig lüften
- Aufgestellte Hygieneregeln vielfältig kommunizieren und plakatieren (Homepage, Plakaten, Personalschulung, Elternbrief....)

Materialien finden Sie unter:

<https://www.infektionsschutz.de/mediathek/printmaterialien.html>

# Tipps und Handlungsempfehlungen zur Verpflegungssituation in Schulen zu Zeiten von Corona (Mensa, Cafeteria, Kiosk)



Maßnahmen	Tipps zur Umsetzung/weiterführende Informationen
<h3>Hygiene in der Essenszubereitung /-ausgabe</h3> <p>Für die Zubereitung von Speisen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung wie z.B. in der Schulverpflegung, gibt es bereits gesetzliche Vorgaben zur Hygiene, die vom Veterinäramt überprüft werden. Darüber hinaus gibt es weitere Handlungsempfehlungen, die umgesetzt werden sollten.</p>	
<p>Für die Personalhygiene</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verstärkt auf die Einhaltung der allgemeinen, gesetzlich vorgeschriebenen, Hygienemaßnahmen in der Gemeinschaftsverpflegung achten</li> <li>- Tragen von Mund-/Nasenschutz und Handschuhen</li> <li>- Abstandsregelung (1,5-2 m) beachten</li> <li>- Konsequente Trennung von Arbeits- und Privatkleidung</li> <li>- Nicht mit ungeklärten Erkältungssymptomen arbeiten</li> </ul> <p>Hygieneregeln für die Gemeinschaftsverpflegung finden Sie unter: <a href="https://www.bfr.bund.de/cm/350/hygieneregeln-in-der-gemeinschaftsgastronomie-deutsch.pdf">https://www.bfr.bund.de/cm/350/hygieneregeln-in-der-gemeinschaftsgastronomie-deutsch.pdf</a></p>
<p>Für die Küchenorganisation (Mensa, Cafeteria, Schulkiosk, Schülerfirma)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygienekonzept aktualisieren bzw. erstellen</li> <li>- An die Situation angepasste Reinigungspläne mit Zuständigkeiten erstellen, die vom Personal gegengezeichnet werden müssen</li> <li>- Aufgestellte Hygieneregeln vielfältig kommunizieren und plakatieren (Homepage, Plakaten, Elternbrief....)</li> </ul> <p>Materialien finden Sie unter: <a href="https://www.infektionsschutz.de/mediathek/printmaterialien.html">https://www.infektionsschutz.de/mediathek/printmaterialien.html</a></p>