

Tipps und Handlungsempfehlungen zur Verpflegungssituation in Schulen zu Zeiten von Corona

(Mensa, Cafeteria, Kiosk)



Alle nachfolgenden Maßnahmen zur Umsetzung der Vermeidung einer Infektionsweitergabe mit dem Covid-19 Erreger (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 alle beteiligten Akteure und gegebenenfalls das **zuständige Gesundheitsamt einbeziehen!**

Aktuelle Informationen finden Sie auch im [„Rahmen-Hygieneplan Corona Schule“](#)

Maßnahmen	Tipps zur Umsetzung/ weiterführende Informationen
<p>Persönliche Hygiene (Schüler*innen, Lehrkräfte, päd. Personal, schulisches Personal etc.)</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 und regelmäßigem Lüften, die wirkungsvollsten Maßnahmen.</p>	
<p>Zur Händehygiene</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Möglichkeit der Händehygiene unmittelbar vor dem Essen schaffen (auch zeitlich) - Üben der richtigen Händehygiene mit Kindern - Plakate mit Abbildungen für die Händehygiene aufhängen - Nicht mit den Händen ins Gesicht fassen - Türen - sofern möglich- offenstehen lassen <p>Die wichtigsten Hygieneregeln finden Sie hier:</p> <p>https://www.infektionsschutz.de/coronavirus.html</p>

Tipps und Handlungsempfehlungen zur Verpflegungssituation in Schulen zu Zeiten von Corona

(Mensa, Cafeteria, Kiosk)



Maßnahmen	Tipps zur Umsetzung/ weiterführende Informationen
<p>Zur Husten- /Niesetikette</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Üben der Husten-/Niesetikette - Evtl. Einmaltaschentücher bereitstellen - Ausreichend Mülleimer aufstellen <p>Ein Poster zur Husten- und Niesetikette finden Sie hier:</p> <p>https://asb.de/application/files/7215/8454/6227/Krankheiten_verhindern_A3_Husten.pdf</p>
<p>Mensa / Speiseraum/ Essensausgabe</p> <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 je nach Infektionsgeschehen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Personenzahl für den Raum kontrollieren (z.B. durch ausgehändigte „Kontrollkarten/Tablets“, festgelegte Gruppen/Kohorten) - Vor dem Ausgabe-/ Rückgabebereich von Speisen und Geschirr Markierungen für Abstände sowie Markierungen für Laufwege anbringen - Ein- und Ausgangsregelung / “Einbahnstraßen“ einführen - Pausenzeiten staffeln, um Warteschlangen zu vermeiden - Öffnungszeiten verlängern - Ausreichend Zeit zwischen den „Essensschichten“ - Vorbestellungen ermöglichen, um die Wartezeiten zu reduzieren - Tische / Stühle mit entsprechendem Abstand aufstellen - Sitzplätze festlegen (z.B. mit Markierungen auf den Tischen) - Installation von Trennelementen - Lerngruppenweise gestaffelte Essenzeiten

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



<p>Zur Verhinderung von Kontakt-kontamination</p>	<ul style="list-style-type: none">- Tragen von Mund-Nasen-Schutz im Mensa- und Kioskbereich in Anlehnung an den Rahmenhygieneplan und die Vorgaben des Gesundheitsamtes- Zwischenreinigung der Tische, Tresen, Ablagefläche bei der Ausgabe- Spuckschutz unbedingt erforderlich!- Jeder isst nur sein eigenes Essen, ob von zu Hause oder aus der Mensa oder Cafeteria- Besteck und Geschirr kann angereicht oder auf den Tischen eingedeckt werden- Jeder bringt nur sein eigenes benutztes Geschirr zurück- Möglichst keine Barzahlung- Bestell- oder Abo-Systeme ermöglichen- Bei Barzahlung persönlichen Kontakt verhindern, möglichst separate Person zum Kassieren- Behälter / Brotboxen von zu Hause wieder direkt in der Tasche verstauen- Lagerung von sauberem Geschirr im „Nicht-öffentlichen-Raum“- Station für Geschirr- und Tablett-Rückgabe- 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*) <p>Hinweise zur Reinigung gibt es vom Bundesamt für Risikobewertung (Bfr) unter:</p> <p>https://www.bfr.bund.de/cm/343/kann-das-neuartige-coronavirus-ueber-lebensmittel-und-gegenstaende-uebertragen-werden.pdf</p>
<p>Weitere Maßnahmen</p>	<ul style="list-style-type: none">• Regelmäßig Lüften• Aufgestellte Hygieneregeln vielfältig kommunizieren und plakatieren (Homepage, Plakaten, Personalschulung, Elternbrief....) <p>Materialien finden Sie unter:</p> <p>https://www.infektionsschutz.de/mediathek/printmaterialien.html</p>

Tipps und Handlungsempfehlungen zur Verpflegungssituation in Schulen zu Zeiten von Corona

(Mensa, Cafeteria, Kiosk)



Maßnahmen	Tipps zur Umsetzung/ weiterführende Informationen
<p>Hygiene in der Essenzubereitung /-ausgabe</p> <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"> - Verstärkt auf die Einhaltung der allgemeinen, gesetzlich vorgeschriebenen, Hygienemaßnahmen in der Gemeinschaftsverpflegung achten - Das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung und evtl. Handschuhen richtet sich nach den Vorgaben der Niedersächsischen Corona-Verordnung - Möglichst Abstandsregelung (1,5-2 m) beachten - Konsequente Trennung von Arbeits- und Privatkleidung - Nicht mit ungeklärten Erkältungssymptomen arbeiten - Dokumentation der Arbeitsgruppen/Personal - Möglichst feste Teams ohne Kontakt untereinander bilden <p>Hygieneregeln für die Gemeinschaftsverpflegung finden Sie unter: https://www.bfr.bund.de/cm/350/hygieneregeln-in-der-gemeinschaftsgastronomie-deutsch.pdf</p>
<p>Für die Küchenorganisation (Mensa, Cafeteria, Schulkiosk, Schülerfirma)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hygienekonzept aktualisieren bzw. erstellen - An die Situation angepasste Reinigungspläne mit Zuständigkeiten erstellen, die vom Personal gegengezeichnet werden müssen - Aufgestellte Hygieneregeln vielfältig kommunizieren und plakatieren (Homepage, Plakaten, Elternbrief...) <p>Materialien finden Sie unter: https://www.infektionsschutz.de/mediathek/printmaterialien.html</p>