



STIFTUNG
STUDIENSEMINAR
NEUBURG seit 1638

lernen.helfen.fördern

Studienseminar Neuburg a. d. Donau - Postfach 17 09 - 86622 Neuburg a. d. Donau

Seminarküche
Klaus Hollinger

kueche@studien-seminar-neuburg.de

Telefon 08431 500-105
Telefax 08431 500-195

AZ: 9/14/0100

08.09.2020

**Kioskbetriebe (Schulmensa und Pausenverkauf) des Studienseminars Neuburg:
Schutz- und Hygienekonzept (Corona-Pandemie) zum 08.09.2020 (aktualisiert Stand vom
09.07.2020)**

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit Bekanntmachung vom 02.09.2020 hat das Bayerische Staatsministerium für Unterricht und Kultus den Hygieneplan zur Einhaltung des Infektionsschutzes an bayerischen Schulen (vgl. § 16 Abs. 2 Satz 1 6. BayIfSMV) in Folge der COVID-19-Pandemie aktualisiert.

Unter Punkt IV.7 (S. 23 ff.) wird der Pausenverkauf und Mensabetrieb wie folgt geregelt: Pausenverkauf und Mensabetrieb sind möglich, sofern gewährleistet ist, dass das Abstandsgebot von 1,5 m eingehalten wird. Der Betreiber hat ein Schutz- und Hygienekonzept auszuarbeiten und auf Verlangen der zuständigen Kreisverwaltungsbehörde vorzulegen. Die Kioskbetriebe am Descartes Gymnasiums Neuburg – die Schulmensa im Großen Speisesaal des sog. Hohenbleicherbaus und der Pausenverkauf in der Aula - werden im Rahmen einer Kooperation mit der Schule von der Seminarküche der Stiftung Studiensseminar Neuburg betrieben.

Für die Kioskbetriebe / Seminarküche des Studienseminars Neuburg findet der o. g. Hygieneplan des Bayerischen Staatsministeriums für Unterricht und Kultus grundsätzliche Anwendung und ist Teil dieser Bekanntmachung (Anlage 1). Daneben finden ergänzend die Hygienemaßnahmen bzw. die Handlungsempfehlung „Essen und Trinken in Kitas und Schulen“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V., Sektion Schleswig-Holstein, vom 08.05.2020 ebenfalls grundsätzliche Anwendung und ist Teil dieser Bekanntmachung (Anlage 2).

Die o. g. Rahmen-Hygienepläne räumen die Möglichkeit ein, individuelle und praktikable Lösungen für den Betreiber zum jeweiligen Speiseraum, einer Mensa oder einem Schulkiosk zu entwickeln bzw. zu ergänzen. In unseren Kioskbetrieben bzw. in der Abteilung Seminarküche wird auf folgende Punkte daher besonders geachtet:

1. Einleitung/Grundsätzliches

- Für die Seminarküche des Studienseminars Neuburg hat das Thema „Hygiene“ und die

Bankkonto: Sparkasse Neuburg-Rain Nr. 646 (BLZ 721 520 70)
IBAN: DE60 7215 2070 0000 0006 46 SWIFT-BIC: BYLADEM1NEB
Vorstände: Anton Haberer, Alfred Hornung

Umsetzung hoher Qualitätsstandards in diesem Bereich höchste Priorität – vor, in und nach Corona-Zeiten. U. a. finden regelmäßige Hygienebelehrungen (auch durch externe Referenten) und -unterweisungen für das Personal statt, oder es werden täglich Rückstellproben der ausgegebenen Essen analog in Großküchen vorgenommen. Die nächste jährlich verpflichtende Hygienebelehrung gem. § 43 IfSG findet am 27.07.2020 statt.

- Der Sicherheitsabstand des Personals in der Seminarküche untereinander beträgt 1,5 m und wird grundsätzlich gewahrt. **Kann der Sicherheitsabstand bei (gemeinsamen) Arbeiten nicht eingehalten werden, ziehen die Beschäftigten situationsabhängig eine Mund-Nasen-Bedeckung (MNB) an.**
- Auch in den gemeinsamen Pausenzeiten wird auf den Sicherheitsabstand geachtet.

2. Zusammenarbeit mit dem Descartes Gymnasiums

Sollte ein begründeter Corona-Verdachtsfall bzw. eine bestätigte Infektion am Descartes Gymnasiums vorliegen und eine Verbindung zu den Kioskbetrieben bestehen, wird die Stiftungsverwaltung unverzüglich von der Schule über den Sachverhalt informiert.

3. Allgemeine Verhaltensregeln für das Personal

- Benutzung von Einmalhandtüchern wird umgesetzt.
- Desinfektionsmittel und -spender sind vorhanden und werden benützt.
- Auf regelmäßiges Händewaschen wird geachtet. Ebenso werden die Arbeitsflächen und -geräte bei wechselnden Arbeitstätigkeiten von dem jeweils Verantwortlichen gereinigt.
- In den Toiletten befinden sich Spender mit Flüssigseife, die regelmäßig nachgefüllt werden.
- Externe Gespräche, z. B. Lieferanten, Kunden, Personal der Stiftung, werden zuvorderst telefonisch durchgeführt.
- Der Zutritt zur Seminarküche darf nur mit Genehmigung des Küchenleiters mit (bereitgestellter) Schutzkleidung erfolgen.

4. Infektionsschutz in der Schulmensa (Cafeteria)

- Desinfektionsmittel/-spender am Eingang werden vorgehalten.
- Aufgaben des Reinigungspersonals des Gymnasiums: Tägliche Reinigung/Desinfektion des Großen Speisesaals: Tischoberflächen und Stuhllehnen, Türklinken
- Reinigungsaufgaben des Personals Seminarküche:
 - Desinfektion nach einem „Essensgast“ direkt nach dem Verlassen seines Platzes für den nächsten Gast (Desinfektionsspray + Wischtuch)
 - tägliche Reinigung/Desinfektion der Theke Essensausgabe
- „Einbahn-Straßen-System“, geführte Wege, wenig/keine Berührungspunkte der Gäste: z. B. Aus- und Eingang getrennt durch Trennwand, Abstandmarkierungen, Laufrichtung
- Essensausgabe / Lebensmittelhygiene:
 - Keine Selbstbedienung, sämtliche Speisen/Getränke werden vom Personal ausgegeben (auch Wahl Speisen in der Kühltheke), ebenso Tablett und Besteck, Serviettenspender an der Theke.
 - Das Personal trägt grundsätzlich eine MNB bei der Arbeit in der Schulmensa.
 - Eine Abschirmung bzw. ein verbesserter Personenschutz an der Theke wird durch zusätzliche Plexiglaswände (Brust-/Kopfbereich) erzielt.
 - Der Bezahlvorgang (derzeit noch bar) am Ende wird kontaktlos mittels eines Geldwechsel-Schälchens (wird regelmäßig desinfiziert) vorgenommen.
 - Beim Anstellen ist auf den Sicherheitsabstand zu achten (Markierungen).
 - Daneben besteht eine MNB-Pflicht für die Gäste beim Anstellen, Essensausgabe

- und Gang zum Essenstisch → am Essenstisch keine Maskenpflicht. Die mitgebrachten/getragenen MNB werden nicht auf den Tischflächen abgelegt!
- Bei der Tablett-Rückgabe und beim Verlassen des Speisesaals ist wieder Maskenpflicht für die Gäste.
 - Externe Gäste (z. B. Mitarbeiter des Landratsamtes): Ein Besuch ist nur in der Zeit von 12.00 – 12.30 Uhr möglich, so dass eine Trennung von den Schülern/Lehrern (i. d. R. Besuchszeiten nach der 6. Schulstunde um 13.00 Uhr) erfolgt. Daneben gilt eine verpflichtende Eintragung in eine Gästeliste (analog in Gaststätten) – um ggf. eine behördliche Nachverfolgung bei einer Infektion vornehmen zu können.
 - Definition der Essensplätze: doppelte Tischreihen, Stühle auf Abstand, so dass der Sicherheitsabstand von 1,5 m gewahrt bleibt (Lageplan s. Anlage 3).
 - In Abwägung der hygienischen Vor- und Nachteile wird bewusst auf die Verwendung von Einweghandschuhe beim Personal verzichtet (s. o. regelmäßiges Desinfizieren der Hände obligatorisch).

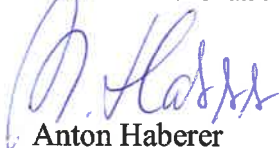
5. Infektionsschutz beim Pausenverkauf am Schulkiosk in der Aula

- Desinfektionsmittel/-spender beim Zugang zum Pausenkiosk
- Trennung des Verkaufspersonals von den Schülern mittels einer durchgängigen Plexiglasscheibe. Sämtliche Speisen werden vom Personal ausgegeben.
- Das Personal trägt zusätzlich eine MNB.
- Die Regelbesetzung des Kiosks sind zwei Mitarbeiterinnen, so dass die Essensausgabe und der Bezahlvorgang jeweils von einer Mitarbeiterin durchgeführt werden kann.
- Zur Wahrung des Sicherheitsabstandes sind Abstandsmarkierungen beim Anstehen am Boden angebracht. Das „Einbahnstraßen-System“ kann umgesetzt werden.
- Im Übrigen gelten die bereits o. g. Ausführungen analog.

Das individuelle Schutz- und Hygienekonzept wird auf der Internetseite des Studienseminars, Seminarküche veröffentlicht und wird bei Bedarf ergänzt. Eine Zusammenfassung mit Bebilderung wird am Eingang/Imbisszugang ausgehängt. Auf die eingehende Unterweisung des Personals am 27.07.2020 wurde bereits hingewiesen. Eine Abstimmung mit dem Schulleiter des Descartes Gymnasiums erfolgte im Vorfeld.

Wir sind optimistisch, dass mit einem umsichtigen Verhalten aller Beteiligten (Schüler, Eltern, Gäste und Personal) die Risiken einer möglichen Ansteckung minimiert werden und dennoch eine gute und geordnete Verpflegung der Schüler erfolgen kann.

Freundliche Grüße



Anton Haberer
Stiftungsvorstand



Klaus Hollinger
Leiter Seminarküche

Anlage

- Rahmen-Hygieneplan des Bayerisches Staatsministerium für Unterricht und Kultus vom 02.09.2020
- Handlungsempfehlung „Essen und Trinken in Kitas und Schulen“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V., Sektion Schleswig-Holstein, vom 08.05.2020
- Lageplan Großer Speisesaal im sog. Hohenbleicherbau



Essen und Trinken in Kitas und Schulen

Hygienemaßnahmen in Zeiten der Corona-Krise

Liebe pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte,
die nachstehenden Tipps sollen eine kleine Hilfestellung im Umgang mit dem Coronavirus sein.
Vieles ist derzeit wissenschaftlich noch nicht mit validen Daten zu belegen. Aktuell scheint die
wichtigste und effektivste Schutzmaßnahme wirklich das Halten von Abstand zu sein!
Bleiben Sie gesund und genießen Sie trotz allem Ihre Speisen und Getränke!
Ihr Team der DGE, Sektion SH

Essen im Speiseraum/ in der Mensa/ am Kiosk

Maßnahmen	Tipps	Hintergründe
Vorbereitung		
Abstand halten (1,5 – 2m) / Abstände markieren	<ul style="list-style-type: none"> • Eingang/ Ausgang/ Wartebereiche definieren • Anzahl der Essensgäste festlegen • zeitliche Entzerrung der Pausenzeiten vornehmen • für jeden Essenteilnehmer einzelne Plätze mit entsprechenden Abständen bereitstellen • sicherstellen, dass Laufwege breit genug sind • Einengungen z.B. durch abgestellte Gegenstände vermeiden • Warteschlangen bei der Essens- und Geschirrausgabe sowie der Kasse vermeiden. • Wenn möglich „Einbahnstraßen“ und richtigen Abstand markieren: vor Eintritt in den Speiseraum/ die Mensa/ am Kiosk, bei der Speisenausgabe, bei der Geschirrrückgabe 	<p>Wie kann man sich und seine Mitmenschen schützen?</p> <p>Wie bei Influenza und anderen akuten Atemwegsinfektionen schützen Abstand zu anderen Personen (mindestens 1,5 Meter), die Husten- und Niesregeln und eine gute Händehygiene vor einer Übertragung des neuen Coronavirus. Auch aufs Händeschütteln sollte verzichtet werden. Generell sollten Menschen, die Atemwegssymptome haben, zu Hause bleiben.</p> <p>Quelle: RKI, Zugriff 05.05.2020</p>

Maßnahmen	Tipps	Hintergründe
Händehygiene beachten	<p>Vor dem Essen Hände mit Wasser und Seife gründlich 20-30 sec. waschen und mit einem Einmalhandtuch abtrocknen oder, wenn nicht möglich, Hände desinfizieren.</p> <p>Entweder:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aufsichtsperson verteilt einzeln das Besteck und beachtet dabei die Händehygiene <p>oder</p> <ul style="list-style-type: none"> • das Besteck wird vorher von den Mitarbeitenden im Küchenbereich „portioniert“ und z.B. in Servietten eingerollt und einzeln ausgelegt. 	<p>Kann das neuartige Coronavirus SARS-CoV-2 in Kantinen und anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung über Geschirr und Besteck übertragen werden?</p> <p>Grundsätzlich können Coronaviren durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person auf Besteck oder Geschirr gelangen und auf diesen festen Oberflächen eine Zeit lang überleben. Eine Schmierinfektion erscheint dann möglich, wenn das Virus über das Besteck oder über die Hände auf die Schleimhäute des Mund- und Rachenraumes oder die Augen übertragen wird. Dem BfR sind jedoch bisher keine Infektionen mit SARS-CoV-2 über diesen Übertragungsweg bekannt.</p> <p>Quelle: BfR, Zugriff 05.05.2020</p>
Verwendung von Trinkgefäßen regeln	<p>Keine Gläser oder Becher gemeinsam verwenden.</p> <p><u>Kita:</u> Betreuungsperson verteilt Gläser/ Becher.</p> <p><u>Schule:</u> Servicekraft verteilt Gläser/ Becher.</p>	<p>Können Coronaviren durch Übertragung über Trinkgefäße in der Gastronomie oder in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wie Kantinen oder Mensen, zu Infektionen der Atemwege führen?</p> <p>Dem BfR ist eine derartige Infektionskette bisher nicht zur Kenntnis gelangt. Beim derzeitigen Ausbruch mit SARS-CoV-2 spielt der oral-alimentäre Übertragungsweg (über die Speiseröhre und den Magen) nach dem derzeitigen Stand des Wissens keine Rolle. Die hauptsächlichste Übertragung erfolgt über Tröpfchen, die beim Husten und Niesen entstehen und beim Gegenüber über die Schleimhäute des Atemtraktes, und ggf. des Auges und des Mundes, aufgenommen werden. Eine Virus-Kontamination von Trinkgefäßen, wie zum Beispiel Trinkgläsern, in der Gastronomie müsste durch die Benutzung durch eine infizierte Person geschehen, wobei das Virus über die Hände oder den Speichel auf das Glas gelangt. Eine Übertragung auf eine andere Person durch Schleimhaut-Kontakt mit dem Glas könnte dann theoretisch - erfolgen, wenn ein solches Gefäß zwischendurch nicht ausreichend gereinigt wurde. Allerdings sind Infektionen mit SARS-CoV-2 über diesen Übertragungsweg weltweit bisher nicht nachgewiesen worden.</p> <p>Quelle: BfR, Zugriff 05.05.2020</p>

Maßnahmen	Tipps	Hintergründe
Essensausgabe		
Ausgabe	Keine Selbstbedienung (Ausgabe von Obst als Nachspeise, Salattheke).	<p>Können Coronaviren über das Berühren von Oberflächen, beispielsweise von Bargeld, Kartenterminals, Türklinken, Smartphones, Griffen von Einkaufswagen, Verpackungen oder Tüten übertragen werden?</p> <p>Dem BfR sind bisher keine Infektionen mit SARS-CoV-2 über diesen Übertragungsweg bekannt. Grundsätzlich können Coronaviren durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person auf Oberflächen gelangen und eine Zeit lang überleben. Eine Schmierinfektion einer weiteren Person erscheint dann möglich, wenn das Virus kurz danach über die Hände auf die Schleimhäute des Mund- und Rachenraumes oder die Augen übertragen wird. Um sich vor Virusübertragungen über kontaminierte Oberflächen zu schützen, ist es wichtig, die allgemeinen Regeln der Hygiene des Alltags wie regelmäßiges Händewaschen und Fernhalten der Hände aus dem Gesicht zu beachten.</p> <p>Quelle: BfR, Zugriff 05.05.2020</p>
Kontaktlos bezahlen	Für eine zügige Abwicklung nach Möglichkeit über Abbuchungen bezahlen, sonst per Karte. Wenn Bargeldzahlung erforderlich ist, Ablage für Geld oder Wechselgeld bereithalten.	
Verzehr		
Umgang mit gemeinsam zu nutzenden Gegenständen (Vorlegebesteck, Zucker-, Salz-, Pfefferstreuer, etc.) regeln	Kein eigenhändiges Schöpfen in Tischgemeinschaften. Auf Gewürze etc. verzichten.	<p>Kann das neuartige Coronavirus über Lebensmittel und Gegenstände übertragen werden?</p> <p>Es gibt derzeit keine Fälle, bei denen nachgewiesen ist, dass sich Menschen auf anderem Weg, etwa über den Verzehr kontaminierter Lebensmittel oder durch Kontakt zu kontaminierten Gegenständen mit dem neuartigen Coronavirus infiziert haben. Auch für andere Coronaviren sind keine Berichte über Infektionen durch Lebensmittel oder den Kontakt mit trockenen Oberflächen bekannt. Übertragungen über Oberflächen, die kurz zuvor mit Viren kontaminiert wurden, sind allerdings durch Schmierinfektionen denkbar. Aufgrund der relativ geringen Stabilität von Coronaviren in der Umwelt ist dies aber nur in einem kurzen Zeitraum nach der Kontamination wahrscheinlich.</p> <p>Quelle: BfR, Zugriff 05.05.2020</p>

Maßnahmen	Tipps	Hintergründe
Abräumen		
Abstand halten (1,5 – 2 m)	Essensteilnehmer*innen bleiben solange am Platz sitzen, bis ein Abräumen des eigenen Geschirrs möglich ist.	
Reinigung der Essensplätze regeln	Eine Aufsichtsperson reinigt den jeweiligen Essensplatz und Sitzplatz mit warmem Wasser und Spülmittel.	Wird das Virus durch Seifen und Spülmittel inaktiviert? Als behüllte Viren, deren Erbgut von einer Fettschicht (Lipidschicht) umhüllt ist, reagieren Coronaviren empfindlich auf fettlösende Substanzen wie Alkohole und Tenside, die als Fettlöser in Seifen und Geschirrspülmitteln enthalten sind. Quelle: BfR, Zugriff 05.05.2020
Verlassen Speiseraum / Mensa		
Abstand halten (1,5 – 2 m)	Jeder Essensteilnehmer bleibt solange an seinem Platz sitzen, bis er mit dem nötigen Abstand den Raum verlassen kann.	
Zu- und Austritt	Tür/en zur Mensa/ zum Speiseraum/ zum Kiosk offen lassen.	
Sorgen Sie für eine regelmäßige Zufuhr von Frischluft!		
		Quelle: RKI, Zugriff 06.05.2020

Anlage 3

