

## 1. Allgemeine Vorbemerkungen

Der Hygieneplan der Schule liegt dem Träger vor (11.08.2020). Die nachfolgenden Ausführungen betreffen Punkt 4. des Plans zur Küchenhygiene, der zwischen Schule und apetito abgestimmt wurde.

## 2. Gemeinschaftsversorgung

In den Räumlichkeiten der Mensa erfolgt die Versorgung als „Gemeinschaftsversorgung“. Die Gemeinschaftsversorgung findet zur Verringerung des gleichzeitigen Zulaufs derzeit in jeweils 2 Schichten pro Mahlzeit statt.

Die dafür vorgesehenen Zeiten sind:

12:45 Uhr-13:05 Uhr Klassen a und b

13:30 Uhr – 13:50 Uhr Klassen c und d

**Mittagessen:** Es dürfen nur Schüler, die ein Essen gebucht haben in die Mensa. Die Schüler einer festgelegten Gruppe erhalten zugewiesene Sitzplätze. Die Plätze weisen den geforderten Abstand auf.

Zwischen den beiden Schichten werden die Kontaktflächen mit einem fettlösendem Reiniger durch das Catering-Personal gereinigt.

## 3. Wegführung/Zutrittskontrolle/Hygiene

Den Schülern stehen ein separater Eingang und Ausgang zur Verfügung. Die Beschilderung läuft über die Schule.

## 4. Essensauswahl

Die Essensauswahl zu allen Mahlzeiten wird in reduzierter Form angeboten. 2 Menüs mit unterschiedlichen Beilagen.

Da Besteckkästen in der aktuellen Situation nicht zulässig sind, erfolgt die Ausgabe des Bestecks und der Servietten auf dem vorab zusammengestellten Tablett bzw. zusammen mit dem Tellergericht.

### Mittagessen:

- Alle Menüs werden an allen Ausgaben ausgegeben um eine zügige Schülerversorgung sicherzustellen (*nach Möglichkeit*)
- Beilagensalat werden vorportioniert und foliert
- Dessert (einzeln verpackt)
- Salatdressing, Ketchup, Mayonaise, Senf einzeln verpackt
- Wasser abgefüllt und foliert

Es werden keine Komponenten zur Selbstbedienung zur Verfügung gestellt.

## **5. apetito catering**

Die „apetito catering“ hat zur Wiedereröffnung von Einrichtungen zur Speiserversorgung nach COVID-19 ein „Allgemeines Hygienekonzept“ konzipiert und sichert zu, dieses „Allgemeine Hygienekonzept zur Wiedereröffnung von Einrichtungen zur Speiserversorgung nach COVID-19“ generell anzuwenden:

### **a) Belehrung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter**

Vor Wiederaufnahme der Kantinentätigkeit erfolgt seitens der „apetito catering“ eine ausführliche Belehrung der eigenen Mitarbeiter bezüglich der aktuellen Anforderungen des Infektionsschutzgesetz (IfSG) und der dort getroffenen Regelungen für den Arbeitsprozess. Ein Ausdruck der Belehrung wird den Mitarbeitern nach der Schulung mitgegeben. Die Schulung enthält insbesondere:

- Belehrung zum Infektionsschutzgesetz
  - Meldung (telefonisch) beim Gesundheitsamt und beim Arbeitgeber bei Eigeninfektion
  - Meldung (telefonisch) auch dann beim Arbeitgeber, wenn im engeren Familienkreis eine Infektion bekannt ist
  - Meldung (telefonisch) beim Arbeitgeber bei Auftreten respiratorischer Symptome (Fieber, Schnupfen, Husten)
- Hygiene-/Infektionsschutzbelehrung und Arbeitsschutzunterweisung der zusätzlich festgelegten Maßnahmen / Belehrung über die Vorgaben 5 b) bis f)

Wenn eine persönliche Belehrung vor Ort nicht durchgeführt werden kann, gibt es zwei Möglichkeiten, die Mitarbeiter ausreichend zu schulen:

- Online-Schulung zum Thema Infektionsschutz in COVID-19-Zeiten
- Zusendung der Schulungsunterlagen zum Eigenstudium – Hier muss jedoch die Servicekraft ein unterschriebenes Formular zurücksenden/mailen/faxen, dass die Schulung durchgeführt und der Inhalt verstanden wurde.
- Die Mitarbeiter sind darüber informiert, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie Erkältungsanzeichen haben. Der Arbeitgeber ist vorab telefonisch zu informieren. Wenn entsprechende Symptome während der Arbeitszeit auftreten, wird der direkte Vorgesetzte informiert. Eine ärztliche Abklärung vor Wiedereintritt der Arbeit ist erforderlich.

### **b) Sicherstellung Verfügbarkeit Arbeitskleidung**

Die Mitarbeiter der „apetito catering“ stellen durch häufiges Wechseln der Kittel/Kochjacken sicher, dass Kontaminationen über Schmierinfektionen vermieden werden.

Alle Mitarbeiter der „apetito catering“ sind angehalten, die folgenden Arbeitsanweisungen zur Reinigung der Wäsche strikt zu befolgen.

- Haube: täglich wechseln
- Jacke/Kittel: so häufig wie möglich wechseln
  - Empfehlung: täglich
- Hose: so häufig wie möglich wechseln
  - Empfehlung: alle zwei Tage

Kleidung wird durch externem Wäschelieferanten gereinigt

### **c) Verhinderung einer Infektion über Sozialbereiche**

Den Mitarbeitern von „apetito catering“ stehen Sozialbereiche (Umkleiden, WC) zur Verfügung, die nur von ihnen genutzt werden. Die Getränke der Mitarbeitenden sind klar und deutlich gekennzeichnet. Die Getränke sind an einem definierten Ort platziert.

**d) *Persönlicher Schutz / Schutz der Essensteilnehmer***

Mundschutzpflicht (Einwegmasken)

- über die gesamte Schicht
- Austausch des Mundschutzes nach jeder Schicht
- „apetito catering“ stellt sicher, dass geeigneter Mundschutz konsequent zur Verfügung gestellt wird

Handschuhpflicht

- über die gesamte Schicht
- Wechsel der Handschuhe: Beim Wechsel der Arbeitsgänge zwischen reinem (Arbeitsbereich) und unreinem Bereich (Toiletten, Außenbereich)
- Unterweisung der Servicekräfte bezüglich des Hautschutzes aufgrund der langen Zeit des Tragens
- „apetito catering“ stellt sicher, dass geeignete Handschuhe konsequent zur Verfügung gestellt werden

Personalhygiene

- Die bisherigen Regelungen für die Personal- und Prozesshygiene bleiben bestehen.
- Zu beachten ist darüber hinaus der aktuelle Aushang zum Infektionsschutz aufgrund COVID-19 „Stopt Infektionen“.
- „apetito catering“ stellt sicher, dass ausreichend Aushänge zu den erhöhten Hygieneanforderungen im Arbeitsbereich angebracht werden.
- Es wird eine Schichtplanung/Postenplanung erstellt, so dass Mitarbeiter in gleicher Gruppenzusammensetzung eingesetzt sind und eine Vermischung des Personals verhindert wird.

**e) *Prozesshygiene***

Warenannahme

- Kantinen-Ware sollte aufgrund der Gefahr von Schmierinfektionen möglichst nur noch durch Mitarbeiterinnen der „apetito catering“ angenommen werden.
- Bei der Warenannahme müssen keine „Gefälligkeitsleistungen“ durch Hausmeister oder Fahrer angenommen werden (Verräumen der Ware in Kühlmöbel/Kühlhäuser). Dadurch kann verhindert werden, dass durch die genannten Personen die Ware ggf. selbst oder die Kühlmöbel/Räumlichkeiten kontaminiert werden.
- Wenn in Küchen/Ausgabebereichen etc. unvermeidbare technische Arbeiten durch Betriebsfremde durchgeführt werden müssen, sind diese mit dem Kunden (Campus Hörakustik) abgestimmt und dokumentiert (Firma, Name, Zutritts- und Abreisezeit).

Produktion

- Der bisherige Produktionsprozess der Warmspeisen kann bestehen bleiben. Die Kerntemperatur zum Ende des Garens muss wie immer zwingend über 75°C betragen.

- Die Ausgabetemperatur wird nach den HACCCP Vorgaben gemessen und lückenlos dokumentiert. Die Intervalle der Messung sind verkürzt. Warme Speisen werden nicht unter 65° C ausgegeben.

#### Lagerhaltung

- An den Verpackungen können sich über Schmierinfektionen/Viren befinden. Es muss sichergestellt werden, dass die Lagerung grundsätzlich ohne Umverpackungen erfolgt.
- Lagerkisten und Lagerboxen werden mind. nach Verbrauch bzw. umräumen der eingelagerten Ware desinfizierend gereinigt oder gespült.
- Rollcontainer werden regelmäßig im Griffbereich ( $\geq 1$  Meter) desinfizierend gereinigt. Wenn nicht möglich, werden Einweghandschuhe getragen.

#### Reinigung

- Insgesamt sind die Reinigungsfrequenzen aktuell, analysiert, bewertet, festgelegt und umgesetzt.
- Besonders häufig genutzte Oberflächen (wie z.B. Schalter an Geräten, Bedienelemente an Kaffeemaschinen und Automaten, Telefone) werden mehrmals täglich, mit den von „apetito catering“ vorgegebenen Desinfektions- und Reinigungsmitteln gereinigt.

#### **f) Entsorgung**

Es muss davon ausgegangen werden, dass Speisereste aus dem Essenraum/von den Tellern der Kantine Gäste mit Viren kontaminiert sein könnten, z.B. durch Tröpfcheninfektion beim Verzehren der Speisen. Daher stellen die Behälter für die Essenreste sowie der Umgang mit ihnen eine Gefahrenquelle dar. Die Servicekräfte agieren beim Um- und Auskippen der Essensrestebehälter sowie bei der Reinigung der Behälter mit besonderer Vorsicht und schützen sich möglichst mit der persönlichen Schutzausrüstung gegen Infektionen.

#### **7. Zeitraum**

Das vorstehende Konzept gilt über für den Zeitraum mit Corona bedingten Einschränkungen.

Stand: Juli 2020