

Schutz- und Hygienekonzept

Mensa, der Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe

Zum Schutz unserer Mitarbeiter*innen und der Besucher unseres Hauses vor einer weiteren Ausbreitung des **Covid-19 Virus** verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Unser/e Ansprechpartnerin zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: **Janine Irentschiuk**

Tel. / E-Mail: **mensa.crew@web.de**

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zu den jeweiligen Kohorten sicher.
- Beim Verlassen des Ausgabebereiches, tragen die Mitarbeiter einen Mund-Nasen-Schutz.
- Personen mit Atemwegs-Symptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) halten wir vom Mensabereich fern.

1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m

- Es wurden an allen Ein- und Ausgangsbereichen, sowie Personal- und Lieferanteneingängen Schilder mit den Verhaltensrichtlinien aufgehängt.
- Während der ausgewiesenen Essenszeiten werden nur die Schüler in ihren jeweiligen, von der Schule/ Oase zugewiesenen, Kohorten erscheinen.
- Sofern der Inzidenz- Wert auf über 50 pro 100.000 Einwohner liegt, speisen alle Schüler unter Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 Metern.

2. Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung (PSA)

- Beim Verlassen des Ausgabebereiches, tragen die Mitarbeiter einen Mund-Nasen-Schutz.

3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

Verdachtsfälle sind umgehend an die Ansprechpartnerin für Infektions- und Hygieneschutz zu melden. Von hier aus ist der Betreiber zu informieren.

- Auffordern von Beschäftigten mit entsprechenden Symptomen, das Betriebsgelände zu verlassen bzw. zuhause zu bleiben.
- Aufforderung an die betroffenen Personen, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden.
- Durch die sogenannte Kohorten Regelung ist die Ermittlung sowie die Informationskette, bei einer bestätigten Infektion, gewährleistet. (Infektionskette).

Weitere Maßnahmen:

4. Handhygiene der Mensagäste

- Hände sind vor dem Betreten der Mensa umgehend, gründlich zu waschen.
- Hände sind zu waschen (vor und natürlich nach dem WC-Gang), gemäß der ausgehängten Reinigungsunterweisung.

5. Handhygiene des Personals

- Vor Dienstbeginn sind die Hände, nach dem ausgehängten Reinigungsplan, zu waschen. Die Trocknung erfolgt durch Einmalpapier.
- Sobald die Trocknung der Hände erfolgt ist, können nun die Hände, nach Dienstanweisung, desinfiziert werden. Diese sind nach etwa 90 Sekunden, sobald der feuchte Film getrocknet ist, keimfrei.
- Nach jedem abgeschlossenen Arbeitsgang, sowie jedem Toilettengang werden die Prozesse wiederholt.
- Das Tragen von Schmuck ist untersagt

6. Steuerung des Mitarbeiter- und Lieferantenverkehrs (betriebsfremde Personen)

- Wird von dem Mitarbeiter am Liefer- bzw. Mensaeingang vorgenommen und koordiniert.
- Eine Anwesenheitsliste der Mitarbeitenden wird täglich, sowie schriftlich geführt.
- Der Zutritt, betriebsfremder Personen, ist nach Möglichkeit auf ein Minimum zu beschränken.
- Kontaktdaten betriebsfremder Personen sind beim Betreten / Verlassen der Mensa zu dokumentieren.

7. Arbeitsplatzgestaltung

- Die Ausgabebereiche sind alle durch einen Spuckschutz abgetrennt. Diese bieten eine ausreichende Luftzirkulation, welche aber die davorstehende Person sowie den Beschäftigten nicht trifft.
- Alle benutzten Arbeitsflächen werden mit dem firmeninternen Flächendesinfektionsmittel gereinigt. (Nach Reinigungs-/ Sicherheitsanweisung)
- Alle Arbeitsmaterialien werden so gereinigt, dass die Wasch- / Trocknungsgrade eingehalten werden. (Nach HACCP) Der Spülbereich wird wie gewohnt in zwei Bereiche geteilt.
(UNREINER BEREICH – REINER BEREICH)
- Alle Mitarbeitenden nutzen Einweghandschuhe. Diese sind so auszuziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Anschließende Händehygiene nach HACCP.
- Das Lüften des gesamten Mensabereichs erfolgt regelmäßig. (Mindestens stündlich!)
- Beim Entgegennehmen der Taler ist darauf zu achten, dass eine Hand für die Ausgabe der Lebensmittel genutzt wird (**REINE SEITE**) und die andere Hand für den Zahlverkehr (**UNREINE SEITE**).

Mittagessen

- Die Speisen werden durch das Servicepersonal auf Tellern angerichtet.
- Das Anrichten der Speisen erfolgt hinter einem Spuckschutz.
- Benutzte Teller / Besteck / Gläser werden von den Schülern in die ausgewiesenen Tablett-/ Servierwagen geräumt.

**Aktualisierung der neuen Maßnahmen, zum Schutze der Schüler!
Dieses gilt ab dem 03. November`2020.**

-Alle Schüler speisen unter Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 Metern.

8. Arbeitszeit- und Pausengestaltung

- Die Arbeitszeit wird, wie gewohnt, durch Anwesenheitslisten erfasst.
- Pausen sind getrennt voneinander zu nehmen, ansonsten gilt die Abstandsregel.

Allgemeines:

- Durch Verringerung der Belegungsdichte in den einzelnen Arbeitsbereichen, sowie der Pausenzeiten, wird die Abstandsregel eingehalten.

9. Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation

- Das Hygienekonzept für die Mensa in der Klaus-Groth-Schule wird in schriftlicher Form, allen Mitarbeitenden zur Verfügung gestellt und durch das Dokumentieren der Hygienebelehrung verpflichtend umgesetzt.
- Jährliche Schulung durch die Firma **ECOLAB**. Nachweis erfolgt durch den geführten Schulungspass.
- Die Verantwortlichen werden durch regelmäßige Schulungen immer auf den neuesten Kenntnisstand gebracht.
- Letzte Schulung: Donnerstag, den 06.08.2020

10. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

- Mögliche Kontaktpunkte zwischen Gästen der Mensa und den Mitarbeitern werden auf ein Minimum reduziert
- Alle Räumlichkeiten sollen stündlich durch Stoßlüften oder Querlüften bei vollständig geöffnetem Fenster für mehrere Minuten gelüftet werden.
- Alle Arbeitsmaterialien und regelmäßig benutzte Flächen, sowie Türklinken und Griffe, Lichtschalter und Tische werden mehrmals täglich nach HACCP gereinigt und desinfiziert.
- Reinigungs- / Desinfektionsmittel werden am Tag des Anbruchs mit dem jeweiligen Datum versehen (Wirksamkeitsverlust nach 6 Monaten).
- Nutzung automatisch öffnender Türen, soweit möglich, ggfs. Daueröffnung nicht selbsttätig öffnender Türen
- Minimierung psychischer Belastungen durch Corona (durch ständige Aufklärungsarbeit)

Erstellung einer Gefährdungsbeurteilung (Vorlage „Hygieneschutzmaßnahmen gegen die Ausbreitung von Krankheitserregern“ unter <https://www.ihk-nuernberg.de/de/corona-virus/corona-virus-dienstreisen-arbeitsausfall-arbeitsschutz-was-ist-arbeitsrechtlich/#betriebsanweisung>)

Benennung eines Corona-Ansprechpartners

Janine Irentschiuk

Benennung einer betrieblichen Hygienefachkraft

Janine Irentschiuk

Bad Oldesloe, den 02.11.2020
Ort, Datum

Unterschrift Objektleitung

Abschließende Hinweise: Aufbewahrung und Aushang

Dieses Schutz- und Hygienekonzept wird zur Vorlage und Einsicht aufbewahrt.

