

# Schutz- und Hygienekonzept

Mensa, Schulzentrum 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](mailto:mensa.crew@web.de)

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Kohorten sicher.
- In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand, der Mitarbeiter sowie der Mensagäste nicht sicher eingehalten werden kann, wird ein Mund-Nasen-Schutz getragen.
- Auf allen Laufwegen, der Mensa, wird ein Mund-Nasen-Schutz getragen.
- Personen mit Atemwegs-Symptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) halten wir vom Firmengelände 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.
- Auf dem Fußboden werden Markierungen gesetzt, die auf eine „Einbahnstraßenregelung“ hinweist und so abgetrennt wurde, dass deutlich erkennbar ist, wie der Mindestabstand einzuhalten ist.
- Allen Mensagästen werden die Laufwege, während der Mittagszeit, erklärt.
- Im Mensabereich, der Theodor-Mommsen-Schule und der Theodor-Storm-Schule, werden Stühle entfernt, um den Mindestabstand einhalten zu können, da eine Bildung von Kohorten, in ihren Jahrgängen, nicht möglich ist.
- Die Schulen werden durch getrennte Ein- und Ausgänge gelotst.
- 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)**

- Es wurden im gesamten Mensabereich (an allen Eingängen) Schilder mit der Aufforderung zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes aufgehängt. Diese sind bis zum Erreichen der Sitzplätze zu tragen.
- An den Lieferanteneingängen wird Schutzkleidung zur Verfügung gestellt.

### **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.
- Treffen von Regelungen im Rahmen der betrieblichen Pandemieplanung, um bei bestätigten Infektionen Personen zu ermitteln und zu informieren, bei denen durch den Kontakt mit der infizierten Person ebenfalls ein Infektionsrisiko besteht (Infektionskette)

### **Weitere Maßnahmen:**

#### **4. Handhygiene der Mensagäste**

- Hände sind nach Betreten der Mensa und nach der Aushändigung des Talers, umgehend, im Eingangsbereich, zu **desinfizieren** (ca. 30 Sekunden trocknen lassen). Die Schüler erhalten eine Einweisung wie Sie sich zu verhalten haben!
- Die Toilettenräume sind derzeit für alle Mensagäste geschlossen!

## **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 Verkaufsbereiche 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, nach Bedarf, Einweghandschuhe. Diese sind so auszuziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Anschließende Händehygiene nach HACCP.
- Das Lüften des gesamten Mensabereichs erfolgt regelmäßig. (Mindestens stündlich!)

## Mittagessen

(Von Montag bis Freitag 12.00- 14.00)

**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.**

**Die Ida-Ehre- Schule terminiert die Pausenzeiten wie folgt und bildet, in einzelnen Jahrgängen, ihre Kohorte:**

**Montag und Donnerstag:**

**9., 12. und 13. Jahrgang von 12.00 bis 12.35**

**6., 7. und 11. Jahrgang von 12.40 bis 13.15**

**5., 8. und 10. Jahrgang von 13.20 bis 14.00**

**Dienstag und Mittwoch:**

**Der Einlass der Mensagäste erfolgt zeitversetzt, im 10 Minute Takt. Jahrgangsgebundene Kohorte werden sich somit nicht vermischen. Alle Schüler werden Ihren festen Tischen zugewiesen.**

**Die Theodor-Mommsen-Schule terminiert die Pausenzeit wie folgt:**

**Montag bis Donnerstag von 12.55 bis 13.25**

**Die Theodor-Storm-Schule terminiert die Pausenzeit wie folgt:**

**Montag bis Donnerstag von 13.05 bis 14.00 Uhr**

## Organisation

- Bis zu ihren zugewiesenen Plätzen tragen die Schüler und Lehrer einen Mund-Nasen-Schutz.
- Beim Einlass wird der Taler, welcher als Zahlungsmittel dient, seitens eines internen Mitarbeiters, entgegengenommen.
- Anschließend erfolgt die Händedesinfektion.
- Jeder Mensagast erhält, vom firmeninternen Personal, seinen Teller sowie das Besteck.
- Die Speisenausgabe, der Fleisch- oder Fischkomponente, erfolgt im abgetrennten Ausgabebereich. Diese werden von internen Mitarbeitern auf Tellern angerichtet.
- Alle vegetarischen Komponenten werden in Büffetform angeboten. Dieses bietet einen Spuckschutz und wird vom firmeninternen Personal betreut. Alle Mensagäste tragen währenddessen einen Mund-Nasen-Schutz! Nach jedem Pausenblock erfolgt ein Wechsel des Vorlegebestecks.
- Die Schüler speisen an ihren zugeteilten Tischen.
- Benutzte Teller und Besteckteile werden von den Mensagästen in die ausgewiesenen Tablett-/ Servierwagen geräumt.
- Anschließend werden die benutzten Flächen, vom internen Personal, gereinigt.
- Die Mensa wird in zwei Schulbereiche unterteilt. Die Ida-Ehre-Schule erhält einen eigenen Ein- und Ausgang.
- Auch die Gäste der Theodor-Mommsen-Schule und Theodor-Storm-Schule werden durch eigene Ein- und Ausgänge gelotst.

### **Theodor-Mommsen-Schule & Theodor-Storm-Schule:**

ALLE Schüler essen ausschließlich in ihrem Bereich und halten sich an ihren Sitzplatz. Zwischen den Tischen und den Sitzflächen wird für ausreichend Abstand gesorgt.

Weitere Besuche werden durch die Hygienefachkraft koordiniert und Ihren Plätzen verwiesen. Auch hier gilt die Platzierung innerhalb Ihrer Kohorte und dem Abstandsgebot im gesamten Mensabereich!

## **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 im Schulzentrum, 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.

**Aktuelle Schulung durch die Firma Ecolab erfolgt am:  
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 sowie nach Benutzen der Schüler, 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.





