



Hygieneplan Mensa

4. Fassung - (Stand: 25.11.2020)

Grundlage:

Der Musterhygieneplan Mensa basiert auf dem Hygieneplan der saarländischen Landesregierung für Gastronomie und Beherbergungsbetriebe (HGB) vom 27.06.2020 als Grundlage für die Unterhaltung einer Mensa gem. Musterhygieneplan für saarländische Schulen des MBK i. d. F. v. 17.11.2020. Die Verordnung zur Änderung infektionsrechtlicher Verordnungen zu Bekämpfung der Corona-Pandemie, zuletzt geändert am 13.11.2020, findet entsprechend Berücksichtigung.

→ Der Musterhygieneplan wird regelmäßig überprüft und an die jeweilige Pandemiesituation gem. den rechtlichen Grundlagen angepasst.

Zutritt zur Johanneum-Mensa:

- Der Zutritt zur Mensa ist ausschließlich den SuS des Johanneums, dem Mensateam sowie den Mitarbeiter*innen von Silentium und Johanneum gGmbH gestattet. Der Zutritt zur Mensa ist schulfremden Personen nicht gestattet.

Persönliche Hygiene- und Schutzmaßnahmen:

- Ein Zugang zum Hygienebereich der Mensa (Küche, Spülküche, Ausgabetheke, Kühl- und Lagerhäuser) ist nur dem Mensateam gestattet.
- Es dürfen sich ausschließlich Personen im Betrieb aufhalten, die keinerlei Erkrankungszeichen aufweisen, die auf eine Infektion mit SARS-CoV-2 gemäß den jeweils aktuellen Publikationen des RKI hinweisen könnten
(siehe dazu: https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Steckbrief.html.)
- Im gesamten Bereich der Mensa besteht die Verpflichtung zum Tragen einer MNB. Für die Mitarbeiter*innen der Mensa gilt dies besonders bei der Essensausgabe und -zubereitung in der Mittagspause sowie im Pausenverkauf hinter der Mensatheke.
- Zusätzlich dazu ist der Kassenbereich durch eine Spuckschutzwand vom Kunden abgetrennt.
- Unabhängig davon besteht für alle Mitarbeiter*innen des Mensa-Team die Möglichkeit einer freiwilligen und kostenfreien Testung sowie der Aushändigung einer PSA in Form von Einwegmasken. Jeder Mitarbeiter erhält zudem zunächst 2 FFP-2-Masken.
- Auf regelmäßige und vorbildliche Handhygiene gem. Richtlinien des RKI ist zu achten. Dies gilt insbesondere beim Betreten der Küche, beim Zubereiten von Speisen, vor der Essensausgabe und beim Repositionieren von Geschirr, Besteck und Waren.
- Desinfektionsspender stehen gem. Hygieneplan der saarländischen Landesregierung für Gastronomie und Beherbergungsbetriebe (1.3.) an den Eingängen zur Mensa und in der Küche zur Verfügung.

Modalitäten der Essensausgabe:

- Vor dem Betreten der Mensa sowie nach Verlassen sollen sich die SuS die Hände gem. Richtlinien des RKI waschen oder desinfizieren.
- Es werden ausschließlich portionierte Speisen und Getränke in entsprechenden Portionsgefäßen ausgegeben (HGB, 1.14).
- Die Entnahme von Speisen aus größeren Gefäßen durch den Gast ist nicht zulässig (ebd.)
- Speisen sind durch Abdeckungen oder Spuckschutz zu schützen (ebd.).
- Warme Speisen werden unmittelbar nach der Essensausgabe mit einer Tellerhaube abgedeckt.
- Salate, Desserts sowie To-Go-Produkte sind portionsweise abgefüllt und mit Folie o.ä. abzudecken.
- Frische Teller, Besteck o.ä. dürfen im Bereich der Essensausgabe vom Gast nicht berührt werden. Die Bestecke liegen in geschlossenen Bestecktaschen an der Tablettauslage, um einen Wühltscheffekt zu verhindern und so das Risiko einer Kontaktinfektion zu minimieren.
- Tellerhaube und Bestecktasche sind vom Gast auf dem Tablett mitzuführen.
- Der Verkauf im Mensabereich erfolgt ausschließlich bargeldlos über die Mensakarte.

Laufwege:

- Die vorgezeichneten Laufwege und Abstandsmarkierungen im Einbahnstraßenverkehr sowie die gekennzeichneten Ein- und Ausgänge sind einzuhalten.
- Laufwege sind am Boden markiert und von den anstehenden Schülern zu beachten.
- **Ab 12 Uhr:** Für Schüler ab Klassenstufe 7, die in der Mensa essen, wird der bisherige Mensaausgang (am Bistro) in Ein- und Ausgang geteilt. Die Wegführung ist zu beachten. Der bisherige Mensaeingang am Turm ist ausschließlich Zugang zu den Klassensälen.
- Die Klassenstufe 5 steht ab 13:10 Uhr im neuen Zugangsbereich (Gang Silleclub) an.
- Die Klassenstufe 6 steht ab 13:20 Uhr wie bisher im Turmbau an.

Essensbereiche:

- Während der Essenszeiten ist die Mensa ausschließlich zum Essen reserviert, es ist kein Aufenthaltsbereich für sonstige Tätigkeiten.
- Die jeweiligen Essensbereiche der Jahrgangsstufen sind räumlich getrennt und ausgeschildert, die Einzeltische stehen jeweils in einem Abstand von mind. 1,5 m voneinander entfernt.
- Zudem sind die Tische in den so jahrgangsstufenweise getrennten Essensbereichen nummeriert und nochmals klassenweise getrennt zu besetzen. Durch diese „blockweise“ Sitzordnung wird die Einhaltung des Mindestabstandes zwischen den klassenbezogenen festen Gruppen (Vgl. Musterhygieneplan MBK, S. 18) erreicht und einer Durchmischung der Klassen innerhalb einer Jahrgangsstufe vorgebeugt. Die Einhaltung der Sitzordnung ist verbindlich.
- Die Schülerinnen und Schüler einer Klasse besetzen somit einen Einzeltisch und dokumentieren ihre Anwesenheit in den in jedem Mensabereich ausliegenden Dokumentationslisten auf den roten Stehpulten.
- Nur am Tisch darf während des Essens die MNB abgenommen werden.
- Die Aufsichten überwachen die Einhaltung der Regeln sowie die korrekte Dokumentation der Anwesenheit.

Lüftung:

- Alle Fenster im Mensabereich können geöffnet werden.
- Die Türen der Speisesäle Mensa 1-3 bleiben dauerhaft geöffnet.
- Alle Speisesäle sowie die Küche werden regelmäßig gelüftet.
- Während der Essenszeiten der SuS gilt gem. Musterhygieneplan des MBK, S. 26 folgendes Lüftungskonzept:
 - Nach jeweils 20-25 Minuten erfolgt ein Luftwechsel in den Speisesälen durch Stoßlüftung. Hierbei reicht das vollständige Öffnen -nicht Kippen- von ein bis zwei großen Fenstern für zwei bis drei Minuten. Zudem ist durch die geöffneten Türen von Mensa 1-3 eine Querlüftung gegeben.
 - Eine Dokumentation der Lüftungsvorgänge erfolgt unter Angabe der Uhrzeit (von ...Uhr bis ...Uhr) durch die Mensaaufsichten in den Dokumentationslisten auf den Stehpulten.
 - Die Dokumentation ist mit Name und Unterschrift des Aufsichtsführenden zu bestätigen.
- Die Küche wird über den Kochstellen zusätzlich durch eine moderne Lüftungsanlage gereinigt.

Reinigung, Desinfektion und Raumhygiene:

- Die Reinigungs- und Hygienepläne der Küche werden genau eingehalten und die Dokumentation täglich durchgeführt.
- Der komplette HACCP-Prozess wird genau eingehalten und die dazugehörigen Dokumentationen durchgeführt.
- Es besteht Handschuhpflicht für Mitarbeiter*innen der Küche – diese werden stündlich gewechselt.
- Die Reinigung des Geschirrs erfolgt bei mind. 60°C mit dafür geeignetem Reinigungsmittel (HBG, 1.10).
- Eine tägliche Endreinigung der Tische wird zusätzlich von Mensateam durchgeführt.
- Die Abräumwagen werden regelmäßig ausgetauscht. Desinfektionspläne für Geschirrwägen sind erstellt und werden eingehalten.
- Dreckiges und benutztes Geschirr wird nur mit Einmal-Handschuhen angefasst.
- Die Reinigung besonders stark frequentierter Bereiche (Griffe, Lichtschalter) obliegt dem Mensateam.
- An der Spülmaschine arbeitet nur geschultes Mensapersonal, 1- 2 Mitarbeiter*innen.
- Eine Grundreinigung der Mensa erfolgt durch die Reinigungsfirma SSG.
- Schüler führen nach dem Essen eine Oberflächenreinigung ihres Tisches durch.
- Die Stühle werden nach dem Essen an den Tisch zurückgeschoben.
- Einmalhandtücher, Oberflächenreiniger und Abfalleimer für Einmalhandtücher stehen vor jedem Speisesaal.
- Die Tablettwagen stehen zum Abstellen vor der Spülküche in ausreichender Zahl bereit.
- Das Abräumen erfolgt über das Spülküchenpersonal.

Aufsichten:

- Ein Aufsichtsplan für die Mensa mit den Speisesälen, den Pausenaufenthaltsbereichen, den Thekenbereichen und für den Turmbau hängt aus.

Anlieferung von Waren:

- Die Anlieferung erfolgt ausschließlich über den Lieferanteneingang hinter der Mensa.
- Die Annahme von Waren erfolgt mit einem Sicherheitsabstand von 1,5 m zu den Lieferanten.
- Nach der Warenannahme erfolgt eine gründliche Reinigung der Hände.

Erfassung der Anwesenheit des Personals/Kontaktdaten:

- Der Aufenthalt des Personals im Betrieb ist täglich mit Datum und Uhrzeit zu dokumentieren.
- Die Reinigungsfirma SSG ist durch Schreiben des Schulleiters vom 15.11.2020 explizit dazu angewiesen, eine Reinigung der Mensaräume ausschließlich außerhalb der Öffnungszeiten und somit ohne Schülerkontakt durchzuführen.
- Weiterhin erfolgt eine Dokumentation der anwesenden Putzkräfte über einen Dienstplan, der von der SSG wöchentlich aktualisiert und rechtzeitig vorab Frau Waldner zur Verfügung gestellt wird.
- Ein entsprechender Aushang zur Dokumentation der Anwesenheit befindet sich am Büro von Frau Waldner und wird täglich durch Unterschrift der anwesenden Putzkräfte gegengezeichnet.
- Die Dokumentation ist für einen Monat aufzubewahren und dem Gesundheitsamt auf Anforderung auszuhändigen.
- Über die Verwendung der Daten gem. §13 DSGVO wird durch Aushang hingewiesen.
- Beim Auftreten einschlägiger Symptome sind die betroffenen Mitarbeiter*innen sofort nach Hause zu schicken. Eine Meldung erfolgt unmittelbar an das Sekretariat Johanneum und an die Buchhaltung Mensa (T104).
- Auf die Verpflichtung der Einhaltung von Quarantäneregeln durch das zuständige Gesundheitsamt gem. Verordnung zur Änderung infektionsrechtlicher Verordnungen zur Bekämpfung der Corona-Pandemie vom 13. November 2020 wird explizit hingewiesen.

Essensausgabe und Speisesaal nach Klassenstufen

Der **Pausenverkauf an der Mensatheke** findet um die ersten 4 Pausen statt, von **8.30 – 8.45 Uhr** und **9.15 – 9.45 Uhr** und **10.15 – 10.30 Uhr** und **11.00 – 11.30 Uhr**.

Die **Ausgabe des Mittagessens** beginnt ab **12.00 Uhr** und endet um **14.00 Uhr**.
Klassenstufe 6,7,8, die **montags + dienstags 7./ 8. Stunden** haben, essen ab 12.45 Uhr.

Wann	Wer	Wo	Mit wem
12:55	Klassenstufe 7	Mensa 3	Pausen-Aufsicht-Mensa
	Klassenstufe 8	Mensa 1a	Pausen-Aufsicht-Mensa
	Klassenstufe 9	Mensa 1b	Pausen-Aufsicht-Mensa
	Klassenstufe 10	Mensa 2	Pausen-Aufsicht-Mensa
	Klassenstufe 11	Mensa Bistro B1	Pausen-Aufsicht-Mensa
	Klassenstufe 12	Mensa Bistro B2	Pausen-Aufsicht-Mensa
13:10	Klassenstufe 5	Klassenraum + T106 (optional) + T107 (optional)	Sille-Gruppenaufsicht
13:25	Klassenstufe 6	Klassenraum + T206 (optional) + T207 (optional) + T308 (6eu)	Sille-Gruppenaufsicht
Bis 13:25	Lehrer	Bibliothek(e) Lehrerbereich	

Alle Klassen, die in ihren Klassenräumen im Turm zu Mittag essen, bringen ihr Tablett an die **Rückgabe-Station vor Treppenhaus-Turmbau**. Bitte Rückgaberegeln beachten!

Alle Klassen, die in den Mensa-Räumlichkeiten essen, bringen ihr Tablett wie gewohnt zur **Rückgabe-Station vor der Spülküche**.

Danke für Eure Unterstützung und guten Appetit!

