



Hygieneplan Mensa

3. Fassung (15.09.2020, SO)

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. 07.08.2020. Die Verordnung zur Änderung infektionsrechtlicher Verordnungen zu Bekämpfung der Corona-Pandemie, zuletzt geändert am 21.08.2020, 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.
- Im gesamten Bereich der Mensa besteht die Verpflichtung zum Tragen einer MNB. Für die Mitarbeiter*innen der Mensa gilt dies besonders bei der Essensausgabe in der Mittagspause und im Pausenverkauf hinter der Mensatheke.
- Es dürfen sich ausschließlich Personen im Betrieb aufhalten, die keinerlei Erkrankungszeichen aufweisen, die auf eine Infektion mit SARS-CoV-2 gemäß den Publikationen des RKI hinweisen könnten.
- Unabhängig davon besteht für alle Mitarbeiter*innen des Mensa-Team die Möglichkeit einer freiwilligen und kostenfreien Testung.
- 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 Repositionierung von Geschirr, Besteck und Waren.
- Desinfektionsspender stehen gem. Hygieneverordnung (1.3.) an den Eingängen zur Mensa und in der Küche zur Verfügung.

Modalitäten der Essensausgabe:

- 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 und Desserts sind portionsweise abgefüllt und mit Folie abgedeckt.
- Frische Teller, Besteck o.ä. dürfen vom Gast nicht berührt werden. Die Bestecke liegen in geschlossenen Bestecktaschen an der Tablettauslage.
- Tellerhaube und Bestecktasche sind vom Gast auf dem Tablett mitzuführen.
- Der Verkauf im Mensabereich erfolgt ausschließlich bargeldlos über die Mensakarte.

Laufwege/Essensbereiche:

- Die vorgezeichneten Laufwege und Abstandsmarkierungen im Einbahnstraßenverkehr sowie die gekennzeichneten Ein- und Ausgänge sind einzuhalten.
- Eine Ausnahmeregelung der Wegeführung gilt für die SuS, die im Klassensaal des Turmbaus essen. Laufwege sind am Boden markiert und von den anstehenden Schülern zu beachten.
- 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. Ihre Einhaltung ist verbindlich.

Lüftung:

- Die Türen der Speisesäle Mensa 1-3 bleiben geöffnet.
- Alle Speisesäle und die Küche werden regelmäßig gelüftet.
- Alle Fenster können geöffnet werden.
- Die Küche wird über den Kochstellen zusätzlich durch eine moderne Lüftungsanlage gereinigt.

Reinigung und Desinfektion, Hygiene:

- 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 Tische sind so gestellt, dass die Abstandsregelung eingehalten werden kann.

- 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 reinigen nach dem Essen ihren Tischplatz mit einer Oberflächenreinigung.
- 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, die Pausenaufenthaltsbereiche, den Thekenbereich 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 Kontaktdaten:

- Der Aufenthalt des Personals im Betrieb ist täglich mit Datum und Uhrzeit zu dokumentieren.
- 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)

Offizieller Aushang in der Mensa (Stand 15.09.20):

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!

