

# Leitfaden

## Hygieneplan und Schutzmaßnahmen in der Schule

Am 15.04.2020 hat die Bundesregierung eine Reihe neuer Bestimmungen und Vorgaben in Bezug auf den Umgang mit SARS-CoV-2 bekannt gegeben.

Eine der aktuellen Bestimmungen sieht vor, dass ab 4. Mai 2020 der Schulbetrieb schrittweise wiederaufgenommen wird – jedoch mit Einschränkungen. Jedes Bundesland entscheidet eigenständig wann genau die Schule wieder startet. Vorrang sollen hier Abschlussklassen und Grundschulen haben.

Um auch nach der Schulöffnung das Infektionsrisiko so gering wie möglich zu halten, sind die Kriterien zur Einhaltung der Hygiene und des Kontaktverbots weiter zu beachten.

Um mit der Schulöffnung auch die Verpflegung der Schüler zu gewährleisten, ist es nötig einen Hygieneplan zu erarbeiten, welcher zugeschnitten ist auf die individuellen Gegebenheiten vor Ort. Voraussetzung für die Erarbeitung dieses Hygieneplans ist ein funktionierendes HACCP-Konzept inklusive durchgeführter Risikoanalysen.

Neben einer aktuellen Infektionsschutzbelehrung der Mitarbeiter sollten diese momentan verstärkt sensibilisiert werden auf die Einhaltung der bestehenden Hygieneregeln und außerdem über Neuerungen informiert werden.

Über das HACCP-Konzept hinaus ist es nunmehr nötig, einen Hygieneplan zu erarbeiten, der sowohl das eigene Personal, aber natürlich auch die Schüler vor einer weiteren Ausbreitung des Corona-Virus während der Pausenverpflegung schützt. Hier stellt sich die Frage welche Punkte bei der Erstellung des Hygieneplans betrachtet werden müssen.

## Im Folgenden haben wir beispielhaft einige Punkte aufgelistet, die nicht vergessen werden dürfen:

- > Einhaltung der Abstandsregelung im kompletten Pausengeschehen
- > Schutzkleidung für das Personal
- > Sicherer und hygienischer Prozessablauf von
  - Bestellvorgang
  - Ausgabesystem (unter anderem kritische Betrachtung von Selbstbedienungsmöglichkeiten)
  - Bezahlvorgang
  - Geschirrrücklauf
- > Sinnvolle Anordnung der Tische in der Mensa
- > Pausenzeiten und Zahl der Tischgäste staffeln
- > Sicherstellung der Handhygiene von Schülern
- > Angemessene Verhaltensregeln für Schüler in der Mensa bzw. am Kiosk
- > Zwischenreinigung der hochfrequentierten Flächen
- > Verkehrswege (Personal, Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, Schüler)

Der Hygieneplan sollte darüber hinaus verbindliche Anweisungen des Arbeitgebers enthalten bzgl. Handhygiene, sowie Pläne zur Flächen-, Geräte- und Anlagendesinfektion.

Das Hygienekonzept eines Betriebs kann nur dann erfolgreich sein, wenn alle Mitarbeiter über die neuen Hygienemaßnahmen unterrichtet und regelmäßig geschult werden und die Umsetzung kontrolliert wird. Die Unterweisung muss dokumentiert werden. Falls in Ihrem Bundesland eine Verpflegung über Kiosk und Mensa verboten ist, könnten Sie über alternative Verpflegungskonzepte nachdenken.

Auch in dieser schwierigen Zeit stehen wir mit unserem Fachwissen an Ihrer Seite. Unser Team von Beratung&Konzept hat Konzepte entwickelt, mit denen wir Sie bei der Wiedereröffnung unterstützen können. Sprechen Sie uns hierzu gerne an oder wenden Sie sich an Ihren Fachberater. Darüber hinaus hat das Unternehmen ein High-Convenience-Sortiment zusammengestellt, das mit einem geringen Personalaufwand und einer reduzierten Küchentechnik zubereitet werden kann.

## WIR SIND FÜR SIE DA!

Sprechen Sie gerne Ihren Fachberater an oder wenden Sie sich an das Team von Beratung & Konzept.

Ihre Teams in den Regionen:

Bayreuth, Halle, Dresden, Berlin und Rostock:	B&K_Ost_Nord-Ost@transgourmet.de
Eichenau, Kempten, Ulm und Riedstadt:	B&K_Sued_Sued-West@transgourmet.de
Köln, Hildesheim, Bremen und Hamburg:	B&K_Nord_Mitte_West@transgourmet.de
Für unsere Großkunden:	B&K_KAM_GV@transgourmet.de