

Hygieneempfehlungen für die Verpflegung in Schulmensen
des Ministeriums für Arbeit, Gesundheit und Soziales und
des Ministeriums für Schule und Bildung des Landes Nordrhein-Westfalen

Stand: 6. August 2020

Um eine Verbreitung des Corona-Virus zu verhindern, benötigen Schulverpflegungseinrichtungen geeignete Vorkehrungen zur Hygiene. Die nachfolgenden Empfehlungen beruhen auf den Regelungen, die sich aus dem Infektionsschutzgesetz des Bundes sowie der aktuell gültigen CoronaSchVO und der CoronaBetrVO ergeben.

1. Gäste müssen sich nach Betreten der Mensa die Hände waschen bzw. bei Bedarf desinfizieren (Bereitstellung Desinfektionsmittel mind. „begrenzt viruzid“).
2. Um im Falle einer Infektion mit Covid-19 mögliche Kontaktpersonen auch im Nachhinein identifizieren zu können, werden folgenden Regelungen getroffen:
 - a. Schülerinnen und Schüler, die im Klassen- oder Kursverbund unterrichtet werden, sollen – soweit möglich – die Mahlzeiten gemeinsam einnehmen. Eine Durchmischung der verschiedenen Schülergruppen bei der Ausgabe und der Einnahme der Mahlzeiten sollte möglichst vermieden werden. Gegebenenfalls sollten gestaffelte Essenszeiten für die Schülergruppen eingerichtet und der gesamte Essenszeitraum verlängert werden. Bei äußerer Differenzierung der Gruppen bzw. Jahrgänge ist Nr. 4 anzuwenden.
 - b. Kleinere Schülergruppen, insbesondere der höheren Jahrgänge, bei denen die Inanspruchnahme der Mahlzeiten durch die Schülerinnen und Schüler erwartungsgemäß geringer ist, können unter Wahrung des Abstandsgebots und unter Angabe ihrer Kontaktdaten, ihres Sitzplatzes und ihres Aufenthaltszeitraum ihre Mahlzeiten gemeinsam an eigenen Tischen getrennt von denen der anderen Schülerinnen und Schüler, die im Klassen- oder Kursverbund sitzen, einnehmen. Dies ist für jeden Tag zu erfassen und von den Mensabetreibern/Aufsichtspersonen für vier Wochen aufzubewahren.
3. Bei schulexternen Besucherinnen und Besuchern, sind die Kontaktdaten, der Sitzplatz und der Aufenthaltszeitraum an dem das Essen eingenommen wurde, zu dokumentieren (analog zu Ziffern 2 b und c). Schulfremde Besucher sollten allenfalls deutlich außerhalb der üblichen Essenszeiten Zugang zur Mensa erhalten.
4. Wenn unterschiedliche Gruppen i.S. der Ziffer 2 ihre Mahlzeit zeitgleich einnehmen, sind Tische entsprechend dieser Gruppen zu belegen und so anzuordnen, dass
 - a. zwischen den Tischen mindestens 1,5 m Abstand (gemessen ab Tischkante bzw. den zwischen zwei Tischen liegenden Sitzplätzen) liegen. Ausnahme: bauliche Abtrennung zwischen den Tischen, die eine Übertragung von Viren für den Tisch- und kompletten Sitzbereich verhindert.

- b. bei Sitzbereichen in Nähe von Arbeitsplätzen (Theke etc.) und Verkehrsflächen (Eingang/Ausgang, Gang zur Toilette etc.) ein Abstand von 1,5 m zu diesen Flächen eingehalten wird. Unmittelbar vor der Theke sind Sitzplätze nur mit zusätzlichen Barrieren zulässig (z. B. Plexiglas wie im Einzelhandel).
5. Gänge zum Ein-/Ausgang, zur Küche, zu Toiletten etc. sollen eine Durchgangsbreite haben, mit der beim Durchgehen die Einhaltung des Abstandes von 1,5 m zu den an den Tischen sitzenden Personen grundsätzlich eingehalten werden kann. Soweit dies baulich nicht sichergestellt werden kann, sind aber Abweichungen flexibel zulässig, da grundsätzlich im Innenbereich eine Verpflichtung zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung außer am Sitzplatz (§ 2 Abs. 3 Ziffer 7 CoronaSchVO) gilt.
 6. Über Tischanordnungen und Bewegungsflächen ist eine Raumskizze zu erstellen, aus der sich die Abstände erkennen lassen. Diese ist vor Ort vorzuhalten. In stark frequentierten Bereichen/Warteschlangen (Eingang, Toiletten etc.) sollen Abstandsmarkierungen angebracht werden. Sollte es an Platz fehlen, um die Abstandsregeln einzuhalten, sollte das Tragen von Mund-Nasen-Bedeckung die Alternative sein.
 7. Gebrauchsgegenstände (Gewürzspender, Zahnstocher, etc.) dürfen nicht offen auf den Tischen stehen. Besteck, Gläser, etc. werden nur an der Essensausgabe ausgeteilt.
 8. Selbstbedienungsbuffets sind nur zulässig, wenn die Schülerinnen und Schüler sich vor jeder Nutzung an bereitgestellten Desinfektionsmittelspendern die Hände desinfizieren und bei der Nutzung eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. Eine möglichst gute Abschirmung oder Abdeckung der Speisen („Spuckschutz“ o.ä.) ist zusätzlich sinnvoll.
 9. Die Räumlichkeiten sind ausreichend zu belüften. Abfälle müssen in kurzen Intervallen ordnungsgemäß entsorgt werden.
 10. Alle Kontaktflächen wie Arbeitsflächen, Stühle etc. sowie die Tischflächen sind regelmäßig mit einem fettlösenden Haushaltsreiniger zu reinigen.
 11. Spülvorgänge für Geschirr und Gläser sollten möglichst maschinell mit Temperaturen von mindestens 60 Grad Celsius durchgeführt werden.
 12. Beschäftigte mit Kontakt zu den Gästen (Service, Kasse etc.) müssen eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. Diese muss bei Durchfeuchtung gewechselt werden. Nach jedem Abräumen von Speisengeschirr sollen Händewaschen/-desinfektion erfolgen; im Übrigen mindestens alle 30 Minuten.
 13. Die Beschäftigten der Mensen werden in den vorgenannten Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln (inkl. allg. Regeln des Infektionsschutzes wie „Niesetikette“, Einordnung von Erkältungssymptomen etc.) unterwiesen. Gäste werden durch Hinweisschilder, Aushänge usw. über die einzuhaltenden Regeln informiert.