

## Kita- und Schulverpflegung in Zeiten von Corona

Sobald die Schulen und Kitas nach und nach wieder ihren Betrieb aufnehmen und langsam zu einem, wenn auch ungewohnten, Alltag zurückkehren, ist ein verantwortungsvoller Umgang in der Gemeinschaftsverpflegung während der Coronakrise ganz besonders erforderlich. Das Küchenpersonal, pädagogische und hauswirtschaftliche Fachkräfte sowie die Essensgäste müssen Hygienemaßnahmen einhalten und weitere Vorkehrungen zur Verhinderung einer Ansteckung ergreifen.

Mit dieser Informationsschrift möchten wir Sie bei der Gemeinschaftsverpflegung in Ihrer Einrichtung unterstützen.

Für Fragen zum Coronavirus hat das Landesgesundheitsamt eine Hotline für ratsuchende Bürger\*innen unter 0711/904-39555 eingerichtet.

Die Mitarbeiter\*innen sind zwischen 9 und 18 Uhr für Sie da.

### Allgemeine Hygienemaßnahmen:

- Regelmäßiges Händewaschen mit Seife, ca. 30 Sekunden:
  - vor der Zubereitung von Mahlzeiten und vor dem Essen
  - vor Betreten und beim Verlassen der Mensa/des Speisesaals
  - nach dem Toilettengang
  - nach dem Husten, Niesen und Naseputzen (Niesetikette einhalten)
  - nach dem Kontakt mit Abfällen

Hinweis:

Zur Reinigung der Hände sind hautschonende Flüssigseife und Handtuchspender zur Verfügung zu stellen.

- In die Armbeuge husten und niesen. Dabei von anderen Personen Abstand halten bzw. von diesen wegrehen. Taschentuch nach Benutzung entsorgen.
- Gesicht – vor allem Mund, Augen und Nase – nicht mit den Fingern berühren.
- Berührungen, Händeschütteln und Umarmungen vermeiden.

**Informieren Sie die Kinder, Schülerinnen und Schüler über diese allgemeinen Hygienemaßnahmen.**

**Üben Sie die Maßnahmen mit kleineren Kindern ein.**

Spielerische Ideen für Kinder und anschauliche Materialien finden Sie z. B. auf der Seite der [BZgA](#) unter „Material für Kinder“. Daneben gibt es kreative Tipps zum Thema "[Händewaschen](#)" und "[Kinder über das Coronavirus aufklären](#)".

**Hängen Sie die Hygienemaßnahmen im Gebäude und in der Mensa für alle sichtbar auf.**

Kind- und jugendgerecht gestaltete Plakate finden Sie auf der Webseite der [BZgA](#) unter dem Punkt „Material für Kinder“ und in einfacher Sprache und neutraler Gestaltung [hier](#).

## **Tipps und Hinweise zur Abwicklung der Verpflegung vor Ort**

- **Anzahl der Essensgäste festlegen und Abstand von 1,5 m zwischen den Tischgästen schaffen**

Die Abstandsregel gilt sowohl beim Anstehen in der Cafeteria oder Mensa als auch beim Essen selbst. Hilfslinien auf dem Boden zeigen den Gästen den Abstand von 1,5 m beim Anstehen an. Warteschlangen bei der Essens- und Geschirrausgabe sowie der Kasse sollten möglichst vermieden werden. Tische und Stühle müssen mit entsprechenden Abständen zueinander gestellt werden.

Bitte beachten Sie:

Da weniger Besucher als sonst üblich die Mensa besuchen oder gleichzeitig im Speise- oder Gruppenraum der Kita essen können, muss unter Umständen in Schichten gegessen werden. Dies kann dazu führen, dass Mensen länger geöffnet werden müssen oder die Essenszeiten der Besucher/Essensgäste verkürzt werden müssen. Für längere Öffnungszeiten von Mensen oder längere Essenszeiten in Kitas muss auch die Arbeitszeit des Personals verlängert werden.

Intern zu klären: Stellen Sie einen Plan auf, wer wann isst, und stimmen Sie die Unterrichts- und Pausenzeiten bzw. die Abholzeiten der Kita darauf ab. Gestalten Sie einen Aushang auf dem Sie den Gästen die geänderten Regeln mitteilen (Zutrittsregeln, Abstandsregeln, ggf. eingeschränktes Angebot, geänderte Öffnungszeiten, ...).

- **Zwischenreinigung der Tische nach Beendigung der Mahlzeit von Essensgästen**

Beim Essen in Schichten muss auf jeden Fall nach jedem „Schichtende“ zwischengereinigt werden. Auch Sanitäreinrichtungen der Mensa/des Speiseraums und Türklinken bzw. Handläufe müssen regelmäßig gereinigt werden.

Intern zu klären: Überarbeiten Sie Ihren Reinigungsplan und machen Sie eine Liste zur Kontrolle: Wer übernimmt die Reinigung? Wann und wie oft? Wer wechselt die Putzlap-  
pen?

- **Kein eigenständiges Schöpfen in Tischgemeinschaften**

Beim Essen in Tischgemeinschaften sollte das Schöpfen von einer pädagogischen oder hauswirtschaftlichen Fachkraft übernommen werden.

- **Kein eigenständiges Einschenken aus Getränkeflaschen oder Kannen**

Flaschen oder Kannen, die bisher von allen genutzt werden durften, werden außer Reichweite der Kinder gestellt. Nur das pädagogische oder hauswirtschaftliche Personal nutzt die Kannen und schenkt den Kindern ein.

- **Kein Probieren vom Essen anderer Kinder**

Kindern sollte erklärt werden, dass sie die Gerichte anderer Kinder nicht probieren dürfen. Insbesondere bei kleineren Kindern muss darauf geachtet werden, dass diese nicht von den Tellern anderer essen. In Einrichtungen, in die auch wieder Lebensmittel für die Pausenverpflegung/das Vesper mitgebracht werden dürfen, betrifft das auch diese Speisen.

- **Keine gemeinsame Nutzung von Tellern, Besteck oder Bechern**

Achten Sie darauf, dass Geschirr nicht zwischen Kindern weitergegeben oder gemeinsam genutzt wird.

- **Keine gruppenübergreifende Mahlzeiteneinnahme in Kitas**

Kitakinder sollten Mahlzeiten nur innerhalb ihrer Betreuungsgruppe einnehmen.

- **Keine Salatthecken zur Selbstbedienung**

Salat wird nur vorportioniert ausgegeben.

- **Keine Selbstbedienung bei der Ausgabe von Obst als Nachspeise**

Das Ausgabepersonal reicht den Gästen das gewünschte Obst. Als Alternative zum Obstteller in Kitas können dort die Lebensmittel auch in Schälchen vorportionieren werden. Obst vor der Ausgabe gründlich waschen.

- **Keine Selbstbedienung bei Besteck**

Das Ausgabepersonal gibt das Besteck aus oder die Tische werden vor Beginn der ersten Schicht und nach den Zwischenreinigungen mit Besteck eingedeckt.

Intern zu klären: Überlegen Sie, wie das im üblichen Ablauf umgesetzt werden kann und wer diese Aufgabe übernimmt.

- **Heißes Waschen von Geschirr und Wäsche (Wischlappen, Geschirrtücher, etc.)**

Geschirr und Wäsche in der Spül- bzw. Waschmaschine bei mind. 60°C waschen. Wenn keine Spülmaschine vorhanden ist, Ess- und Küchenutensilien mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.

- **Regelmäßige Reinigung von Küche und Sanitärräumen**

Küche und Sanitärräume mehrmals täglich reinigen, Putzlappen nach Gebrauch gut trocknen lassen und nach jeder Reinigung wechseln.

- **Regelmäßiges Lüften**

Wenn möglich, den Speiseraum vor und nach dem Betrieb sowie nach jedem „Schichtwechsel“ über mehrere Minuten lüften. Dabei möglichst für Stoßlüftung (vollständig geöffnete Fenster und ggf. Türen) sorgen. Nach dem Öffnen/Schließen Händewaschen.

- **Bargeldlose Bezahlung oder Verwendung von Handschuhen an der Kasse**

- **Kontaktloser Zutritt**

Wenn möglich, lassen Sie die Tür zur Mensa/ dem Speiseraum offenstehen.

- **Mundschutz und Einmalhandschuhe für das Ausgabepersonal**

Beim Mundschutz auf die Tragedauer achten. Wechseln Sie diesen spätestens dann, wenn er durch die Atemluft durchfeuchtet ist. Wissenswertes und Hinweise zum Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen finden Sie [hier](#). Alternativ ist auch eine Plexiglasscheibe o. ä. als „Spuckschutz“, mit Durchreiche-Möglichkeit für Essen und Geld, an der Essensausgabe und Kasse möglich.

Davon unbeeinflusst muss Ihr bestehendes Hygienekonzept aufrechterhalten werden, um andere lebensmittelbedingte Erkrankungen (wie z.B. Salmonellosen) auszuschließen. Achten Sie z. B. weiter auf die Einhaltung der Warmhaltetemperaturen und -zeiten, die Hände- und Flächendesinfektion, den richtigen Umgang mit Einmalhandschuhen und den Schutz der Mitarbeiter\*innen untereinander vor einer Ansteckung.

Denken Sie auch an eine aktuelle Belehrung des Personals nach § 43 IfSG und weisen deutlich darauf hin, dass bei Symptomen wie Husten, Schnupfen, Halskratzen, Fieber usw. nicht gearbeitet werden darf.

## FAQs des Bundesinstituts für Risikobewertung im Zusammenhang mit Lebensmitteln und der Gemeinschaftsverpflegung (Stand: 14.05.2020)

### 1. Wie kann man sich vor einer Infektion mit dem Virus durch Lebensmittel und Produkte schützen?

Obwohl eine Übertragung des Virus über kontaminierte Lebensmittel oder importierte Produkte unwahrscheinlich ist, sollten beim Umgang mit diesen die allgemeinen Regeln der Hygiene des Alltags wie regelmäßiges Händewaschen und die Hygieneregeln bei der Zubereitung von Lebensmitteln ([https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps\\_schutz\\_vor\\_lebensmittelinfektionen\\_im\\_privathaushalt.pdf](https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf) (779.2 KB)) beachtet werden. Coronaviren können sich in Lebensmitteln nicht vermehren; sie benötigen dazu einen lebenden tierischen oder menschlichen Wirt. Da die Viren hitzeempfindlich sind, kann das Infektionsrisiko durch das Erhitzen von Lebensmitteln zusätzlich weiter verringert werden.

### 2. Kann das neuartige Coronavirus SARS-CoV-2 in Kantinen und anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung über Geschirr und Besteck übertragen werden?

Grundsätzlich können Coronaviren durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person auf Besteck oder Geschirr gelangen und auf diesen festen Oberflächen eine Zeit lang überleben. Eine Schmierinfektion erscheint dann möglich, wenn das Virus über das Besteck oder über die Hände auf die Schleimhäute des Mund- und Rachenraumes oder die Augen übertragen wird. Dem BfR sind jedoch bisher keine Infektionen mit SARS-CoV-2 über diesen Übertragungsweg bekannt.

### 3. Können Coronaviren über das Berühren von Bargeld, Kartenterminals, Türklinken, Smartphones oder Griffen von Einkaufswagen, Verpackungen oder Tüten übertragen werden?

Dem BfR sind bisher keine Infektionen mit SARS-CoV-2 über diesen Übertragungsweg bekannt. Grundsätzlich können Coronaviren durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person auf Oberflächen gelangen und eine Zeit lang überleben. Eine Schmierinfektion einer weiteren Person erscheint dann möglich, wenn das Virus kurz danach über die Hände auf die Schleimhäute des Mund- und Rachenraumes oder die Augen übertragen wird. Um sich vor Virusübertragungen über kontaminierte Oberflächen zu schützen, ist es wichtig, die allgemeinen Regeln der Hygiene des Alltags wie regelmäßiges Händewaschen und Fernhalten der Hände aus dem Gesicht zu beachten.

### 4. Wird das Virus durch Spülen mit der Hand oder in der Geschirrspülmaschine inaktiviert?

Als behüllte Viren, deren Erbgut von einer Fettschicht (Lipidschicht) umhüllt ist, reagieren Coronaviren empfindlich auf fettlösende Substanzen wie Alkohole oder Tenside, die als Fettlöser in Seifen und Geschirrspülmitteln enthalten sind. Wenngleich für SARS-CoV-2 hierfür

noch keine spezifischen Daten vorliegen, ist es hoch wahrscheinlich, dass durch diese Substanzen die Virusoberfläche beschädigt und das Virus inaktiviert wird. Das gilt insbesondere auch dann, wenn im Geschirrspüler das Geschirr mit 60 Grad Celsius oder höherer Temperatur gereinigt und getrocknet wird.

### Weiterführende Literatur/Links:

Bundesinstitut für Risikobewertung:

- [Aktualisierte Fragen und Antworten des BfR zum Coronavirus](#)

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung:

- [Informationen zum neuartigen Coronavirus](#)
- [Merkblatt Verhaltensregeln und -empfehlungen zum Schutz vor dem Coronavirus im Alltag und im Miteinander](#)
- [Merkblatt für Bildungseinrichtungen](#)
- [10 einfache Tipps zum Schutz vor Virusinfektionen](#)
- [Richtig Händewaschen für Kinder: Mit Comic und Film kinderleicht erklärt](#)

Bundeszentrum für Ernährung:

- [Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie - Merkblatt in 13 Sprachen](#)

Robert-Koch-Institut:

- [Antworten auf häufig gestellte Fragen zum Coronavirus](#)
- [Hygienemaßnahmen für nicht-medizinische Einsatzkräfte](#)
- [Hinweise zu Reinigung und Desinfektion von Oberflächen außerhalb von Gesundheitseinrichtungen im Zusammenhang mit der COVID-19-Pandemie](#)

Beauftragte der Bundesregierung für Migration, Flüchtlinge und Integration:

- [Mehrsprachiges Informationsangebot der Bundesregierung zu Regelungen und Verhaltensweisen im Zusammenhang mit dem Coronavirus](#)

Bundesministerium für Gesundheit:

- [Informationen über das Corona-Virus](#)
- [Tagesaktuelle Informationen zum Coronavirus](#)

Bundesamt für Bevölkerungsschutz und Katastrophenhilfe:

- [Covid-19: Tipps für Eltern](#)

TÜV SÜD:

- [Tipps für Gastronomie- und Lebensmittelbetriebe für die Wiederinbetriebnahme nach vorübergehender Außerbetriebnahme oder Stilllegung](#)

**Bitte** informieren Sie sich nur auf seriösen Websites, wie den hier genannten.

**Bleiben Sie gesund!**