

# Verpflegung in Schulen und Horten im Land Brandenburg unter Pandemiebedingungen zum Schuljahr 2021/22 (vorläufige Fassung – Stand 09.08. 2021)

Die Maßnahmen und Verordnungen zur Pandemieeindämmung der Brandenburger Landesregierung sind auch im Schuljahr 2021/22 für die Schul- und Unterrichtsorganisation maßgeblich. Das Bildungsministerium des Landes Brandenburg (MBJS) hat in seinen Informationsschreiben zur Schulorganisation für das Schuljahr 2021/22 vom 16.06. und 30.07.2021 die zu beachtenden Regeln für die Umsetzung zur Hygiene, Abstandhalten und Maskentragen formuliert. Des Weiteren liegen für den Fall von Einschränkungen des Regelbetriebes Szenarien für die Unterrichtsorganisation vor, die ebenfalls Auswirkungen auf die Organisation der Schulverpflegung haben.

**Die Vernetzungsstelle hat auf dieser Grundlage und den ergänzenden Aussagen zum derzeit geltenden Rahmenhygieneplan (vom 11.03.2021) Empfehlungen für die praktische Umsetzung von guter Schulverpflegung aufgestellt. Bei Aktualisierung des Rahmenhygieneplans (vorauss. im August) wird ein erneuter Abgleich und ggf. Anpassungen in den Empfehlungen vorgenommen.**

Die im Folgenden aufgezeigten Möglichkeiten – zur Verpflegung im Speiseraum/in der Mensa, am Schulkiosk, im Hort oder bei weiteren Anlässen im Schulalltag – müssen jedoch immer mit den Bedingungen vor Ort abgeglichen und mit allen zu Beteiligten gut abgesprochen und ggf. entsprechend angepasst werden. Verbindliche Anordnungen im Einzelfall treffen die örtlich zuständigen Gesundheitsämter, die bei konkreten Fragen konsultiert werden können.

**Die Vernetzungsstelle berät und unterstützt bei Fragen zur Qualität, Organisation und Gestaltung von Schulverpflegung. Kontakt via Email: [info@schulverpflegung-brandenburg.de](mailto:info@schulverpflegung-brandenburg.de)**

**Weitere Ansprechpartner** stehen im landeseigenen Kompetenzzentrum für Sicherheit und Gesundheit (KSG) des Landesamtes für Arbeitsschutz, Verbraucherschutz und Gesundheit (LVAG) und im AMD TÜV Rheinland zur Verfügung. Die Fachkräfte für Arbeitssicherheit des KSG beraten vor allem in sicherheitstechnischen, die Betriebsärzte und Arbeitspsychologen des AMD TÜV Rheinland in arbeitsmedizinischen Fragen und in Fragen der Gesundheitsförderung. Die Unfallkasse Brandenburg (UK BB), steht ebenfalls in Fragen der Prävention als Ansprechpartner bereit.

## Inhaltsübersicht – Das finden Sie in diesem Informationsmaterial

- |  |           |
|--|-----------|
| 1. Organisation des Verpflegungsangebotes in den Schulen         | Seite 2-3 |
| 2. Hygienehinweise für das Essen und Trinken in Hort und Schule  | Seite 4-7 |
| 3. Auszug der FAQs des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) | Seite 8-9 |

## 1. Organisation des Verpflegungsangebotes in Schulen und Horten

Grundlage für die Organisation der Schulverpflegung unter Pandemiebedingungen sind die rechtlichen Vorgaben des Landes, insbesondere die Rechtsverordnungen zur Bekämpfung der SARS-CoV-2/COVID-19-Pandemie und der Rahmenhygieneplan für Schulen und seine Ergänzungen in der jeweils gültigen Fassung.

Die Organisation des Schulessens ist jedoch schulindividuell zu lösen. Zum Start des Schuljahres 2021/22 und jeweils bei aktuellen Veränderungen durch neue Corona-Verordnungen des Landes sind hierfür genaue Absprachen zwischen Schulträger, Schulleitung und Caterer notwendig. Darüber hinaus sind auch die Eltern, Schülerinnen und Schüler für eine gelingende Verpflegung einzubinden.

Bei einem Mittagessen in Verantwortung der Horteinrichtung gelten die rechtlichen Regelungen im Rahmenhygieneplan Kita sowie die Ergänzungen zum Rahmenhygieneplan “Infektions- und Arbeitsschutz in Kindertageseinrichtungen in Brandenburg im Zusammenhang mit dem Corona-Virus SARS-CoV-2/COVID-19“. Zusätzliche Regelungen für die Ausgestaltung der Hort-Verpflegung, die über die allgemeingültigen gesetzlichen Vorgaben hinausgehen, sind nicht getroffen.

**Empfehlungen der Vernetzungsstelle:** Eine ausgewogene Versorgung für alle Kinder und Jugendlichen in Schulen und Horten muss auch in Pandemiezeiten ermöglicht werden. Gesundheitsförderliche Mahlzeiten sind neben guter Hygienepraxis ein wichtiger Baustein, um gesundheitlichen Risiken vorzubeugen.

### **Mittagessen mit ausreichend Zeit unter Beachtung der Abstandsregeln**

Um ein Essen unter Einhaltung von Hygiene- und Abstandsgeboten in Schulen zu ermöglichen, kann die Anpassung von Pausenzeiten sowie die flexible Nutzung von weiteren Räumen für die Mittagessenszeiten notwendig sein.

Dabei gilt es zu vermeiden:

- Mittagsversorgung vor 11.00 Uhr oder nach 13.30 Uhr
- Fehlende Mittagsversorgung
- Lange Anstehzeiten bei der Essenausgabe

Hilfreich kann sein:

- Nutzung der Mensa/ des Speiseraumes im Schichtsystem mit festgelegten Zeiten
- Gestaffelte Pausen- und Unterrichtszeiten
- Verlängertes Mittagsband
- Nutzung von Außenbereichen (wenn es die Temperatur zulässt und Mobiliar vorhanden)
- weitere Speiseräume schaffen (z.B. Schülercafé, Aula, Klassenräume) - die Nutzung ggf. mit dem Gesundheitsamt absprechen
- Genügend Personal für die pädagogische und organisatorische Begleitung der Mittagspause

### **Das ist mit dem Schul-Caterer abzusprechen (und ggf. mit Schulträger):**

- Können die Warmhaltezeiten von max. 3 Stunden bei veränderten Pausenzeiten eingehalten werden?
- Entsprechen die geplanten Ausgabezeiten der Leistungsvereinbarung?
- Wie wird die Ausgabesituation geregelt, wenn zusätzliche Räumlichkeiten genutzt werden?

### **Gelingende Verpflegung durch attraktive Angebotsformen / Essenausgabe**

Die Akzeptanz und regelmäßige Teilnahme an der Mittagsversorgung durch Schülerinnen und Schüler werden wesentlich von der Angebotsform und den individuellen Wahl- und Einflussmöglichkeiten bestimmt. Buffet-Systeme und sogenannte Free-Flow-Ausgaben kommen diesen Bedürfnissen entgegen. Bei Tablett- und Cafeteria-Ausgabesystemen führt die Berücksichtigung individueller Ausgabewünsche zu Verzögerungen im Ablauf und längeren Wartezeiten in der Schlange. Die Ergänzung zum Rahmenhygieneplan (03/2021) setzt auf eine bevorzugte Mittagsversorgung im Tablettssystem.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung empfiehlt für die Ausgestaltung der Essenausgabe eine individuelle Abwägung vor Ort unter Einbeziehung des Schul-Caterers und ggf. des örtlichen Gesundheitsamtes unter folgenden Gesichtspunkten:

- Kann mit Buffet-/ Free-Flow-System die Ausgabe zeitlich und räumlich entzerrt werden?
- Können Abstandsgebote an Buffet-/Freeflow-Ausgabe weitestgehend eingehalten werden?
- Lassen sich für verschiedene Menükomponenten (Salat/ Rohkost; Hauptgericht, Dessert) unterschiedliche Ausgabebereiche oder Selbstbedienungsbereiche finden?

### **Frühstück und Zwischenverpflegung/Vesper als ergänzendes Angebot**

In einigen Bildungseinrichtungen, vornehmlich im Ganztagsbereich, werden zusätzlich zur Mittagsverpflegung Frühstück und/oder Zwischenverpflegung bzw. Vesper angeboten. Hier sollte geklärt sein, wer Verantwortungsträger für dieses Verpflegungsangebot ist. In der Zuständigkeit des Hortes gibt es keine zusätzlichen über die allgemeinen gesetzlichen Verpflichtungen hinausgehenden Regelungen zu beachten.

Im Verantwortungsbereich der Schule sollten die Kinder ihr Frühstück/ Vesper aus mitgebrachten Brotdosen essen und ihre eigenen Trinkflaschen benutzen.

### **Aufrechterhaltung der Verpflegungsangebote bei eingeschränktem Schulbetrieb**

Sollten sich die Schüler\*innenzahlen und damit die Teilnahme an der Schulverpflegung durch Anwendung des Wechselmodells oder weiterreichende Quarantäneregelungen stark verringern, empfiehlt die Vernetzungsstelle eine Anpassung des Verpflegungsangebotes in Absprache mit dem Schul-Caterer, Schulträger und den Eltern. Um trotzdem eine tragfähige Versorgung zu gewährleisten, können folgende Anpassungen sinnvoll sein:

- Einschränkungen der Menüauswahl – ein vegetarisches Angebot sollte weiter möglich sein
- Lieferung und Ausgabe von Einzelportionen/ Take-away-Gerichten in der Schule – möglichst umweltfreundliche, recyclingfähige Einwegverpackungen, keine Alu-Schalen
- Lieferung oder ggf. Abholung der Gerichte unter Wahrung der geltenden Hygienevorschriften in der Schule

### **Das ist mit dem Schul-Caterer abzusprechen (und ggf. mit Schulträger):**

- Mit welchen Portionszahlen sind welche vorübergehenden Anpassungen tragfähig?
- Kann der Personalaufwand so gestaltet werden, dass zusätzliche Kosten vermieden werden?
- Wie erfolgt die Kommunikation der veränderten Angebote gegenüber den Tischgästen/ Eltern?
- Was kann zudem getan werden, damit möglichst viele Kinder und Jugendliche am Essen teilnehmen?

## 2. Hygienehinweise für das Essen und Trinken in Hort und Schule

Nach wie vor ist es sinnvoll, die Kinder und Jugendlichen immer wieder für die allgemein geltenden Hygieneregeln zu sensibilisieren und auf deren Einhaltung auch beim Essen und Trinken in der Schule hinzuweisen.

### Allgemeine persönliche Hygieneregeln (gelten auch während der Pausen und beim Essen)

- Bei COVID-19 typischen Krankheitszeichen (Trockener Husten, Fieber, Atembeschwerden, zeitweiser Verlust von Geschmacks- und Geruchssinn, Halsschmerzen u.a.) müssen betroffene Personen der Schule fernbleiben.
  - Das Distanzgebot zwischen den Lehrkräften und zwischen Lehrkräften und Eltern oder sonstigen Besuchern oder Praktikanten ist einzuhalten (mindestens 1,5 m Abstand).
  - Hände aus dem Gesicht, insbesondere Vermeidung der Berührung von Schleimhäuten im Mund und Nasenbereich, keine Umarmungen, kein Händeschütteln.
  - Händehygiene: regelmäßiges Waschen der Hände mit Seife und Wasser - nach dem Nasenputzen, nach der Benutzung von öffentlichen Verkehrsmitteln, nach dem Abnehmen der Mund-Nasen-Maske, nach dem Toilettengang, vor dem Essen.
  - Husten- und Niesetikette: Abstand gegenüber anderen Personen halten, Husten und Niesen in die Armbeuge.
- 
- Weisen Sie für alle sichtbar in der Mensa/ im Speiseraum auf die persönlichen Hygieneregeln hin.
  - Materialien, wie anschauliche Plakate für verschiedene Altersstufen finden Sie bei der BZgA.

**Essen im Gruppenraum/ Klassenraum (Frühstück, Mittagessen, Verpflegung im Hort/Früh-Hort)**

Für die Räume gilt: wenn möglich alle 20 Minuten, mindestens nach jeder Unterrichtsstunde, ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung der Räume durch vollständig geöffnete Fenster vorzunehmen. Diese soll mindestens zwischen 3-10 Minuten dauern. Eine Fensterlüftung ist vor jeder Raumnutzung und beim Verlassen umzusetzen.

Umsetzungsvarianten	Tipps/ Empfehlungen
<b>(1) Kinder essen ihr Frühstück/ Vesper aus eigenen, mitgebrachten Brotdosen, Nutzung eigener Trinkflaschen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persönliche Hygieneregeln beachten</li> <li>• Kein Herumreichen von Brotdosen</li> <li>• Kein Austausch oder Probieren von Speisen, Trinkflaschen und Lebensmitteln untereinander</li> </ul>
<b>(2) Gemeinsames Mittagessen/ oder (3) Gemeinsamer Verzehr einer mitgebrachten (z.B. Geburtstagskuchen) oder von gemeinsam zubereiteten Speisen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (Pädagogische) Betreuungsperson: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ trägt medizinische Maske und Einmalhandschuhe und beachtet die persönliche Hygiene</li> <li>○ teilt individuell Geschirr und Besteck aus,</li> <li>○ portioniert ggf. Speisen individuell und gibt sie an die einzelnen Personen aus,</li> <li>○ benötigt dafür bei wiederholter Tätigkeit Erstbelehrung nach Infektionsschutzgesetz durch das Gesundheitsamt</li> </ul> </li> <li>• Kein Austausch oder Probieren von Speisen und Lebensmitteln untereinander</li> </ul>
<b>(4) Speisen (Frühstück/ Mittag/ Vesper) werden im pädagogischen Rahmen gemeinsam vor- und zubereitet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei der Vor- und Zubereitung von Speisen sind die persönlichen Hygieneregeln einzuhalten.</li> <li>• Regeln der Lebensmittel- und Küchenhygiene (u.a. gründliches Händewaschen) sollten vorab vermittelt und ihre Einhaltung von den betreuenden Personen kontrolliert werden</li> <li>• Übertragen von Arbeitsaufträgen und/oder Zubereitungsschritten an einzelne Personen</li> <li>• Individuelle Portionierungen aus gemeinsamen Lebensmittelpackungen (z.B. Wraps) nur durch eine Person vornehmen</li> <li>• Kein Austausch von Arbeitsutensilien und Lebensmitteln untereinander</li> <li>• Verkosten/ Abschmecken nur von einzelnen Personen vornehmen lassen: dafür mit 2 gereinigten Löffeln hantieren – mit einem Löffel die Kostprobe entnehmen, diese berührungslos auf den zweiten Löffel geben und von diesem verkosten. Löffel im Anschluss gründlich reinigen (in Spülmaschine oder mit warmem Wasser und Spülmittel)</li> <li>• für Ausgabe und Verzehr – siehe Empfehlungen unter Punkt (2) + (3)</li> </ul>
<b>(5) Bereitstellung von Getränkeangeboten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trinkgefäße einzeln ausgeben</li> <li>• Keine Becher oder Gläser gemeinsam verwenden oder Getränke untereinander tauschen</li> </ul>

### Essen in der Mensa/ Speiseraum (Mittagsverpflegung)

#### Allgemeine Empfehlungen:

- kontaktlosen Zutritt zur Mensa ermöglichen (offene Türen).
- Betreten der Mensa, Essensausgabe, Geschirrrückgabe und das Verlassen der Mensa im Ein-Wege-System organisieren/ festlegen und sichtbar markieren, möglichst ohne Kreuzung und mit ausreichendem Abstand
- Fensterlüftung (Stoßlüftung) ist im Speiseraum regelmäßig –am besten aller 20-Minuten- notwendig.
- Reinigen der Tische und Stühle (Handkontaktflächen) erfolgt nach jeder Nutzung
- Besteck und Geschirr dürfen nicht von den Nutzern selbsttätig aus offen zugänglichen Besteckkästen und Anrichten entnommen werden. Die Übergabe erfolgt durch das Kantinenpersonal.
- Bei der Speisenausteilung und Besteckausgabe ist das Tragen einer medizinischen Maske und Handschuhen erforderlich.
- Kein Geschirr oder Besteck gemeinsam verwenden oder tauschen
- Kein Austausch oder Probieren von Speisen und Lebensmitteln untereinander

**Essen außerhalb der Mensa, z.B. am Schulkiosk/ Cafeteria (Zwischenverpflegung)****Allgemeine Empfehlungen:**

- bei separaten Räumlichkeiten für die Zwischenverpflegung – Festlegungen für max. Personenzahl treffen und Wegeführung möglichst kreuzungsfrei im Einbahnstraßen-System festlegen und markieren
- ggf. Markierungen im Verkaufsbereich anbringen, um das Anstehen zu organisieren und von anderen Funktionsbereichen zu trennen
- Wenn es für das Zwischenverpflegungsangebot eine extra Räumlichkeit gibt, gilt: Mehrmals täglich, mindestens in jeder Pause, ist eine Stoßlüftung bzw. Querlüftung der Räume durch vollständig geöffnete Fenster vorzunehmen. Diese soll zwischen 3 bis 10 Minuten dauern. Eine Fensterlüftung ist vor jeder Raumnutzung und beim Verlassen umzusetzen.
- Auf die Einhaltung der persönlichen Hygieneregeln und die eventuell bestehenden schulindividuellen Regeln bei der Mittagsversorgung durch Hinweisschilder vor dem Kiosk aufmerksam machen

Umsetzungsvarianten	Tipps/ Empfehlungen
<b>(6) Zwischenverpflegungsangebote, wie ausgewogene Snacks, belegte Brötchen, Wraps werden in Einzelportionen „To-go“ angeboten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Snackangebote nicht frei zugänglich anbieten, sondern auf Nachfrage einzeln ausgeben.</li> <li>• Snackangebote in Einzelportionierung mit möglichst wenig und recyclingfähigen Verpackungen anbieten.</li> <li>• Die Ausgabeperson muss die persönlichen Hygieneregeln beachten und eine medizinische Maske und Handschuhe tragen.</li> <li>• Bei Barzahlung für die Entgegennahme des Geldes kontaktloses „Schalensystem“ vorhalten.</li> <li>• Es wird empfohlen, dass die Kassierung durch andere Personen erfolgt, als die Speisenausgabe.</li> <li>• Kein Austausch oder Probieren von Speisen und Lebensmitteln untereinander.</li> <li>• Reinigen der Tische und Stühle (Handkontaktflächen) erfolgt nach jeder Nutzung</li> </ul>
<b>(7) Bereitstellung von Getränkeangeboten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Becher oder Gläser gemeinsam verwenden oder Getränke untereinander tauschen</li> <li>• energiearme Durstlöcher (Mineralwasser oder Schorlen) in Einzelflaschen anbieten</li> </ul>



## Auszug der FAQs des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR)

(Stand: 09.04.2021) [Link zur vollständige FAQ-Liste](#)

### **Kann man sich über Lebensmittel oder Gegenstände mit Coronaviren anstecken?**

Es gibt derzeit keine Fälle, bei denen nachgewiesen ist, dass sich Menschen über den Verzehr kontaminierter Lebensmittel mit dem neuartigen Coronavirus infiziert haben. Auch für eine Übertragung des Virus durch Kontakt zu kontaminierten Gegenständen oder über kontaminierte Oberflächen, wodurch nachfolgend Infektionen beim Menschen aufgetreten wären, gibt es derzeit keine belastbaren Belege. Allerdings können Schmierinfektionen über Oberflächen nicht ausgeschlossen werden, die zuvor mit Viren kontaminiert wurden.

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 infektiös bleiben. Eine Schmierinfektion erscheint dann möglich, wenn das Virus über das Besteck oder über die Hände auf die Schleimhäute der Nase oder der Augen übertragen wird. Dem BfR sind jedoch bisher keine Infektionen mit SARS-CoV-2 über diesen Übertragungsweg bekannt.

### **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 und Tenside, die als Fettlöser in Seifen und Geschirrspülmitteln enthalten sind. Wenngleich für SARS-CoV-2 hierfür noch keine spezifischen Daten vorliegen, ist es 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.

### **Können Coronaviren über Backwaren oder frisches Obst und Gemüse übertragen werden?**

Dem BfR sind bisher keine Infektionen mit SARS-CoV-2 über diese Übertragungswege bekannt. Grundsätzlich können Coronaviren durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person auf Backwaren, Obst oder Gemüse gelangen. Sie können sich in oder auf Lebensmitteln allerdings nicht vermehren; sie benötigen dazu einen lebenden tierischen oder menschlichen Wirt. Eine Schmierinfektion einer weiteren Person erscheint nur dann möglich, wenn das Virus kurz nach der Kontamination über die Hände oder die Lebensmittel selbst auf die Schleimhäute der Nase oder der Augen übertragen wird.

Um sich vor Virusübertragungen zu schützen, ist es grundsätzlich wichtig, die allgemeinen Regeln der Hygiene des Alltags wie regelmäßiges Händewaschen und Fernhalten der Hände aus dem Gesicht zu beachten. Backwaren sind im Einzelhandel in der Regel durch einen Spritzschutz an der Theke oder an den Selbstbedienungsständen vor Niesen und Husten durch Kunden geschützt, wodurch die Kontaminationsgefahr minimiert wird. Bei der Zubereitung von Obst und Gemüse sollten die allgemeinen Hygieneregeln beachtet werden, die gründliches Abwaschen der Lebensmittel und häufiges Händewaschen während der Verarbeitung beinhalten.

[https://www.baua.de/DE/Themen/Arbeitsgestaltung-im-Betrieb/Biostoffe/FAQ/FAQ-2\\_node.html](https://www.baua.de/DE/Themen/Arbeitsgestaltung-im-Betrieb/Biostoffe/FAQ/FAQ-2_node.html)



## Auszug der FAQs des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR)

(Stand: 09.04.2021) [Link zur vollständige FAQ-Liste](#)

### **Können Coronaviren durch Übertragung über Trinkgefäße in der Gastronomie oder in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wie Kantinen oder Mensen, zu Infektionen der Atemwege führen?**

Dem BfR ist eine derartige Infektionskette bisher unbekannt. Beim derzeitigen Ausbruch mit SARS-CoV-2 spielt der oral-alimentäre Übertragungsweg (über die Speiseröhre und den Magen) nach dem Stand des Wissens keine Rolle. Die hauptsächliche Übertragung erfolgt über Tröpfchen, die beim Husten und Niesen entstehen und von anderen Menschen über die Schleimhäute des Atemtraktes aufgenommen werden. Weiterhin kann eine Übertragung über Kontakt- oder Schmierinfektionen nicht ausgeschlossen werden, bei der die Erreger direkt an die Schleimhäute der Nase oder des Auges gelangen, wo sie zu einer Infektion führen können.

Eine Virus-Kontamination von Trinkgefäßen, wie zum Beispiel Trinkgläsern, in der Gastronomie müsste durch die Benutzung durch eine infizierte Person geschehen, wobei das Virus über die Hände oder den Speichel auf das Glas gelangt. Eine Übertragung auf eine andere Person durch Schleimhaut-Kontakt mit dem Glas könnte dann erfolgen, wenn ein solches Gefäß zwischendurch nicht ausreichend gereinigt wurde. Allerdings sind Infektionen mit SARS-CoV-2 über diesen Übertragungsweg bisher nicht nachgewiesen worden.

Als behüllte Viren, deren Erbgut von einer Fettschicht (Lipidschicht) umhüllt ist, reagieren Coronaviren empfindlich auf fettlösende Substanzen wie Alkohole und Tenside, die als Fettlöser in Seifen und Geschirrspülmitteln enthalten sind. Wenngleich für SARS-CoV-2 hierfür noch keine spezifischen Daten vorliegen, ist es wahrscheinlich, dass durch diese Substanzen die Virusoberfläche beschädigt und das Virus inaktiviert wird.

Für das verwandte SARS-Coronavirus wurde in einer Labor-Studie gezeigt, dass eine Behandlung mit einem handelsüblichen Spülmittel für 5 Minuten bei Raumtemperatur zu einer vollständigen Virusinaktivierung führte (<https://academic.oup.com/cid/article/41/7/e67/310340>). Längere Zeiten und höhere Temperaturen können die Effizienz der Virus-Inaktivierung erhöhen. Eine Reinigung von Trinkgefäßen im Geschirrspüler oder in Gläserspülmaschinen bei 60 Grad Celsius oder höherer Temperatur ist deswegen besonders effizient. Wo dies nicht möglich ist, sollte bei manuellen Spülprozessen möglichst heißes Wasser (> 45 °C, jedoch zum Schutz der Hände nicht höher als 50 °C) mit Spülmittel verwendet werden. Bei der Verwendung von kälterem Wasser ist in besonderem Maße auf eine ausreichende Menge des Spülmittels, längere Verweildauer der Gläser im Spülbecken sowie eine sorgfältige mechanische Reinigung und anschließende Trocknung der Gläser zu achten.

Weitere Informationen sind in der BfR-Stellungnahme „Hygienische Wirksamkeit von Spülgeräten zum Reinigen von Trinkgläsern in der Gastronomie“ zu finden:

[https://www.bfr.bund.de/cm/343/hygienische\\_wirksamkeit\\_von\\_spuelgeraeten\\_zum\\_reinigen\\_von\\_trinkglaesern\\_in\\_der\\_gastronomie.pdf](https://www.bfr.bund.de/cm/343/hygienische_wirksamkeit_von_spuelgeraeten_zum_reinigen_von_trinkglaesern_in_der_gastronomie.pdf) PDF-Datei (110.6 KB)