

Kita- und Schulverpflegung in Zeiten von Corona

Nach den Sommerferien werden Kitas und Schulen versuchen den Regelbetrieb wieder aufzunehmen. Für den verantwortungsvollen Umgang in der Kita- und Schulverpflegung sind vor Ort viele Maßnahmen zu treffen, um eine Ansteckung mit Covid-19 zu verhindern. Dies betrifft sowohl organisatorische Veränderungen bei der Pausengestaltung als auch Anpassungen in der Mensa und bei der Speisenausgabe, um Hygienevorgaben einzuhalten. In jeder Kita und Schule sind individuelle Verhältnisse zu berücksichtigen. Notwendig ist dafür die Absprache mit allen Beteiligten: mit Trägern, Kita- und Schulleitungen, Caterern sowie Küchen- und Ausgabepersonal. Mit dieser Informationsschrift möchten das Landeszentrum für Ernährung Sie dabei unterstützen.

Gerne können Sie auch Ihre Fragen an uns richten unter ernaehrung@lel.bwl.de.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Hygienehinweisen lediglich um Empfehlungen handelt und kontaktieren Sie im Zweifelsfall das örtliche Gesundheitsamt.

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.

Inhalt

- | | |
|--|----------|
| 1. Organisation der Mittagsverpflegung in der Schule | Seite 2 |
| 2. Hygienehinweise für das Essen in Kita und Schule | Seite 4 |
| 3. Auszug der FAQs des Bundesinstituts für Risikobewertung | Seite 10 |
| 4. Weiterführende Literatur/Links | Seite 11 |

1. Organisation der Mittagsverpflegung in Schulen

Grundlage für die Schulverpflegung sind die rechtlichen Vorgaben des Landes, insbesondere die [Hygienehinweise](#) für die Schulen in Baden-Württemberg sowie die Konzepte für einen Regelbetrieb unter Pandemiebedingungen für die [Grundschulen](#) und die [auf der Grundschule aufbauenden Schularten](#) in der jeweils geltenden Fassung.

Vorrangiges Ziel ist stets, den Schüler*innen eine qualitativ hochwertige Mittagsmahlzeit zur Verfügung zu stellen. Die Organisation des Essens kann jedoch nur individuell entsprechend den Hygienevorgaben gelöst werden. Vor der Wiederaufnahme des Schul- und Mensabetriebs ist eine genaue Absprache zwischen Träger, Schulleitung und Caterer notwendig. Besuchen Schüler*innen mehrerer Schulen eine gemeinsame Mensa, sollten alle Schulleiter*innen und die Träger an dieser Absprache teilnehmen. Dabei muss auch das ausführende Mensapersonal einbezogen werden. Ein offenes Mittagsband ist derzeit nicht möglich.

Vorschläge des Landeszentrums für Ernährung:

a. Schichtsystem in der Mensa

Verschiedene Jahrgangsstufen **einer Schule** besuchen die Mensa gestaffelt. Schüler*innen einer Klasse, die keinen Abstand untereinander halten müssen, können gemeinsam an einer Tischgruppe essen. Gleichzeitig können an einer anderen Tischgruppe mit mindestens 1,5 m Abstand Schüler einer Parallelklasse oder einer anderen Jahrgangsstufe essen.

Voraussetzung: gestaffelter Schulbetrieb mit gestaffelten Pausenzeiten und ggf. verlängerter Essenszeit.

Beispiel: Die Schüler*innen der Klasse 3a essen (ohne Abstand) an einer Tischgruppe, während Klasse 3b mit mindestens 1,5 m Abstand zu dieser Tischgruppe an einer anderen Tischgruppe (ebenfalls ohne Abstand) isst.

b. Bestellung eines Essens im Klassenverband und Verzehr im Klassenzimmer.

Der Caterer liefert das Essen zusammen mit Geschirr und Besteck auf Wägen ins Klassenzimmer oder stellt alles in der Mensa auf Wägen bereit, damit einzelne Schüler dies für die Klasse dort abholen können. Gegessen wird immer im Klassenzimmer. Es wird empfohlen max. 1-2 verschiedene Essen – möglichst in Großgebinden statt Einzelportionierung – anzubieten. Die Finanzierung der Transportwägen ist zwischen Schule, Träger und Verpflegungsanbieter zu klären. Für das zuverlässige Reinigen der Tische in der Klasse ist ggf. zusätzliches Personal notwendig.

Voraussetzung: Barrierefreiheit für die Auslieferung auf Wägen

c. Kombination von a. und b.

Beispiel: Die Mustermensa wird von Schüler*innen von 8 Jahrgangsstufen besucht. Aufgrund der räumlichen Kapazität der Mensa und der Unterrichtsverteilung in dieser Schule ist es jedoch nicht möglich, dass alle Schüler*innen in der Mensa essen. Es wird zwischen dem Träger, dem Schulleiter und dem Caterer vereinbart, dass die Schüler*innen der Klassen 5-8 im Klassenverband im Klassenzimmer essen. Die

*Schüler*innen der Klassen 9-12 essen weiterhin in der Mensa in definierten Bereichen.*

d. **Aufteilung des Speiseraums, ggf. in Kombination mit b.**

Nutzen **mehrere Schulen** eine Mensa, können abhängig von der Größe der Mensa ggf. mit Stellwänden Bereiche für die verschiedenen Schulen abgeteilt werden. Innerhalb dieser Bereiche können ergänzend Tischgruppen für die verschiedenen Jahrgangsstufen oder Klassen beschriftet werden. Auch bei diesem Modell essen die Kinder in Schichten.

Voraussetzung: gestaffelter Schulbetrieb mit gestaffelten Pausenzeiten und ggf. verlängerter Essenszeit

e. **Mehr Speiseräume schaffen**

Neben der Essenausgabe in der Mensa wird die Möglichkeit geschaffen in weiteren Räumen der Schule zu essen. Bei dieser Lösung empfiehlt sich die Einbindung des zuständigen Veterinäramts.

Beispiel: In der Musterschule ist die Mensa zu klein für einen Schichtbetrieb. Schulträger, Schulleitung und Caterer beschließen den Essbereich der Lehrküche in dieser Schule und die Räumlichkeiten des Schülercafés für die Essenausgabe und als Speiseraum zu nutzen.

f. **Notfall-Lösung: Angebot von Take-away-Gerichten / Lunchpaketen**

Der Caterer ersetzt oder ergänzt sein bisheriges Speisenangebot durch Take-away-Gerichte / Lunchpakete (abgepackte Mittagessen). Diese Speisen werden in der Mensa abgeholt und anschließend außerhalb der Mensa mit entsprechendem Abstand verzehrt. Dabei ist mit einem höheren Müllaufkommen zu rechnen. Im Vorfeld ist zu klären, wo Take-away-Gerichte / Lunchpakete verzehrt werden können und wie dort der Abstand zwischen Schülergruppen gewährleistet werden kann.

g. **Notfall-Lösung: Kombination von Take-away-Gerichten / Lunchpaketen mit a.**

*Beispiel: Ein Menü wird in der Mensa angeboten und ergänzend hierzu ein Take-away-Gericht / Lunchpaket. Nach Absprache mit Träger, Schulleitung und Caterer nehmen die Schüler*innen der Klassen 1 und 2 ihre Mahlzeit in der Mensa ein und die Schüler*innen der Klassen 3 und 4 erhalten Take-away-Gerichte / Lunchpakete zum Verzehr außerhalb der Mensa. Es muss ein Zeitraum für einen Wechsel bei den Angeboten festgelegt werden.*

Die angepasste Organisation der Verpflegung wird häufig mit einem höheren Personaleinsatz und damit höheren Kosten verbunden sein. Es ist wichtig, alle notwendigen Veränderungen mit den Kindern zu besprechen und an die Eltern zu kommunizieren.

Hinweis: Unter Umständen ist eine Abstimmung mit den Schulbusbetreibern notwendig, um auf geänderte Unterrichts- und Essenszeiten Rücksicht zu nehmen.

2. Hygienehinweise für das Essen in Kita und Schule

Nach wie vor ist es notwendig, immer wieder auf die allgemeinen Hygienemaßnahmen hinzuweisen und gegenseitig Rücksicht einzufordern.

Allgemeine Hygienemaßnahmen

- Regelmäßiges Händewaschen mit Seife, ca. 30 Sekunden:
 - vor und nach 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**

Ab dem 14.09.2020 entfällt das Abstandsgebot zwischen Kindern einer Kitagruppe und Schüler*innen einer Klasse. Weiterhin beachtet werden muss das Abstandsgebot allerdings zwischen Kitakindern verschiedener Kitagruppen, Schüler*innen verschiedener Klassen, Jahrgangsstufen oder unterschiedlicher Schulen sowie dem Betreuungs- und pädagogischem Personal.

Die Abstandsregel gilt sowohl beim Anstehen in der Cafeteria oder Mensa als auch beim Essen selbst. Warteschlangen bei der Essens- und Geschirrausgabe, der Kasse und der Geschirrrückgabe sollten vermieden werden. Bei den Laufwegen sollte es möglichst „Einbahnstraßen“ geben, die für die Gäste eindeutig zu erkennen sind. Hilfslinien auf dem Boden zeigen den Gästen den Abstand von 1,5 m beim Anstehen an. 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 oder andere Räume als Speiseräume mitgenutzt werden. Eine genaue Absprache zwischen Träger, Schulleitung und Caterer zur Organisation der Mittagsverpflegung ist hierzu notwendig. Auf Seite 7 finden Sie Vorschläge des Landeszentrums für Ernährung zur konkreten Umsetzung der Vorgaben.

- **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 Putzlappen?

- **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.

- **Keine gemeinsame Nutzung von Gegenständen (Vorlagebesteck, Zucker-, Salz- und Pfefferstreuer etc.)**

Nur das Ausgabepersonal verwendet das Vorlagebesteck. Zucker, Salz, Pfeffer, etc. portionsweise ausgeben.

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

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

- **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. Dies betrifft auch die von zu Hause mitgebrachte Pausenverpflegung/das Vesper.

- **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. Handkontaktflächen sollen besonders gründlich und in stark frequentierten Bereichen mindestens täglich, ggf. auch mehrmals täglich, mit einem tensidhaltigen Reinigungsmittel gereinigt werden.

- **Regelmäßiges Lüften**

Wenn möglich, den Speiseraum vor und nach dem Betrieb sowie nach jedem „Schichtwechsel“ über mehrere Minuten lüften. Wird im Klassenzimmer gegessen, sollte auch dieses vor und nach der Mahlzeiteneinnahme gelüftet werden. Dabei möglichst für Stoßlüftung (vollständig geöffnete Fenster und ggf. Türen) sorgen. Nach dem Öffnen/Schließen Hände waschen.

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

Wird mit Bargeld bezahlt, kann für den Besitzerwechsel ein Gefäß (z. B. kleines Tablett oder Schälchen) verwendet werden. So gibt es keinen Handkontakt.

- **Kontaktloser Zutritt**

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

- **Regelungen für die Verpflegung in Pausen**

Da beim Pausen- und Kioskverkauf eine Durchmischung der Schüler*innengruppen zu erwarten ist, ist auf die Einhaltung eines Abstands von 1,5 m zu achten. Wie dies sichergestellt werden kann, muss individuell für jeden Pausen- und Kioskverkauf festgelegt werden. Schule, Schulträger und Verpflegungsanbieter müssen hierfür ein Konzept erstellen, das beispielsweise Abstandsmarkierungen auf dem Boden oder die Öffnung des Verkaufs nur für einzelne Klassenstufen an unterschiedlichen Wochentagen oder Uhrzeiten vorsieht.

- **Pädagogisches Kochen in der Schule**

Die Nahrungszubereitung mit Schüler*innen ist im Unterricht zulässig, soweit sie in den entsprechenden Bildungs-/Lehrplänen vorgesehen ist. Ggf. ist das Tragen einer Mund- und Nasenschutz-Bedeckung angezeigt.

- **Pädagogisches Kochen im Kindergarten**

Die Verarbeitung von Lebensmitteln, die nicht durchgegart werden, sollte auf das Notwendigste beschränkt werden. Auf die Zubereitung z. B. von Obstsalat sollte verzichtet werden. Kinder dürfen nicht in die Verarbeitung entsprechender Lebensmittel mit einbezogen werden (z. B. Schälen von Obst oder Herstellung von Gemüsesticks). Eine Verarbeitung ist vom hauswirtschaftlichen oder pädagogischen Personal durchzuführen und die Lebensmittel sind für die Kinder vorzuportionieren (z. B. in Schälchen) und vom Personal auszugeben. Dagegen können Kinder, unter Einhaltung aller Hygienevorschriften, in die Zubereitung von Lebensmitteln miteingebunden werden, wenn am Ende der Zubereitung ein Garprozess (kochen, backen, ...) steht. Die Kinder sollen dann aber nicht nur vor, sondern auch nach der Zubereitung auf jeden Fall gründlich die Hände waschen.

- **Umgang mit mitgebrachter Mittagsverpflegung von zu Hause**

Kinder, die ihre Mittagsverpflegung von zu Hause mitbringen, können auch weiterhin gemeinsam mit ihren Klassenkamerad*innen in der Mensa essen. Selbstverständlich müssen auch diese Kinder die notwendigen Hygieneregeln einhalten.

- **Maßnahmen beim Mitbringen von Lebensmitteln an Kindergeburtstagen**

Für Geburtstagsfeiern können „Geburtstagskinder“ Lebensmittel, die auch vor der Corona-Pandemie erlaubt waren (wie z.B. durchgebackene Kuchen) in die Kita oder Grundschule zum Verteilen mitbringen. Die Portionierung und Ausgabe sollte dort jedoch durch das pädagogische oder hauswirtschaftliche Personal erfolgen.

- **Mund-Nasen-Bedeckungen**

In den Pausenräumen und Kantinen/Mensen gilt abgesehen von der Nahrungsaufnahme generell für Essensgäste ab Klasse 5 die Pflicht zum Tragen eines Mund- und Nasenschutzes. Darüber hinaus soll auch das Ausgabepersonal eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen. Diese muss spätestens dann gewechselt werden, wenn sie 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.

3. Auszug der FAQs des Bundesinstituts für Risikobewertung

(Stand: 31.08.2020)

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 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. Dies ist allerdings nur der Fall, wenn die Oberflächen kurz zuvor mit Viren kontaminiert wurden. 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 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.

4. 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](#)

Bbeauftragte 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.

Blieben Sie gesund!