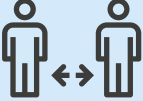









**Ergänzung der
Gefährdungsbeurteilung
im Sinne des
SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards
Branche: Fleischwirtschaft**




Beurteilung der Arbeitsbedingungen
nach § 5 ArbSchG



Stand: 29. April 2020




Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für die Fleischwirtschaft
	<p>Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen z. B. Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung, Verkauf, ggf. auch Verpackung, Versand usw. daraufhin überprüfen. Nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen einsetzen, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann (ggf. Personaleinteilung und Arbeitsabläufe anpassen, z. B. an Schlacht- und Zerlegelinien). • Im Bereich des Verkaufs kann der Abstand u. U. durch eine Zuweisung fester „Posten“ (Verkauf jeweils nur Fleisch, nur Wurst bzw. nur Kasse) sichergestellt werden. Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind, Einengungen (z. B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen. Zahl der Personen bei der Benutzung von Aufzügen so begrenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können. Zeitliche Entzerrung in Sanitär- und Pausenbereichen durch geeignete (versetzte) Gestaltung der Arbeits- und Pausenzeiten. • Abstand zwischen Kunden und Beschäftigten einhalten durch ausreichend breite Verkaufstheken/Tresen. Anbringen von Markierungen am Boden zur Einhaltung des Abstands z. B. an Verkaufstheken. • Für die Auslieferung/Abholung von Ware und Retouren oder beim Party-Service ist sicherzustellen, dass sich in jedem Fahrzeug nur eine Person befindet. Nach Möglichkeit sind die Fahrzeuge personenbezogen zuzuweisen.
	<p>Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen (z. B. ausreichend hohe Barrieren aus durchsichtigem Material wie Plexiglas o. ä.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Anbringen von ausreichend dimensionierten Abtrennungen an Verkaufstheken und Kassen. Die Abtrennung muss ausreichend stabil sein und so breit und hoch, dass der Luftstrom der davorstehenden Person den Beschäftigten nicht trifft. • Im Produktionsbereich können in Teilbereichen flexible, transparente Kunststoffvorhänge zwischen den Arbeitsplätzen hierfür geeignet sein.



Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für die Fleischwirtschaft
	<p>Ist bei bestimmten Tätigkeiten ein ausreichender Abstand bzw. eine Abtrennung aus betriebstechnischen Gründen nicht möglich, sind den Beschäftigten Mund-Nase-Bedeckungen in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nase-Bedeckungen zu unterweisen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dies kann der Fall sein bei Tätigkeiten, die nur von mehreren Beschäftigten zusammen ausgeführt werden können. Dementsprechend müssen alle Personen eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. Hinweise zur Pflege von Masken aus Stoff (sog. „Community-Masken“) gibt die Internet-Seite des Bundesinstituts für Arzneimittel und Medizinprodukte: https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html
	<p>Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu unterweisen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, falls erforderlich über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Hust-Etikette. Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflegemittel, ggf. Desinfektionsmittel) sind in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • In der Fleischwirtschaft ist ein hohes Hygieneniveau schon immer selbstverständlich. Dennoch sollte auf die Bedeutung der Hygienemaßnahmen bzw. auf deren konsequente Anwendung zur Unterbrechung von Infektionsketten deutlich hingewiesen werden. Insbesondere bei Beschäftigten mit schlechten Deutschkenntnissen (wie Mitarbeiter von Werkvertragsunternehmen) ist sicherzustellen, dass alle Hinweise verstanden wurden. • Bei häufigem und intensivem Händewaschen liegt in der Regel Feuchtarbeit vor, eine arbeitsmedizinische Vorsorge ist den betroffenen Beschäftigten anzubieten. • Einen Flyer in verschiedenen Sprachen mit Informationen und praktischen Hinweisen zum Coronavirus finden Sie auf der Homepage des Bundesministeriums für Gesundheit unter https://www.bundesgesundheitsministerium.de/service/publikationen/gesundheits/details.html?bmg%5Bpublikation%5D=3389 • Fahrzeuge sind mit Utensilien zur Handhygiene und Desinfektion auszustatten, ebenso mit Papiertüchern und Müllbeuteln. Die Möglichkeit zur Nutzung sanitärer Einrichtungen im Rahmen der Auslieferung ist zu prüfen, die Beschäftigten sind hierüber zu informieren.
	<p>Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Kassieren sollen Kunden um möglichst kontaktloses Bezahlen gebeten werden. Wo dies nicht möglich ist, ist eine Übergabe von Geld/Belegen (z. B. an Verkaufstheken) über eine Ablage, ein Tablett o. ä. vorzusehen.

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für die Fleischwirtschaft
	<p>Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumlufttechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsplätze sind regelmäßig insbesondere nach Schichtwechsel zu reinigen. Es empfiehlt sich die Aufstellung eines Reinigungs- und Lüftungsplans. Bei natürlicher Lüftung ist der erforderlichen Luftwechsel durch ausreichend häufiges Stoßlüften zu realisieren. • Bei Abluftanlagen z. B. an Räucheranlagen, Frittiereinrichtungen, Durchlauf-Bratstraßen ist auf regelmäßiges Reinigen bzw. Wechseln der Filter zu achten, damit die Leistung der Absaugung nicht sinkt (Vorgaben der Hersteller beachten). • Bei RLT ist die Wartung und Reinigung durch eine Fachfirma zu beauftragen, die entsprechenden Intervalle sind konsequent einzuhalten.
	<p>Falls Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen ist (z. B. Schutzhandschuhe, Gesichtsschutz), muss diese für jeden Beschäftigten einzeln (personenbezogen) bereitgestellt werden. Die Reinigung der PSA und die hygienegerechte Aufbewahrung ist sicherzustellen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die personenbezogene Verwendung von Stech- und Schnittschutzkleidung ist in der Fleischwirtschaft bereits etabliert. Analog sollte auch mit Chemikalienschutzhandschuhen und Schutzbrillen für die Handhabung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln verfahren werden, ebenso mit Schutzkleidung, die bei Reinigungsarbeiten oder beim Arbeiten mit Flüssigkeitsstrahlern (Hochdruckreinigern) verwendet wird. Wenn PSA nicht in ausreichender Anzahl vorhanden ist, sind die Aufgaben einem begrenzten Personenkreis mit eigener PSA zu übertragen.
	<p>Soweit möglich sind Werkzeuge und Arbeitsmittel so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. ein Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.) vor Gebrauch zu reinigen. Unter Umständen können auch kurzzeitig Einweghandschuhe verwendet werden, sofern die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fangefahren müssen ausgeschlossen sein).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die personenbezogene Verwendung von Werkzeugen (z. B. von Messern, Beilen) und Arbeitsmitteln ist in der Fleischwirtschaft bereits etabliert und wo möglich konsequent anzuwenden. • Durch entsprechende Arbeitsorganisation kann die Bedienung bestimmter Maschinen/Geräte jeweils einer einzelnen Person übertragen werden. • Griffe bzw. berührte Oberflächen von Arbeitsmitteln, die produktionstechnisch bedingt von mehreren Personen nacheinander benutzt werden (z. B. Kutterwagen) sind vor Benutzung zu reinigen. • Werden Einweghandschuhe genutzt, sind diese so ausziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Die Hände sind anschließend zu waschen bzw. zu desinfizieren, siehe entsprechende Hinweise des Robert-Koch-Instituts: https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/PSA_Fachpersonal/Handschuhe_ausziehen

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für die Fleischwirtschaft
	<p>Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt, und hygienisch getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es ist empfehlenswert, einen Wäscheservice zu beauftragen und geeignete Doppelspinde (Schwarz-Weiß-Trennung) in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu haben.
	<p>Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dies betrifft z. B. den Zutritt von Personen, die Reinigungsarbeiten durchführen, Waren/Rohstoffe anliefern, Reparaturen und Wartungsarbeiten durchführen. Für die Nachverfolgbarkeit sollten Name, Firma, Datum und Zeit des Zutritts und des Verlassens des Betriebs sowie die Ansprechpartner im Betrieb notiert werden. Zur Unterweisung kann diese Handlungshilfe zur Gefährdungsbeurteilung genutzt werden. Die Unterweisung ist zu dokumentieren.
	<p>Gewährleistung des Infektionsschutzes der Mitarbeiter in Sammelunterkünften: Zusammenfassung der Bewohner, die zusammenarbeiten, in kleinen, festen Teams. Jedem Team sind nach Möglichkeit eigene Gemeinschaftsräume (Sanitäräume, Küchen, Gemeinschaftsräume) bereitzustellen. Schlafräume sind grundsätzlich mit nur einer Person zu belegen. Räume für die frühzeitige Isolierung eventuell infizierter Personen sind in ausreichender Anzahl bereitzuhalten. Alle Räumlichkeiten sind regelmäßig zu lüften und zu reinigen. Die Küchen sind mit Geschirrspülern auszustatten. Diese dürfen nur mit Reinigungsprogrammen über 60°C betrieben werden. Die Voraussetzungen für das Waschen der Bekleidung sind zu schaffen (Bereitstellen von Waschmaschinen bzw. Organisation eines regelmäßigen Wäschendienstes).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Werden Mitarbeiter im Rahmen von Werkverträgen in Sammelunterkünften untergebracht, sind die entsprechenden Standards zum Infektionsschutz unbedingt einzuhalten. Bereits durch einzelne erkrankte Mitarbeiter in einer Sammelunterkunft kann schnell eine massive Verbreitung des Virus erfolgen, was unter Umständen zu einer Schließung des ganzen Betriebs führt. Daher sind Koordination, Absprache und klare Festlegungen zwischen dem auftraggebenden Unternehmen und dem Werkvertragsunternehmen hier besonders wichtig. • Flyer mit Informationen in verschiedenen Sprachen und praktischen Hinweisen zum Coronavirus finden Sie auf der Homepage des Bundesministeriums für Gesundheit unter https://www.bundesgesundheitsministerium.de/service/publikationen/gesundheit/details.html?bmg%5Bpubid%5D=3389 • Weitere Informationen zu Sammelunterkünften finden Sie hier: www.bgn.de/?storage=3&identifier=%2F604783&eID=sioxomc_filecontent&hmac=df9fc978ee63d966faab7ecd6f5cd2ed01308a82

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für die Fleischwirtschaft
	<p>Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Insbesondere für Personen in Sammelunterkünften gilt: Wenn eine Person Krankheitssymptome zeigt, ist diese sofort von den anderen Beschäftigten zu separieren. Eine weitere Abklärung der Symptomatik ist umgehend zu veranlassen (Kontaktaufnahme mit dem örtlichen Gesundheitsamt bzw. Aufsuchen des nächsten Diagnose-Stützpunkts).
	<p>Es gibt einen betrieblichen Pandemie- und Infektionsnotfallplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachtsfälle abzuklären und bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe Pandemie- und Infektionsnotfallplan www.bgn.de/corona/

Gefährdung	Konflikte zwischen Beschäftigten oder mit Kunden, wenn die erforderlichen Maßnahmen (z. B. Abstand halten, Hygienemaßnahmen) nicht eingehalten werden	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für die Fleischwirtschaft
	<p>Unterweisung der Beschäftigten über die Wichtigkeit der Maßnahmen und Appell, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.</p>	
	<p>Unterweisung der Beschäftigten darüber, wie Kunden angesprochen werden sollen, die die erforderlichen Abstände nicht einhalten oder die gereizt/aggressiv reagieren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln sind Kunden freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist.
	<p>Hinweis an Kunden/Gäste geben, dass Hygiene- und Abstandsregeln einzuhalten sind und dass es dadurch unter Umständen zu längeren Wartezeiten kommen kann.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ggf. kann darauf durch einen Aushang noch mal hingewiesen werden.

Gefährdung	Psychische Belastung von Beschäftigten durch die Angst, sich bei der Arbeit mit dem Corona-Virus zu infizieren	
Maßnahmen	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard allgemein	Hinweise für die Fleischwirtschaft
	<p>Unterweisung der Beschäftigten über die Art und Weise der Infektionsübertragung und über die vom Betrieb ergriffenen Schutzmaßnahmen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zur Versachlichung kann insbes. der Hinweis auf die vom Betrieb ergriffenen Schutzmaßnahmen nützlich sein: Abstandsregeln, räumliche Trennung und organisatorische Entzerrung, wo erforderlich Mund-Nase-Bedeckung und insbes. die Umsetzung der persönlichen Hygienemaßnahmen sind ausreichend, um eine Ansteckung zu verhindern.
	<p>Den Beschäftigten wird auf deren Wunsch eine Beratung durch den Betriebsarzt bzw. arbeitsmedizinische Vorsorge ermöglicht (diese kann auch telefonisch erfolgen). Die Beschäftigten werden über diese Möglichkeit informiert.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beschäftigten eine arbeitsmedizinische Beratung beim Betriebsarzt ermöglichen und bei Beschäftigten mit einem erhöhten Risiko individuell nach geeigneten Lösungen zur Minimierung des Ansteckungsrisikos suchen. Nutzen Sie dafür auch die Möglichkeit einer telefonischen Beratung durch die Dienstleister des ASD*BGN oder der BGN-Kompetenzzentren.

**Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)**

Dynamostraße 7–11
68165 Mannheim
Telefon: 0621 4456-0
info@bgn.de
www.bgn.de

Diese Handlungshilfe unterstützt Sie bei der Umsetzung des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards: Wir geben Ihnen hiermit branchenspezifische Hinweise, wie Sie Sicherheit und Gesundheit Ihrer Beschäftigten auch in Zeiten der Corona-Pandemie gewährleisten können.

Bitte überprüfen Sie mit dieser Handlungshilfe Ihre betriebliche Gefährdungsbeurteilung und ergänzen Sie sie um die Aspekte, die bislang noch fehlen. Legen Sie für Ihren Betrieb die notwendigen Schutzmaßnahmen fest und sorgen Sie für deren konsequente Umsetzung.