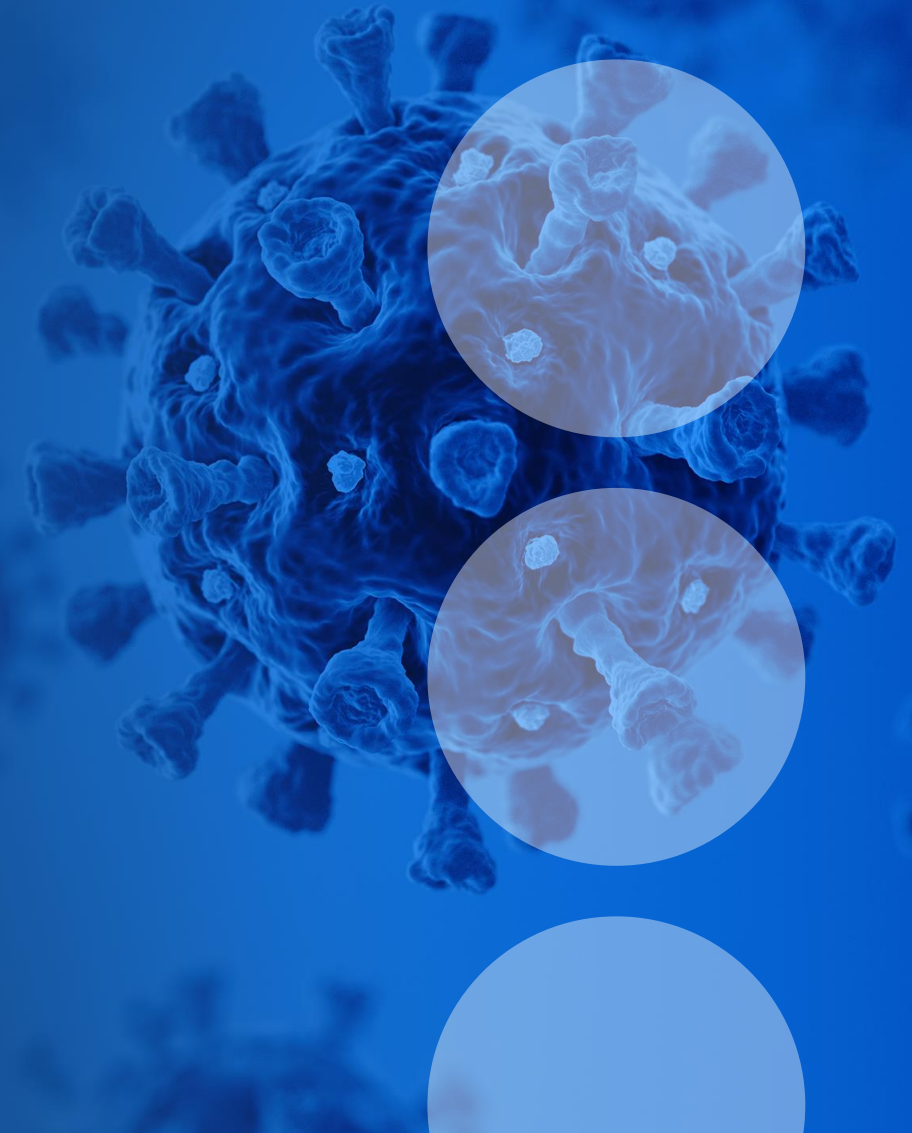


Online - Branchentagung SARS-CoV-2

Branchenspezifische Handlungshilfen
der BGN

Andrea Weimar

Mannheim, 4. März 2021



Vor welchen Herausforderungen stehen wir?

„Nichts ist so beständig wie der Wandel“

Heraklit von Ephesus, 535-475 v. Chr

- 12. März 2020: WHO stuft die Verbreitung des Coronavirus als Pandemie ein
- 13. März 2020: Schulen und Kitas schließen
- 16. März 2020: Die BGN stellt alle Präsenzseminare ein
- In einer kurzen Taktung ändern sich **Vorschriften**

April 2020: SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard

August 2020 SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel

Januar 2021 SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung

Vor welchen Herausforderungen stehen wir?

- **Themen:** Hygiene, Abstand, Abtrennungen, Tröpfchen, Aerosole, Lüftung, Sammelunterkünfte, Schnelltests
- **Branchenschwerpunkte**, z. B. die Fleischwirtschaft

Wir entwickeln in kurzer Taktung entsprechende Handlungshilfen

- die verständlich und handhabbar
- lösungsorientiert und flexibel
- branchenspezifisch und praxisrelevant
- und rechtssicher sein sollen.

Was hilft uns bei der Umsetzung?

- Wir sind interdisziplinär (Technik, Medizin, Psychologie, Physik, Chemie..)
- Wir sind branchenspezifisch und sprechen die Sprache unserer Versicherten.
- Wir setzen vor allem auf digitale Medien, die schnell geändert werden können.
- Wir sind gut vernetzt und kooperieren, wir geben und nehmen, national und international

Unsere Basis: Die BGN Homepage

Fragen und Antworten, nach Branchen gegliedert

Branchen

Gastgewerbe / Speiseeisherstellung

Schausteller

Backgewerbe

Fleischwirtschaft

Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie

Das Coronavirus

[zurück zur Übersicht](#)
Fragen und Antworten

Wie kann ich mich und andere schützen?

Kassenarbeitsplätze und Bedientheken

Was müssen Sie als Unternehmer tun?

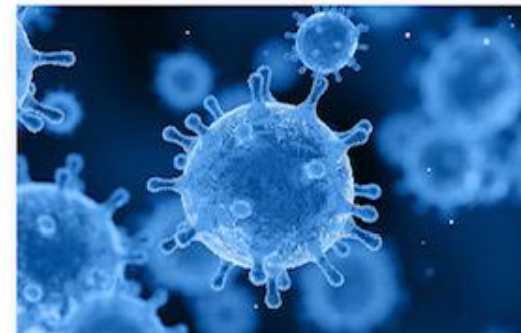
Allgemeines zur Betriebshygiene

Bäckerasthma / Berufsasthma

In Corona-Zeiten an Ihrer Seite

Sie wollen mit uns reden. Wir helfen Ihnen durch diese schwierige Zeit.

[Ansprechpartner finden >](#)



Corona-Pandemie

BGN-Handlungshilfen für Betriebe

Maßnahmenpläne, Gefährdungsanalysen,
Kundeninformationen

[weiterlesen >](#)

Gefährdungsbeurteilungen und Pandemieplan

- Gastgewerbe
- Backgewerbe
- Fleischwirtschaft
- Handwerkliche Speiseeisherstellung
- Schausteller und Zirkusbetriebe
- Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie

Pandemieplan SARS-CoV-2-Pandemie – Kurzversion –

Der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard sieht vor, dass der Arbeitgeber Maßnahmen festlegt, um Verdachtsfälle abzuklären und um bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können. Der nachfolgende Pandemieplan enthält die aus unserer Sicht wesentlichen Maßnahmen während der aktuellen Pandemiephase. Er muss ggf. an die betrieblichen Erfordernisse angepasst werden. Ausführliche Informationen finden Sie im „Handbuch betriebliche Pandemieplanung“.

(Pflichtdokument)

Maßnahmen	Wer	Bis wann	Erledigt?	Bemerkungen
Ansprechpartner und Verantwortliche bzw. deren Stellvertreter für Maßnahmen im Rahmen der Pandemie festlegen und deren Erreichbarkeit sicherstellen.				
Soweit vorhanden betriebliche Interessenvertretung in Planung einbeziehen.				
Gefährdungsbeurteilung SARS-CoV-2 erstellen, Fachkraft für Arbeitssicherheit und Betriebsarzt beteiligen (Vorlagen siehe www.bgn.de/corona).				
Die in der Gefährdungsbeurteilung festgelegten Hilfsmittel (Mund-Nase-Bedeckung, ggf. Händedesinfektionsmittel) beschaffen.				
Beschäftigte über die Maßnahmen, die aus der Gefährdungsbeurteilung resultieren, unterweisen.				
Umsetzung und Wirksamkeit der Gefährdungsbeurteilung überprüfen.				
Reinigungshäufigkeit, Flächen und anzuwendende Mittel in einem Hygieneplan festlegen und Reinigungspersonal unterweisen.				
Mitarbeiter in hygienischem Verhalten unterweisen und dazu anleiten. (Materialien finden Sie unter www.infektionsschutz.de bzw. www.dau.de)				
Vorgehen bei Verdachts-/Erkrankungsfällen im Betrieb festlegen und Beschäftigte sowie Reinigungspersonal unterweisen (siehe „Infektionsnotfallplan“, Rückseite).				
Sicherstellen, dass bei Verdachtsfällen Kontaktpersonen unter Beachtung des Datenschutzes ermittelt und informiert werden (siehe „Infektionsnotfallplan“).				
Personaleinsatz mit Verteilungsregelungen und Prioritätensetzung planen. Dies ermöglicht das Weiterarbeiten trotz Personalausfällen.				
Sobald ein Impfstoff verfügbar ist, Mitarbeiter/innen auf die Impfung hinweisen bzw. diese anbieten.				
Erstellt durch:	Freigegeben von:	Stand von:		

Seite 1



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

Beurteilung der Arbeitsbedingungen
nach § 5 ArbSchG

Stand: 29. April 2020

BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe



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

Beurteilung der Arbeitsbedingungen nach § 5 ArbSchG

Stand: 29. April 2020



BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe



Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung gemäß SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel und -standard
Branche: Gastgewerbe

Beurteilung der Arbeitsbedingungen nach § 5 ArbSchG

Stand: 16. November 2020



BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

Gemeinsam gesund bleiben während der Corona-Pandemie

Die neue Corona-Arbeitsschutzverordnung (Corona-ArbSchV)

Ab 27.1.2021 gilt die neue Corona-Arbeitsschutzverordnung (Corona-ArbSchV). Dessen ist ihre Gültigkeit bis 15.1.2021 befristet. Mit der Corona-ArbSchV werden an den betrieblichen Arbeitsschutz für einige Zeit zusätzliche Anforderungen gestellt, die teilweise über die SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel hinausgehen. Die Bedeutung der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel und der Corona-Maßnahmen der BGN bleiben davon unberührt.

Wir haben für Sie nachfolgend die wichtigsten Punkte zusammengefasst, empfehlen aber – im Hinblick auf verschiedene Ausnahme- und Detailregelungen – die Corona-ArbSchV auch im Original einzusehen. Außerdem weisen wir darauf hin, dass es bundeslandsspezifische Regelungen geben kann, deren Geltungsdauer und Inhalte über die Inhalte der Corona-ArbSchV hinausgehen können.

Die wesentlichen neuen Anforderungen der Verordnung:

- Alle Möglichkeiten zur Reduzierung betrieblicher Personalkontakte sind zu nutzen
 - Angebot von Homeoffice im Falle von Büroarbeit
 - betriebliche Zusammenkünfte auf das notwendige Minimum reduzieren bzw. durch Verwendung von Informationstechnologie ersetzen
- Ist die gleichzeitige Nutzung von Räumen durch mehrere Personen erforderlich, soll die Mindestfläche pro Person 10 m² betragen. Wenn dies nicht möglich ist, muss durch andere geeignete Maßnahmen der Schutz der Beschäftigten gewährleistet sein. Dies sind insbesondere
 - Lüftungsmaßnahmen
 - geeignete Abtrennungen zwischen den anwesenden Personen
 - das Tragen von medizinischen Gesichtsmasken, FFP2-Masken oder vergleichbaren Masken (z. B. KN95/N95), die durch den Arbeitgeber bereitgestellt sind.

Achtung: Mund-Nase-Bedeckungen (MNB) aus Stoff (auch als Alltagsmasken, Community-Masken o. ä. bezeichnet) sind nach Corona-ArbSchV nicht mehr zulässig.

Die o. g. Masken sind darüber hinaus immer dann bereitzustellen, wenn der Mindestabstand von 1,5 Metern nicht eingehalten werden kann oder wenn bei der Tätigkeit mit erhöhtem Aerosolausstoß zu rechnen ist, z. B. bei körperlich schwerer Arbeit.

Den Text der Verordnung finden Sie zur Ansicht bzw. zum Download auf den Seiten des BMAS:
<https://www.bmas.de/DE/Service/Gesetze und Gesetzentwürfe/sars-cov-2-arbeitsschutzverordnung.html>

Hinweise zu medizinischen Gesichtsmasken und FFP2-Masken:
<https://www.bfmg.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html>



BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe



Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung gemäß SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel und -standard
Branche: Gastgewerbe

Beurteilung der Arbeitsbedingungen nach § 5 ArbSchG

Stand: 8. Februar 2021



Standard

Regel

Verordnung

Übersetzungen in Englisch und Italienisch

**BGN**
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe



Supplementation of Risk Assessment in Accordance with the SARS-CoV2 Occupational Health and Safety Standards
Sector: Hospitality

Assessment of working conditions in accordance with § 5 ArbSchG (Labor Protection Act)

Status: 29 April 2020

Please keep your distance!



**BGN**
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe



Integrazione della valutazione dei rischi con le norme di sicurezza sul lavoro SARS-CoV2
Settore: Prodotti da forno

Valutazione delle condizioni di lavoro secondo § 5 ArbSchG

Situazione al 24 Luglio 2020

Manteniamo il distanziamento, per favore



Info-Blätter zu verschiedenen Themen

Ausbreitung des Corona-Virus vermeiden

Lüftungstechnische Maßnahmen in der Lebensmittelindustrie



Regelmäßiges Lüften dient der Hygiene und fördert die Luftqualität. Durch das Lüften wird die Zahl möglicherweise in der Luft vorhandener erregender, feinsten Tröpfchen reduziert.

Um die Infektionsgefahr mit SARS-CoV-2 zu verringern, empfehlen wir zusätzlich zu den Maßnahmen wie Mindestabstand und Mund-Nasen-Bedeckung folgende Maßnahmen bezüglich der Lüftung von Arbeitsräumen.

Natürliche Lüftung (Geöffnete Fenster, keine Lüftungsanlage vorhanden)	Erläuterung
Soviel Außenluft wie möglich in genutzte Räume, Gänge, etc. einbringen.	Die Menge der benötigten Außenluft richtet sich nach der Personenzahl. Generell sollte der Aufenthalt in dicht besetzten und schlecht gelüfteten Räumen vermieden werden.
Räume vor Benutzung mindestens 15 Minuten lüften.	Sie sollten Räume mindestens 15 Minuten lüften, bevor sie benutzt werden, besonders dann, wenn sich zuvor dort andere Personen aufgehalten haben.
In Räumen ohne technische Lüftung sollten die Fenster wesentlich mehr bzw. öfter als üblich geöffnet werden.	Je nach örtlichen Verhältnissen: entweder Dauerlüftung, am besten quer durch den Raum, oder Stoßlüftung: drei Mal pro Stunde für einige Minuten die Fenster ganz öffnen. Thermische Unbeglücktheit müssen Sie zugunsten des Gesundheitsschutzes in Kauf nehmen.

(Stand 25. Juni 2020)

Die Ausführungen entsprechen den Empfehlungen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Ausbreitung des Corona-Virus vermeiden

Welche Maßnahmen sind während und nach einer vorübergehenden Stilllegung der Trinkwasser-Installation in Gebäuden erforderlich?



Im Zuge der Maßnahmen gegen das Corona-Virus kann es vorkommen, dass Gebäude oder Gebäudeeinheiten vorübergehend nicht genutzt werden können. Die Nicht-Nutzung von Trinkwasser-Installationen kann das Risiko einer Verkeimung mit Legionellen und anderen pathogenen Keimen erhöhen.

Zur Erhaltung der Trinkwasserqualität im Falle von vorübergehenden Betriebsstilllegungen (z. B. in den Ferien oder bei vorrätigen Betriebsunterbrechungen) im Zuge von Maßnahmen gegen das Corona-Virus sind Maßnahmen zu ergreifen.

Welche Maßnahmen können Sie treffen?

- Primär sollte die Hygiene des Trinkwassers in Trinkwasser-Installationen durch einen bestimmungsgemäßen Betrieb („normale Nutzung“) gewährleistet werden. Das bedeutet die regelmäßige Nutzung aller Wasserentnahmestellen und anderer Entnahmestellen (z. B. Duschen, Toiletten).
- Ist die normale Nutzung nicht gewährleistet, ist die Trinkwasser-Installation mit Hilfe eines Spälpistols für die Übergangszeit zu betriebsbereit zu halten. Der Spälpistol sollte, das mindestens alle sieben Tage, besser alle drei Tage, an allen Entnahmestellen kaltes und warmes Trinkwasser entnommen und damit das in den Leitungen befindliche Trinkwasser vollständig ausgetauscht wird.
- Kann der Spälpistol nicht eingesetzt werden, ist die Trinkwasser-Installation vorübergehend stillzulegen. Es ist hierzu die Trinkwasser-Installation an der Hausabsperr-einrichtung am Hausanschluss abzusperrern und mit Trinkwasser befüllen zu lassen. Ist nur eine Gebäudeteil-betreiber betroffen, so ist nur die entsprechende Zuleitung zur Gebäudeteilbetriebe abzusperrern.
- Nach vorübergehender Stilllegung der Trinkwasser-Installation sind alle Entnahmestellen vollständig zu öffnen und das Wasser bis zur Temperaturanstieg abfließen zu lassen. Überprüft wird dies, indem die Finger in den Wasserstrahl gehalten werden, bis sich die Temperatur des kalten Wassers nicht mehr ändert.
- Sollte die Trinkwasser-Installation externer oder länger als sechs Monate in bedürftigen Zustand belassen werden sein, ist ein Fachinstallationsunternehmen zur sicheren Wiederinbetriebnahme zu beauftragen. Ggf. sind dann die Leitungen vor Inbetriebnahme gründlich zu spülen. Auskunft über zugelassene und qualifizierte Unternehmen erteilen die zuständigen Wasserversorger.
- Die genannten Hinweise entsprechen den Vorgaben und Empfehlungen des DVGW (Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e.V.). Kommunale Gesundheitsämter können weiterführende Maßnahmen vorgeben.

(Stand 27. Mai 2020)

Die Ausführungen entsprechen den Empfehlungen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Ausbreitung des Corona-Virus vermeiden

Maßnahmen bei Tätigkeiten mit Kundenkontakt

Die Corona-Pandemie verändert die Rahmenbedingungen in allen Arbeitsbereichen. Um Ansteckungsgefahren zu vermeiden, müssen Sie geeignete Schutzmaßnahmen nach dem T-O-P-Prinzip ergreifen. Das heißt, Sie müssen zuerst technische (T), dann organisatorische (O) und außerdem noch personenbezogene (P) Maßnahmen festlegen und durchführen.



Welche Maßnahmen können Sie treffen?

Technische Maßnahmen:

- Durch Plexiglasscheiben, abgehängte Folien oder bauliche Abtrennungen die Ansteckungsgefahr der Beschäftigten minimieren.
- Abstände, z. B. an Bedientheken und Kassensystemen zwischen Mitarbeitern und Kunden vergrößern (mind. 1,5 m) bzw. Kennzeichnung/ Abgrenzung von Stuhlfächern durch Klebeband.
- Im Bereich vor der Theke sollen sich immer nur die Kunden aufhalten, die gerade bedient werden. Entsprechende Kennzeichnung anbringen.
- Sind mehrere Kassen parallel geöffnet: Auf ausreichend großen Abstand achten.
- Bereitstellung ausreichender Waschmöglichkeiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und Händedesinfektionsmittel für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Organisatorische Maßnahmen:

- Gleichzeitige Anwesenheiten vermeiden durch geeignete Schichtplanung/Arbeitszeiten.
- Ware und Geld nicht direkt übergeben, sondern über Ablage (Theke, Tablett, Geldabgabe o. ä.).
- Bargeldloses Bezahlen empfehlen, wenn möglich Be-dienen und Kassieren trennen.
- Beschäftigten mit einem erhöhten Risiko eine arbeits-medizinische Beratung beim Betriebsarzt ermöglichen und individuell nach geeigneten Lösungen zur Minimierung der Ansteckung suchen.

https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Risikogruppen.html

(Stand 21. September 2020)

Die Ausführungen entsprechen den Empfehlungen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Ausbreitung des Corona-Virus vermeiden

Kaltvernebelung zur Verhinderung der Ausbreitung von Corona-Viren

Stellungnahme der BGN

In der derzeitigen Corona-Pandemie ist die Sorge vor einer Ausbreitung von Corona-Viren innerhalb einer Arbeitsstätte sehr hoch. Da seit Mai 2020 auch vereinzelt Betriebe der Lebensmittelherstellung (Fleischverarbeitende Betriebe, aber auch ein Caterer und eine Großbäckerei) von Covid-19-Ausbrüchen betroffen waren, versuchen viele Lebensmittelbetriebe zusätzliche Maßnahmen zu ergreifen, die über die bestehende SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel hinausgehen.

Eine dieser Maßnahmen, die derzeit häufig diskutiert wird, ist die Raumluftdesinfektion von Produktionsstätten bei laufendem Betrieb, die sogenannte Kaltvernebelung zur Unterhaltungskeimung. Bei der Anwendung dieses Verfahrens werden gezielt Desinfektionsmittel bei Anwesenheit der Beschäftigten in die Raumluft ausgebracht. Dadurch erhofft man sich, dass ausgetratene SARS-CoV-2-Viren von Beschäftigten, die infiziert sind, jedoch keine Symptome zeigen, direkt durch das Desinfektionsmittel in der Luft abgetötet werden.

Bei dieser Anwendung werden vielfach nicht kennzeichnungspflichtige Gemische, meist mit Wasserstoffperoxid als wirksamem Inhaltsstoff eingesetzt. Bei der Vernebelung in die Raumluft wird dabei Wasserstoffperoxid freigesetzt. Dieses wirkt reizend auf die Augen und den Atem-trakt der Beschäftigten. Somit fällt dieser Einsatz unter den Geltungsbereich der Gefahrstoffverordnung.

An dieser Stelle kommt das sogenannte STOP-Prinzip, das die Rangfolge der Schutzmaßnahmen zur Verhinderung einer Gesundheitsgefährdung beschreibt, zum Tragen.

STOP – Substitution – Technische, Organisatorische und Persönliche Schutzmaßnahmen.

Schon einfache Maßnahmen wie Erhöhung der Zuluft mittels Raumlufttechnischer Anlagen, Abstandswahrung und das Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen hält die BGN für geeigneter als eine Vernebelung, die schleimhautreizende Verbindungen freisetzt.

Denn alle drei Maßnahmen verringern die Ansteckungs-gefahr in der Produktionsstätte und bewahren die Mit-arbeiter vor dauerhafter Belastung gegenüber raumluft-desinfizierenden Mitteln mit Reizwirkung.

Daher ist das oben beschriebene Verfahren der Kaltver-nebelung in Anwesenheit von Beschäftigten zu ersetzen (Substitution).

Für eine ausreichende Frischluftzufuhr kann man sich an folgendem Wert orientieren:

Für leichte Aktivitäten (stehende Tätigkeit, Maschinenar-beit) wird beispielsweise eine Zuluftmenge von ca. 60 m³ pro Stunde und pro Person empfohlen. Eine Überprüfung ist in der Regel durch eine CO₂-Messung möglich. Solange der Mensch die einzige Quelle für Kohlendioxid darstellt, liegt in diesem Fall die Kohlendioxidkonzentration im Bereich von 1.000 ppm, wie sie auch die Arbeitstättenverordnung fordert. In Zeiten der Pandemie ist zu empfehlen, die Zu-luftmenge auf ca. 90 m³/h pro Person anzuhieven, damit 1.000ppm möglichst deutlich unterschritten werden.

Alternativ kann in der Zeit der Pandemie die zusätzliche Zuluft von 30 m³/h statt von außen auch intern von Luft-reinigern bereitgestellt werden. Diese Luftreiniger betreiben die Luft von infektiösen Viren auf der Basis von HEPA-Filtern (H13 oder H14) oder durch UV-Strahlung.

Für schwerere Aktivitäten sollte der Wert entsprechend erhöht werden.

(Stand 30. September 2020)

Die Ausführungen entsprechen den Empfehlungen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Gästeinformationen und Betriebsanweisungen



BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

Dokumentation betriebsfremder Personen im Rahmen der Corona-Pandemie

Sehr geehrte Damen und Herren,

oberste Priorität hat in der aktuellen dynamischen Gesamtlage rund um das Coronavirus natürlich die Gesundheit aller Gäste, Kunden, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in unserem Betrieb.

Um im Bedarfsfall mögliche Infektionsketten nachverfolgen zu können, dokumentieren wir hiermit Ihren Besuch bei uns. Gleichzeitig entsprechen wir damit der aktuellen Arbeitsschutzregel des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales zur Dokumentation von betriebsfremden Personen.



Bitte machen Sie folgende Angaben:

Vorname:

Nachname:

Kontaktmöglichkeit (Telefon/E-Mail):

Datum/Zeitpunkt des Besuchs:

Datum/Zeitpunkt des Verlassens:

Informationen zum Infektionsschutz in unserem Betrieb:
Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich die folgenden Richtlinien zum Verhalten im Umgang mit dem Coronavirus gelesen habe und mich an diese halten werde.



Abstand halten
Bitte halten Sie sich an die empfohlene Abstandsregel von mindestens 1,5 m zu anderen Personen.



Hygieneregeln
• Bitte verzichten Sie auf das Händeschütteln.
• Bitte waschen Sie sich regelmäßig und gründlich die Hände mit Seife.
• Bitte vermeiden Sie den Kontakt zwischen Ihren Händen und Ihrem Gesicht.
• Bitte halten Sie die Hust-/Niesetikette (ins Taschentuch oder die Armbeuge) ein.



Maskenpflicht
Bitte tragen Sie während Ihres Besuches eine Mund-Nase-Bedeckung.

Die Ausführungen entsprechen den Empfehlungen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe



BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

Gemeinsam gesund bleiben während der Corona-Pandemie






A H A + L

Liebe Gäste,

die Corona-Pandemie hat unser Leben in den letzten Monaten in allen Bereichen stark verändert.

Wir freuen uns sehr, dass wir Sie wieder bewirten können. In der kühleren Jahreszeit halten wir uns nun alle wieder häufiger innerhalb der Gasträume auf.

Wir schützen Sie und uns, indem wir uns an die Hygieneregeln und Lüftungsempfehlungen halten.

Bitte unterstützen Sie uns, indem auch Sie sich an die derzeit geltenden Hygieneregeln halten:

- Tragen Sie bitte auf dem Weg zu Ihrem Sitzplatz und zu den Toiletten eine Mund-Nase-Bedeckung.
- Achten Sie auf den ausreichenden Abstand zu den anderen Gästen und zu unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.
- Das regelmäßige Lüften der Räume, besonders in der kühleren Jahreszeit, hat eine große Bedeutung für die Senkung des Infektionsrisikos.
- Folgen Sie den Hinweisen unseres Personals.

Damit kommen wir gut durch diese Zeit.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihre Unterstützung.

(Stand 8. Oktober 2020)

Die Ausführungen entsprechen den Empfehlungen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Betriebsanweisung

Nummer:

Verantwortlich:

Arbeitsbereich:

Tätigkeit: Alle Tätigkeiten mit Kontakt zu Kollegen bzw. zu Kunden und Gästen

Musterbetrieb/ Logo

Biologischer Stoff

Coronavirus SARS-CoV-2

Gefahren für Mensch und Umwelt



Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) wird von Mensch zu Mensch durch Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 verursacht.
Das Virus wird hauptsächlich durch Tröpfchen über die Luft (Tröpfcheninfektion) oder durch Aerosole (Tröpfchenaerosole < 5 µm) übertragen. Eine Übertragung über kontaminierte Oberflächen ist nicht ausgeschlossen.

Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln





Folgende Maßnahmen sind von allen Mitarbeitenden einzuhalten:

- Ein Mindestabstand von 1,5 m zu anderen Personen ist einzuhalten. Ist dies nicht möglich, muss eine Mund-Nase-Bedeckung getragen werden.
- Körperkontakte wie Händeschütteln sind zu vermeiden.
- Die Hände sind regelmäßig und sorgfältig zu waschen. Dabei werden die Hände mit fließendem Wasser und Seife für mindestens 20 Sekunden bis zum Handgelenk sorgfältig gewaschen. Die Seifenreste sind sorgfältig von den Händen zu spülen. Anschließend werden die Hände mit Einweg-Papierhandtüchern abgetrocknet.
- Wenn keine Möglichkeit zum Waschen der Hände besteht, sind Hände-Desinfektionsmittel zu benutzen.
- Die Hände sind aus dem Gesicht fernzuhalten.
- Husten und Niesen hat in ein Taschentuch oder in die Armbeuge zu erfolgen.
- Arbeits- und Sozialräume sind regelmäßig zu lüften.
- Oberflächen (Kassenschild, Kartensleeve etc.) sind regelmäßig zu reinigen.
- Beschäftigte mit einem erhöhten Risiko können sich arbeitsmedizinisch beraten lassen. Ansprechpartner / Betriebsarzt:

Verhalten im Gefahrfall und Erste Hilfe



Mitarbeiter mit Erkältungssymptomen bzw. Anzeichen wie Fieber, Atemwegsproblemen, trockenem Husten, Störung des Geschmacks- und Geruchsinns bleiben zu Hause und nehmen zwecks Abklärung der Symptome telefonischen Kontakt zu ihrem Hausarzt auf.
Treten die beschriebenen Symptome während der Arbeitszeit auf, ist die Tätigkeit umgehend zu beenden, weitere Kontakte zu anderen Personen (Kollegen, Kunden) sind strikt zu vermeiden. Nach Information des Vorgesetzten ist in diesem Fall ebenfalls Kontakt zum Arzt aufzunehmen.
Personen, die persönlichen Kontakt zu einer Person hatten, bei der SARS-CoV-2 nachgewiesen wurde, setzen sich unverzüglich mit dem zuständigen Gesundheitsamt in Verbindung.

Sachgerechte Entsorgung



Abfälle wie Papierhandtücher und Mund-Nase-Bedeckungen zur Einmalbenutzung sind der Restmüllverarbeitung möglichst in flüssigkeitsdichten Behältern zuzuführen.
Wiederverwendbare Mund-Nase-Bedeckungen („Community-Masken“) sind in geeigneter Form zu reinigen (vorzugsweise bei 60°C zu waschen).

Datum:

Nächster Überprüfungstermin:

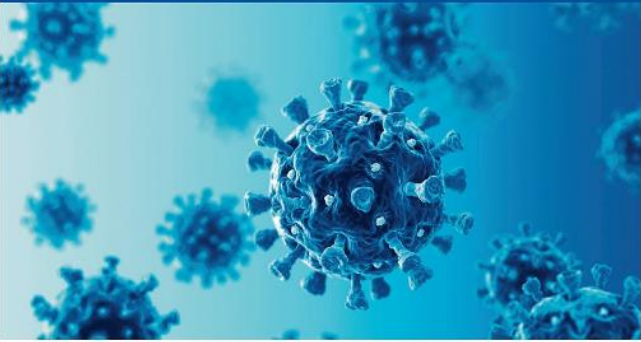
Unterschrift Unternehmen/Geschäftsleitung:

Unterweisungskurzgespräch für das Gastgewerbe



BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

Unterweisungskurzgespräch



Ausbreitung des Coronavirus vermeiden

Lektion 1: Arbeitsplatz und Gäste
 Lektion 2: Hygieneanforderungen
 Lektion 3: Richtig arbeiten
 Lektion 4: Ausreichende Reinigung und Hygiene
 Lektion 5: Arbeitsorganisation

Informationen für den Unterweisenden
 Dokumentation



Unterweisungskurzgespräch „Ausbreitung des Coronavirus vermeiden“

Lektion 1

Arbeitsplatz und Gäste:
Wie arbeite ich richtig?

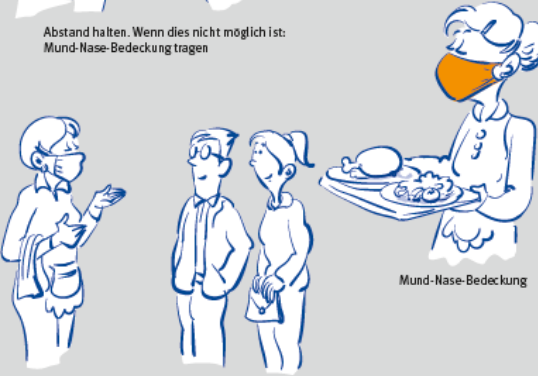


mind.
1,50 m

Abstand halten. Wenn dies nicht möglich ist:
Mund-Nase-Bedeckung tragen



Transparente Abtrennung



Mund-Nase-Bedeckung

Auf Hygienemaßnahmen hinweisen



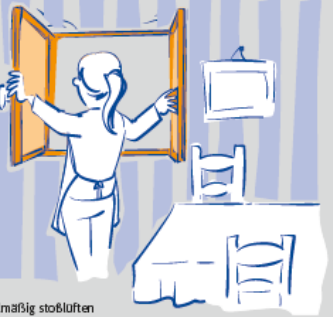
Unterweisungskurzgespräch „Ausbreitung des Coronavirus vermeiden“

Lektion 3

Richtig arbeiten:
Worauf muss ich achten?



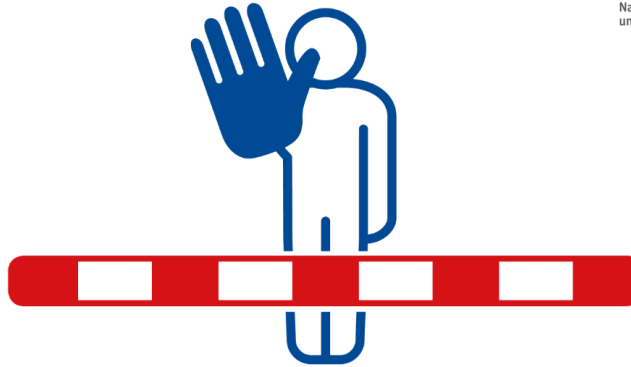
Müssen Arbeitsmittel (z. B. Transportwagen, Kugelschreiber, Kartenlesegerät etc.) gewechselt werden, dann vor Übergabe reinigen



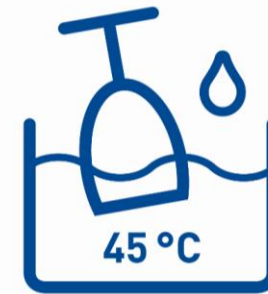
Regelmäßig stoßlüften



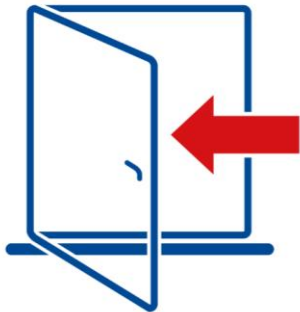
Zutritt nur mit Maske.



Kein Zutritt für Betriebsfremde!
Bitte melden Sie sich vor dem Betreten des Betriebsgeländes an.



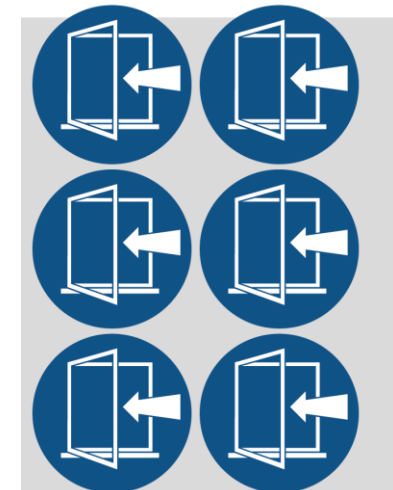
**Beim Spülen heißes Wasser
und Spülmittel verwenden.**



Richtiges Stoßlüften!
Gesamte Fensterfläche öffnen. Je mehr Personen im Raum sind
desto häufiger und länger lüften.



Arbeitsmittel möglichst personenbezogen verwenden
Bei Nutzung durch mehrere Personen:
zwischen dem Gebrauch gründlich reinigen.





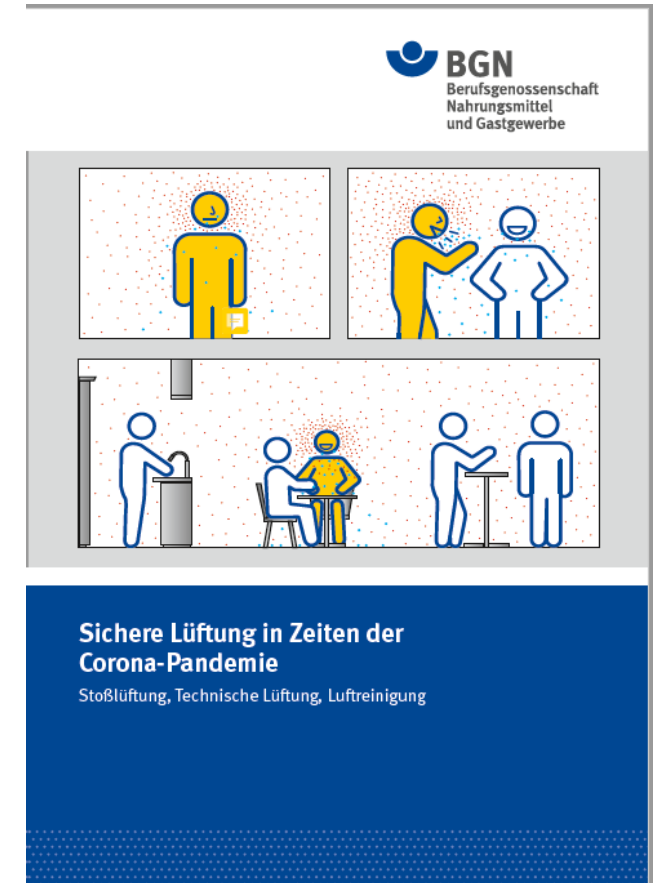
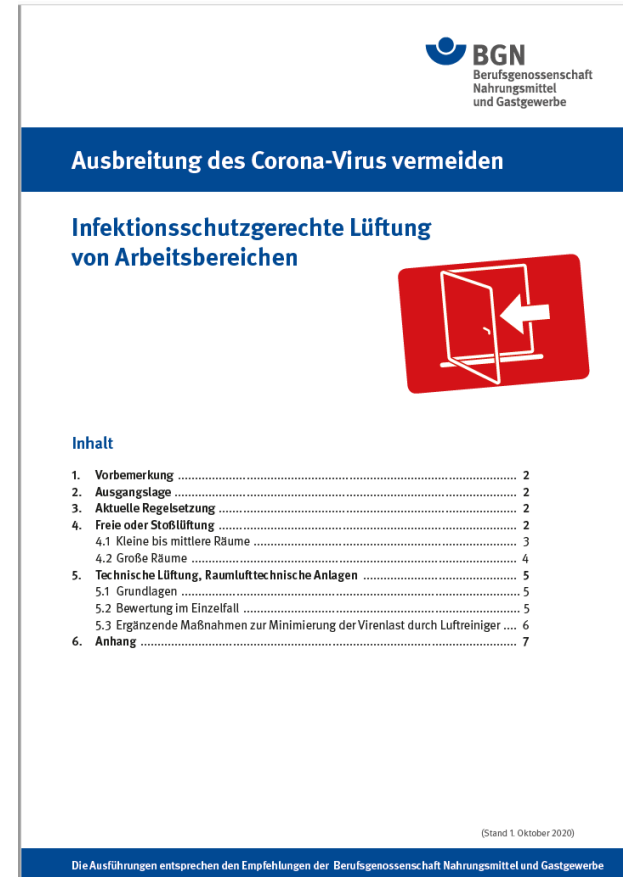
Besonders nachgefragt: Handlungshilfen zum Thema Lüftung

Die Grundlage:

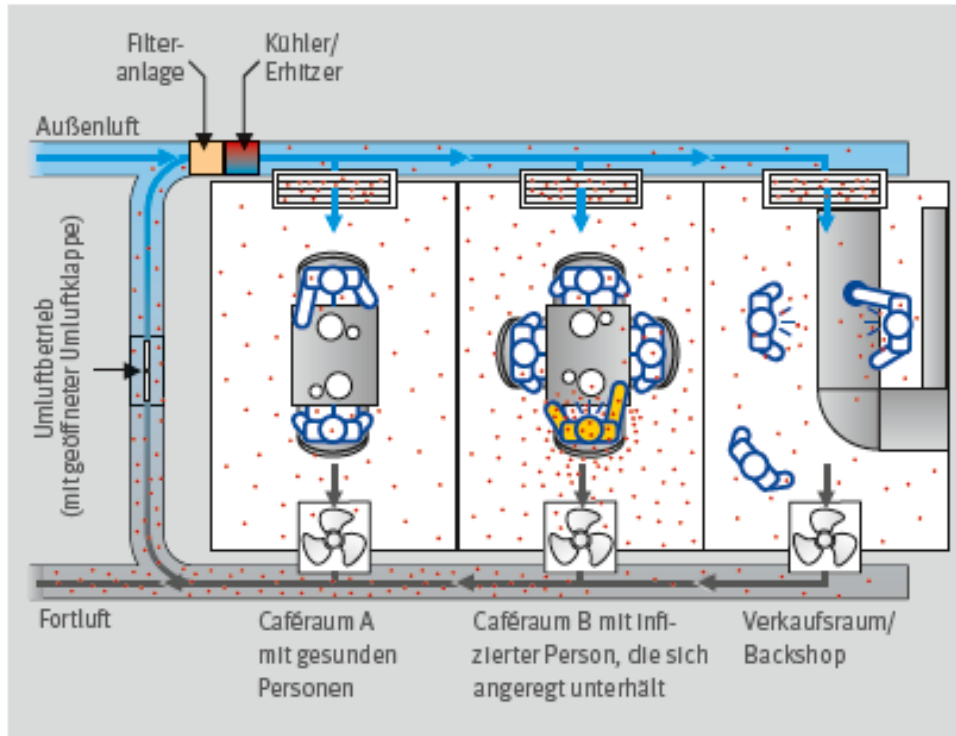
- Das BGN-Positionspapier

Konkrete Anwendung:

- Die Broschüre



Schwerpunkt der Broschüre: Praktische Anwendung



Lüften mit Lüftungsanlage

3.2 Berechnung



BEISPIEL:
In einem Cafe befinden sich 23 Personen – 20 Gäste und 3 Beschäftigte. Eine Person arbeitet an der Kuchentheke und Kaffeemaschine, ein Beschäftigter bedient die Gäste. Eine Person füllt die Vorräte auf und trägt teilweise schwere Gegenstände durch den Raum.

$$\begin{aligned}
 20 \text{ sitzende Gäste} & 20 \times 29 = 580 \text{ m}^3/\text{h} \\
 2 \text{ im Stehen arbeitende} & 2 \times 58 = 116 \text{ m}^3/\text{h} \\
 1 \text{ schwer arbeitende Person} & 1 \times 81 = 81 \text{ m}^3/\text{h} \\
 & \underline{777 \text{ m}^3/\text{h}}
 \end{aligned}$$

Daraus folgt: Dem Raum müssen pro Stunde mindestens 777 m³ frische Luft zugeführt werden.

In der Bedienungsanleitung Ihrer Lüftungsanlage finden Sie den Wert für den Zuluft-Volumenstrom Ihrer Anlage. Sie können auch Ihren Lüftungstechniker fragen.

Lüften mit Lüftungsanlage

Lüftungsrechnung für Raum:

1. Zuluft-Volumenstrom der Anlage:	1.000	m³/h
	[Wert 1]	
2. Mindest-Zuluft-Volumenströme:		
Person(en) entspannt sitzend:	20 x 29 =	580 m³/h
Person(en) entspannt stehend:	0 x 35 =	0 m³/h
Person(en) überwiegend sitzend:	0 x 35 =	0 m³/h
Person(en) stehend arbeitend (Tätigkeit I):	0 x 46 =	0 m³/h
Person(en) stehend arbeitend (Tätigkeit II):	2 x 58 =	116 m³/h
Person(en) mit mittelschwerer Tätigkeit:	1 x 81 =	81 m³/h
Person(en) mit körperlich schwerer Arbeit:	0 x 171 =	0 m³/h
Gesamt:	777	m³/h
	[Wert 2]	
3. Auswertung:		
	1.000 - 777 = 223	m³/h
	[Wert 1] [Wert 2] [Ergebnis]	
4. Bewertung:		
Ergebnis > 0: Die Lüftungsanlage erzeugt ausreichend frische Luft. Es dürfen weitere Personen in den Raum.	Ergebnis < 0: Die Luftzufuhr ist zu gering. Folgende Lösungen sind möglich: 1. Die Fenster und Türen müssen zusätzlich regelmäßig geöffnet werden oder 2. Es wird ein Luftreiniger eingesetzt oder 3. Die Anzahl der Personen im Raum muss reduziert werden	

Interaktive Formulare: Wieviel Frischluft für welchen Raum?

Wieviel Frischluft für welchen Raum?

Lüftungsrechnung für Raum:

1. Zuluft-Volumenstrom der Lüftungsanlage: m³/h
[Wert 1]

2. Mindest-Zuluft-Volumenströme, abhängig von den anwesenden Personen:

Person(en) entspannt sitzend:	x	20	=	0	m³/h
Person(en) entspannt stehend:	x	35	=	0	m³/h
Person(en) überwiegend sitzend:	x	35	=	0	m³/h
Person(en) stehend arbeitend (Tätigkeit I):	x	46	=	0	m³/h
Person(en) stehend arbeitend (Tätigkeit II):	x	58	=	0	m³/h
Person(en) mit Schwerarbeit an Maschinen:	x	81	=	0	m³/h
Person(en) mit körperlich schwerer Arbeit:	x	171	=	0	m³/h
Summe			=	0	m³/h

[Wert 2]

3. Auswertung:

[Wert 1] - [Wert 2] = [Ergebnis] m³/h

4. Bewertung: Ist die Frischluftmenge ausreichend?

Ergebnis > 0:
Die Lüftungsanlage erzeugt ausreichend frische Luft. Es dürfen weitere Personen in den Raum.

Ergebnis < 0:
Die Luftzufuhr ist zu gering. Folgende Lösungen sind möglich:
1. Die Fenster und Türen müssen zusätzlich regelmäßig geöffnet werden oder
2. es wird ein Luftreiniger eingesetzt oder
3. die Anzahl der Personen im Raum muss reduziert werden.

Beispielrechnung

Da jeder Mensch Luft verbraucht, muss auch für jede anwesende Person als Ausgleich eine bestimmte Menge frische Luft zugeführt werden. Die erforderliche Menge an Frischluft für unterschiedliche Tätigkeiten sehen Sie in dieser Tabelle.

Aktivität	Notwendiger Mindestluftvolumenstrom pro Person für 1.000 ppm v _{max} [m³/h/Person]
Entspanntes Sitzen	20
Entspanntes Stehen	35
Leichte, überwiegend sitzende Tätigkeit	35
Stehende Tätigkeit I: Geschäft, Labor, Leichtindustrie	46
Stehende Tätigkeit II: Verkauf, Haus- und Maschinenarbeit	58
Schwerarbeit an Maschinen	81
Körperlich schwere Arbeit und Sport	171

Ablesebeispiele:
Für jede schwer arbeitende Person muss pro Stunde 81 m³ frische Luft zugeführt werden. Die erforderlichen Frischluftwerte der einzelnen Personen im Raum werden addiert.

Wieviel Frischluft für welchen Raum?

Lüftungsrechnung für Raum:

1. Zuluft-Volumenstrom der Lüftungsanlage: m³/h
[Wert 1]

2. Mindest-Zuluft-Volumenströme, abhängig von den anwesenden Personen:

Person(en) entspannt sitzend:	x	20	=	0	m³/h
Person(en) entspannt stehend:	x	35	=	0	m³/h
Person(en) überwiegend sitzend:	x	35	=	0	m³/h
Person(en) stehend arbeitend (Tätigkeit I):	x	46	=	0	m³/h
Person(en) stehend arbeitend (Tätigkeit II):	x	58	=	0	m³/h
Person(en) mit Schwerarbeit an Maschinen:	x	81	=	0	m³/h
Person(en) mit körperlich schwerer Arbeit:	x	171	=	0	m³/h
Summe			=	0	m³/h

[Wert 2]

3. Auswertung:

[Wert 1] - [Wert 2] = [Ergebnis] m³/h

4. Bewertung: Ist die Frischluftmenge ausreichend?

Ergebnis > 0:
Die Lüftungsanlage erzeugt ausreichend frische Luft. Es dürfen weitere Personen in den Raum.

Ergebnis < 0:
Die Luftzufuhr ist zu gering. Folgende Lösungen sind möglich:
1. Die Fenster und Türen müssen zusätzlich regelmäßig geöffnet werden oder
2. es wird ein Luftreiniger eingesetzt oder
3. die Anzahl der Personen im Raum muss reduziert werden.

BEISPIEL:
In einem Café befinden sich 23 Personen – 20 Gäste und 3 Beschäftigte. Eine Person arbeitet an der Kuchentheke und Kaffeemaschine, ein Beschäftigter bedient die Gäste. Eine Person füllt die Vorräte auf und trägt teilweise schwere Gegenstände durch den Raum.

20 sitzende Gäste
2 im Stehen arbeitende
1 schwer arbeitende Person

$20 \times 20 = 580 \text{ m}^3/\text{h}$
 $2 \times 58 = 116 \text{ m}^3/\text{h}$
 $1 \times 81 = 81 \text{ m}^3/\text{h}$
 $777 \text{ m}^3/\text{h}$

Daraus folgt: Dem Raum müssen pro Stunde mindestens 777 m³ frische Luft zugeführt werden.

In der Bedienungsanleitung Ihrer Lüftungsanlage finden Sie den Wert für den Zuluft-Volumenstrom Ihrer Anlage. Sie können auch Ihren Lüftungstechniker fragen.

Lüftungsplan

Raumnummer:

Raumvolumen: m³

Berechnete Lüftungsintervalle für diesen Raum bei Nutzung

- > mit Personen: spätestens nach Minuten
- > mit Personen: spätestens nach Minuten
- > mit Personen: spätestens nach Minuten

Die Lüftungsintervalle können Sie mit dem BGN-Rechner Lüftungsintervalle bestimmen: www.bgn.de/luftungsrechner/

Nach dem berechneten Intervall bitte die Fenster über die gesamte Fläche öffnen.

Intervall Stoßlüftung Intervall Stoßlüftung Intervall

Lüftungsdauer bei Stoß- oder Querlüftung:

- > Winter: 3 Minuten
- > Übergangszeit: 5 Minuten
- > Sommer: 10 Minuten

Datum: Unterschrift:

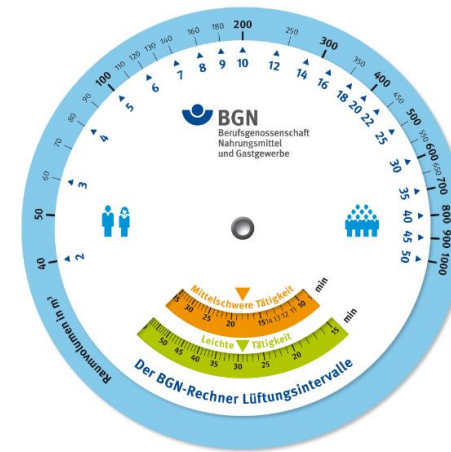
Name:

Ausführliche Informationen zum Thema „Lüften“ finden Sie unter www.bgn.de/corona und im Medienshop der BGN <https://medienshop.bgn.de/>

Die Ausführungen entsprechen den Empfehlungen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

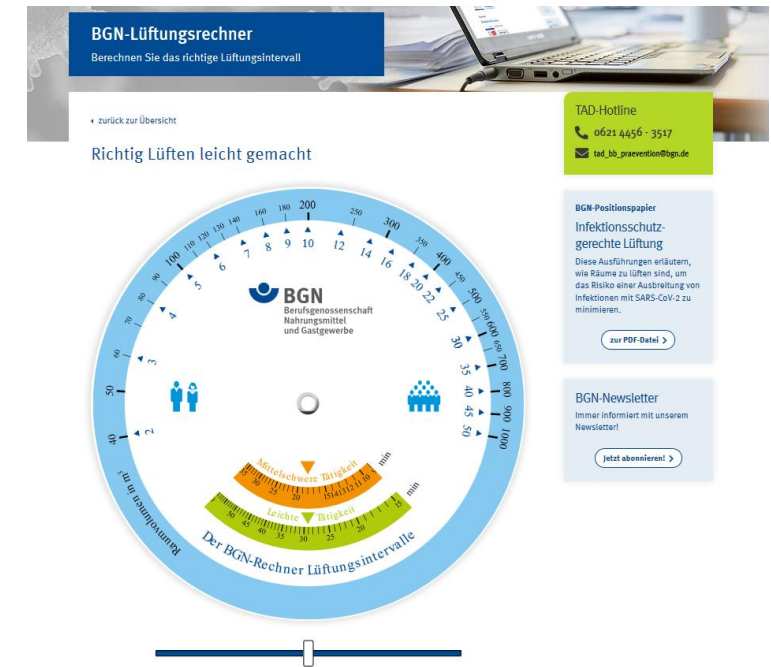
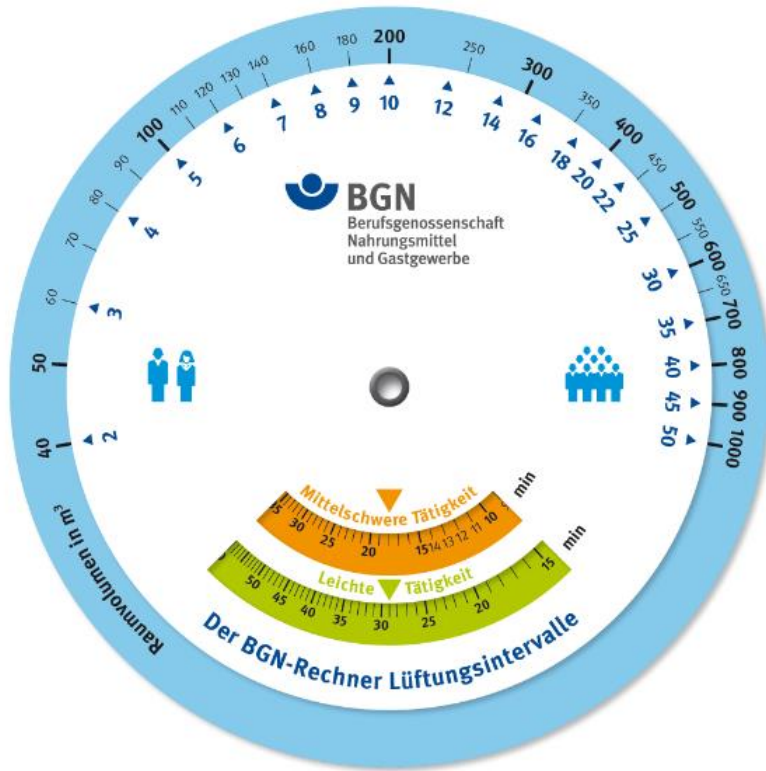
Medienpaket Lüftung, u.a. mit Lüftungsplan, Drehscheibe, Türanhänger, Tischaufsteller, Aufkleber

- Versand an Hotels (> 50 MA)
- .. über den ASD*BGN
- ...die Kompetenzzentren
- ...den Technischen Aufsichtsdienst
- n = ca. 8.000

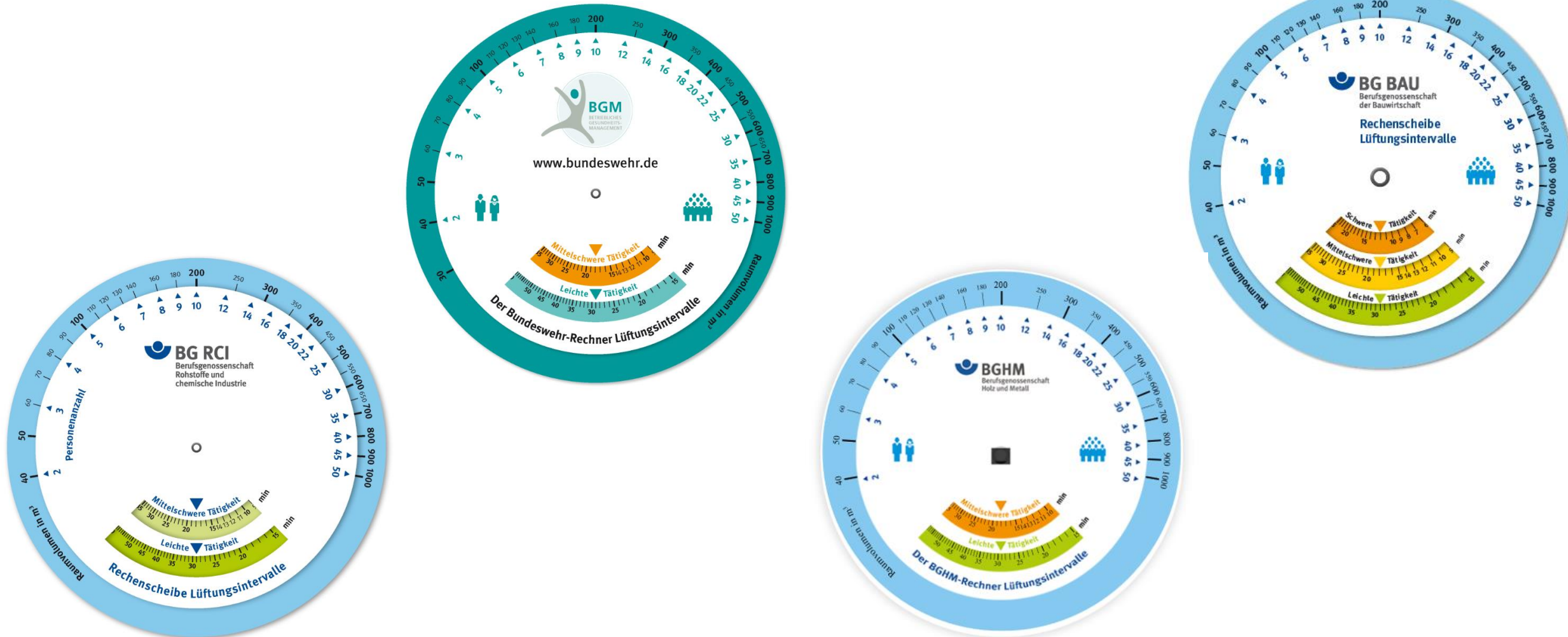


Im Fokus: Handlungshilfen zum Thema Lüftung

Die Lüftungs-Drehscheibe, analog und digital



Sehr große Nachfrage von anderen UVTen, Bundeswehr, etc



Ganz aktuell: Die Lüftungs-App



Bestimmung des optimalen Zeitpunkts bei

- Stoßlüftung
- technischer Lüftung
- Raumluftreinigern



Gasträume



Kleinbetriebe
Verkauf / Service



Kleinbetriebe
Produktion / Herstellung



Büros und
Besprechungsräume



Große Hallen



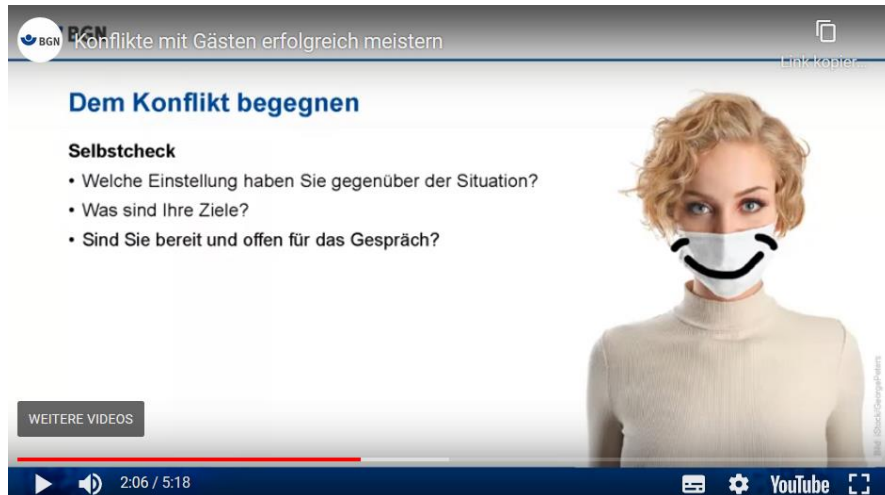
Psychische Belastung in der Corona-Pandemie

- Wir sind Partner der
Offensive Psychische Gesundheit
und psyGA



Psychische Belastung in der Corona-Pandemie

- Präsentation zum Konfliktmanagement
- Digitale Seminare und Gesundheitstage
- Beratungsangebot zur Gefährdungsbeurteilung psychischer Belastung



Internationale Kooperationen, z. B. mit dem EBT Venezia und der AUVA





VOLLKOMMEN SICHERER ZUTRITT

Die Provinz Venedig

Wo Sicherheit und ein Lächeln großgeschrieben werden.

Um den Gästen höchste Sicherheit zu garantieren, wurde das Anti-Covid-19-Protokoll YES YouEnterSafety/ Vollkommen sicherer Zutritt ausgearbeitet, eine internationale Zusammenarbeit zwischen den wichtigsten Vertretungsorganen der Sozialpartner im Gebiet der Provinz Venedig, der Universität Ca' Foscari in Venedig, der Internationalen Vereinigung für Soziale Sicherheit und der deutschen BGN. Das Protokoll wird dem Bedürfnis gerecht, die Gäste diesbezüglich zu beruhigen, dass alle Anlagen, die dieses anwenden, die Anti-Covid-19-Standards berücksichtigen, die von den italienischen Leitlinien wie auch von den deutschen Bestimmungen vorgesehen sind, um einen doppelten Sicherheitsschutz zu garantieren.

Dieses Jahr ist unser erster Willkommensgruß

YES YouEnterSafety! / Vollkommen sicherer Zutritt!

WITH THE COLLABORATION OF:



Riconoscibile



Immediato



Semplice



Concreto



Sicuro

Ich danke Ihnen für Ihre Aufmerksamkeit!

