

Abstract

Untersuchungen der Covid-19 Ausbrüche in der Fleischwirtschaft

Roman Pokora / Matthias Weigl - Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe Mannheim

Seit Mai 2020 ist es in der deutschen Fleischwirtschaft trotz verschiedener Schutzmaßnahmen zu mehreren COVID-19-Ausbrüchen gekommen. Insgesamt gingen bis zum April 2021 mehr als 300 Meldungen von Unternehmen der deutschen Lebensmittelindustrie mit mindestens einer Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 bei der Berufsgenossenschaft für Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) ein. Um das Phänomen dieser großen Ausbrüche in der Fleischwirtschaft besser zu verstehen, entschieden wurde ein „Mixed Methods“ Ansatz ausgewählt, um die Ausbrüche zu erforschen.

Zu diesem Zweck wurden zwischen Mai 2020 und April 2021 Daten zur Häufigkeit der infizierten Arbeitnehmer und zur Gesamtanzahl der Beschäftigten innerhalb jedes Unternehmens erhoben. Nachdem niedrige Raumtemperaturen, schlecht belüftete Arbeitsbereiche und die Wohnsituation von Leih- und Werksarbeitern als potenzielle Hochrisikofaktoren ermittelt wurden, wurden Betriebe mit Ausbruchsgeschehen mit mehr als 10 Infizierten mit einem Fragebogen angeschrieben, in dem sie Angaben zu den Schutzmaßnahmen gegen SARS-CoV-2, sowie die Arbeits- und teilweise Lebensbedingungen der Beschäftigten in der Fleischindustrie machten. Die wichtigsten Variablen hierbei waren die Anzahl der Beschäftigten sowie infizierte Mitarbeiter sowie die Temperatur- und Lüftungsbedingungen in den Arbeitsbereichen. Zusätzlich wurde in Einzelfällen die Lüftungssituation vor Ort beurteilt, wobei Kohlenstoffdioxid in der Luft in der Zerlegung und Verpackung gemessen wurde.

Unter anderen Analysen wurden zur Identifizierung von Risikofaktoren im Zusammenhang mit positiven COVID-19-Testergebnissen eine multivariable logistische Regressionsanalyse durchgeführt, die auf die Möglichkeit, einen Abstand von mindestens 1,5 Metern, Pausenregeln und den Beschäftigungsstatus einzuhalten, adjustiert wurde.

37 Fleisch- und Geflügelbetriebe nahmen an der Fragebogenstudie teil. Vorläufige Ergebnisse von sieben Fleisch- und Geflügelbetrieben mit mehr als 10 Fällen zeigten eine COVID-19-Prävalenz von 12,1 %. Die höchste Prävalenz wurde im Arbeitsbereich der Zerlegung gefunden (16,1%). Eine Subanalyse, einschließlich Informationen zur maximalen Frischluftzufuhr pro Mitarbeiter, ergab einen Zusammenhang zwischen der Frischluftzufuhr und positiven COVID-19-Testergebnissen. Bei Einbeziehung der Temperatur in den Arbeitsbereichen als Interaktionsterm änderte sich der Zusammenhang mit der Frischluftzufuhr nicht. Mit steigender Raumtemperatur sinkt die Chance, positiv auf COVID-19 getestet zu werden. Durch das Einbauen eines Interaktionsterms konnte gezeigt werden, dass dieser

Effekt nicht linear verläuft. Beschäftigte, die in Bereichen arbeiteten, in denen ein Abstand von mindestens 1,5 m zwischen den Beschäftigten nicht eingehalten werden konnte, hatten eine höhere Chance, positiv auf COVID-19 getestet zu werden.

Unsere Ergebnisse deuten darauf hin, dass Temperatur- und Lüftungsbedingungen Faktoren sind, die die Verbreitung von SARS-CoV-2-Aerosolen fördern können. Inzwischen liegen Daten zu Ausbrüchen in weiteren Unternehmen vor, die in die Auswertung miteinfließen.