

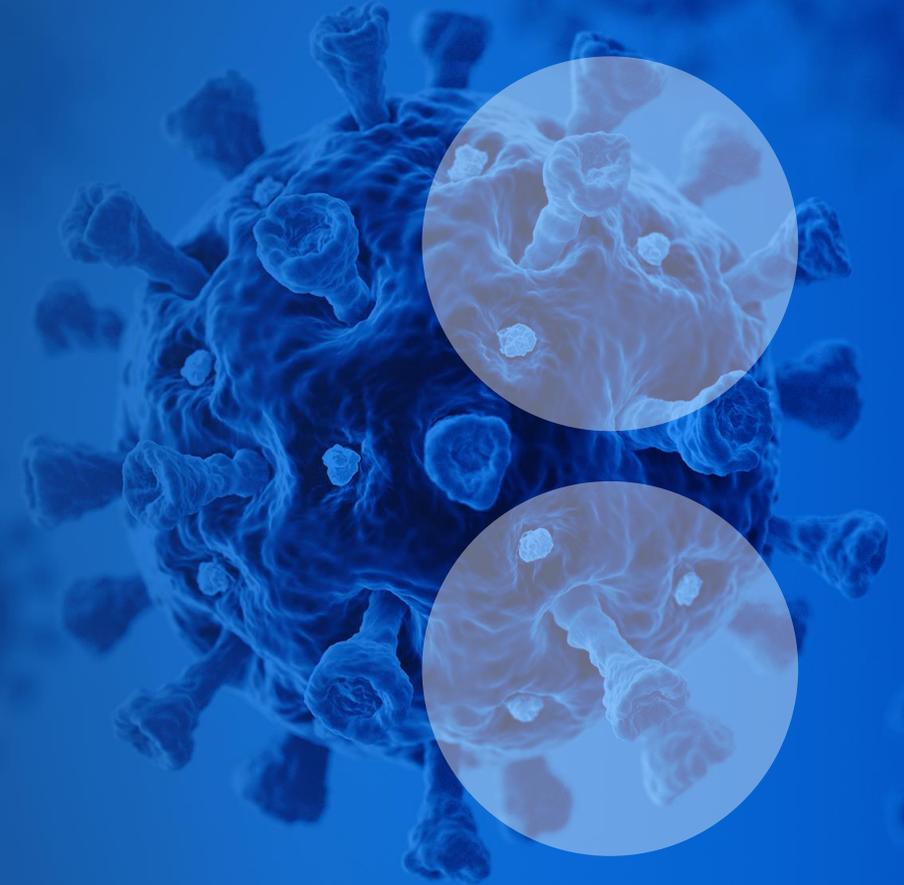
Arbeitsschutztagung 2021

Frühling, Sommer, Herbst und Winter
– und (k)ein Ende?

20 Monate Corona in den BGN-
Branchen

Andrea Weimar

Mannheim, 13.10.2021



„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 und Themen**
- April 2020: SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard
- August 2020: SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel
- Januar 2021 SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung
- April 2021: Das Infektionsschutzgesetz wird geändert

Unsere Herausforderungen:

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, Biologie..)
- 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

Digitale Basis: www.bgn.de/corona

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 –

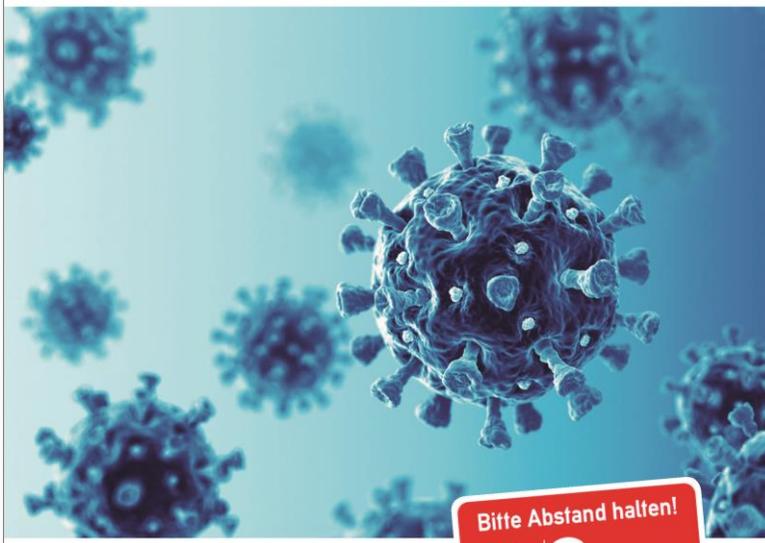
Der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard sieht vor, dass der Arbeitgeber Maßnahmen festlegt, um Verdachtsfälle abzuklären und um bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können. Der nachfolgende Pandemieplan enthält die aus unserer Sicht wesentlichen Maßnahmen während der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

(Firmenname)

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.dzsu.de)				
Vorgehen bei Verdacht-/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 vom:		



Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe



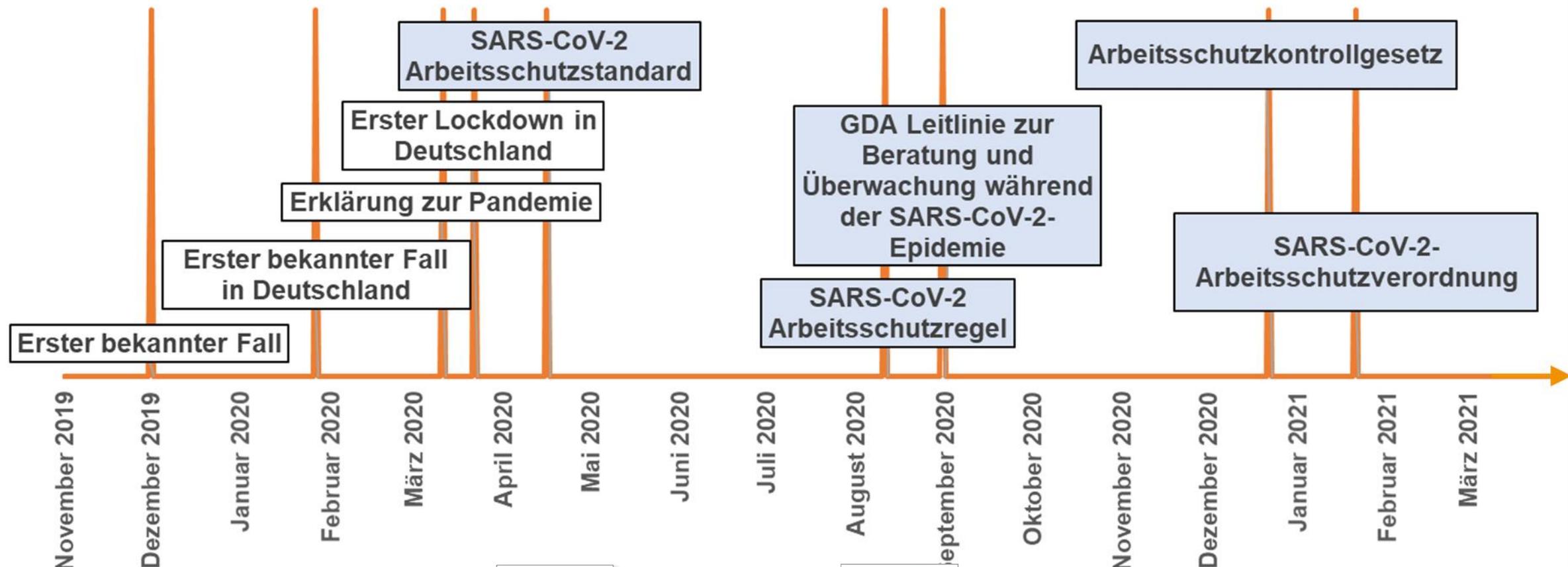
Bitte Abstand halten!



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

Beurteilung der Arbeitsbedingungen
nach § 5 ArbSchG

Stand: 29. April 2020



SARS-Co-V2-Hygienekonzept im Gastgewerbe: Was ist zu beachten?

SARS-CoV-2-Hygienekonzept im Gastgewerbe – Was ist zu beachten?



Im Verlauf der COVID-19-Pandemie haben Sie Ihr Hygienekonzept fortwährend an die neuesten Erkenntnisse angepasst. Dies hat sich bewährt. Dort, wo die Hygienemaßnahmen konsequent eingehalten wurden, gab es keine COVID-19-Ausbrüche. Daher gelten diese Maßnahmen weiter und sind gesetzlich geregelt.

Überprüfen Sie bitte fortwährend, wo Sie gegebenenfalls noch nachjustieren müssen. Stellen Sie dann alle betrieblichen Unterlagen zu einem Hygienekonzept im Sinne des § 3 der neuen SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung zusammen.

Gehen Sie bitte wie folgt vor:



1. Beurteilen Sie die Infektionsgefährdungen mit unserer Handlungshilfe „Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung gemäß SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel und Standard“

<https://www.bgn.de/1773>



2. Beachten Sie auch die aktuelle Corona-Arbeitsschutzverordnung (gültig bis 24.11.2021)

<https://www.bgn.de/1774>



- Möglichkeiten zur Reduzierung betrieblicher Personkontakte nutzen.
- Wenn der Mindestabstand von 1,5 m oder die Anforderungen an die Raumbelegungen nicht eingehalten werden können, sind mindestens medizinische Gesichtsmasken zu tragen. Ist darüber hinaus mit einem erhöhten Aerosolaustritt zu rechnen, sind Masken mit der Funktion des Eigenschutzes zu tragen. vgl. Anlage der Verordnung. Sofern bekannt und nachgewiesen ist, dass in einem festen Team oder in einem Arbeitsbereich alle Personen vollständig geimpft oder genesen sind, kann das Hygienekonzept entsprechend angepasst werden, siehe auch <https://publikationen.dguv.de/praevention/publikationen-zum-coronavirus/allgemeine/publikationen/4356/hinweise-der-dguv-zum-umgang-mit-geimpften/genesenen-im-zusammenhang-des-sars-cov-2-pandemie>



3. Dokumentieren Sie in Ihrem Pandemieplan fortwährend Ihre organisatorischen Maßnahmen und Regelungen

<https://www.bgn.de/177039>



4. Stellen Sie infektionsschutzgerechtes Lüften sicher
Ein zentrales Thema ist das richtige Lüften. Ob mit oder ohne Homepages, alle wesentlichen Inhalte zum Thema finden Sie auf unserer Homepage.

<https://www.bgn.de/luftungsrechner>

<https://www.bgn.de/luftungs-app/>



5. Führen Sie die Unterweisung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter durch
Unterweisen Sie regelmäßig Ihre Beschäftigten über Ihr betriebliches Hygienekonzept. Dabei hilft Ihnen unser Unterweisungskurzgespräch. Weisen Sie Ihre Beschäftigten auch auf die Risiken einer COVID-19-Erkrankung und bestehende Möglichkeiten einer Impfung hin. Den Beschäftigten ist eine Impfung gegen das Coronavirus auch während der Arbeitszeit zu ermöglichen, z. B. durch ein betriebliches Impfangebot oder die Freistellung zum Aufsuchen einer Impfgelegenheit.

<https://www.bgn.de/1775>



6. Planen Sie Ihre Gäste-Kommunikation
Kommunizieren Sie eindeutig und klar mit Ihren Gästen! Die Corona-Regeln müssen für alle verständlich und sichtbar sein. Durch unsere Corona-Gästeinfos vermeiden Sie unnötigen Stress in Ihrem Betrieb. Als Vorbereitung auf mögliche Konflikte eignet sich unsere Präsentation zu diesem Thema.

<https://www.bgn.de/1776>

https://youtu.be/b_fy8tE9Okf



Testen kann eine sinnvolle Ergänzung des Hygienekonzeptes sein. Ergeben Schnelltests ein positives Ergebnis, müssen sich die Betroffenen in Absonderung (Quarantäne/Isolation) begeben. Das Testergebnis muss dann – unter entsprechenden Schutzmaßnahmen – durch einen PCR-Test überprüft werden. Negative Testergebnisse sind in der Regel nur taggleich „gültig“ und dürfen unabhängig davon nicht zu einer Umgehung des bestehenden betrieblichen Hygienekonzeptes führen. Erfolgen Probenentnahme und Testdurchführung durch Beschäftigte, sind weitergehende Arbeitsschutzmaßnahmen zu treffen.

Weitere Infos unter: https://www.dguv.de/de/praevention/corona/faq_gesamteubersicht/faq_schnelltests/index.jsp

Die Anwendung dieser Medien unterstützt Sie, den Schutz ihrer Beschäftigten und Gäste vor Infektionen mit dem Virus SARS-CoV-2 rechtssicher und zielgerichtet zu planen und umzusetzen.

Selbstverständlich sind staatliche und länderspezifische Regelungen vorrangig zu beachten. Prüfen Sie deswegen regelmäßig, ob es staatliche Regelungen (bundesweitlich oder regional) gibt, die zusätzliche betriebliche Maßnahmen erforderlich machen.



Aktuelle Arbeitsschutzvorschriften:
<https://www.bmas.de/DE/Service/Gesetze/sars-cov-2-arbeitschutzverordnung.html>



<https://www.baua.de/DE/Angebote/Rechtstexte-und-Technische-Regeln/Regelwerk/AR-CoV-2/AR-CoV-2.html>



Regelungen der Länder:
<https://www.bundesregierung.de/breg-de/themen/coronavirus/corona-bundeslaender-1745198>



Übersicht der Länderregelungen zu Personalrestaurants, Betriebskantinen und Mensen:
https://www.dshgga-corona.de/fileadmin/Corona-Daten/Wiederoeffnung/LL_bersicht_LL_nderregelungen_Betriebskantinen_29.01.2021_1000_Uhr.pdf



Weitere Infos zum Thema finden Sie in unserer Fragen & Antworten-Rubrik:
<https://www.bgn.de/corona/gastgewerbe-handwerkliche-speiseeisherstellung/#fgbu>

Aktuell: Integration des Themas Impfen

BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Unterweisungshilfe

Gesundheit
COVID-19

BGN

Impfen

Gesundheitsgefährdungen durch COVID-19

- Hoch ansteckende Viruserkrankung
- Hauptsächlich übertragen über die Luft (Tröpfchen und Aerosole)
- Symptome: Fieber, Atemwegssymptome, Geruchs- und Geschmacksverlust
- Erkrankung kann symptomlos verlaufen oder nur mild, aber teilweise auch künstliche Beatmung notwendig (bereits im Krankenhaus)
- Langzeitfolgen möglich
- Die gute Nachricht: Schutz, insbesondere vor einem schweren Krankheitsverlauf




COVID-19: Impfen schützt

- Alle in der EU zugelassenen Impfstoffe sind hochwirksam und sicher – schwere Komplikationen sind extrem selten. Die Impfung schützt Sie insbesondere vor einem schweren Krankheitsverlauf.
- Für den vollen Schutz sind bei den meisten Impfstoffen zwei Impfungen erforderlich. 14 Tage nach der letzten Impfung ist man dann „vollständig geimpft“.
- **Sie sind noch nicht geimpft? Vereinbaren Sie einen Impftermin, der Arbeitgeber ermöglicht Ihnen die Teilnahme auch während der Arbeitszeit**
- Die Impfungen erfolgen derzeit hauptsächlich über niedergelassene Ärzte (z. B. Hausärztin/-arzt)
- Kein Hausarzt?

☎ 116117 anrufen oder www.116117.de => Beratung



komm mit mensch
Sicher. Gesund. Miteinander.

DGUV
Deutsche Gesetzliche
Unfallversicherung
Spitzenverband

**Die 10 W-Fragen auf dem Weg zur Impfung:
Impfen wirkt - warum ich mich jetzt gegen
COVID-19 impfen lassen sollte**

Stand: 14.09.2021

1. Warum ist das Coronavirus SARS-CoV-2 gefährlich?
Das Coronavirus SARS-CoV-2 ist sehr ansteckend. Die Erkrankung heißt COVID-19 und kann sehr schwer verlaufen, sogar tödlich. Selbst Menschen, die keine Beschwerden haben, können das Virus in sich tragen und mich und andere anstecken. Auch ich kann andere unbemerkt anstecken. SARS-CoV-2 kann viele Organe des Körpers befallen und schwere Gesundheitsschäden verursachen. Am häufigsten ist die Lunge betroffen. Auch Langzeitfolgen wie andauernde Erschöpfung, Konzentrationsprobleme und Kurzatmigkeit sind möglich, auch wenn die Erkrankung leicht verlaufen ist.

2. Was kann passieren, wenn ich nicht geimpft bin?
Wenn ich mich nicht impfen lasse, werde ich mich mit hoher Wahrscheinlichkeit vor allem in Innenräumen mit dem Virus infizieren. Das Risiko, nach einer Infektion schwer zu erkranken, ist abhängig vom Alter und von Vorerkrankungen. Aber auch gesunde und junge Menschen können schwer erkranken. Mit einer vollständigen Impfung bin ich in hohem Maß vor der Infektion und vor einem schweren Verlauf geschützt.

3. Weshalb soll ich mich impfen lassen?
Die Impfung führt zu einem hohen Schutz vor einer Infektion mit dem Virus. In seltenen Fällen, bei denen trotz Impfung eine Infektion eintritt, schützt mich die Impfung vor einem schweren Krankheitsverlauf.

4. Wie sicher sind die Impfstoffe?
Die in der EU zugelassenen Impfstoffe haben das Prüfverfahren erfolgreich absolviert und sind damit sicher. Qualität, Unbedenklichkeit und Wirksamkeit der Impfstoffe wurden genauso überprüft wie bei allen anderen Arzneimitteln – nur, dass es diesmal schneller ging, weil alle relevanten Schritte parallel statt hintereinander stattfanden.

5. Wozu nützt die Impfung noch?
Wenn ich geimpft bin, schütze ich nicht nur mich, sondern auch meine Familie, Freunde und die Gemeinschaft, in der ich lebe. Ich schütze damit auch Menschen, die sich nicht impfen lassen können, insbesondere Kinder unter 12 Jahren. Sobald ich geimpft bin, muss ich nach Kontakt mit einer infizierten Person in der Regel nicht in Quarantäne.

6. Wer kann sich impfen lassen?
Fast jeder kann sich impfen lassen. In Deutschland gibt es eine Impfempfehlung für Personen ab 12 Jahren. Auch für Schwangere gibt es ab der 12. Schwangerschaftswoche eine allgemeine Impfempfehlung. Mein Arzt oder meine Ärztin wird mich bei Fragen beraten.

1/2

Info-Blätter zu verschiedenen Themen

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 bestmöglichen Betrieb („normale Nutzung“) gewährleistet werden. Das bedeutet die regelmäßige Nutzung aller Wasserentnahmestellen (z. B. Duschen, Toiletten).
- Ist die normale Nutzung nicht gewährleistet, ist die Trinkwasser-Installation mit Hilfe eines Spülplans für die Übergangszeit zu betreiben. Der Spülplan beinhaltet, dass mindestens alle sieben Tage, bevor alle drei Tage, an allen Entnahmestellen kaltes und warmes Trinkwasser entnommen und damit das in den Leitungen befindliche Trinkwasser vollständig ausgetauscht wird.
- Kann der Spülplan nicht umgesetzt werden, ist die Trinkwasser-Installation vorübergehend stillzulegen. Es ist hierzu die Trinkwasser-Installation an der Hauptabsperr-einrichtung am Hauptwasserschloss abzusperrern und im Trinkwasser behälter zu lassen, ist nur eine Gebäudeeinheit betroffen, so ist nur die entsprechende Zuleitung zur Gebäudeeinheit abzusperrern.

(Stand 07. Mai 2020)

Die Ausführungen entsprechen den Empfehlungen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

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

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 Unterhaltenskeimung. Bei der Anwendung dieses Verfahrens werden gezielt **Desinfektionsmittel bei Anwesenheit der Beschäftigten in die Raumluft eingebracht**. Dadurch erhofft man sich, dass ausgeatmete 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 Atemtrakt 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 etliche 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.

Dennoch sind drei Maßnahmen verringern die Ansteckungsgefahr in der Produktionsstätte und bewahren die Mitarbeiter vor dauerhafter Belastung gegenüber raumluftdesinfizierenden Mitteln mit Reduzierung.

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

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

Für leichte Aktivitäten (stehende Tätigkeit, Maschinenarbeit) 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 Arbeitsstättenverordnung fordert. In Zeiten der Pandemie ist zu empfehlen, die Zuluftmenge 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 Luftreinigern bereitgestellt werden. Diese Luftreiniger befähigen die Luft von infektiösen Viren auf der Basis von HEPA-Filtern (H13 oder H14) oder durch UV-C-Strahlung.

Für schwerere Aktivitäten sollte der Wert entsprechend erhöht werden.

(Stand 30. September 2020)

Die Ausführungen entsprechen den Empfehlungen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

Berufsgenossenschaft

 Nahrungsmittel

 und Gastgewerbe

Testen, damit alle gesund bleiben

Mit dieser Information möchten wir Ihnen einen Überblick geben, welche Testmöglichkeiten zu Verfügung stehen und was bei deren Anwendung zu beachten ist.

Begrifflichkeiten:

Als Goldstandard zum Nachweis einer Corona-Infektion gilt der PCR-Test, bei dem die Probenahme erfolgt im Regel durch Fachpersonal erfolgt. Die Auswertung erfolgt im Labor. Der PCR-Test wird primär in der Diagnostik symptomatischer Personen oder im Rahmen von Ausbrüchen in Betrieben angewendet.

SARS-CoV-2 Antigen Tests dagegen sind für eine vorläufige Testung von asymptomatischen Personen geeignet und haben eine ca. 26-stündige Gültigkeit. Sie dienen primär dem Fernschutz. Positive Antigen Tests, ob selbst oder durch andere durchgeführt, müssen zur Isolation der Befragten führen und mit einem PCR-Test bestätigt werden.

Wichtig:
Eine Teststrategie kann immer nur eine ergänzende Maßnahme sein. Alle Inhalte der geltenden betrieblichen Hygienekonzepte sind weiterhin uneingeschränkt anzuwenden.

Folgende Möglichkeiten stehen Unternehmen zur Verfügung

1. Antigen-Selbsttest (Durchführung des Tests durch die zu testende Person selbst)

Antigen-Selbsttests (auch Latentests genannt) können von Endanwendern eigenständig an sich selbst durchgeführt werden. Dazu mit geeigneter Qualität erkennt man an einer CE-Kennzeichnung oder einer Sonderzulassungsnummer des BfArM. Wir empfehlen, das Angebot bzw. die Ausgabe von Selbsttests zu dokumentieren.

Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"> Probenahme und Testdurchführung durch Endanwendern Kein zusätzliches Personal notwendig Keine Gefährdung weiterer Personen bei der Testdurchführung Testfrequenz nur abhängig von der Testverfügbarkeit Probenahme (vor deren Nasenraum, Spucke) meist angenehmer als Nasen-Rachen- bzw. Rachenabstrich Bei fehlender Anwendung Empfindlichkeit ähnlich der durchgeschultes Personal durchgeführt Schnelltest Frei verkäuflich in Apotheken, Drogerien, Internet und Einzelhandel 	<ul style="list-style-type: none"> Ergebnis abhängig von korrekter Testdurchführung Höhere Anforderung an selbstverantwortliches Handeln Keine Testbescheinigung/ggf. Selbstbescheinigung

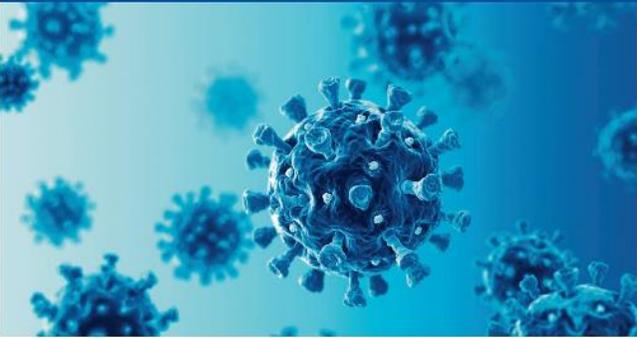
(Stand 23.05.2021)

Die Ausführungen entsprechen den Empfehlungen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

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


BGN

Unterweisungskurzgespräch „Ausbreitung des Coronavirus vermeiden“

Lektion 1

Arbeitsplatz und Gäste:
Wie arbeite ich richtig?



mind. 1,50 m

Transparente Abtrennung



Mund-Nase-Bedeckung



Auf Hygienemaßnahmen hinweisen


BGN

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

Von der Theorie zur Praxis: Handlungshilfen zum Thema Lüftung

Die Grundlage:

- Das BGN-Positionspapier

Konkrete Anwendung:

- Die Broschüre

 **BGN**
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

Ausbreitung des Corona-Virus vermeiden

**Infektionsschutzgerechte Lüftung
von Arbeitsbereichen**



Inhalt

1. Vorbemerkung	2
2. Ausgangslage	2
3. Aktuelle Regelsatzung	2
4. Freie oder Stoßlüftung	2
4.1 Kleine bis mittlere Räume	3
4.2 Große Räume	4
5. Technische Lüftung, Raumlufttechnische Anlagen	5
5.1 Grundlagen	5
5.2 Bewertung im Einzelfall	5
5.3 Ergänzende Maßnahmen zur Minimierung der Virenlast durch Luftreiniger	6
6. Anhang	7

(Stand 1. Oktober 2020)

Die Ausführungen entsprechen den Empfehlungen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

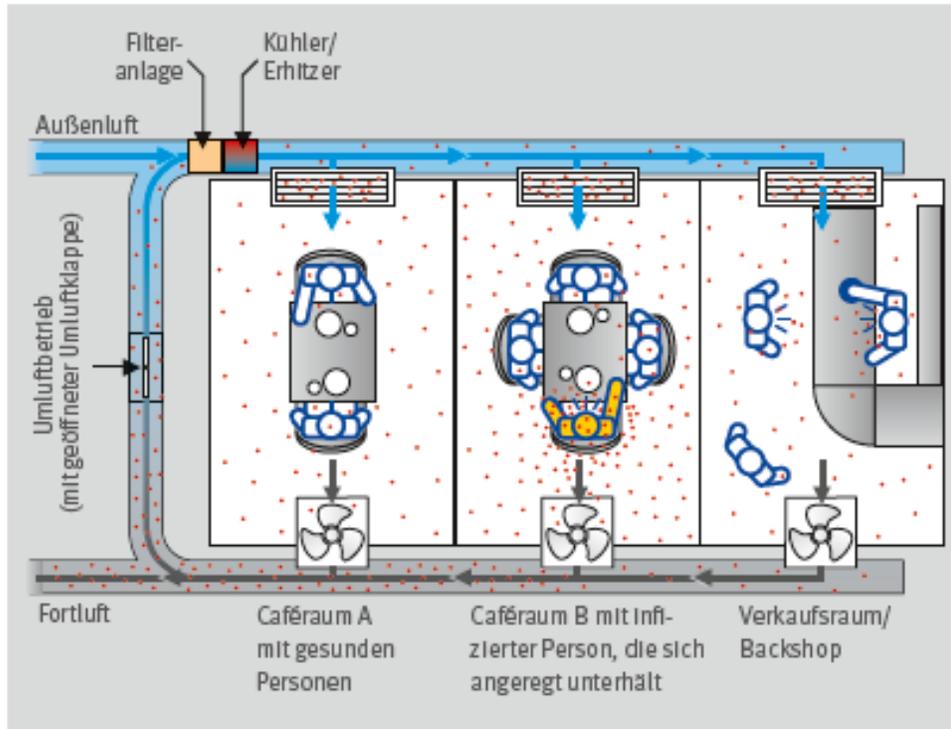
 **BGN**
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe



**Sichere Lüftung in Zeiten der
Corona-Pandemie**

Stoßlüftung, Technische Lüftung, Luftreinigung

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:	<input type="text" value="1.000"/>	m ³ /h
	[Wert 1]	
2. Mindest-Zuluft-Volumenströme:		
Person(en) entspannt sitzend:	20 x 29 =	580 m ³ /h
Person(en) entspannt stehend:	0 x 35 =	0 m ³ /h
Person(en) überwiegend sitzend:	0 x 35 =	0 m ³ /h
Person(en) stehend arbeitend (Tätigkeit I):	0 x 46 =	0 m ³ /h
Person(en) stehend arbeitend (Tätigkeit II):	2 x 58 =	116 m ³ /h
Person(en) mit mittelschwerer Tätigkeit:	1 x 81 =	81 m ³ /h
Person(en) mit körperlich schwerer Arbeit:	0 x 171 =	0 m ³ /h
Gesamt:	777	m ³ /h
	[Wert 2]	

3. Auswertung:	<input type="text" value="1.000"/>	-	<input type="text" value="777"/>	=	<input type="text" value="223"/>	m ³ /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:	<input type="text"/>	x	29	=	<input type="text"/>	m ³ /h	
Person(en) entspannt stehend:	<input type="text"/>	x	35	=	<input type="text"/>	m ³ /h	
Person(en) überwiegend sitzend:	<input type="text"/>	x	35	=	<input type="text"/>	m ³ /h	
Person(en) stehend arbeitend (Tätigkeit I):	<input type="text"/>	x	46	=	<input type="text"/>	m ³ /h	
Person(en) stehend arbeitend (Tätigkeit II):	<input type="text"/>	x	58	=	<input type="text"/>	m ³ /h	
Person(en) mit Schwerarbeit an Maschinen:	<input type="text"/>	x	81	=	<input type="text"/>	m ³ /h	
Person(en) mit körperlich schwerer Arbeit:	<input type="text"/>	x	171	=	<input type="text"/>	m ³ /h	
Summe						<input type="text"/>	m ³ /h
						[Wert 2]	

3. Auswertung: - = m³/h
[Wert 1] [Wert 2] [Ergebnis]

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.

© alle Rechte vorbehalten BGN

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 ₁₀₀₀ [m ³ /h/Person]
Entspanntes Sitzen	29
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:	<input type="text"/>	x	29	=	<input type="text"/>	m ³ /h	
Person(en) entspannt stehend:	<input type="text"/>	x	35	=	<input type="text"/>	m ³ /h	
Person(en) überwiegend sitzend:	<input type="text"/>	x	35	=	<input type="text"/>	m ³ /h	
Person(en) stehend arbeitend (Tätigkeit I):	<input type="text"/>	x	46	=	<input type="text"/>	m ³ /h	
Person(en) stehend arbeitend (Tätigkeit II):	<input type="text"/>	x	58	=	<input type="text"/>	m ³ /h	
Person(en) mit Schwerarbeit an Maschinen:	<input type="text"/>	x	81	=	<input type="text"/>	m ³ /h	
Person(en) mit körperlich schwerer Arbeit:	<input type="text"/>	x	171	=	<input type="text"/>	m ³ /h	
Summe						<input type="text"/>	m ³ /h
						[Wert 2]	

3. Auswertung: - = m³/h
[Wert 1] [Wert 2] [Ergebnis]

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.

$$20 \times 29 = 580 \text{ m}^3/\text{h}$$

$$2 \times 58 = 116 \text{ m}^3/\text{h}$$

$$1 \times 81 = 81 \text{ m}^3/\text{h}$$

$$777 \text{ m}^3/\text{h}$$

20 sitzende Gäste
2 im Stehen arbeitende
1 schwer arbeitende Person

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.

Grundlagen der Berechnungen: „Sichere Lüftung in Zeiten der Corona-Pandemie“ sowie „Positionspapier Lüftung der BGN“

BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

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 Quertlüftung:

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

Datum: Unterschrift:

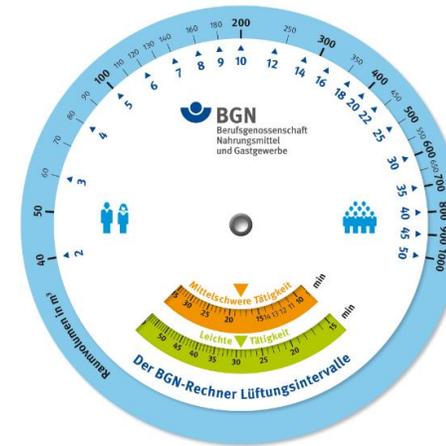
Name:

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

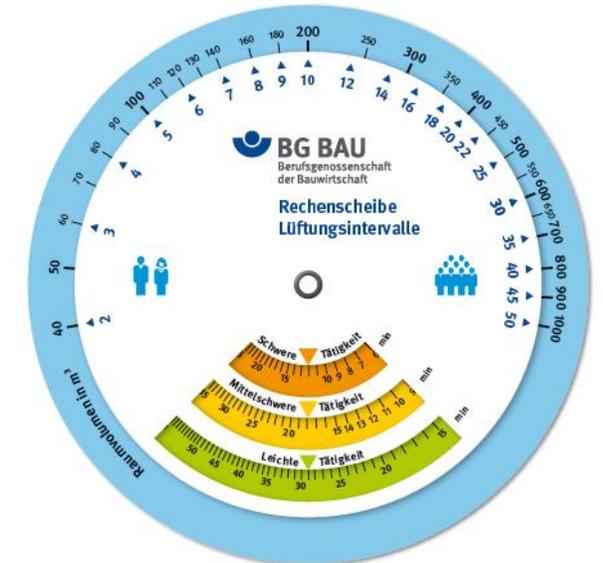
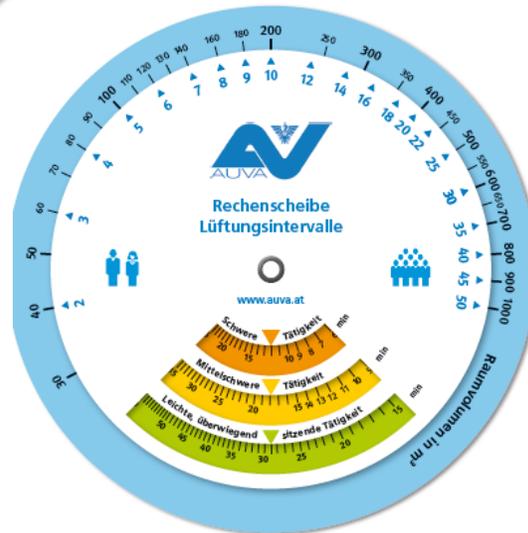
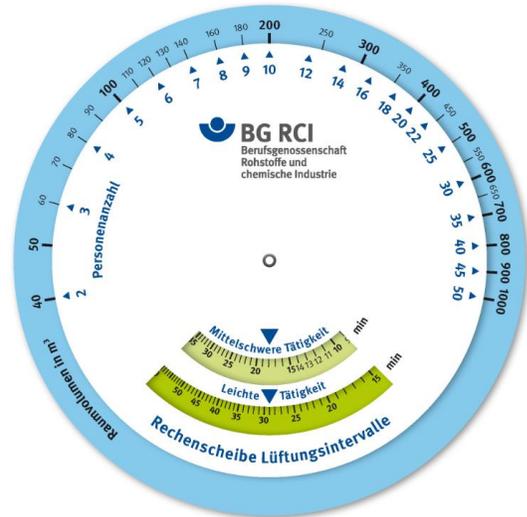
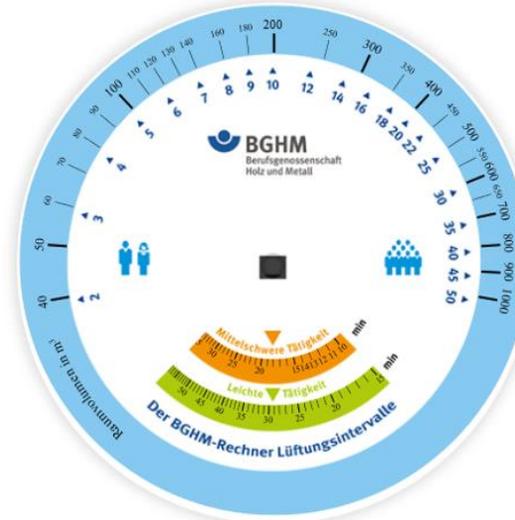
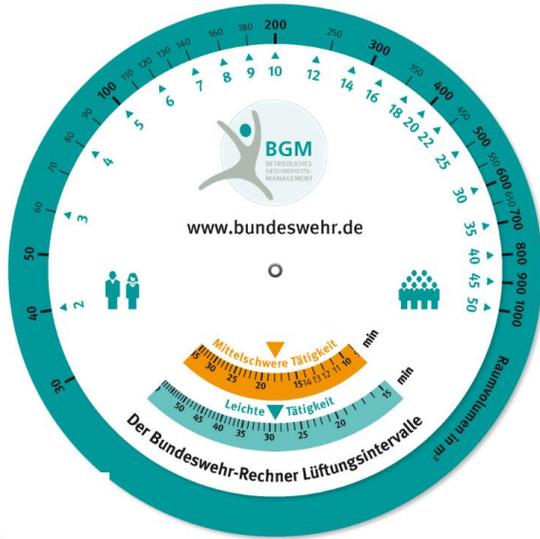
Die Ausführungen entsprechen den Empfehlungen der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe

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

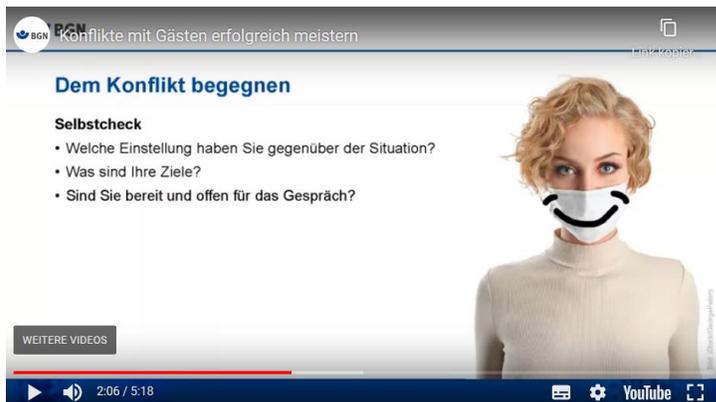


Sehr große Nachfrage von anderen UVTen, Bundeswehr, AUVA, etc



Psychische Belastung in der Corona-Pandemie

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



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



«Vaccinare i lavoratori di turismo e commercio»

►La richiesta a Governo ed enti locali ►Così i clienti si sentirebbero tutelati degli organismi bilaterali di categoria e i comparti potrebbero ripartire

L'APPello
 VENIZIA. Venezia è il settore del turismo e del commercio per settore anche i turisti e nel partito comunisti. La sindacato nazionale è presieduta da Daniele Di Nanni e Stefano Marzotto, presidente responsabile del settore. Il presidente del Terzetto della provincia di Venezia, Enrico Pavesi, chiede ai comitati di 40 mila imprese e di 40 mila dipendenti (più 70 mila del turismo) per un milione di vaccini. Si prevedono al 2021 milioni di turisti, con il rischio che questo per un anno intero non venga adeguatamente per le imprese, gli enti e i sindacati disponibili ad offrire i propri spazi per le vaccinazioni, nonché a sostenere i costi come ad esempio il viaggio del lavoratore che potrebbe al momento della vaccinazione e del viaggio che sarebbe l'eventuale copertura di eventuali rischi sul lavoro.

SETTIMANA DIFFICILE
 «La pandemia ha messo a dura prova gli enti comitati del turismo del commercio che ancora oggi sono i settori in maggior difficoltà», commenta Di Nanni a Montebelluna Venezia, il presidente del Terzetto di Venezia che nella settimana scorsa si è incontrato con la presidente nazionale e ha chiesto di essere integrati a livello di finanziamento. Gli enti, che hanno una lunga storia di collaborazione con il presidente del Consiglio Mario Draghi, si sono incontrati a Venezia il 10 luglio con la presidente della Bilateralità, la governante di Montebelluna (e presidente della Bilateralità) della Bilateralità, la governante di Montebelluna (e presidente della Bilateralità) della Bilateralità, la governante di Montebelluna (e presidente della Bilateralità) della Bilateralità.

SPACI PER LE VACCINAZIONI E A SOSTENERE I COSTI DI MEDICI E INFERMIERI

SENZA VACCINAZIONE
 Come anticipato, nel nostro paese si sta cercando di organizzare la vaccinazione in modo da poterla offrire ai turisti e ai clienti. Ma Venezia non è un'isola e non ha la possibilità di essere un'isola. In questo momento, il modo da ottenere il maggior numero di vaccini è attraverso la vaccinazione in loco, in modo da poterla offrire ai turisti e ai clienti. Ma Venezia non è un'isola e non ha la possibilità di essere un'isola.

SABATO A VENEZIA
 Camminata «per la libertà» in centro

DEIPOMBA ANCHE AD OFFIRE I PROPRI SPACI PER LE VACCINAZIONI E A SOSTENERE I COSTI DI MEDICI E INFERMIERI





Was hat sich im Lauf der Zeit verändert?

- Ihre Rolle?
Vom Krisenmanager zum Coach und Impfberater
- Der Betrieb?
Von Schließungen zu ständigen Neuanpassungen
- Das Fachpersonal – wo ist es hin?
- Vielleicht gibt es neue Prioritäten und Methoden?
Vielleicht wurde auch Ballast über Bord geworfen?

Worauf wir nicht mehr verzichten wollen

- Auf den Stellenwert des Arbeitsschutzes
- Auf die Fähigkeit zusammen Krisen zu bewältigen
- Auf die gute und pragmatische Zusammenarbeit auch an Stellen, wo man es nicht erwartet hätte
- Auf das Setzen von Prioritäten.



**Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit.**

