

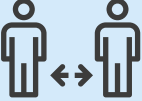
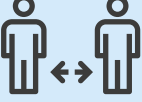
WICHTIG: Bitte berücksichtigen
Sie auch die jeweils aktuellen
Änderungen der Vorschriften.








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




Beurteilung der Arbeitsbedingungen
nach § 5 ArbSchG


Stand: April 2022




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 	
	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen 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 Abtrennungen 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. Die Abtrennungen müssen so dimensioniert sein, dass der obere Rand der Abtrennung – für Sitzarbeitsplätze mindestens 1,50 m – für Steharbeitsplätze 2 m und bei Sitzarbeitsplätzen mit stehenden Kunden mindestens 1,80 m über dem Boden endet. • Im Produktionsbereich können in Teilbereichen flexible, transparente Kunststoffvorhänge zwischen den Arbeitsplätzen hierfür geeignet sein. • Einzelheiten zur Gestaltung der Abtrennungen: siehe SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel, Abschnitt 4.2 https://www.baua.de/DE/Angebote/Rechtstexte-und-Technische-Regeln/Regelwerk/AR-CoV-2/pdf/AR-CoV-2.pdf?blob=publicationFile&v=4




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 	
	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein	Hinweise für die Fleischwirtschaft
	<p>Den Beschäftigten sind medizinische Gesichtsmasken oder Masken mit Eigenschutz (z. B. FFP2-Masken) in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen ...</p>	<ul style="list-style-type: none"> • wenn der Mindestabstand von 1,5 m nicht zuverlässig eingehalten werden kann • bei gleichzeitiger Nutzung von Räumen durch mehrere Personen, wenn pro Person weniger als 10 m² Grundfläche zur Verfügung stehen
	<p>Masken mit Eigenschutz sind erforderlich insbes. bei ...</p>	<ul style="list-style-type: none"> • körperlich anstrengenden Tätigkeiten, bei denen mit erhöhtem Aerosolausstoß gerechnet werden muss • Kontakt mit Personen, die keine Maske tragen, wie z. B. beim Bedienen von Gästen am Tisch
	<p>Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung und die maximale Tragedauer zu unterweisen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hinweise zur Verwendung von FFP2-Masken finden Sie unter: https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html;jsessionid=037A2C16CE2EE95E234E5B0BA4DCBC29.1_cid344#Partikelfiltrierende_Halbmasken_(FFP-Masken) • Müssen Masken ohne Unterbrechung getragen werden, so sollte spätestens nach zwei Stunden eine andere Tätigkeit oder eine Pause anschließen, bei der mind. 30 Minuten keine Maske getragen werden muss. Bei schwerer Arbeit oder unter bestimmten Umgebungsbedingungen (Temperatur, Luftfeuchte) muss die maximal zulässige Tragezeit ggf. verkürzt werden.
	<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/gesundheit/details.html?bmg%5Bpu-bid%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.



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 	
	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein	Hinweise für die Fleischwirtschaft
	<p>Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.</p>	<p>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.</p>
	<p>Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumlufttechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben und zu warten, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bei natürlicher Lüftung (Lüftung über Fenster bzw. Hallentore) ist frische Luft durch ausreichend häufiges und langes Stoßlüften zuzuführen. Dabei sind die gesamten Flächen der Fenster bzw. Tore zu öffnen. Die notwendige Intensität der Lüftung hängt von der Größe des Raums sowie von der Anzahl der Personen im Raum ab, für Einzelheiten siehe Broschüre: „Sichere Lüftung in Zeiten der Corona-Pandemie“. Es empfiehlt sich die Aufstellung eines Lüftungsplans. • Bei RLT ist ein möglichst hoher Außenluftanteil zuzuführen. Wenn aus technologischen Gründen nur ein Umluftbetrieb möglich ist, muss auf die ausreichende Reinigung der Umluft geachtet werden, siehe Broschüre: „Sichere Lüftung in Zeiten der Corona-Pandemie“. Die fachkundige Wartung und Reinigung der Anlagen ist sicherzustellen. • Bei Abluftanlagen in Küchen (für Partyservice, Catering oder das Mittagsangebot von Metzgereien) sind die Aerosolabscheider (Wirbelstromfilter) regelmäßig zu reinigen, damit die Leistung der Absaugung nicht sinkt. Die Lüftung soll möglichst eine Stunde vor Betriebsbeginn eingeschaltet werden und bis eine Stunde nach Betriebsschluss weiterlaufen.
	<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>	<p>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>

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 	
	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein	Hinweise für die Fleischwirtschaft
	<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
	<p>Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.</p>	<p>Es ist empfehlenswert, einen Wäscheservice zu beauftragen und geeignete Doppelspinde (Schwarz-Weiß-Trennung) in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu haben.</p>
	<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>	<p>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>

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 	
	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein	Hinweise für die Fleischwirtschaft
	<p>Gewährleistung des Infektionsschutzes der Mitarbeiter in Sammelunterkünften:</p> <p>Zusammenfassung der Bewohner die zusammenarbeiten in kleinen, festen Teams. Jedem Team sind nach Möglichkeit eigene Gemeinschaftsräume (Sanitäräume, Küchen, Gemeinschaftsräume) bereitzustellen.</p> <p>Schlafräume sind grundsätzlich mit nur einer Person zu belegen. Räume für die frühzeitige Isolierung eventuell infizierter Personen sind in ausreichender Anzahl bereitzuhalten.</p> <p>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.</p> <p>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 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. • 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/gesundheits/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 	
	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen 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>	<p>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 (Kontakt-aufnahme mit dem örtlichen Gesundheitsamt bzw. Aufsuchen des nächsten Diagnose-Stützpunkts).</p>
	<p>Arbeitgeber müssen allen Beschäftigten, die nicht ausschließlich in ihrer Wohnung arbeiten, mindestens zweimal wöchentlich einen Coronatest anbieten.</p>	<p>Antworten auf häufig gestellte Fragen zu diesem Thema erhalten Sie auf der Internet-Seite des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales: https://www.bmas.de/DE/Corona/Fragen-und-Antworten/Fragen-und-Antworten-ASVO/faq-corona-asvo.html#doc89168596-e024-487b-980f-e8d076006499bodyText8</p> <p>Einen Überblick, welche Testmöglichkeiten zur Verfügung stehen und was bei deren Anwendung zu beachten ist finden sie hier: https://www.bgn.de/?storage=3&identifizier=%2F659020&elD=sixomc_filecontent&hmac=5b242923d4d3502e56c9b31e4a946e8435443b68</p>
	<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>	<p>Siehe Pandemie- und Infektionsnotfallplan www.bgn.de/corona/</p>

Gefährdung		
Konflikte zwischen Beschäftigten oder mit Kunden, wenn die erforderlichen Maßnahmen (z. B. Abstand halten, Hygienemaßnahmen) nicht eingehalten werden		
	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein	Hinweise für die Fleischwirtschaft
	Unterweisung der Beschäftigten über die Wichtigkeit der Maßnahmen und Appell, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.	
	Unterweisung der Beschäftigten darüber, wie Kunden angesprochen werden sollen, die die erforderlichen Abstände nicht einhalten, die dort, wo es gefordert ist, keinen Mund-Nase-Schutz tragen oder die gereizt/aggressiv reagieren.	Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln oder die Verpflichtung zum Tragen eines Mund-Nase-Schutzes sind die Gäste freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist.
	Hinweis an Kunden/Gäste geben, dass Hygiene- und Abstandsregeln einzuhalten sind und dass es dadurch unter Umständen zu längeren Wartezeiten kommen kann.	Ggf. kann darauf durch einen Aushang noch mal hingewiesen werden.

Gefährdung		
Körperliche und psychische Belastung von Beschäftigten durch die Angst, sich bei der Arbeit mit dem Corona-Virus zu infizieren		
	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein	Hinweise für die Fleischwirtschaft
	Unterweisung der Beschäftigten über die Art und Weise der Infektionsübertragung und über die vom Betrieb ergriffenen Schutzmaßnahmen.	Zur Versachlichung kann insbesondere der Hinweis auf die vom Betrieb ergriffenen Schutzmaßnahmen nützlich sein (Abstandsregeln, räumliche Trennung und organisatorische Entzerrung, wo erforderlich medizinische Gesichtsmasken oder Masken mit Eigenschutz (z. B. FFP2-Masken) und die Umsetzung der persönlichen Hygienemaßnahmen sind ausreichend, um das Risiko einer Ansteckung zu minimieren).
	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.	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 der aktuellen SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregelungen: 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.

Bitte beachten Sie zusätzlich die für Ihren Betrieb geltende Landesverordnung zum Schutz vor Infektionen mit dem Corona-Virus sowie die Anordnungen der örtlich zuständigen Behörden (Gesundheitsämter, Ordnungsämter).