

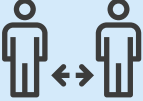





**Ergänzung der  
Gefährdungsbeurteilung  
gemäß SARS-CoV-2-  
Arbeitsschutzregel und -standard**




**Branche: Nahrungsmittel- und Getränkebetriebe**



Beurteilung der Arbeitsbedingungen  
nach § 5 ArbSchG





Stand: 1. Oktober 2020




Gefährdung	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein	Hinweise für Nahrungsmittel- und Getränkebetriebe
	<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 Arbeits-, Lager-, Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen sind auf die Einhaltung des Abstands von mind. 1,50 m zu überprüfen. Nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen einsetzen, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann.</li> <li>• Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind, Einengungen (z. B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen. Zahl der Personen bei der Benutzung der Aufzüge so begrenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können.</li> <li>• Bei zwingend von mehreren Beschäftigten gemeinsam auszuführenden Tätigkeiten, z.B. Wartung, Reparatur von Maschinen mit schweren Maschinenteilen oder auch in der Werkstatt, ist für die Beschäftigten eine Mund-Nase-Bedeckung vorzusehen.</li> <li>• Bei ausreichend großen Pausenräumen kann der Abstand von 1,50 m ggf. durch die Anzahl und Aufstellung vorhandener Stühle oder durch Bodenmarkierungen eingehalten werden, bei kleineren Pausenräumen und für Sanitärbereiche muss eine zeitliche Entzerrung durch geeignete (versetzte) Gestaltung der Arbeits- und Pausenzeiten erfolgen.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abstand zwischen Kunden und Beschäftigten einhalten durch ausreichend breite Tresen. Anbringen von Markierungen am Boden zur Einhaltung des Abstands an Verkaufstheken.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auch bei der Auslieferung an Kunden ist auf die Einhaltung eines Abstands von mind. 1,50 m zu achten. Lieferscheine werden möglichst kontaktlos abgelegt und anschließend vom Kunden aufgenommen. Wenn Dokumente unterschrieben werden müssen, sollen keine Kugelschreiber übergeben bzw. gemeinsam benutzt werden, dies gilt auch für andere Gerätschaften.</li> </ul>
	<p>Büroarbeiten sind nach Möglichkeit im Homeoffice auszuführen, insbesondere, wenn Büroräume von mehreren Personen mit zu geringen Schutzabständen genutzt werden müssten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn ein Arbeiten im Homeoffice nicht möglich ist, werden folgende Maßnahmen in der nachstehend aufgeführten Reihenfolge geprüft und umgesetzt: Zuweisung von Einzelbüros, Abstände zwischen den Tischen von mind. 1,50 m, Anbringen von ausreichend dimensionierten und ausreichend festen Abtrennungen (z.B. aus Plexiglas) mit einer Höhe der Oberkante bei Sitzarbeitsplätze von mindestens 1,50 m über dem Boden.</li> </ul>



Gefährdung	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
	<b>SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein</b>	<b>Hinweise für Nahrungsmittel- und Getränkebetriebe</b>
	<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"> <li>• Anbringen von ausreichend dimensionierten Abtrennungen zwischen ständigen Arbeitsplätzen, sofern der Abstand von mind. 1,50 m nicht eingehalten werden kann. Ebenso an Bestell- und Verkaufstheken, Kassen oder am Empfang. Die Abtrennung muss ausreichend stabil sein und so breit und hoch, dass der Luftstrom der davorstehenden Person den Beschäftigten nicht trifft. Höhe der Oberkante mind. 2 m über Boden.</li> <li>• Einzelheiten zur Gestaltung der Abtrennungen: siehe SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel, Abschnitt 4.2  <a href="https://www.baua.de/DE/Angebote/Rechtstexte-und-Technische-Regeln/Regelwerk/AR-CoV-2/pdf/AR-CoV-2.pdf?blob=publicationFile&amp;v=4">https://www.baua.de/DE/Angebote/Rechtstexte-und-Technische-Regeln/Regelwerk/AR-CoV-2/pdf/AR-CoV-2.pdf?blob=publicationFile&amp;v=4</a> </li> </ul>
	<p>Ist bei bestimmten Tätigkeiten ein ausreichender Abstand bzw. eine Abtrennung aus betriebstechnischen Gründen nicht möglich, sind den Beschäftigten Mund-Nase-Bedeckungen in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege des Atemschutzes zu unterweisen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dies kann der Fall sein bei Tätigkeiten, die nur von zwei Beschäftigten zusammen ausgeführt werden können. Dementsprechend müssen beide Personen eine Mund-Nase-Bedeckung tragen.</li> <li>• Bei Arbeiten in Silos oder engen Räumen gilt: Im Fall einer erforderlichen Rettung eines Beschäftigten hat die Personenrettung Vorrang vor einer möglichen Gefährdung durch eine Ansteckung mit SARS-CoV-2, so dass hier dann unabhängig von Schutzabständen oder dem Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung gehandelt werden muss.</li> <li>• Hinweise zur Pflege von Masken aus Stoff (sog. „Community-Masken“) gibt die Internet-Seite des Bundesinstituts für Arzneimittel und Medizinprodukte:  <a href="https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html">https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html</a> </li> </ul>
	<p>Es ist eine zusätzliche Ausstattung der Firmenfahrzeuge mit Utensilien zur Handhygiene und Desinfektion und mit Papiertüchern und Müllbeuteln vorzusehen. Bei betrieblich erforderlichen Fahrten ist die gleichzeitige Nutzung von Fahrzeugen durch mehrere Beschäftigte möglichst zu vermeiden. Innenräume der Firmenfahrzeuge sind regelmäßig zu reinigen, insbesondere bei Nutzung durch mehrere Personen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei betrieblich erforderlichen Fahrten soll die gleichzeitige Nutzung von Fahrzeugen durch mehrere Beschäftigte möglichst vermieden werden. Ist dies nicht möglich, soll eine Mund-Nase-Bedeckung getragen werden oder es werden Abtrennungen im Fahrzeug installiert. Ist dies wegen rechtlicher Vorgaben zum Beispiel im Verkehrsrecht für den Kraftfahrer nicht möglich, sind von den die Abstandsregel nicht einhaltenden Mitfahrern FFP-Halbmasken ohne Ausatemventil während der Fahrt zu tragen.</li> <li>• Der Personenkreis, der ein Fahrzeug gemeinsam – gleichzeitig oder nacheinander – benutzt, ist möglichst zu beschränken, z. B. indem einem festgelegten Team ein Fahrzeug zugewiesen wird.</li> <li>• Nach Beendigung der Tätigkeit (Feierabend) oder Fahrerwechsel sind alle berührbaren Fahrzeugteile (z.B. Lenkrad, Schalthebel, Türgriffe innen/außen) zu reinigen.</li> </ul>

Gefährdung	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein	Hinweise für Nahrungsmittel- und Getränkebetriebe
	<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"> <li>• In Nahrungs- und Getränkebetrieben ist ein hohes Hygieniveau schon immer selbstverständlich. Dennoch sollte auf die Bedeutung der Hygienemaßnahmen bzw. auf deren konsequente Umsetzung zur Unterbrechung von Infektionsketten deutlich hingewiesen werden. Bei häufigem und intensivem Händewaschen liegt in der Regel Feuchtarbeit vor, eine arbeitsmedizinische Vorsorge ist den betroffenen Beschäftigten anzubieten.</li> </ul>
	<p>Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Im Verkauf ist beim Kassieren um möglichst kontaktloses Bezahlen zu bitten. Wo dies nicht möglich ist, ist eine Übergabe von Geld/Belegen (an Rezeptionen, Bestelltheken) über eine Ablage, ein Tablett o. ä. vorzusehen</li> </ul>
	<p>Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumlufttechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 „Positionspapier Lüftung“ der BGN. Es empfiehlt sich die Aufstellung eines Lüftungsplans.</li> <li>• Raumlufttechnische Anlagen (RLT) bleiben in Betrieb, wenn sie über geeignete Filter verfügen oder einen hohen Außenluftanteil zuführen. Sofern RLT-Anlagen nicht dauerhaft betrieben werden, sind deren Betriebszeiten vor und nach der Nutzungszeit der Räume zu verlängern. Der Umluftbetrieb von RLT-Anlagen, die nicht über eine geeignete Filtration verfügen, ist zu vermeiden.</li> <li>• Bei RLT ist ein möglichst hoher Außenluftanteil zuzuführen. Wenn aus technologischen Gründen nur ein überwiegender Umluftbetrieb möglich ist, muss auf die ausreichende Reinigung der Umluft geachtet werden, siehe „Positionspapier Lüftung“ der BGN. Die fachkundige Wartung und Reinigung der Anlagen sind sicherzustellen.</li> </ul>

Gefährdung	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
	<b>SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein</b>	<b>Hinweise für Nahrungsmittel- und Getränkebetriebe</b>
	<p>Falls Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen ist (z. B. Schutzhandschuhe, Gesichtsschutz), muss diese für jeden Beschäftigten einzeln (personenbezogen) bereitgestellt werden. Die Reinigung der PSA und die hygienegerechte Aufbewahrung ist sicherzustellen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dies betrifft z. B. Chemikalienschutzhandschuhe, Gesichtsschutzvisiere oder Staubschutzmasken, ebenso 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 zu übertragen.</li> <li>• Die PSA ist zu reinigen und hygienegerecht aufzubewahren. Mehrfach verwendbare PSA, z. B. wiederverwendbare Schutzhandschuhe, Schürzen oder Gummistiefel, werden auf entsprechenden Haltern aufbewahrt, Helme können in Spinden oder in Regalen abgelegt werden.</li> </ul>
	<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"> <li>• Werkzeuge und Arbeitsmittel sind nach Möglichkeit personenbezogen zu verwenden. Wo das nicht möglich ist, ist eine regelmäßige Reinigung insbesondere vor der Übergabe an andere Personen vorzusehen. Werden jedoch z. B. bei einer Reparatur Werkzeuge von mehreren beteiligten Beschäftigten verwendet, sind danach die Hände gründlich zu reinigen und zu desinfizieren. Werden Arbeitshandschuhe getragen, sollen diese nach der Nutzung gereinigt und hygienegerecht aufbewahrt werden (siehe PSA).</li> <li>• Bei Verwendung von handgeführten Arbeitsmitteln oder auch Werkstattmaschinen, die aufgrund anderer Gefährdungen nicht mit Handschuhen bedient werden dürfen (z.B. Standbohrmaschine), werden die berührten Teile bei Übernahme gereinigt. Gleiches gilt für Flurförderzeuge (Stapler), Handleuchten usw.</li> <li>• 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: <a href="https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/PSA_Fachpersonal/Handschuhe_ausziehen">https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/PSA_Fachpersonal/Handschuhe_ausziehen</a></li> </ul>

Gefährdung	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein	Hinweise für Nahrungsmittel- und Getränkebetriebe
	<p>Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es ist empfehlenswert einen Wäscheservice zu beauftragen, und geeignete Doppelspinde (Schwarz-Weiß-Trennung) in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu haben.</li> <li>• Grundsätzlich soll die zur Verfügung gestellte Arbeitskleidung erst im Betrieb angezogen werden. Wenn ausgeschlossen ist, dass zusätzliche Infektionsrisiken und/oder Hygienemängel (z. B. durch Verschmutzung) entstehen und hierdurch zugleich innerbetriebliche Personenkontakte vermieden werden können, ist den Beschäftigten das An- und Ausziehen der Arbeitskleidung zuhause zu ermöglichen.</li> </ul>
	<p>Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Zutritt betriebsfremder Personen ist grundsätzlich geregelt, wie z. B. der Zutritt von Personen, die Reinigungen durchführen, Ware anliefern oder abholen, 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. Die Unterweisung von Betriebsfremden ist zu dokumentieren.</li> <li>• Für die Probenahme bzw. für die Übergabe von Proben an die Wareneingangskontrolle bei der Rohwarenannahme (Lkw, FIBC (Big-Bag), Sackware) gelten die entsprechenden Vorgaben zum Abstandhalten.</li> </ul>
	<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>Siehe Pandemie- und Infektionsnotfallplan <a href="http://www.bgn.de/corona/">www.bgn.de/corona/</a></p>
	<p>Es gibt einen betrieblichen Pandemieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um nach dem Auftreten von Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können.</p>	<p>Siehe Pandemie- und Infektionsnotfallplan <a href="http://www.bgn.de/corona/">www.bgn.de/corona/</a></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 Nahrungsmittel- und Getränkebetriebe
	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 oder die gereizt/aggressiv reagieren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln sind Kunden im Verkaufsraum freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist.</li> </ul>
	Hinweis an Kunden/Gäste geben, dass Hygiene- und Abstandsregeln einzuhalten sind und dass es dadurch unter Umständen zu längeren Wartezeiten kommen kann.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ggf. kann durch einen Aushang im Wartebereich darauf noch einmal hingewiesen werden. Dazu wird der Aushang „Kundeninformation“ der BGN empfohlen. Zudem werden die länderspezifischen Vorgaben durch Aushänge bekanntgegeben und durch eigene Beschäftigte überwacht.</li> </ul>

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 Nahrungsmittel- und Getränkebetriebe
	Unterweisung der Beschäftigten über die Art und Weise der Infektionsübertragung und über die vom Betrieb ergriffenen Schutzmaßnahmen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zur Versachlichung kann insbesondere der Hinweis auf die vom Betrieb ergriffenen Schutzmaßnahmen nützlich sein (Abstandsregeln, räumliche Trennung und organisatorische Entzerrung, wo erforderlich Mund-Nasen-Bedeckung und insbes. die Umsetzung der persönlichen Hygienemaßnahmen sind ausreichend, um das Risiko einer Ansteckung zu minimieren).</li> </ul>
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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, entweder durch den von Ihnen bestellten Betriebsarzt, durch Ihren Dienstleister des ASD*BGN oder Ihr zuständiges BGN-Kompetenzzentrum.</li> </ul>

**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).