DEUTSCHER KONDITORENBUND

Bundesinnungsverband

HYGIENE KONZEPT KONDITOREI 2020

meister des guten Geschmacks
Deutschlands Konditoren

DAS HANDWERK
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

HYGIENEKONZEPT UND ARBEITSPLATZGESTALTUNG FÜR EINE KONDITOREI

Wird sich die Corona-Krise in einigen Wochen beruhigen? Wird der Virus im Herbst neu und verstärkt zuschlagen? Das sind Fragen, die zurzeit unbeantwortet bleiben.

Um jetzt arbeitsfähig zu bleiben ist ein betriebliches Krisenmanagement gefragt. Durch ein gründlich geplantes und konsequent umgesetztes Hygienekonzept:

- sollen die Beschäftigten, Kunden, Lieferanten, Vertreter, Handwerker und andere betriebsfremde Personen bestmöglich vor einer Ansteckung geschützt werden
- soll der Konditorei-Betrieb aufrechterhalten werden, wenn Personen in verschiedenen Funktionen ausfallen
- soll der Konditorei-Betrieb nach einer Störung schnellstmöglich wieder anlaufen.

Der Deutsche Konditorenbund hat mit dem Merkblatt ***Hygienekonzept und Arbeitsplatzgestaltung*** für Konditorei-Betriebe eine praxisorientierte und branchenbezogene Handlungs- und Arbeitshilfe erstellt.

Das Konzept wurde in enger Kooperation und Zusammenarbeit mit der BASIKNET Gesellschaft für Arbeitsschutz mbH* erstellt. Herrn Dr. Michael Meetz sei an dieser Stelle ganz besonders gedankt.

Berlin, 28. April 2020

DEUTSCHER KONDITORENBUND
Bundesinnungsverband

Dipl.-Kff. Julia Gustavus
Hauptgeschäftsführerin

Dipl.-Kfm. Jörg Becher
Betriebsberater

---

*BASIKNET Gesellschaft für Arbeitsschutz mbH
Kalckreuthstr. 4
10777 Berlin
Geschäftsführer: Dr. Michael Meetz
https://www.basik-net.de

HYGIENEKONZEPT UND ARBEITSPLATZGESTALTUNG FÜR EINE KONDITOREI

Themenbereich	Seite
Vorwort und Erläuterungen	1
Arbeitsplatzgestaltung	2 - 3
Sanitärräume, Pausenräume, Personalräume und Waschplätze	3 - 4
Lüftung	4
Infektionsschutzmaßnahmen für Lieferungen	4 - 5
Dienstreisen und Meetings	5
Arbeitsmittel / Werkzeuge	5
Arbeitszeit- und Pausengestaltung	5 - 6
Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitsbekleidung und PSA	6
Zutritt betriebsfremder Personen zu Arbeitsstätten und Betriebsgelände	6
Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle	6 - 7
Psychische Belastungen durch Corona minimieren	7
Unterweisung und aktive Kommunikation	7 - 8
Arbeitsmedizinische Vorsorge und Schutz besonders gefährdeter Personen	8
Anlage 1: Betriebsanweisung	
Anlage 2: Bestätigung der Mitarbeiterunterweisung	

Hygienekonzept und Arbeitsplatzgestaltung für eine Konditorei

Wird sich die Corona-Krise in einigen Wochen beruhigen? Wird der Virus im Herbst neu und verstärkt zuschlagen? Das sind Fragen, die zurzeit unbeantwortet bleiben.

Um jetzt arbeitsfähig zu bleiben ist ein betriebliches Krisenmanagement gefragt. Durch ein gründlich geplantes und konsequent umgesetztes Hygienekonzept:

- sollen die Beschäftigten, Kunden, Lieferanten, Vertreter, Handwerker und andere betriebsfremde Personen bestmöglich vor einer Ansteckung geschützt werden
- soll der Konditorei-Betrieb aufrechterhalten werden, wenn Personen in verschiedenen Funktionen ausfallen
- soll der Konditorei-Betrieb nach einer Störung schnellstmöglich wieder anlaufen.

Wir empfehlen allen Konditorei-Betrieben, wichtige Entscheidungen für die mögliche lange Dauer oder für die Wiederkehr einer Pandemie jetzt zu treffen. Zusätzlich zu den organisatorischen Maßnahmen sind Aspekte zur medizinischen und technischen Gefahrenabwehr zu berücksichtigen.

Das nachfolgende Hygienekonzept bezieht den Beschluss der Telefonschaltkonferenz der Bundeskanzlerin mit den Regierungschefinnen und Regierungschefs der Länder am 15. 4. 2020 ein. Ebenso den am 16.04.2020 vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales herausgegebenen SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard. Weiterhin werden die von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe herausgegebenen Handlungshilfen und weitere Empfehlungen und Checklisten von Berufsgenossenschaften, des RKI und anderer staatlicher Stellen des Bundes berücksichtigt.

Das Hygienekonzept basiert auf den bundeseinheitlich festgelegten Regelungen zum Infektionsschutz vor SARS-CoV-2. **In den Bundesländern gibt es hiervon im Detail abweichende Regelungen, die Sie bei Ihrem betrieblichen Hygienekonzept mit in Betracht ziehen müssen**.

Erläuterungen zur Kopfzeile auf den folgenden Seiten

Themenbereich	ja	nein	n.r.	Maßnahmen / Anmerkungen

- **n.r.** = nicht relevant
- **Maßnahmen** Um die Schutzziele zu erreichen, sind Hygienemaßnahmen in der Reihenfolge des **STOP**-Prinzips im Arbeitsschutz (Maßnahmenhierarchie) festzulegen, d.h.:

  S: Substituieren von Gefahrenquellen. Im Falle von Krankheitserregern ist eine Substitution nicht möglich.
  T: Technische Maßnahmen, um eine Gefährdung zu vermeiden oder auf ein Mindestmaß zu reduzieren.
  O: Organisatorische Maßnahmen, räumliche oder zeitliche Trennung einer Gefahrenquelle vom Menschen.
  P: Personenbezogene Maßnahmen, persönliche Schutzausrüstung.

Themenbereich	ja	nein	n.r.	Maßnahmen / Anmerkungen
1. Arbeitsplatzgestaltung				
Hygieneschutzmaßnahmen sind in der Gefährdungsbeurteilung nach den Kriterien des STOP-Prinzips im Arbeitsschutz festgelegt worden.	☐	☐	☐	Beurteilt werden Hygieneschutzmaßnahmen für alle Betriebsräume und Verkehrswege wie z.B.: Backstube, Kühl- und Gefrierräume, Lagerräume, Laden (einschl. Kassenbereich, Togo-Getränkeausgabe), Verpackungsraum, Sanitär-, Pausen- und Personalräume, Firmenfahrzeuge, Büro, Türen, Treppen, Flure, Aufzüge.
Es ist sichergestellt, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern zu Beschäftigten in den Betriebsräumen dauerhaft eingehalten wird.	☐	☐	☐	Andernfalls ist den Beschäftigten eine Mund-Nasen-Bedeckung zur Verfügung zu stellen.
Es ist sichergestellt, dass bei Tätigkeiten ein ausreichender Abstand eingehalten wird bzw. eine ausreichend dimensionierte Abtrennung vorhanden ist.	☐	☐	☐	Dies kann der Fall sein bei Tätigkeiten, die nur von zwei (oder mehr) Beschäftigten zusammen ausgeführt werden können. Andernfalls ist den Beschäftigten eine Mund-Nasen-Bedeckung zur Verfügung zu stellen.
Am Ladeneingang werden die Kunden mittels Plakaten/Aushängen/Piktogrammen/Aufkleber über die Hygienemaßnahmen informiert und aufgefordert, sich danach zu richten.	☐	☐	☐	Hygieneregeln sind einzuhalten. Abstandsregel einhalten. Nach dem Betreten des Ladens Hände desinfizieren mittels des bereitgestellten Desinfektionsmittels. Bei Bedarf Wartebereiche vor dem Laden mit Abstandsmarkierungen einrichten.
Es werden am Ladeneingang Zugangskontrollen durchgeführt.	☐	☐	☐	Es ist zu vermeiden, dass sich zu viele Kunden gleichzeitig im Laden befinden. Richtwert z.B. 1,5 Meter Abstand zwischen den Kunden. Die Zahl der gleichzeitig im Laden befindlichen Kunden kann z.B. über die Ausgabe von Einkaufskörben kontrolliert werden. Kontrolle, ob die Kunden eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen.
Es ist sichergestellt, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern zu Kunden dauerhaft eingehalten wird.	☐	☐	☐	An Bedientheken und dem Kassenbereich bieten ausreichend dimensionierte Abtrennungen (z.B. Plexiglasscheiben) und Barrieren (z.B. Kisten) einen guten Schutz. Durch farbige Bodenmarkierungen vor Bedientheken und dem Kassenbereich wird der Aufenthaltsbereich der Kunden gekennzeichnet und die Laufrichtung des Kundenstroms festgelegt (1,5 Meter-Regel einhalten). Andernfalls ist den Beschäftigten eine Mund-Nasen-Bedeckung zur Verfügung zu stellen.

Themenbereich	ja	nein	n.r.	Maßnahmen / Anmerkungen
Bargeldloses Zahlen wird bevorzugt.	☐	☐	☐	Die Kunden werden auf einem Plakat gebeten, möglichst bargeldlos zu zahlen. Ansonsten wird zur kontaktlosen Übergabe von Bargeld/Belegen ein Behältnis oder eine fixe Geldablage zur Verfügung gestellt.
Es ist sichergestellt, dass bei der Warenabgabe ein direkter Handkontakt zwischen Beschäftigten und Kunden vermieden wird.	☐	☐	☐	Zur kontaktlosen Abgabe der Ware wird die Ware auf der Theke abgelegt und danach erfolgt die Entnahme durch den Kunden.
Es ist sichergestellt, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern zu Lieferanten, Vertretern, Handwerkern und anderen betriebsfremden Personen dauerhaft eingehalten wird.	☐	☐	☐	Aushängen von Plakaten/Aushängen/Piktogrammen/Aufkleber über die getroffenen Schutz- und Hygienemaßnahmen und deren Einhaltung. Andernfalls ist den Beschäftigten eine Mund-Nasen-Bedeckung zur Verfügung zu stellen.
Es ist sichergestellt, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern zu Beschäftigten bei der Nutzung von Verkehrswegen eingehalten werden kann.	☐	☐	☐	Zahl der Personen bei der Benutzung der Aufzüge so begrenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können. Es sollten nach Möglichkeit automatisch öffnende Türen genutzt werden. Nicht automatisch öffnende Türen sollen möglichst dauernd geöffnet sein.
Mehrfachbelegungen im Büro werden vermieden; bei Mehrfachbelegungen wurden Maßnahmen ergriffen, um die Ansteckungsgefahr zu minimieren.	☐	☐	☐	Büroarbeit wird soweit möglich im Homeoffice ausgeführt.
Es steht eine ausreichende Menge Mund-Nasen-Bedeckungen bereit und der Nachschub ist geregelt.	☐	☐	☐	Falls der Mindestabstand von 1,5 Metern zu Beschäftigten, zu Kunden, Lieferanten, Vertretern, Handwerkern und anderen betriebsfremden Personen nicht eingehalten werden kann.
2. Sanitärräume, Pausenräume, Personalräume und Waschplätze				
In den Räumen ist die Betriebsanweisung Hygiene ausgehängt.	☐	☐	☐	Betriebsanweisung für Hygienemaßnahmen zum Schutz vor Virusinfektionen. → siehe Anlage 1
Den Beschäftigten werden in den Sanitärräumen geeignete Mittel zum regelmäßigen Reinigen der Hände zur Verfügung gestellt.	☐	☐	☐	Handseife (z.B. hautschonende Flüssigseife), Handtuchspender mit Einmalhandtüchern und ggf. Desinfektionsmittel in ausreichender Menge.
Reinigungsintervalle für die Räume sind geregelt.	☐	☐	☐	Reinigungsintervalle der erhöhten Infektionsgefahr anpassen. Mindestens tägliche gründliche Reinigung.

Themenbereich	ja	nein	n.r.	Maßnahmen / Anmerkungen
Einrichtungen, die von mehreren Personen genutzt werden, werden regelmäßig gereinigt.	☐	☐	☐	Einrichtungen, die von mehreren Personen genutzt und häufig berührt werden sind z.B. Türklinken, Handläufe.
In den Pausenräumen wird ein ausreichender Abstand zwischen den Beschäftigten sichergestellt.	☐	☐	☐	Regelmäßig Lüften; Tische und Stühle dürfen nicht zu dicht beieinanderstehen, damit die Abstandsregel eingehalten wird. Räume zeitversetzt nutzen, Pausen möglichst alleine verbringen.
Bei Handwaschbecken in Betriebsbereichen (z.B. Backstube) gelten die gleichen Hygienevorschriften, wie oben bei den Sanitärräumen genannt.	☐	☐	☐	Es ist dort eine Betriebsanweisung ausgehängt, es stehen Reinigungsmittel zur Verfügung und die Waschgelegenheiten werden häufig (angepasst an die Infektionsgefahr) gereinigt. → siehe Anlage 1
3. Lüftung				
Alle Betriebsräume werden regelmäßig gelüftet, um potentielle Krankheitserreger in der Luft zu minimieren.	☐	☐	☐	Ausreichend häufiges Stoßlüften, z.B. halbstündlich oder stündlich. Beim Lüften ist zum Gesundheitsschutz der Beschäftigten Zug zu vermeiden. In der Backstube ist das Aufwirbeln von Rohstoffen zu vermeiden.
4. Infektionsschutzmaßnahmen für Lieferungen				
Lieferfahrten, z.B. Belieferung von Filialen und Kunden, Beschaffung von Rohstoffen und Personalfahrten zwischen Filialen, werden möglichst reduziert.	☐	☐	☐	Tourenplanung optimieren. Möglichkeiten zur Nutzung sanitärer Einrichtungen für die Einhaltung der Händehygiene berücksichtigen.
Firmenfahrzeuge werden i.d.R. gleichzeitig nicht von mehreren Beschäftigten genutzt.	☐	☐	☐	Andernfalls mindestens feste Arbeitsteams einsetzen und Fahrgastraum regelmäßig lüften. Andernfalls ist möglichst allen Insassen - soweit nach der StVO für den Fahrer zulässig - eine Mund-Nasen-Bedeckung zur Verfügung zu stellen.
In Firmenfahrzeugen stehen Utensilien zur Handhygiene bereit.	☐	☐	☐	Desinfektionsmittel, Papiertücher, Müllbeutel.
Die Innenräume der Firmenfahrzeuge werden regelmäßig gereinigt und gelüftet.	☐	☐	☐	Insbesondere bei Nutzung durch verschiedene Personen.
Die Abläufe bei der Auslieferung sind so organisiert, dass die Abstandsregel zu den Kunden eingehalten wird.	☐	☐	☐	Abstellen der Ware in einer Transportbox und Entnahme durch den Kunden anstatt persönlicher Übergabe. Bargeldloses Zahlen ermöglichen. Lieferung auf Rechnung ermöglichen.

Themenbereich	ja	nein	n.r.	Maßnahmen / Anmerkungen
				Zur kontaktlosen Übergabe von Bargeld/Belegen wird ein Behältnis zur Verfügung gestellt.
5. Dienstreisen und Meetings				
Dienstliche Besprechung, Filialbesuche und Schulungen werden möglichst vermieden.	☐	☐	☐	Besprechungen - auch mit/zwischen Filialen -, Filialbesuche und Schulungen möglichst in digitaler Form (z.B. Telefon- oder Videoschaltungen) abhalten. Sind Meetings unbedingt notwendig, werden die Abstandsregeln eingehalten. Die Teilnehmendenzahl wird auf das absolut notwendige Maß begrenzt. Dienstliche Besprechungen und Filialbesuche werden möglichst auf maximal 15 Minuten beschränkt und die Räume werden häufig gelüftet.
6. Arbeitsmittel / Werkzeuge				
Werkzeuge und Arbeitsmittel werden nach Möglichkeit personenbezogen verwendet.	☐	☐	☐	Das trifft z.B. auf Paletten und Teigschaber in der Backstube, Messer für den Snackbereich, Scheren für den Bereich Verpackungen und Aufbindeartikel, Tortenschneidemesser, Tortenheber und Eisportionierer im Laden zu.
Werkzeuge und Arbeitsmittel, die nicht zur personenbezogenen Nutzung organisiert werden können, werden regelmäßig gereinigt.	☐	☐	☐	Das trifft z.B. auf Ausrollmaschine, Überzugsmaschine, Anschlagmaschine, Teigkneter in der Backstube, Registrierkassen, Zahlteller und Kartenlesegeräte, Kaffeemaschinen für den Togo-Getränkeverkauf und Sahnespender im Laden zu.
7. Arbeitszeit- und Pausengestaltung				
Die Arbeit ist in den einzelnen Betriebsbereichen so organisiert, dass in den Arbeitsräumen möglichst nur so viele Personen gleichzeitig tätig sind, damit die Abstandsregelung eingehalten wird.	☐	☐	☐	Andernfalls ist den Beschäftigten eine Mund-Nasen-Bedeckung zur Verfügung zu stellen.
Bei der Erstellung von Schichtplänen wird berücksichtigt, dass möglichst immer dieselben Personen miteinander arbeiten.	☐	☐	☐	Dadurch wird das Spektrum der innerbetrieblichen Kontakte möglichst eingedämmt.
Beschäftigte werden nur in einer und derselben Filiale eingesetzt.	☐	☐	☐	Flexibler Personaleinsatz zwischen Filialen ist nach Möglichkeit zu vermeiden.

Themenbereich	ja	nein	n.r.	Maßnahmen / Anmerkungen
Bei Arbeitsbeginn- und ende werden Menschenansammlungen in Umkleideräumen, Duschen etc. möglichst vermieden.	☐	☐	☐	
8. Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitsbekleidung und PSA				
Arbeitskleidung und persönliche Schutzausrüstung wird ausschließlich personenbezogen genutzt.	☐	☐	☐	
Die Arbeitskleidung wird getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt.	☐	☐	☐	Den Beschäftigten ist das An- und Ausziehen der Arbeitskleidung zuhause zu ermöglichen, wenn zusätzliche Infektionsrisiken/Hygienemängel ausgeschlossen sind und dadurch innerbetriebliche Personenkontakte vermieden werden.
Arbeitskleidung und wiederverwendbare persönliche Schutzausrüstung werden regelmäßig gereinigt.	☐	☐	☐	Festlegung, ob die Arbeitskleidung vom Betrieb gereinigt wird. Es ist empfehlenswert, einen Wäscheservice zu beauftragen.
Mund-Nasen-Bedeckungen werden regelmäßig gereinigt.	☐	☐	☐	Empfehlung des Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM) für sog. Community-Masken/Alltagsmasken: Masken sollten nach einmaliger Nutzung idealerweise bei 95 Grad, mindestens aber bei 60 Grad gewaschen und anschließend vollständig getrocknet werden.
9. Zutritt betriebsfremder Personen zu Arbeitsstätten und Betriebsgelände				
Das Betreten der Betriebsräume durch z.B. Lieferanten, Vertreter, Handwerker und andere betriebsfremde Personen wird auf ein Minimum beschränkt.	☐	☐	☐	Zutritt nach Möglichkeit nur nach telefonischer/digitaler Terminvereinbarung.
An Lieferanteneingängen wird per Plakaten/Aushängen/Piktogrammen/Aufkleber dazu aufgefordert, die Hygienemaßnahmen einzuhalten.	☐	☐	☐	
10. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle				
Es sind Regelungen zur schnellen Aufklärung von Verdachtsfällen auf eine COVID-19-Erkrankung vorhanden.	☐	☐	☐	Fieber (z.B. über kontaktlose Messung erkennbar), Husten und Atemnot sind typische Symptome für eine Corona-Erkrankung.

Themenbereich	ja	nein	n.r.	Maßnahmen / Anmerkungen
Die Beschäftigten sind aufgefordert, bei Erkrankungen im eigenen Haushalt in Zweifelsfällen in Abstimmung mit einem Arzt zuhause zu bleiben.	☐	☐	☐	
Die Beschäftigten sind informiert, bei Krankheitssymptomen die Betriebsstätte umgehend zu verlassen bzw. erst gar nicht zur Arbeit zu erscheinen.	☐	☐	☐	Bei Krankheitssymptomen sollen sich Beschäftigte einen Arzt kontaktieren, auch wenn die Symptome noch nicht im Betrieb bekannt sind.
Wenn bei einem Beschäftigten eine Infektion bestätigt wird, informiert der Betrieb die Personen, die durch den Kontakt mit dem Erkrankten ebenfalls einem Infektionsrisiko ausgesetzt sind.	☐	☐	☐	
Die Verantwortung für die Planung und Veranlassung von Impfungen der Beschäftigten in Zusammenarbeit mit dem Betriebsarzt ist festgelegt.	☐	☐	☐	Einen Impfstoff gegen das neue Coronavirus gibt es bislang nicht. Die Ständige Impfkommission (STIKO) empfiehlt allen Menschen über 60 Jahren und chronisch Kranken die Pneumokokken-Impfung.
Kunden, Lieferanten, Vertreter, Handwerker und andere betriebsfremde Personen wird der Zutritt verboten, falls Krankheitssymptome bekannt sind.	☐	☐	☐	
11. Psychische Belastungen durch Corona minimieren				
Es wurde geprüft, ob Maßnahmen getroffen müssen, um erhöhte psychische Belastungen der Beschäftigten aufgrund der aktuellen Situation zu ermitteln und den erhöhten Anforderungen entgegenzuwirken.	☐	☐	☐	Erhöhte psychische Belastungen sind z.B. Konflikte mit Kunden, Social Distancing. Klare Informationsprozesse schaffen. Regelkommunikation zwischen Führungskräften und Beschäftigten sicherstellen. Außerdem sollen die Beschäftigten informiert werden, dass bei der Einhaltung der Hygieneregeln das Risiko zur Ansteckung minimiert wird.
12. Unterweisung und aktive Kommunikation				
Alle Beschäftigten sind über die Art und Weise der Infektionsübertragung und über die betrieblichen Infektionsschutzmaßnahmen gegen die Ausbreitung von Krankheitserregern unterwiesen worden und haben dies per Unterschrift bestätigt.	☐	☐	☐	Die Unterweisung der Beschäftigten zu den Hygienemaßnahmen und Verhaltensempfehlungen sind anlassbezogen, z.B. bei Verstößen der Beschäftigten gegen die Regeln zu wiederholen. → siehe Anlage 2

Themenbereich	ja	nein	n.r.	Maßnahmen / Anmerkungen
Zur Unterweisung gehören die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nasen-Bedeckung.	☐	☐	☐	Empfehlungen für Masken aus Stoff (sog. „Community-Masken/Alltagsmasken“) gibt die Internet-Seite des Bundesinstituts für Arzneimittel und Medizinprodukte: https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/ Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html.
Zur Unterweisung gehört die Aufforderung, ÖPNV und Fahrgemeinschaften zu meiden.	☐	☐	☐	In öffentlichen Verkehrsmitteln möglichst Abstand zu Mitreisenden halten. Mund-Nasen-Bedeckung tragen. Randzeiten nutzen.
Unterweisung der Beschäftigten über die Ansprache von Kunden, die sich nicht an die Hygieneregeln halten.	☐	☐	☐	Beim Verstoß gegen die Hygieneregeln sind die Kunden freundlich aber bestimmt darauf hinweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist.
13. Arbeitsmedizinische Vorsorge und Schutz besonders gefährdeter Personen				
Den Beschäftigten sind die Kontaktdaten des Betriebsarztes/der Betriebsäztin bekannt.	☐	☐	☐	
Den Beschäftigten wird eine arbeitsmedizinische Vorsorge ermöglicht (Wunschvorsorge).	☐	☐	☐	Die Beschäftigten können sich Im Rahmen der arbeitsmedizinischen Vorsorge rund um das Thema Corona beraten lassen.

Firma:

Bearbeitet durch:

Fachkraft für Arbeitssicherheit

Betriebsarzt/Betriebsärztin

Mitgeltende Unterlagen:

→ Betriebsanweisung vom:

→ Bestätigung der Mitarbeiterunterweisung vom:

Ort, Datum

Unterschrift

Betrieb:

Betriebsanweisung

Stand: 03/2020

Allgemeine Hygienemaßnahmen zum Schutz von Virusinfektionen - Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)

Gefahren für Mensch und Umwelt

Übertragungsweg:
Das Virus wird durch Tröpfchen über die Luft (Tröpfchen Infektion) oder über kontaminierte Hände auf die Schleimhäute (Mund, Nase, Augen) übertragen (Schmierinfektion)

Inkubationszeit:
Nach einer Infektion kann es einige Tage bis zwei Wochen dauern, bis Krankheitszeichen auftreten.

Gesundheitliche Wirkungen:
Infektionen verlaufen meist mild und asymptomatisch. Möglich sind auch akute Krankheitssymptome, z.B. Atemwegserkrankungen mit Fieber, Husten und Atembeschwerden. Hohe Gefährdung für Personen mit Vorschädigungen z.B. Asthmatiker, Herz- und Lungenerkrankungen, Krebs oder HIV.

Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln

- **Abstand halten**
  Meiden Sie während ansteckender Phasen größere Personengruppen.
  Vermeiden Sie unnötige Hautkontakte, Händeschütteln und Körperkontakt.
- **Regelmäßig gründlich Händewaschen**
  Hände von allen Seiten bis zum Handgelenk mit Seife einreiben und 20-30 Sekunden unter fließendem Wasser verteilen. Anschließend die Hände mit einem trockenem und sauberen Papiertuch abtrocknen.
  Hände-Desinfektionsmittel benutzen, wenn keine Möglichkeit zum Waschen der Hände besteht.
- **Hände aus dem Gesicht fernhalten**
  Fahren Sie nicht mit ungewaschenen Händen im Gesicht herum.
  Berühren Sie nicht mit ungewaschenen Händen, Nase, Augen oder Mund.
- **Verhalten bei Husten oder Niesen**
  Halten Sie beim Husten oder Niesen Abstand zu anderen Personen. Husten oder Niesen Sie, wenn möglich in Papiertaschentücher oder halten Sie die Armbeuge vor Mund und Nase. Taschentücher oder Papierhandtücher nur in einem gedeckelten Müllereimer.
- **Lüften**
  Geschlossene Arbeitsbereiche mehrmals täglich mit weit geöffnetem Fenster lüften.

Erste Hilfe

Verhalten bei Symptomen: Personen, die persönlichen Kontakt zu einer Person hatten, bei der SARS-CoV-2 nachgewiesen wurde, sollten sich unverzüglich und unabhängig von Symptomen mit dem zuständigen Gesundheitsamt in Verbindung setzen, einen Arzt kontaktieren oder die 116117 anrufen - und zu Hause bleiben.

Personen, die den Verdacht haben, sich mit SARS-CoV-2 infiziert zu haben, sollten (nach telefonischer Anmeldung) ihre Ärztin bzw. ihren Arzt oder ein Krankenhaus aufsuchen. Beachten Sie weitere Anweisungen vom Arzt. Informieren Sie umgehend die Geschäftsführung.

Selbstschutz beachten: Verwenden Sie Handschuhe und Atemschutzmaske beim Umgang mit Erkrankten. Ist dies nicht möglich versuchen Sie Abstand zu halten.

Sachgerechte Entsorgung

Abfall in flüssigkeitsdichten Kunststoffbeuteln sachgerecht entsorgen. Abfälle nicht zwischenlagern.

Verantwortlicher

Datum: Verantwortlich: Unterschrift:

Firmenstempel:

Unterweisungsnachweis

Bestätigung der Unterweisung nach § 12 Arbeitsschutzgesetz und § 4 der Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention“ (DGUV Vorschrift 1)

Name(n) des/der Unterweisenden:	
Titel der Unterweisung:	Hygieneschutzmaßnahmen gegen die Ausbreitung von Krankheitserregern
Ort der Unterweisung	
Datum/Uhrzeit	

☐ Erstunterweisung

☐ Jährliche Wiederholungsunterweisung

☐ Unterweisung aus besonderem Anlass (neues Arbeitsmittel, Arbeitsverfahren, Unfall, usw.)

Unterweisungsinhalte (insbesondere Gefahrquellen, Maßnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz, Erste Hilfe):

- Tätigkeiten mit erhöhter Ansteckungsgefahr
- Hygieneregeln (BZgA)
- Handkontakte vermeiden
- Betriebsanweisung Hygiene
- Verhalten bei Krankheitssymptomen
- Verhalten bei Krankheitsfällen in der Familie/Privatbereich
- Raumlüftung
- Interne Besprechungen
- Verhalten (auch gegenüber Kunden und Fremdfirmen) in allen Betriebseinrichtungen, z.B.:
  - Backstube
  - Verkaufsraum
  - Kasse
  - Fahrzeugen
- Verhalten in Pausen
- Wege zur und von der Arbeit
- …
- …

Über die o.g. Themen der Unterweisung und deren sachgerechte Ausführung wurde ich unterwiesen und habe den Inhalt verstanden.

Firmenstempel:

Name und Unterschrift der Unterwiesenen

Name	**Vorname**	**Unterschrift**

Ort/Datum	**Unterschrift des Unterweisenden**

Mitgeltende Unterlagen:

Betriebsanweisung vom 1.4.2020

Die Veröffentlichung dieses Merkblattes ist ein Service des Deutschen Konditorenbundes.

Dabei handelt es sich um eine zusammenfassende Darstellung der fachlichen und rechtlichen Grundlagen, die nur erste Hinweise enthält und keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt.

Trotz sorgfältiger Recherche und Kontrolle kann keine Haftung für Inhalte, Fehler oder Auslassungen sowie externe Internetlinks übernommen werden.

Wir führen ausdrücklich keine Rechts- und Steuerberatung durch. Dieses Merkblatt kann eine anwaltliche Beratung im Einzelfall nicht ersetzen. Fragen Sie im Zweifelsfall immer Ihren Anwalt.

Bitte prüfen Sie regelmäßig die Aktualität der Gesetze, Verordnungen, Kommentare und verwendeten Dokumente und beachten Sie auch Verbandsmitteilungen.

Stand: 28.04.2020

Gefördert durch:

Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

DEUTSCHER KONDITORENBUND
Bundesinnungsverband für das Konditorenhandwerk
Mohrenstraße 20/21
10117 Berlin

Gewerbespezifische Informationstransferstelle*

Dipl. - Kfm. Jörg Becher
Tel. 030 403665403
becher@konditoren.de

Postanschrift
Jörg Becher
Gewerbespezifische Informationstransferstelle
c/o Deutscher Konditorenbund
Landsberger Straße 148
80339 München

www.konditoren.de

* Gefördert durch die Bundesrepublik Deutschland; Zuwendungsgeber: Bundesministerium für Wirtschaft und Energie aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages.