

# Betriebliches Hygienekonzept zur Vermeidung einer weiteren Verbreitung des Corona-Virus

Firma und Ansprechpartner:

---

Datum, Unterschrift

## 1. Maßnahmen zur Lenkung der Kunden

### a) Maximale Kundenanzahl im Ladengeschäft

Die maximale Kundenanzahl wird anhand der Größe der Verkaufsfläche festgelegt und soll einen Kunden pro 20 m<sup>2</sup> [*Hinweis: in manchen Bundesländern pro 10 m<sup>2</sup>*] nicht überschreiten. Die Verkaufsfläche des Ladengeschäfts beträgt \_\_\_\_ m<sup>2</sup>. Bei der Bestimmung der Verkaufsfläche wurden gemäß der Rechtsprechung des Bundesverwaltungsgerichts nicht nur die vom Kunden zu betretende Fläche, sondern auch die Theke und die vom Kunden einsehbare, aber nicht zu betretende Fläche hinter der Theke berücksichtigt. Die maximale Kundenanzahl beträgt damit \_\_\_\_\_. [*Verkaufsfläche in m<sup>2</sup> geteilt durch 20 bzw. 10*]

Die Thekenbreite in der Verkaufsstelle liegt bei \_\_\_\_ m. Bei einem Abstand von 1,5 bis 2 m zwischen den Kunden beträgt damit die maximale Kundenanzahl an der Theke \_\_\_\_ Personen, ohne dass der empfohlene Mindestabstand unterschritten wird. Dabei dürfen immer nur so viele Kunden an der Theke stehen, wie auch Verkaufspersonal zur Verfügung steht. Die Kunden werden vom Verkaufspersonal angehalten, an einer Stelle an der Theke stehen zu bleiben und sich nicht frei im Verkaufsraum zu bewegen. Kunden dürfen die Verkaufsfläche nicht betreten, solange kein freies Verkaufspersonal zur Verfügung steht.

### b) Zutritts- und Abstandsmaßnahmen

Um den Zutritt in den Laden zu lenken und um den notwendigen Abstand zwischen den Kunden sicherzustellen, wurden folgende Maßnahmen getroffen:

*[Nicht umgesetzte Maßnahmen bitte löschen, weitere hinzufügen]*

- Das Ladenpersonal prüft, ob sich die maximale zulässige Anzahl von Kunden im Laden befindet. Das Personal achtet insgesamt darauf, dass sich die Kunden an die vorgegebenen Maßnahmen halten. Bei Kunden, die sich nicht an die Verhaltensregeln gebunden fühlen, wird das Hausrecht ausgeübt. Diese werden, wenn nötig, zum Verlassen des Geschäfts aufgefordert.
- Kunden, die sich im Bedienvorgang befinden, werden angehalten, ihren Stehplatz beizubehalten, insbesondere nicht im Verkaufsraum umherzulaufen.

- Um sicherzustellen, dass die Kunden den Abstand zu anderen Kunden einhalten können, wurden am Boden Abstandsmarkierungen angebracht.
- Der Abstand zur Theke wird durch eine am Boden angebrachte Markierung sichergestellt [*eine Absperrung, ein Flatterband, etc.*].
- An der Ladentür ist ein gut sichtbares Schild angebracht, das die wesentlichen Verhaltensregeln für den Aufenthalt im Verkaufsraum für die Kunden erläutert
- Es stehen üblicherweise \_\_\_\_ Parkplätze für die Kunden zur Verfügung. Um den Abstand zwischen den Kunden auf den Parkplätzen sicherzustellen, wurden hiervon \_\_\_\_ Parkplätze vorübergehend gesperrt und Abstandsmarkierungen angebracht. Auf vorhandenen Parkplätzen wurden Hinweisschilder mit der Bitte um Einhaltung der Maßnahmen und der Abstandsregeln aufgestellt.
- Appell an die Kundschaft, möglichst allein und ohne Familienmitglieder zu kommen.
- Zur Vermeidung von Abstandsunterschreitungen vor der Ladentür wurden dort Markierungen auf dem Boden angebracht. Bei besonders hohem Kundenaufkommen und drohenden Warteschlangen werden die wartenden Kunden regelmäßig zur Einhaltung der Abstandsregeln aufgefordert.

### **c) Beschleunigung des Verkaufs im Ladengeschäft**

Um den Bezahlvorgang zu beschleunigen und um diesen hygienischer zu gestalten, wird den Kunden der bargeldlose Bezahlvorgang nahegelegt. Auch bieten wir die Möglichkeit der Vorbestellung und Abholung [*ggf. und Lieferung*] an, um die Anzahl der Kunden im Laden zu reduzieren.

## **2. Hygienemaßnahmen**

### **a) Reinigung und Desinfektion der Betriebsräume**

Als Hersteller von Lebensmitteln tierischen Ursprungs halten wir die europäischen und nationalen Hygienevorgaben ein, die bei der Produktion und Abgabe von Lebensmitteln zu beachten sind. Die Produktions-, Verkaufs-, Lager-, Kühl- und sonstigen Räume werden gemäß den gesetzlichen Vorgaben und mittels geeigneter Reinigungs- und Desinfektionsmittel regelmäßig gereinigt und desinfiziert. Diese Mittel wirken auch gegen das Coronavirus SARS-CoV-2. Die Reinigung erfolgt gemäß der betrieblichen Reinigungs- und Desinfektionspläne. Die Mitarbeiter sind im Umgang mit den Reinigungs- und Desinfektionsmitteln geschult. Die Reinigung und Desinfektion wird kontrolliert und dokumentiert. Die Dokumentation kann gesondert eingesehen werden.

### **b) Schulung des Personals**

Alle unsere Mitarbeiter haben eine Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz, sie erhalten alle zwei Jahre eine Folgebelehrung sowie eine jährliche Hygieneschulung nach der Lebensmittelhygieneverordnung. Die Belehrungen und Schulungen werden jeweils dokumentiert. Die Dokumentation kann gesondert eingesehen werden. Im Hinblick auf die aktuelle Situation wurden alle Mitarbeiter erneut auf die strikte Einhaltung der Hygieneregeln hingewiesen.

### **c) Besondere Hygienemaßnahmen**

Neben den allgemeinen gesetzlichen Hygienevorgaben und den Abstandsregelungen stellen wir durch weitere besondere Hygienemaßnahmen im Ladengeschäft sicher, dass sich das Coronavirus nicht weiter ausbreiten kann.

*[Nicht umgesetzte Maßnahmen bitte löschen, weitere hinzufügen]*

- Aufstellen eines transparenten Schutzes auf der Theke zum Schutz gegen Tröpfcheninfektionen.
- Bevorzugung des bargeldlosen Zahlungsverkehrs. In Absprache mit unserem Geldinstitut wurden die Gebühren für Kleinbeträge herabgesetzt. Wir weisen unsere Kunden auf bargeldlose Zahlungsmöglichkeit aktiv hin. Kassenoberflächen und Geräte zur Kartenzahlung werden regelmäßig desinfiziert.
- Bei Bargeldgeschäften wird der direkte Hautkontakt vermieden, die Annahme des Geldes und die Herausgabe des Wechselgeldes erfolgt mittels eines nur hierfür verwendeten Behältnisses oder über eine Ablagefläche.
- Abstellen einer Person, die alleine für das Kassieren zuständig ist. Zusätzliche Desinfektionsmöglichkeit für mit der Kassierung beauftragtem Personal.
- Wir stellen Desinfektionsmittel für die Handdesinfektion nicht nur dem Personal, sondern soweit verfügbar auch im Eingangsbereich zur Verkaufsfläche für die Kunden zur Verfügung.
- In Sanitärräumen wird ausreichend Seife in Spendern bereitgestellt, ebenso Einweghandtücher zum Abtrocknen der Hände. Bedienknöpfe, Armaturen und Türklingen werden frequenzabhängig gereinigt.

### **3. Imbissbereich**

In unserem Betrieb werden auch Speisen zum Verzehr vor Ort angeboten. Zur Einhaltung der Abstandsregeln und zur Verhinderung der Verbreitung des Coronavirus wurden folgende Maßnahmen ergriffen:

*[Nicht umgesetzte Maßnahmen bitte löschen, weitere hinzufügen]*

- Tische/Sitzgelegenheiten sind so aufgestellt, dass zwischen Ihnen ein Mindestabstand von 1,5 – 2 m eingehalten wird. Gäste werden so platziert, dass zwischen Ihnen ein größtmöglicher Abstand besteht. Pro Tisch können nur zwei Gäste sitzen. Die Flächen zum Verzehr von Speisen vor Ort sind gesondert gekennzeichnet. Auch zu den Kunden, die an der Ladentheke einkaufen, wird der Sicherheitsabstand eingehalten.
- Alle Gäste, die Speisen vor Ort verzehren, müssen ihre Kontaktdaten unter Beachtung der Datenschutzvorgaben hinterlassen. Hierauf wird bereits an der Ladentür hingewiesen.
- Die Abgabe der Speisen und Getränke erfolgt im Bedienverkauf. Keine Selbstbedienung, auch nicht an Getränke- und Kaffeeautomaten. Es werden keine Buffets angeboten, nur Tellergerichte. Wenn möglich, werden Getränke in Flaschen abgegeben.
- Teller, Besteck, Gläser und Flaschen werden vom Personal über ein Tablett/auf einem Servierwagen an den Kunden gereicht. Teller, Besteck und Gläser werden dabei niemals im Verzehr- oder Trinkbereich angefasst. Die Kunden nehmen diese selbst vom Tablett.

- Nach dem Verzehr stellen die Kunden Teller, Besteck und Gläser auf einen eigens dafür vorgesehenen und gut sichtbaren Bereich/Wagen. Hierbei wird der Sicherheitsabstand zu anderen Kunden eingehalten und ein unnötiges Bewegen der Kunden vermieden. Das Verkaufspersonal räumt den Wagen unverzüglich frei. Speisereste werden in einem Behältnis mit Deckel gesammelt und anschließend der Entsorgung zugeführt. Besteck und Teller werden in der Geschirrspülmaschine mit geeignetem Spülmittel hygienisch gereinigt. Nach dem Einräumen der Spülmaschinen sind Hände zu desinfizieren.
- Es werden nur Papierservietten angeboten.
- Tischdecken werden nicht verwendet.
- Es werden keine Speisekarten ausgelegt, es wird an zentraler Stelle gut sichtbar auf das Angebot der Speisen hingewiesen. Kunden können von ihrem Platz bei dem Verkaufspersonal bestellen.
- Sofern Einwegbestecke und Einwegbehälter verwendet werden, sind diese nach dem Verzehr durch den Kunden in den hierfür bereitgestellten Behälter zu entsorgen. Es stehen Handdesinfektionsmittel für die Kunden bereit.
- Nach jedem Gastwechsel werden Stuhl- und Tischoberflächen gereinigt und desinfiziert.
- Es werden keine Gegenstände, die zum gemeinsamen Gebrauch durch Gäste bestimmt sind, auf die Tische gestellt (z.B. keine Salz- und Pfefferstreuer, Senf- und Ketchupspender).
- Es wird keine Dekoration auf die Tische gestellt.
- Es werden keine Zeitungen ausgelegt, die dazu gedacht sind, von mehreren Kunden nacheinander gelesen zu werden.
- Das Personal achtet darauf, dass Kunden Abstandsregeln und Abräumvorgaben einhalten. Die Aufenthaltsdauer wird bei einer größeren Kundenanzahl zur Vermeidung von Wartezeiten beschränkt.

#### **4. Innerbetriebliche Maßnahmen zum Schutz der Arbeitnehmer**

Um die im Unternehmen beschäftigten Mitarbeiter vor einer Infektion mit dem Coronavirus zu schützen, haben wir auch innerbetriebliche Maßnahmen ergriffen:

*[Nicht umgesetzte Maßnahmen bitte löschen, weitere hinzufügen]*

- Räumliche und/oder personelle Trennung unterschiedlicher Betriebsbereiche. Trennung zwischen Verkauf, Auslieferung und Produktion.
- Zeitliche Trennung. Schichtbetrieb in der Produktion und im Verkauf. Bildung fester Mannschaften, die entweder während des Tages oder tagesweise ausgewechselt werden.
- Sicherstellung ausreichend räumlicher Trennung zwischen Mitarbeitern in der Produktion durch Zuweisen fester Arbeitsschritte, um Bewegungen und Interaktionen zwischen den Mitarbeitern zu minimieren.
- Tätigkeiten, die nicht zwingend zu einem bestimmten Zeitpunkt erfolgen müssen (z.B. Salzen, Beschickung von Reifekammern, Vorbereitungen für Lieferungen etc.) erfolgen außerhalb der Hauptöffnungs- und Produktionszeiten.
- Strikte Trennung zwischen Straßen- und Arbeitskleidung.

- Tragen umfangreicher Schutzkleidung (nicht nur einfache Kopfbedeckung). Wenn nötig, wird Einwegkleidung verwendet. Tragen von Mund-Nasenbedeckungen, wenn Mindestabstand nicht eingehalten werden kann.
- Arbeitsmittel (z.B. Messer, Beile) und Maschinen werden, wenn möglich, personenbezogen verwendet. Sonstige Oberflächen, die berührt werden, sind vor Gebrauch zu desinfizieren, ggf. sind auch, sofern aus Arbeitsschutzgründen nicht ausgeschlossen, kurzzeitig Einweghandschuhe zu tragen. Hände sind nach dem Tragen zu reinigen und zu desinfizieren.
- Kontakt zu Dritten wurde eingeschränkt. Zutrittsverbote in Betriebsräume erlassen. Wareneingang wurde so organisiert, dass so wenig wie möglich persönlicher Kontakt zwischen anliefernden Personen und eigenen Mitarbeitern stattfindet. Wartungsarbeiten erst nach Ende der Produktion. Zugang Dritter immer durch Umkleide und nur in Schutzkleidung (auch Behördenvertreter).
- Pausen sind reglementiert, Anzahl der Personen in Sozialräumen beschränkt, Einhalten des Mindestabstands erforderlich.
- Anwendung des DFV-Hygienekonzepts („Gelber Ordner“), insbesondere Verwendung der Hygieneposter.
- Sicherstellung der innerbetrieblichen Maßnahmen durch Hinweis auf konsequenten Durchgriff bei Nichtbeachtung und Verstößen, gegebenenfalls auch arbeitsrechtliche Konsequenzen.
- Lieferung von Waren werden soweit möglich von einer Person durchgeführt. Sind mehrere Personen notwendig, sind die Abstandsregelungen einzuhalten, anderenfalls sind Mund-Nasenbedeckungen zu tragen. Abstands- und Hygieneregeln werden bei der Übergabe auch gegenüber dem Kunden eingehalten.