

Checkliste für Betriebe zum Schutz von MitarbeiterInnen und dem Betrieb

Stand: 26.3.2020

Eine große Gefahr für Produktions- und Dienstleistungsbetriebe geht davon aus, dass Mitarbeiter an COVID-19 erkranken und dann eventuell Betriebsteile gesperrt oder auch andere Mitarbeiter in Quarantäne geschickt werden können. Dieses Risiko kann man mit gezielten Maßnahmen minimieren:

Allgemeine Maßnahmen:

- Achten Sie auf die Einhaltung der privaten und betrieblichen Hygienevorschriften, führen Sie zusätzliche Schulungen zu den Maßnahmen zur Verbreitung (Mindestabstand, Händewaschen, Nießen, etc.) durch.
- Verwenden Sie bestehende Dokumentationen (HACCP, AMA-Gütesiegel) aus dem Hygienebereich. In dem AMAG.A.P. Merkblatt ist die Personalhygiene beschrieben und in den AMAG.A.P. Gefahrenanalysen kann diese ausreichend dargestellt und dokumentiert werden.
- Gewähren Sie keinen betriebsfremden Personen Zugang zu Betriebsstätten.
- Übernehmen bzw. Übergeben Sie Lieferungen an Speditionen, Zustelldienste im Freien (Parkplatz etc.)
- Nehmen Sie besonders Rücksicht auf ältere Mitarbeiter und Mitarbeiter mit Vorerkrankungen (Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes, Lungenerkrankungen) und Schwangere.
- Lüften Sie Arbeitsräume mind. 4 x täglich für 10 Minuten.
- Legen Sie im Vorhinein fest, wie zu verfahren ist, wenn jemand am Arbeitsplatz erkrankt (der Plan sollte auch Zuständigkeiten und Ansprechpersonen beinhalten).
- Entwickeln Sie einen Notfallplan für den Fall einer verstärkten Verbreitung der Erkrankung. Der Plan sollte sich damit befassen, wie Sie Ihr Unternehmen am Laufen halten können, auch wenn eine beträchtliche Anzahl von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, Auftragnehmerinnen und -nehmern, sowie Zulieferern ausfällt. Informieren Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Auftragnehmerinnen und -nehmer über den Plan und stellen Sie sicher, dass sie wissen, was im Notfall zu tun ist.
- Stellen Sie für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eine Bestätigung als Schlüsselarbeitskraft aus, damit diese ungehindert zum Arbeitsort gelangen können.
- **Geben Sie diese Liste ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern!**

Arbeiten in Personengruppen:

- Teilen Sie die Mitarbeiter in mehrere Parteien ein.
- Personen, die in einem gemeinsamen Haushalt leben, arbeiten in einer Partie.
- Achten Sie darauf, möglichst kleine Parteien – optimal bis max. 5 Personen – zusammen zu stellen.

- Die Partien bleiben immer in der gleichen Zusammensetzung und werden nicht durchmischt.
- Wenn möglich, arbeiten die Partien so weit wie geht räumlich voneinander getrennt z.B. auf verschiedenen Feldern oder Glashäusern oder Baustellen
- Die Arbeitszeiten der Partien starten und enden zeitlich versetzt. Bei der Ernteaufbereitung und in Packstellen kann unter Umständen in getrennten Schichten gearbeitet werden.
- Keine Überschneidung von Pausenzeiten zwischen den Partien. Weisen Sie explizit auf die Trennung auch während Pausenzeiten hin.
- Reduzieren Sie die sozialen Kontakte zwischen den Mitarbeitern z.B. keine gemeinsamen Einweisungen, Besprechungen usw.
- Die gesetzlichen Vorgaben zum Mindestabstand von 1 m ist innerhalb der Partie unbedingt einzuhalten.
- Werkzeuge, Arbeitsgeräte werden - soweit möglich – einer Partie zugeteilt.
- Bieten Sie auch am Feld und auf Produktionsflächen Möglichkeiten sich die Hände zu waschen oder zu desinfizieren. Desinfektionsmittel in Betriebsfahrzeugen sollte immer vorhanden sein.
- Besetzen Sie keine Fahrzeuge voll. D.h. in einem normalen PKW sitzen max. 4 Personen.
- Falls verfügbar, rüsten Sie die Mitarbeiter mit Schutzmasken aus.
- Stellen Sie zusätzliche Waschräume oder Umkleieräumlichkeiten (adaptierte Räume, Container, etc.) zur Verfügung um die Trennung der Schichten und die Abstandregeln einhalten zu können.

Maßnahmen im Endverkauf bzw. Direktvermarktung:

- Markieren Sie im Kassenbereichen von Endverkaufsbetrieben und Direktvermarktern 1 m-Abstände am Boden.
- Stellen Sie Desinfektionsmittel im Kassenbereich zur Verfügung.
- Bevorzugen Sie bargeldlosen Zahlungsverkehr.
- Achten Sie auf die Anzahl der Personen in Endverkaufsbetrieben und bei Direktvermarktern. Bei besonders kleinen Verkaufsräumen lassen Sie die Kunden nur geblockt herein.

Durch diese Maßnahmen lässt sich das Risiko für alle Branchen, in denen mehrere Personen gemeinsam arbeiten müssen, wie in der Produktion im Garten-, Gemüse- und Obstbau, Friedhofsgärtnerei und Gartengestaltung etwas reduzieren.