

VERSION: 23.06.2020

SCHUTZKONZEPT FÜR UNTERNEHMEN DER FLEISCHBRANCHE

ÄNDERUNGEN ZUR VORVERSION VOM 08.06.2020

- «COVID-19-Verordnung 2 zum Schutz der Bevölkerung» ersetzt durch «Covid-19-Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie»
- Verweis auf gesetzliche Grundlagen streichen
- Anpassung der Abstandsregeln von 2 m auf 1.5m
- (1 Person pro 10m² Verkaufsfläche, inkl. Verkaufspersonal) streichen
- «Besonders gefährdete Personen halten sich weiterhin an die Schutzmassnahmen des BAG und bleiben – wenn immer möglich – zu Hause. Der Schutz von besonders gefährdeten Arbeitnehmenden ist in der COVID-19 Verordnung 2 ausführlich geregelt (siehe Art. 10c COVID-19-Verordnung-2).» ersetzt durch «Besonders gefährdete Personen halten sich weiterhin an die Empfehlungen des BAG.»
- «COVID-19 ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ» ersetzt durch «ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ»

EINLEITUNG

Nachfolgendes Schutzkonzept beschreibt, welche Vorgaben Einrichtungen und Betriebe erfüllen müssen im Rahmen ihrer Pflichten gemäss dem allgemeinen Gesundheitsschutz gegenüber ihren Arbeitnehmenden und gemäss Covid-19-Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie. Die Vorgaben richten sich an die Betreiber von Einrichtungen und Organisatoren von Veranstaltungen und an die Arbeitgeber. Sie dienen der Festlegung von betriebsinternen Schutzmassnahmen, die unter Mitwirkung der Arbeitnehmenden umgesetzt werden müssen.

ZIEL DIESER MASSNAHMEN

Das Ziel der Massnahmen ist es, einerseits Arbeitnehmende und im Betrieb Tätige und andererseits die allgemeine Bevölkerung als Dienstleistungsempfänger vor einer Ansteckung durch das neue Coronavirus zu bewahren. Zudem gilt es, besonders gefährdete Personen bestmöglich zu schützen, sowohl als Arbeitnehmende wie auch als Kunden.

QUELLE

Das nachfolgende Konzept wurde auf der Grundlage des «MUSTER-SCHUTZKONZEPT FÜR BETRIEBE UNTER COVID-19: ALLGEMEINE ERLÄUTERUNGEN», Version 29.05.2020 des WBF und des EDI erstellt.

1. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 m Distanz zueinander.

Massnahmen

Definition von Bewegungs- und Aufenthaltszonen:

- Bodenmarkierungen anbringen, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1.5 m zwischen Mitarbeitenden und Kundschaft sicherzustellen.
- 1.5 m Distanz zwischen wartenden Kunden gewährleisten
- 1.5 m Distanz in Aufenthaltsräumen (z.B. Kantinen, Küchen, Gemeinschaftsräume) sicherstellen
- 1.5 m Distanz in WC-Anlagen sicherstellen (z.B. Absperrern einzelner Pissoirs oder Toiletten)

Raumteilung:

- Arbeitsplätze mit z.B. Vorhängen, Paravents oder Trennscheiben von anderen Arbeitnehmenden und vor Kundschaft trennen
- Laufkundschaft verringern und separat bedienen
- Abholzone oder Zelt im Freien für bestellte Waren
- Stop and Go Konzept

Anzahl Personen begrenzen:

- Nur wenige Personen ins Geschäft lassen
- Mit Kundschaft einen Termin vereinbaren, sofern dies möglich ist
- Warteschlangen ins Freie verlagern und nach Möglichkeit Bodenmarkierungen zum Einhalten des 1.5 m-Abstandes anbringen
- Falls im Geschäft gewartet wird, einen getrennten Wartebereich mit genügend Platz zwischen den Wartenden einrichten
- Nur Personen ins Geschäft lassen, die eine Dienstleistung benötigen (Abholzone oder Zelt im Freien für bestellte Waren)
- Dienstleistung online anbieten
- Heimlieferung oder Postversand anbieten
- Bei Gruppentransporten: Anzahl der Personen im Fahrzeug verringern, indem mehrere Fahrten gemacht oder mehrere Fahrzeuge (z.B. Privatfahrzeuge) benutzt werden

Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 m

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten

Massnahmen

Obligatorische Personalhygiene zwingend umsetzen (Händewaschen, Meldepflicht bei Krankheitssymptomen, etc.)

Falls möglich, technische Massnahmen (z.B. Acrylglas, getrennte Arbeitsplätze, etc.) umsetzen.

Wenn keine technischen Massnahmen möglich sind, Schutzmaterial verwenden (Hygienemasken (chirurgische Masken / OP-Masken), Gesichtsschilder, Handschuhe, Schürzen etc.). Arbeitnehmende müssen über das notwendige Wissen zur richtigen Anwendung der Schutzausrüstung verfügen und entsprechend geübt im Umgang damit sein.

Arbeitsmaterialien und Geräte regelmässig reinigen und desinfizieren

2. HÄNDEHYGIENE

Alle Personen im Unternehmen reinigen sich regelmässig die Hände.

Massnahmen

Obligatorische Personalhygiene zwingend umsetzen (Händewaschen, Meldepflicht bei Krankheitssymptomen, etc.)

Aufstellen von Händehygienestationen: Die Kundschaft soll sich bei Betreten des Geschäfts die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren können.

Alle Personen im Unternehmen sollen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife waschen können. Dies insbesondere vor der Ankunft am Arbeitsplatz, zwischen Bedienung von Kundschaft sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, soll eine Händedesinfektion erfolgen.

Entfernung von unnötigen Gegenständen, welche von Kundschaft angefasst werden können, wie z. B. Zeitschriften, Visitenkarten, etc.

3. REINIGUNG

Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch.

Massnahmen

Konsequente Umsetzung betrieblicher Reinigungskonzepte.

Insbesondere bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.

Für Reinigungsarbeit vorzugsweise Einweg-Tücher verwenden. Sind Stofflappen im Einsatz, müssen diese regelmässig, aber mindestens 2 x täglich ausgewechselt werden.

Sicheres Entsorgen von Abfällen:

- Regelmässiges Leeren von Abfalleimern (insbesondere bei Handwaschgelegenheit)
- Anfassen von Abfall vermeiden; stets Hilfsmittel (Besen, Schaufel, etc.) verwenden
- Handschuhe tragen im Umgang mit Abfall und sofort nach Gebrauch entsorgen
- Abfallsäcke nicht zusammendrücken

Falls möglich, für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeitsräume sorgen (Optimierung der Lüftungseinstellung oder Öffnen von Fenstern).

Tassen, Gläser, Geschirr oder Utensilien nicht teilen; Geschirr nach dem Gebrauch mit Wasser und Seife spülen

Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Kaffeemaschinen, Tastaturen, Kassen, Schneidmaschinen, Schneidbretter und andere Objekte, die oft von mehreren Personen angefasst werden, regelmässig – je nach Gebrauch, aber mindestens 1 x täglich – reinigen

Regelmässige Reinigung und Desinfektion der WC-Anlagen (je nach Gebrauch, aber mindestens 2 x täglich)

Sicherer Umgang mit Arbeitskleidung:

- Allenfalls persönliche Arbeitskleidung verwenden
- Arbeitskleider täglich wechseln und waschen

4. BESONDERS GEFÄHRDETE PERSONEN

Massnahmen

Besonders gefährdete Personen halten sich weiterhin an die Empfehlungen des BAG.

- Arbeitsbereich mit 1.5 m Abstand zu anderen Personen einrichten; falls nicht möglich, Schutzmassnahmen anwenden
- Ersatzarbeit vor Ort anbieten
- Falls möglich Teams trennen und in zeitlich getrennten Schichten arbeiten lassen

5. ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen

Kranke im Unternehmen mit Hygienemaske nach Hause schicken und informieren, die Anweisungen zur Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene).

6. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten

Massnahmen

Richtiger Umgang mit persönlichem Schutzmaterial:

- Schulung im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial
- Einwegmaterial (Masken (chirurgische Masken / OP-Masken), Gesichtsschilder, Handschuhe, Schürzen etc.) richtig anziehen, verwenden und entsorgen
- wiederverwendbare Gegenstände korrekt desinfizieren

7. INFORMATION

Information der Mitarbeitenden und weiteren betroffenen Personen über die Richtlinien und Massnahmen

Massnahmen

Information der Kundschaft:

- Aushang der Schutzmassnahmen gemäss BAG bei jedem Eingang
- Information der Kundschaft, dass kranke Kundschaft die Anweisungen zur Isolation gemäss BAG befolgen soll.

Information der Arbeitnehmenden:

- Information der besonders gefährdeten Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Unternehmen

8. MANAGEMENT

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.

Massnahmen
Arbeiten von zu Hause aus erlauben und fördern falls möglich
Regelmässige Instruktion der Arbeitnehmenden über Hygienemassnahmen, Umgang mit Schutzmasken und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.
Seifenspender und Einweghandtücher regelmässig nachfüllen und auf genügenden Vorrat achten.
Desinfektionsmittel (für Hände), sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) regelmässig kontrollieren und nachfüllen.
Bestand von Hygienemasken (chirurgische Masken / OP-Masken) regelmässig kontrollieren und nachfüllen.
Soweit möglich, besonders gefährdeten Arbeitnehmenden Aufgaben mit geringem Infektionsrisiko zuweisen.
Keine kranken Arbeitnehmenden arbeiten lassen und Betroffene sofort nach Hause schicken

ANDERE SCHUTZMASSNAHMEN

Massnahmen
Betriebsspezifisch

ANHÄNGE

Anhang
SCHUTZKONZEPT FÜR BETRIEBE UNTER COVID-19: BEISPIEL-TABELLE
Kundeninformation
Hände richtig waschen
Muster: Reinigungs- und Desinfektionsplan Dokumentation Betrieb

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde auf Grund einer Branchenlösung erstellt: Ja Nein

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern übermittelt und erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: _____

SCHUTZKONZEPT FÜR BETRIEBE UNTER COVID-19: BEISPIEL-TABELLE

Version: 22. April 2020

S	<p>S steht für Substitution, was im Falle von COVID-19 nur durch genügend Distanz möglich ist (z.B. Homeoffice).</p>	
T	<p>T sind technische Massnahmen (z.B. Acrylglas, getrennte Arbeitsplätze, etc.).</p>	
O	<p>O sind organisatorische Massnahmen (z.B. getrennte Teams, veränderte Schichtplanung).</p>	
P	<p>P steht für persönliche Schutzmassnahmen (z.B. Hygienemasken (chirurgische Masken / OP-Masken), Handschuhe, etc.).</p>	

Werter Kunde, schön sind Sie hier!

Die aktuelle Gesundheitssituation ist allseits bekannt.

Bitte befolgen Sie folgende Regeln bei Betreten unseres Verkaufslokals;

- Hände desinfizieren
- Abstand wahren
- Bodenmarkierungen befolgen
- Bargeldlos bezahlen
- Nicht unnötig Produkte anfassen

Besten Dank für den Einkauf

Hände richtig waschen



1. Hände unter fließendes Wasser halten.



2. Hände gründlich einseifen
 20 – 30 Sekunden



3. Hände gründlich abspülen.



Hände richtig desinfizieren



Handfläche auf Handfläche



Kreisendes Reiben hin und her mit geschlossenen Fingerkuppen der rechten Hand in der linken Handfläche und umgekehrt.



Rechte Handfläche über linkem Handrücken und linke Handfläche über rechtem Handrücken



Kreisendes Reiben des linken Daumens in der geschlossenen rechten Handfläche und umgekehrt.



Handfläche auf Handfläche mit verschränkten gespreizten Fingern.



Aussenseite der Finger auf gegenüberliegenden Handflächen mit verschränkten Fingern.



Reinigungs- und Desinfektionsplan Dokumentation Betrieb

Laden	wie? ¹	womit? ²	wie oft? ³	wer?
Fussböden				
Wände, Türen				
Einricht., Geräte, Geschirr				

Küche / Imbiss

Fussböden				
Wände, Türen				
Einricht., Geräte, Geschirr				

Produktion / Zerlegung

Fussböden				
Wände, Türen, Fenster				
Einrichtung, Arbeitsgeräte, Geschirr				
Lüftung, Dunstabzug				

Schlachtung

Fussböden				
Wände, Türen, Fenster				
Einrichtung, Arbeitsgeräte, Geschirr				

Kühlräume

Fussböden				
Wände, Türen				
Regale				

Sozialräume

Fussböden				
Wände, Türen, Fenster				
Einrichtung				

Toiletten

Fussböden, WC, Handwaschbecken				
Wände, Türen				

¹ Wird entsprechend den Vorgaben der *SFF-Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis in Fleischfachbetrieben* durchgeführt

² Anwendung, Konzentration und Einwirkdauer nach Herstellerangaben (vgl. Datenblatt)

³ Regelreinigung; ggf. sind Zwischenreinigungen bzw. zusätzliche Reinigungen durchzuführen