

Checkliste Umgang mit Corona-Virus



<p>1. Prävention</p> <p>Die Übertragung erfolgt v. a. über die Tröpfcheninfektion. Es ist jedoch auch eine Übertragung über Schmierinfektionen (über Hände bzw. kontaminierte Oberflächen, auch Bargeld) möglich. Gelangen die infektiösen Sekrete an die Hände, die dann beispielsweise das Gesicht berühren, ist es möglich, dass auch auf diese Weise eine Übertragung stattfindet. Deshalb ist eine gute Händehygiene ein besonders wichtiger Teil der Prävention.</p> <p>Kurze Anleitung richtiges Händewaschen: Hände unter fließendes Wasser halten. Hände von allen Seiten einseifen, innen und außen, an den Fingerspitzen, in den Fingerzwischenräumen, bis zum Handgelenk. Wenn möglich sollte das Einseifen mindestens 20 Sekunden dauern. Gründlich abspülen und sorgfältig abtrocknen.</p> <p>Die Desinfektion der Hände ist rechtlich keine Pflicht, aber das Lebensmittelunternehmen kann die Entscheidung treffen, dass sich die Mitarbeiter vor/nach bestimmten Arbeitsschritten die Hände desinfizieren müssen. Eine ausreichende Bevorratung von Handschuhen, Mundschutz, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln („begrenzt viruzid“, „begrenzt viruzid PLUS“ oder „viruzid“) ist selbstverständlich.</p> <p>Es wird geraten, auf Verkostungen zu verzichten.</p> <p>Leitsymptome für eine mögliche Erkrankung sind Fieber (ab 38 °C), trockener Husten (eher ohne Schnupfen), Halskratzen, Abgeschlagenheit</p>	<p>Ausreichender Vorrat an Mundschutz, Handschuhen, Bedienwerkzeugen und Reinigungs- und Desinfektionsmitteln</p>	
	<p>Stoffhandtücher durch Papierhandtücher ersetzen</p>	
	<p>Kundenaushang mit Infos (Verhalten Kunden, Info zu ergriffenen Maßnahmen und Bitte um Verständnis)</p>	
	<p>Mitarbeiter sind informiert über folgende Verhaltensweisen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Häufige Handhygiene (direkt nach Ankunft im Geschäft, vor und nach Essen, Toilettengang, nach Naseputzen) - Kontakte zu Kund*innen einschränken - 1-2 m Abstand halten - Keine Umarmungen und Händeschütteln - Taschentücher nur 1x benutzen und anschließend sofort entsorgen - In Armbeuge niesen/husten 	

Checkliste Umgang mit Corona-Virus



	<p>- Sobald Erkältungssymptome spürbar sind, zu Hause bleiben und Hausarzt konsultieren (vor Praxisbesuch anrufen). Bei Telefonat darauf hinweisen, dass Sie in einem Lebensmittelbetrieb arbeiten.</p>	
	<p>Trennung in Teams, wenn möglich</p>	
	<p>Für Fachgeschäfte, die Mitarbeiter außerhalb der Verkaufs- und Lagerflächen beschäftigen: IT-Infrastruktur für mobiles Arbeiten ermöglichen</p>	
<p>2. Reinigungs- und Hygienemaßnahmen</p> <p>Raumreinigung und -desinfektion müssen gerade dann überprüft werden, wenn sie von externen Dienstleistern mit wechselndem Personal ausgeführt werden. Eine angemessene Überwachung der Flächendesinfektion und eine regelmäßige (tägliche) Desinfektion aller Kontaktflächen wie Türgriffe, Handläufe etc. sollte mindestens durchgeführt werden. Es ist in diesem Zusammenhang verstärkt auf die korrekte Durchführung und Dokumentation der Aufzeichnungen zu achten.</p> <p>Wenn möglich, sollten an der Bedientheke Werkzeuge (Zangen etc.) zur Verfügung gestellt werden und so das ständige Tragen von Handschuhen vermieden werden.</p>	<p>Mundschutz und Handschuhe für Kassenpersonal, in der Warenannahme und an Bedientheken (auch Bedienwerkzeuge)</p>	
	<p>Desinfektion häufig berührter Gegenstände</p>	
	<p>Tägliche Desinfektion von Kontaktflächen (Türgriffe,</p>	

Checkliste Umgang mit Corona-Virus



<p>Denn der Hautschutz inklusive Hautpflege sollte nicht außer Acht gelassen werden. Durch häufiges Desinfizieren, Hände waschen und Handschuhe tragen wird die Haut stark beansprucht.</p>	<p>Handläufe etc.)</p>	
	<p>Überprüfung Reinigungsmaßnahmen externer Firmen</p>	
	<p>Regelmäßiges Lüften der Verkaufsräume</p>	
<p>3. Großer Andrang & Hamsterkäufe</p> <p>Mögliche Vorgehensweisen bei sehr großem Andrang können sein, die Eingangstür abzuschließen und nur eine bestimmte Anzahl an Kund*innen schubweise ins Geschäft zu lassen. Dies kann sinnvoll sein, um Überforderung zu vermeiden und das Infektionsrisiko in den Verkaufsräumen durch erhöhte Keimbelastung in der Raumluft zu verringern. Regelmäßiges Lüften, soweit möglich, ist daher empfehlenswert.</p> <p>Eingeschränkte Öffnungszeiten wie z.B. spätere Öffnung können für Entlastung des Personals sorgen, sofern die Geschäftsstruktur dies erlaubt.</p>	<p>Ggf. Anzahl Kund*innen im Geschäft begrenzen</p>	
	<p>Ggf. Öffnungszeiten einschränken</p>	
<p>4. Krisenmanagement & Notfallplan</p> <p>Es sollte ein Notfallplan (s. Anhang) von der Geschäftsführung erstellt sein, um zu wissen, in wieweit der Betrieb aufrechterhalten werden soll, wenn viele Mitarbeiter erkrankt sind und welche besonderen Maßnahmen erforderlich sind.</p> <p>Entsprechend der Verordnung über die Meldepflicht bei Influenza muss bei Krankheitsverdacht und bei</p>	<p>Benennung Krisenteam</p>	
	<p>Grundlegende Geschäftsabläufe identifizieren und mögliche Maßnahmen im Fall eines Ausbruchs festlegen</p>	

Checkliste Umgang mit Corona-Virus

<p>Erkrankung eine namentliche Nennung der betroffenen Person durch den Hausarzt an das Gesundheitsamt erfolgen.</p> <p>Bei jeder vorgesehenen Maßnahme muss zudem festgelegt werden, ab welchem Zeitpunkt bzw. bei welchen Rahmenbedingungen sie eingesetzt werden soll. Dazu müssen Prioritäten definiert und benötigte Ressourcen zugeordnet werden. Im Fall der Krise, wenn z. B. mehr als die Hälfte der Mitarbeiter erkrankt sind, dürfen die wichtigen Geschäftsprozesse selbst in kritischen Situationen und in Notfällen nicht oder nur temporär unterbrochen werden, damit die wirtschaftliche Existenz des Lebensmittelunternehmens trotz Coronavirus gesichert ist.</p> <p>Wenn möglich, eigene Hotline für Mitarbeiter einrichten.</p>		
		<p>Organisation der Gehaltszahlungen der Mitarbeiter</p>
		<p>Kernmannschaft und Stellvertreter, absolut notwendige Rohstoffe und Dienstleistungen benennen</p>
		<p>Vorbereitung von Handlungsanweisungen nach Ausbruch des Coronavirus, Umsetzung von Maßnahmen zur Minimierung sozialer Kontakte. Erfassung und Verfolgung von Personalstärke, Logistik, Krankmeldungen</p>
		<p>Information und Zusammenarbeit mit Behörden/Notfallorganisationen bei Ausbruch des Coronavirus</p>

Checkliste Umgang mit Corona-Virus

<p>5. Ausbruch und Auswirkungen auf den Geschäftsbetrieb</p> <p>In der Planungssitzung zur Abschätzung der Einflüsse eines Ausbruchs vom Coronavirus auf den Geschäftsbetrieb sollte mit einem Ausfall der Hälfte der Mitarbeiter gerechnet werden. Es sind alle Geschäftsprozesse aufzuführen. Danach sind die Auswirkungen des Ausbruchs des Coronavirus durchzuspielen, mit z. B. einem Ausfall von mehr als der Hälfte der Mitarbeiter und mit allem was eine erhebliche Auswirkung auf das Unternehmen hat. Die kritischen Geschäftsabläufe, die auf eine vollständige Mitarbeiterbesetzung angewiesen sind, werden aufgeführt und dann erst können mögliche Maßnahmen im Falle des Ausbruchs festgehalten werden.</p> <p>Notfallnummern sollten aktualisiert und zugänglich sein. Ebenso muss sehr schnell ein Bereitschaftsplan mit den noch vorhandenen (gesunden) Mitarbeitern für den Betrieb des Geschäfts aufgestellt werden können.</p> <p>Ebenso kann eine vereinfachte Krankmeldung ermöglicht werden. Sobald sich ein Ausbruch vom Coronavirus in der Region ankündigt, werden Informationen über einen Bereitschaftsplan im Unternehmen an alle Mitarbeiter gegeben.</p> <p>Wenn der Arbeitgeber den Betrieb wegen einer möglichen Ansteckungsgefahr vorübergehend schließt, muss er die Gehälter weiterzahlen. Bereits heute sollten Unternehmen mit ihren Vertragspartnern – sowohl mit den Arbeitnehmer*innen und Lieferanten – einvernehmlichen Lösungen für den Fall des Ausbruchs der Krankheit im eigenen Unternehmen finden.</p>	<p>Bereitschaftsplan mit vorhandenen/gesunden Mitarbeiter*innen erstellen</p>	
	<p>Notfallnummern aktualisieren</p>	
	<p>Vereinfachte Krankmeldung ermöglichen</p>	
	<p>Kommunikationsverantwortliche*n festlegen</p>	
	<p>Bei großer Mitarbeiterzahl: wenn möglich eigene Mitarbeiterhotline</p>	