



Checklist 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>Rechtlich besteht keine Desinfektionspflicht der Hände, es kann jedoch sinnvoll sein, diese für Mitarbeitende vor bzw. nach bestimmten Arbeitsschritten einzuführen. Zudem sollte auf eine ausreichende Vorratshaltung an Mundschutz, Reinigungs- und Desinfektionsmitteln („begrenzt viruzid“, „begrenzt viruzid PLUS“ oder „viruzid“) geachtet werden.</p> <p>Es wird geraten, auf Verkostungen zu verzichten.</p> <p>Anzeichen für eine mögliche Erkrankung sind Fieber (ab 38 °C), trockener Husten (eher ohne Schnupfen), Halskratzen, Abgeschlagenheit</p> | <p>Ausreichender Vorrat an Mundschutz, 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 | |



Checklist Umgang mit Corona-Virus

Bundesverband
Naturkost Naturwaren

| | | |
|--|--|--|
| | <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>Ggf. Frischebereiche schließen und durch SB-Ware ersetzen</p> | |
| <p>2. Reinigungs- und Hygienemaßnahmen</p> <p>Eine Überprüfung der Reinigungs- und Hygienemaßnahmen von Räumen sollte besonders dann erfolgen, wenn diese durch externe Dienstleister (und ggf. mit wechselndem Personal) durchgeführt werden. Hierbei sollte zumindest ein Schwerpunkt auf einer ausreichenden und regelmäßigen Flächendesinfektion und (tägliche) Desinfektion aller Kontaktflächen wie Türgriffe, Handläufe etc. liegen. Außerdem ist verstärkt auf die korrekte Durchführung und Dokumentation der Maßnahmen zu achten.</p> <p>Wenn möglich, sollten an der Bedientheke Werkzeuge</p> | <p>Mundschutz für Kassenpersonal, in der Warenannahme und an Bedientheken (auch Bedienwerkzeuge)</p> | |
| | <p>Regelmäßige Desinfektion häufig berührter Gegenstände</p> | |
| | <p>Regelmäßige Desinfektion von Kontaktflächen (Türgriffe, Handläufe etc.)</p> | |



Checklist Umgang mit Corona-Virus

| | | |
|---|---|--|
| <p>(Zangen etc.) zur Verfügung gestellt werden und so das Tragen von Handschuhen vermieden werden. 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>Ggf. Einkaufswagen und Einkaufskörbe vor Ausgabe an die Kunden desinfizieren</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 von der Geschäftsführung erstellt sein, um zu wissen, in wieweit der Betrieb aufrechterhalten werden soll, wenn ein Großteil der Mitarbeitenden erkrankt und welche besonderen Maßnahmen sich daraus ergeben.</p> <p>Da eine Meldepflicht besteht, muss bei Krankheitsverdacht und bei Erkrankung die betroffene Person durch den Hausarzt an das Gesundheitsamt gemeldet werden.</p> | <p>Benennung Krisenteam</p> | |
| | <p>Grundlegende Geschäftsabläufe identifizieren und mögliche Maßnahmen im Fall eines Ausbruchs festlegen</p> | |
| | <p>Organisation der Gehaltszahlungen der Mitarbeiter</p> | |



Checklist Umgang mit Corona-Virus

| | | |
|--|---|--|
| <p>Bei jeder vorgesehenen Maßnahme muss zudem festgelegt werden, ab welchem Zeitpunkt bzw. bei welchen Rahmenbedingungen sie eingesetzt werden soll. Zusätzlich müssen Prioritäten definiert und nötige Ressourcen zugeordnet werden.</p> <p>Im Krisenfall, wenn z. B. mehr als 50 % der Mitarbeitenden erkranken, dürfen die wichtigen Geschäftsprozesse nicht oder nur vorübergehend unterbrochen werden, damit die wirtschaftliche Existenz des Lebensmittelunternehmens gesichert ist.</p> <p>Wenn möglich, eigene Hotline für Mitarbeiter einrichten.</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> | |
| <p>5. Ausbruch und Auswirkungen auf den Geschäftsbetrieb</p> <p>In Planungen zur Abschätzung der Einflüsse eines Ausbruchs vom Coronavirus auf den Geschäftsbetrieb sollte mit dem Ausfall der Hälfte der Mitarbeitenden gerechnet werden. Hierbei sind alle Geschäftsprozesse zu und jeweiligen Auswirkungen des Ausbruchs des Coronavirus zu berücksichtigen (z.B. Ausfall mehr 50% der Mitarbeitenden). Erst wenn kritische Geschäftsabläufe,</p> | <p>Bereitschaftsplan mit vorhandenen/gesunden Mitarbeiter*innen erstellen</p> | |
| | <p>Notfallnummern aktualisieren</p> | |
| | <p>Vereinfachte Krankmeldung ermöglichen</p> | |



Checklist Umgang mit Corona-Virus

| | | |
|---|--|--|
| <p>die beispielsweise auf eine vollständige Mitarbeitendenbesetzung angewiesen sind, identifiziert sind, können nötige Maßnahmen im Falle des Ausbruchs festgesetzt werden.</p> <p>Notfallnummern sollten aktualisiert und zugänglich sein. Zudem sollte sehr schnell ein Bereitschaftsplan mit den noch vorhandenen und gesunden Mitarbeitenden für den Weiterbetrieb des Geschäfts aufgestellt werden können.</p> | <p>Kommunikationsverantwortliche*ⁿ festlegen</p> | |
| <p>Ebenso kann eine vereinfachte Krankmeldung ermöglicht werden. Sobald ein Ausbruch vom Coronavirus in der Region absehbar ist, werden Mitarbeitende über einen Bereitschaftsplan im Unternehmen informiert.</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>Bei großer Mitarbeiterzahl: wenn möglich eigene Mitarbeiterhotline</p> | |

Hilfe für Unternehmen

Auf der Seite des Bundeswirtschaftsministeriums finden sich speziell Hinweise für Unternehmen (alle Hotlines nur in normalen Kernzeiten, also ca. 9 – 17 Uhr wochentags):

- Für Unternehmen hat das BMG eine Hotline für Firmen eingerichtet: 030 346465100
- Auch eine Hotline für allgemeine wirtschaftsbezogene Fragen & Corona ist geschaltet: 0 30 18615 1515
- Infotelefon des Bundeswirtschaftsministeriums zum Coronavirus (nur wirtschaftsbezogene Fragen): 030 18 615 0
- Hotline zu Fördermaßnahmen: 03018615 8000
- Beantragung von Kurzarbeitergeld: Zuständig ist die örtliche Arbeitsagentur.
- Unternehmerhotline der Bundesagentur: Telefon: 0800 45555 20
- Ihre Kunden können Sie auch auf die all. Hotline des BMG verweisen: 030 346465100
- Bei Verdachtsfällen bitte telefonisch Kontakt mit dem ärztlichen Bereitschaftsdienst oder Gesundheitsamt aufnehmen (Telefon 116117).

Quellen:

Heeschen, W., Wegner-Hambloch, S. (2020): Praxisleitfaden Coronavirus – Prävention und Maßnahmen zu SARS-CoV-2 für die Lebensmittelbranche, Behr's GmbH Hamburg.