



Niedersachsen. Klar.

**Leitfaden:
Maßnahmen zum Schutz vor Infektionen
mit dem Corona-Virus SARS-CoV-2
in Betrieben der Fleischwirtschaft**

Kernarbeitsgruppe

Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Niedersächsisches Ministerium für Soziales, Gesundheit und Gleichstellung

Niedersächsisches Landesgesundheitsamt

Niedersächsisches Landesamt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz

Landkreis Osnabrück

unterstützt u. a. durch Zurverfügungstellung von Hygienekonzepten und Anregungen

Herausgegeben: 1. Auflage 12/2020

Inhalt

1	Einleitung	2
2	Arbeitsschutz	4
3	Infektionsschutz	7
4	Arbeitsrecht	9
5	Verbraucherschutz	11
5.1	<i>Zusammenarbeit mit den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden</i>	12
6	Präventionsmaßnahmen vor Auftreten einer Infektion - Umsetzung der Rechtsvorgaben durch Hygienekonzepte	13
6.1	<i>Betriebsstätte</i>	14
6.2	<i>Unterbringung in Sammel- und Gemeinschaftsunterkünften und bei der Beförderung von Beschäftigten</i>	18
7	Optimierung der Präventionsmaßnahmen in den Betrieben der Fleischwirtschaft durch Maßnahmen der für den Infektionsschutz zuständigen Behörden (Beispiele)	20
8	Ereignisfall	21
8.1	<i>Maßnahmen der kommunalen Gesundheitsbehörde zur Unterbrechung von Virusübertragungen bei Nachweis von SARS-CoV-2-Infektionen</i>	23
8.2	<i>Anpassungen des betrieblichen Maßnahmenplans im Falle eines Nachweises von SARS-CoV-2 in einem Betrieb</i>	25
9	Entscheidungshilfen für die zuständigen Gesundheitsbehörden („Ampelsystem“)	27

Anlagen:

Anlage 1: Musteranschreiben

Anlage 2: Ampel

1 Einleitung

Im Verlauf der COVID-19-Pandemie in 2020 kam und kommt es zu COVID-19-Ausbrüchen in Betrieben der Fleischwirtschaft, insbesondere in Schlacht- und Zerlegebetrieben.

Prädisponierende Faktoren bei diesen Betriebsarten sind u. a. Arbeitsplätze in kühler Umgebungstemperatur (12°C), Handarbeit einer großen Anzahl von Beschäftigten und gemeinsame Unterbringung von Mitarbeitenden in Wohnunterkünften.

Der Leitfaden soll den nach dem Infektionsschutzgesetz zuständigen Behörden insbesondere eine Hilfestellung bei der Ermittlung und Beurteilung eines Infektionsgeschehens in einem Betrieb der Fleischwirtschaft und bei der Festlegung von Maßnahmen geben.

Außerdem kann der Leitfaden bei der Beratung von Betrieben zur Optimierung betriebseigener Hygienekonzepte genutzt werden. Dementsprechend hat der Leitfaden zum Inhalt, wie eine Einschleppung des Corona-Virus in einen Betrieb verhindert werden kann, mit welchen Maßnahmen einer innerbetrieblichen Ausbreitung des Corona-Virus in der Belegschaft nach Eintrag entgegengewirkt und wie eine Früherkennung eines Ausbruchsgeschehens erreicht werden kann.

Weiterhin geht es um die Verhinderung der Verbreitung des Virus ausgehend vom Ausbruchsbetrieb in andere Betriebe der Fleischwirtschaft bzw. in andere Bereiche der Gesellschaft.

In den Betrieben der Fleischwirtschaft üben verschiedene amtliche Überwachungsbehörden routinemäßige Kontrolltätigkeiten in eigener Zuständigkeit aus, vor allem die kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden sowie die Gewerbeaufsicht. Der Leitfaden zeigt die Schnittstellen der verschiedenen Überwachungsbehörden auf: Synergieeffekte können zur Unterstützung der für den Infektionsschutz zuständigen Behörden bei der Bekämpfung der Pandemie beitragen.

Der Leitfaden kann gleichzeitig den Verantwortlichen in Betrieben der Fleischwirtschaft, vor allem in Schlacht- und Zerlegebetrieben, als Hilfestellung bei der Erfüllung der ihnen obliegenden Pflichten zur Vermeidung von Infektionsgeschehen mit dem Corona-Virus SARS-CoV-2 geben.

Die Intention des Leitfadens besteht u. a. auch darin, die Erfahrungen und Kenntnisse aus der Überwachungspraxis zu sammeln und so einen Beitrag zu einer stetigen Verbesserung des Infektionsschutzes in den Betrieben der Fleischwirtschaft zu leisten. Der Leitfaden kann jedoch nicht die Vielzahl der im Einzelfall erforderlichenfalls anzuordnenden Maßnahmen abbilden.

Bei Bedarf, insbesondere bei neuen Erkenntnissen, soll der Leitfaden aktualisiert werden.

2 Arbeitsschutz

Grundlage für die Pflichten von Betrieben („Arbeitgeberinnen/Arbeitgebern“) zum Schutz ihrer Beschäftigten vor Gefährdungen bei der Arbeit ist das **Arbeitsschutzgesetz** (ArbSchG). Die im ArbSchG beschriebenen Pflichten werden durch weiterführende und zum Teil spezifische Arbeitsschutzverordnungen (z. B. **Betriebssicherheitsverordnung, Arbeitsstättenverordnung**) und das **Arbeitszeitgesetz** konkretisiert.

Gestützt werden vorgenannte Vorschriften durch das **technische Regelwerk** im Arbeitsschutz als **untergesetzliche Norm**. Sie konkretisieren rechtliche Vorgaben in Bezug auf besondere Branchen und Tätigkeiten und stellen den Stand der Technik dar. Obwohl sie keine unmittelbare Rechtswirkung entfalten, können Betriebe, die sie vollumfänglich umsetzen, davon ausgehen, dass ihre sich aus dem Arbeitsschutzrecht ergebenden Verpflichtungen damit erfüllt sind (sog. **Vermutungswirkung**).

Verantwortlich für die Umsetzung der geltenden Arbeitsschutzvorschriften zum Schutz der Beschäftigten ist die Arbeitgeberin/der Arbeitgeber. Sie/Er ist die/der sog. „**Normadressat**“ des Arbeitsschutzgesetzes. Sie/Er hat für die betriebseigenen Arbeitsplätze und die dort durchgeführten Tätigkeiten die Gefährdungen selbständig zu ermitteln („**Gefährdungsbeurteilung**“) und ausreichende Maßnahmen zum Schutz der Sicherheit und Gesundheit der Beschäftigten zu treffen (§§ 3 und 5 Abs. 1 ArbSchG). Dabei unterstützen sie/ihn gemäß **Arbeitssicherheitsgesetz** (ASiG) **Betriebsärztinnen/Betriebsärzte, Sicherheitsingenieurinnen/Sicherheitsingenieure und Fachkräfte für Arbeitssicherheit**. Die Gefährdungsbeurteilung, die von der Arbeitgeberin/vom Arbeitgeber festgelegten Maßnahmen des Arbeitsschutzes und die Ergebnisse ihrer Überprüfungen sind in geeigneter Weise zu dokumentieren (§ 6 Abs. 1 ArbSchG).

Für die Umsetzung des Arbeitsschutzes im Betrieb ist allein der Arbeitgeber verantwortlich.

Er hat sich zu informieren und die notwendigen Maßnahmen zu veranlassen - und zwar unabhängig davon, in welchem Umfang er in der Vergangenheit durch die für das Arbeitsschutzrecht zuständige Behörde (die Staatlichen Gewerbeaufsichtsämter) kontrolliert wurde bzw. von der Behörde erforderlichenfalls Maßnahmen angeordnet worden sind.

Die Arbeitgeberin/der Arbeitgeber ist nach den allgemeinen Grundsätzen des Arbeitsschutzgesetzes verpflichtet, bei ihrer/seiner Gefährdungsbeurteilung **alle** möglichen Gefährdungen zu berücksichtigen. Das bedeutet, dass auf Grund der Gefährdung durch das Corona-Virus SARS-CoV-2 am Arbeitsplatz die Gefährdungsbeurteilung zu ergänzen ist und entsprechende Schutzmaßnahmen zu ergreifen sind.

Grundlage für die Umsetzung dieser zusätzlichen Maßnahmen sind der **Corona-Arbeitsschutzstandard** und die **Corona-Arbeitsschutzregel** (Bundesministerium für Arbeit und Soziales, 2020). Die Corona-Arbeitsschutzregel erfüllt die Anforderungen einer untergesetzlichen **technischen Regel** des Arbeitsschutzes und entfaltet Vermutungswirkung.

Arbeitgeberinnen/Arbeitgeber und Betriebe, die die entsprechenden Empfehlungen des Corona-Arbeitsschutzstandards und der Corona-Arbeitsschutzregel umfassend umsetzen, haben nicht nur ihre sich aus dem Arbeitsschutzgesetz ergebenden Verpflichtungen in Bezug auf COVID-19 weitestgehend erfüllt, sondern auch Maßgebliches für den Infektionsschutz getan.

Ergänzend zu den gegenwärtigen staatlichen Arbeitsschutzregeln mit Bezug zu COVID-19 gehen Vorschriften und Handlungsempfehlungen der **Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe** (BGN) konkret auf die Situation in den von ihr betreuten einzelnen Branchen ein und geben so weitere hilfreiche Informationen. Dementsprechend gibt es auch für die Fleischwirtschaft speziell zugeschnittene **Leitfäden**, die ebenfalls Hinweise darauf geben, wie staatliche Vorgaben im Hinblick auf COVID-19 zu erfüllen sind (z. B. welche spezifischen Gefährdungen zu berücksichtigen sind und wie die Gefährdungsbeurteilung sowie die Festlegung von Schutzmaßnahmen zu erweitern und anzupassen sind).

Arbeitsschutzrechtliche, berufsgenossenschaftliche, infektionsschutz- und Verbraucherschutzrechtliche Regelungen ergänzen sich in Bezug auf Schutzmaßnahmen gegen Infektionen mit dem Corona-Virus SARS-CoV-2 in Betrieben.

Zuständige Überwachungsbehörden für den Arbeitsschutz:

Zuständig für die Überwachung des Arbeitsschutzes und der dafür erlassenen staatlichen Vorschriften sind in Niedersachsen die zehn **Staatlichen Gewerbeaufsichtsämter** in ihren jeweiligen Aufsichtsbezirken (Verordnung über Zuständigkeiten auf den Gebieten des Arbeitsschutz-, Immissionsschutz-, Sprengstoff-, Gentechnik- und Strahlenschutzrechts sowie in anderen Rechtsgebieten (ZustVO-Umwelt-Arbeitsschutz)).

Zwischen der staatlichen Arbeitsschutzaufsicht, den Staatlichen Gewerbeaufsichtsämtern und den Trägern der Unfallversicherungen besteht ein enger fachlicher Austausch in institutionalisierten Gremien.

Die Gewerbeaufsicht überwacht nicht die Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes und darauf basierender Verordnungen (z. B. **Niedersächsische Corona-Verordnung**) und Verfügungen; hier besteht die Zuständigkeit der kommunalen Gesundheitsbehörden. Die Gewerbeaufsicht besitzt hier keine originäre Zuständigkeit und kann infektionsschutzrechtliche Vorgaben auch nicht durchsetzen. Ebenfalls **nicht** zuständig ist die Gewerbeaufsicht für die Überwachung von Vorschriften des **Arbeitsrechts**.

Die zuständigen Überwachungsorgane werden jeweils in ihrem eigenen Wirkungskreis tätig, stimmen sich bei Bedarf vor Ort ab und arbeiten zusammen. In die interdisziplinäre Zusammenarbeit von staatlicher Gewerbeaufsicht und nach Infektionsschutzgesetz zuständigen Behörden sind auch die für die amtliche Schlachtier- und Fleischuntersuchung bzw. Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden sowie der zuständige Unfallversicherungsträger (i. d. R. die BGN) einzubinden.

Die Gewerbeaufsichtsämter als staatliche Arbeitsschutzbehörden ziehen bei der Überwachung von Betrieben im Einzelfall (insbesondere, wenn es keine vergleichbar detaillierten Vorschriften dazu im staatlichen Regelwerk gibt) die berufsgenossenschaftlichen technischen Empfehlungen und Vorgaben heran, um zu prüfen, ob der Arbeitgeber alle ihm obliegenden Schutzpflichten erfüllt hat.

Quellen/Links:

Arbeitsschutzgesetz:

<https://www.gesetze-im-internet.de/arbschg/>

Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin:

Aktuelle Informationen zum Coronavirus SARS-Cov-2:

https://www.baua.de/DE/Themen/Arbeitsgestaltung-im-Betrieb/Coronavirus/Coronavirus_node.html

Corona-Arbeitsschutzstandard:

https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?__blob=publicationFile&v=1

Corona-Arbeitsschutzregel:

https://www.baua.de/DE/Angebote/Rechtstexte-und-Technische-Regeln/Regelwerk/AR-CoV-2/pdf/AR-CoV-2.pdf?__blob=publicationFile&v=10

Niedersächsische Gewerbeaufsicht:

<https://www.gewerbeaufsicht.niedersachsen.de/startseite/>

Startseite „Corona“ der BGN: <https://www.bgn.de/corona/#c11982>

Speziell für die Fleischwirtschaft: <https://www.bgn.de/corona/fleischwirtschaft/>

Unter dieser Rubrik befinden sich branchenspezifische Handlungshilfen:

<https://www.bgn.de/corona/fleischwirtschaft/#gfbu>

u. a. zu den Themen:

- Lüften / Lüftungsrechner
- Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel
- Pandemie-Plan

3 Infektionsschutz

Zweck des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) ist es, übertragbaren Krankheiten beim Menschen vorzubeugen, Infektionen frühzeitig zu erkennen und ihre Weiterverbreitung zu verhindern.

Die hierfür notwendige Mitwirkung und Zusammenarbeit von Behörden des Bundes, der Länder und der Kommunen, Ärztinnen und Ärzten, Tierärztinnen und Tierärzten, Krankenhäusern, wissenschaftlichen Einrichtungen sowie sonstigen Beteiligten soll entsprechend dem jeweiligen Stand der medizinischen und epidemiologischen Wissenschaft und Technik gestaltet und unterstützt werden. Die

Eigenverantwortung der Träger und Leitungen von Gemeinschaftseinrichtungen, **Lebensmittelbetrieben**, Gesundheitseinrichtungen sowie der und des Einzelnen bei der Prävention übertragbarer Krankheiten soll verdeutlicht und gefördert werden (§ 1

IfSG). Die Verantwortung von Arbeitgeberinnen und Arbeitgebern sowie Betriebsinhaberinnen und Betriebsinhabern nach Infektionsschutzrecht entspricht der nach Arbeitsschutzrecht.

Betriebsärzte/Betriebsärztinnen wie auch die **Fachkraft für Arbeitssicherheit** sind in den Betrieben für die Infektionsschutzbehörden wichtige **Ansprechpersonen**. Sie beraten das Unternehmen auch in Bezug auf die Gefährdungsbeurteilung bei COVID-19 Maßnahmen. Insbesondere der Betriebsarzt/die Betriebsärztin stellt mit seinem/ihrer ärztlichen Sachverstand eine **Schnittstelle zum Infektionsschutz** dar.

Die kommunalen **Gesundheitsbehörden** überwachen die Einhaltung der Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes und der darauf basierenden Verordnungen. In diesem Zusammenhang prüfen sie u. a. die individuellen Hygienekonzepte der jeweiligen Betriebe. Dazu gehört in der Regel auch, dass sich die Behörde durch eine Ortsbegehung einen Eindruck der **baulich-funktionellen, betrieblich-organisatorischen sowie personell-fachlichen Voraussetzungen** für die Einhaltung des Infektionsschutzes verschafft.

In diesem Zusammenhang werden Schutzmaßnahmen veranlasst, die Dritte vor einer Übertragung der Infektion schützen sollen und die somit der Ausweitung der Pandemie entgegenwirken. Betriebe der Fleischwirtschaft stellen auf Grund der speziellen Arbeitsbedingungen und ggf. auch der Wohnverhältnisse der Mitarbeitenden ein **Cluster** dar, das im Fall von Infektionen - neben den individuellen Maßnahmen gegenüber den infizierten Personen - als solches auch bewertet werden sollte, um ggf. weitergehende Maßnahmen anzuordnen.

Die verantwortliche Person, der Lebensmittelunternehmer/die Lebensmittelunternehmerin, hat Maßnahmen zu treffen, die geeignet sind, den Eintrag und die Ausbreitung von Infektionen mit dem Corona-Virus SARS-CoV-2 im Betrieb zu verhindern.

In diesem Sinne sind insbesondere der betriebliche Ablauf einschließlich betrieblicher Beförderung, die Räumlichkeiten im Betrieb und die Sammel- und Gemeinschaftsunterkünfte so zu gestalten, dass eine Ausbreitung einer Infektion möglichst verhindert werden kann.

Entsprechende Hygienekonzepte zur Verminderung des Risikos einer Infektion sind vorzuhalten.

Darüber hinaus können sich aus der aktuellen Pandemie-Phase sowie aus dem regionalen Infektionsgeschehen weitere Maßnahmen ergeben.


Die Vorgaben dazu basieren insbesondere auf der Niedersächsischen Corona-Verordnung. In Einzelfällen werden auch Vorgaben durch Verfügungen des Landes oder der zuständigen kommunalen Gesundheitsbehörde konkretisiert.

Quellen/Links:

Infektionsschutzgesetz: <https://www.gesetze-im-internet.de/ifsg/>

Niedersächsische Corona-Verordnung (in der jeweils geltenden Fassung)

Gesetz über Betriebsärzte, Sicherheitsingenieure und andere Fachkräfte für Arbeitssicherheit: <https://www.gesetze-im-internet.de/asig/>

Empfehlungen zum Schutz vor Ansteckung mit dem Coronavirus in Sammelunterkünften und bei gemeinschaftlicher Unterbringung:  **Empfehlungen zum Schutz vor Ansteckung mit dem Coronavirus in Sammelunterkünften und bei gemeinschaftlicher Unterbringung**

Empfehlungen für Gesundheitsämter zu Prävention und Management von COVID-19-Erkrankungen in Aufnahmeeinrichtungen und Gemeinschaftsunterkünften für Schutzsuchende (im Sinne von §§ 44, 53 AsylG):
https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/AE-GU/Aufnahmeeinrichtungen.html

4 Arbeitsrecht

Falls zu befürchten ist, dass der Lohn nicht weitergezahlt wird, besteht die Gefahr, dass Beschäftigte einen Krankheitsverdacht nicht mitteilen oder dass positiv auf das Corona-Virus SARS-CoV-2 getestete Personen im Rahmen der Ermittlungen wichtige Informationen zu relevanten Kontakten zurückhalten, um die betroffenen Kolleginnen und Kollegen nicht „in Schwierigkeiten“ zu bringen.

Rechtlich wird zwischen einer **Lohnfortzahlung im Krankheitsfall nach dem Entgeltfortzahlungsgesetz** und einer **Entschädigung des Lohnausfalls während einer angeordneten Quarantäne nach dem IfSG** unterschieden.

Die **Lohnfortzahlung im Krankheitsfall** ist im Einzelnen im **Entgeltfortzahlungsgesetz** geregelt. Entscheidende Norm ist § 3 Abs. 1 des Gesetzes: „Wird eine Arbeitnehmerin/ein Arbeitnehmer durch Arbeitsunfähigkeit

infolge von Krankheit an seiner Arbeitsleistung verhindert, ohne dass sie/ihn ein Verschulden trifft, so hat sie/er Anspruch auf Entgeltfortzahlung im Krankheitsfall durch die Arbeitgeberin/den Arbeitgeber für die Zeit der Arbeitsunfähigkeit bis zur Dauer von sechs Wochen.“ Eine Infektion mit dem Corona-Virus SARS CoV-2 stellt eine solche Arbeitsunfähigkeit infolge von Krankheit dar. Für sechs Wochen ist die Arbeitgeberin/der Arbeitgeber verpflichtet, das volle Gehalt zu entrichten.

Das Bundesministerium für Arbeit und Soziales gibt zu Verdachts- und Quarantänefällen folgende Hinweise: „Personen, die als Ansteckungsverdächtige auf Anordnung des zuständigen Gesundheitsamts isoliert werden und deshalb einen **Verdienstausschlag** erleiden, erhalten eine **Entschädigung** nach § 56 des Infektionsschutzgesetzes. Die Entschädigung bemisst sich nach dem Verdienstausschlag. Für die ersten sechs Wochen wird sie in Höhe des Verdienstausschlages gewährt. Vom Beginn der siebten Woche an wird sie in Höhe des Krankengeldes gewährt. Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer erhalten von ihrer Arbeitgeberin/ihrem Arbeitgeber für die Dauer der Isolierung, längstens für sechs Wochen, eine Entschädigung in Höhe des Nettolohns. Die ausgezahlten Beträge werden der Arbeitgeberin/dem Arbeitgeber auf Antrag erstattet. Nach sechs Wochen zahlt der Staat in Höhe des Krankengeldes weiter. Erkrankte fallen nicht unter diese Entschädigungsregelung, weil diese bereits Lohnfortzahlung im Krankheitsfall und Krankengeld erhalten.“

Daher sollte die Arbeitgeberin/der Arbeitgeber den Beschäftigten bereits im Vorfeld einer Infektion bzw. eines Ausbruchsgeschehens zusichern, dass eine **Lohnfortzahlung im Krankheitsfall** bzw. eine **Entschädigung des Verdienstausschlages** erfolgt, wenn Mitarbeitende wegen einer Erkrankung, einer Quarantäne oder Freistellung von der Arbeit zeitweise nicht arbeiten dürfen.

Sofern die Lohnfortzahlung bzw. die Entschädigung des Verdienstausschlages bei Erkrankung bzw. Quarantäne oder Freistellung von der Arbeit zugesichert wird, steigt die Bereitschaft, einen Erkrankungsverdacht zu melden.

Quellen/Links:

<https://www.bmas.de/DE/Schwerpunkte/Informationen-Corona/Fragen-und-Antworten/Fragen-und-Antworten-corona/infektionsschutzma%C3%9Fnahme-entgeltfortzahlung.html>

5 Verbraucherschutz

Die allgemeinen lebensmittelrechtlichen Hygieneregeln und Schutzmaßnahmen in Schlacht- und Zerlegebetrieben dienen dazu, das grundsätzliche Risiko einer Kontamination der Lebensmittel mit bakteriellen und viralen Erregern zu minimieren. Die Sicherheit gewährleistet die verantwortliche Lebensmittelunternehmerin/der verantwortliche Lebensmittelunternehmer.

Eine Kontamination von Fleisch oder Fleischwaren mit SARS-CoV-2 ist während der Schlachtung oder bei der Fleischzerlegung und -verarbeitung theoretisch denkbar, sofern diese allgemeinen Hygieneregeln missachtet werden, beispielweise durch direktes Niesen, Husten oder über verunreinigte Hände.

Dem aktuellen Stand der Wissenschaft zufolge gibt es derzeit keine Fälle, bei denen nachgewiesen ist, dass Personen sich über den Verzehr von Fleischwaren oder Kontakt mit kontaminierten Fleischprodukten, Lebensmitteln oder durch Kontakt zu kontaminierten Gegenständen/Oberflächen mit dem SARS-CoV-2 infiziert haben. Allerdings können Schmierinfektionen über Oberflächen, die zuvor mit Viren kontaminiert wurden, nicht ausgeschlossen werden. Eine Schmierinfektion erscheint nur dann möglich, wenn eine kürzlich kontaminierte Oberfläche oder ein kürzlich kontaminiertes Lebensmittel berührt wird und das Virus dann über die Hände auf die Schleimhäute der Nase oder der Augen übertragen wird.

Quellen/Links:

https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html

Die kommunalen **Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden** überwachen die Einhaltung der Vorschriften des Verbraucherschutzes und die darauf basierenden Verordnungen.

Die kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden sind jedoch **nicht** zuständig für gewerbeaufsichtliche Belange zum Arbeitsschutz von Betriebsmitarbeitenden, Arbeitsrecht sowie zur Unterbringung von Betriebsangehörigen in Gemeinschaftsunterkünften.

5.1 Zusammenarbeit mit den Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden

Die nach dem Infektionsschutz zuständigen Behörden können insbesondere auch von den kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden unterstützt werden. In Schlachtbetrieben sind Mitarbeitende der amtlichen Schlachtier- und Fleischuntersuchung täglich anwesend und führen auch Hygienekontrollen in allen Betriebsbereichen durch. In Zerlegebetrieben finden ebenfalls regelmäßig amtliche Hygienekontrollen und/oder Exportkontrollen statt.

Die Prüfung insbesondere der von der Lebensmittelunternehmerin/vom Lebensmittelunternehmer erstellten Hygienekonzepte und deren Umsetzung in Umkleide- und Sozialräumen, von Hygieneschleusen, des Verhaltens und der Ausrüstung der Mitarbeitenden am Arbeitsplatz sowie von HACCP-Plänen in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit werden dabei regelmäßig durchgeführt.

Insofern können die nach dem Infektionsschutzgesetz zuständigen Behörden wertvolle Hinweise über routinemäßige Betriebsabläufe und routinemäßiges Hygieneverhalten der Mitarbeitenden von unabhängiger Stelle, nämlich den kommunalen Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden, erhalten. Daher ist es empfehlenswert, Betriebsbegehungen entweder gemeinsam oder nach vorheriger Abstimmung mit vorgenannten Behörden durchzuführen.

6 Präventionsmaßnahmen vor Auftreten einer Infektion - Umsetzung der Rechtsvorgaben durch Hygienekonzepte

Um die Anforderungen, die sich aufgrund der vorgenannten Rechtsvorgaben zum Schutz von Beschäftigten und Verbrauchern vor Infektionen mit SARS-CoV-2 ergeben, umsetzen zu können, ist eine **betriebspezifische Beurteilung des Risikos** durch die verantwortliche Betriebsinhaberin/den verantwortlichen Betriebsinhaber erforderlich.

Die zu treffenden Vorkehrungen und betrieblichen Schutzmaßnahmen zur Minimierung des Risikos eines Eintrags des Corona-Virus SARS-CoV-2 in Betrieben der Fleischwirtschaft und zur Verhinderung der dortigen Ausbreitung sollten in einem **Hygienekonzept** festgehalten werden. Die Betriebsärztin/der Betriebsarzt wie auch die für Personalangelegenheiten und die für Arbeitssicherheit Zuständigen im Betrieb sollten hierbei eingebunden werden.

Es bedarf konkreter und detaillierter Maßnahmen.

In der Fleischwirtschaft sind lebensmittelrechtlich vorgeschriebene Hygienekonzepte bereits etabliert. Die Konzepte für die Sicherheit von Lebensmitteln können um Hygienemaßnahmen zur Vermeidung von Infektionen mit dem Corona-Virus SARS-CoV-2 ergänzt werden.

Inzwischen sind entsprechende Konzepte unterschiedlicher Qualität in den Betrieben etabliert.

Im Hygienekonzept sollten neben Schutzvorkehrungen im Betrieb selbst auch Schutzvorkehrungen zur Unterbringung und zur Beförderung von betriebseigenen Personen enthalten sein; auch betriebsfremde Personen (z. B. Lieferantinnen/Lieferanten, Handwerkerinnen/Handwerker, amtliches Personal der Schlacht- und Fleischuntersuchung bzw. der Lebensmittelüberwachung) sind zu berücksichtigen. Ein Hygienekonzept umfasst neben den Produktionsräumen (insbesondere Schlacht-, Zerlege- und Kühlräume) auch die übrigen Bereiche (z. B. Anlieferung, Verwaltung, Kantine, Küchen, Sanitärräume, Gemeinschafts- und Pausenräume, Unterkünfte) und geht insbesondere auf Personen ein, die zwischen den Räumlichkeiten wechseln (z. B. QM-Beauftragte, Vorgesetzte).

Unabhängig davon, ob Dritte mit der Erstellung eines Hygienekonzeptes bzw. der Kontrolle der Einhaltung und Umsetzung des Konzeptes beauftragt wurden, obliegt

die Verantwortung für die Einhaltung rechtlicher Vorgaben zum Schutz vor dem Corona-Virus SARS-CoV-2-Virus den jeweiligen Verantwortlichen des Betriebes.

Es wird empfohlen, dass Betriebe der Fleischwirtschaft ihr Hygienekonzept bereits im Vorfeld eines Ausbruchs der zuständigen kommunalen Gesundheitsbehörde und dem zuständigen Staatlichen Gewerbeaufsichtsamt vorlegen, ggf. Ortstermine machen, vorgesehene Maßnahmen besprechen und sich daraus ergebende Optimierungen umsetzen. So können mögliche Schwachstellen frühzeitig ausgeräumt werden, die bei Infektionen im Betrieb eine umfangreiche Betriebsschließung erforderlich machen könnten.

Maßnahmen zur Vermeidung von Ansteckungsgefahren und zur Reduzierung des Risikos der Ausbreitung einer Infektion:

6.1 Betriebsstätte

6.1.1 Technische Maßnahmen

- Ausreichende und geeignete **Wasch- und Desinfektionsgelegenheiten** (z. B. in den Produktionsräumen, Haupteingang, Eingang Pausenräume, Eingang Umkleide, Übergang zwischen verschiedenen Arbeitsbereichen)
- Bereitstellung von ausreichend **Mund-Nasen-Bedeckungen** und erforderlichenfalls geeigneten Arbeitshandschuhen
- Festlegung von **Wegeführungen** im Betrieb (klare Laufwege, Einbahnstraßen) und Anbringung von Vorrangsschildern an engen Durchgängen zur weitestgehenden Vermeidung von Personenkontakten
- Bereitstellung von **zusätzlichen Sozialräumen** (Umkleiden, Waschräume, Kantinen) durch Aufstellung von Containern oder Zelten
- Abstandsregelung: Gestaltung der Arbeitsplätze und Sozialräume einschließlich Kantine in der Weise, dass ein **Mindestabstand** zwischen Personen von **1,5 Metern** eingehalten werden kann – wo dies nicht möglich ist, ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen oder sind räumliche Abtrennungen zu installieren
- **Räumliche Abtrennungen am Arbeitsplatz** (welche die Mitarbeitenden bei der Arbeit am Fließband nicht behindern, die leicht zu reinigen sind und das

Lüftungskonzept möglichst nicht beeinträchtigen) – wo dies nicht möglich ist, ist zumindest Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen

- Installation räumlicher Abtrennungen in **Sozialräumen** (z. B. Glas oder Plexiglas) zwischen Personen/Gruppen, zumindest wo die Beachtung der Abstandsregelung nicht möglich ist
- Anbringen von **Abstandsmarkierungen**
- **Getrennte Räumlichkeiten** zur kurzzeitigen Unterbringung z. B. von Beschäftigten mit **Verdacht auf COVID-19** bis zur Abklärung mit dem zuständigen Gesundheitsamt

6.1.2 Organisatorische Maßnahmen

- **Kommunikationskonzept**: Aufklärung (beispielsweise durch Aushänge, Informationen und Einweisungen) u. a. über die Erkrankung, Risikofaktoren, Schutzmaßnahmen und das Verhalten während der Quarantäne und im Erkrankungsfall (in der jeweiligen Mutter-/Landessprache)
- Erfassung der **Kontaktdaten** aller Beschäftigten (inkl. Werksvertragsbeschäftigte) und betriebsfremder Personen (z. B. Besucherinnen/Besucher, Handwerkerinnen/Handwerker, Lieferantinnen und Lieferanten, Auditorinnen/Auditoren, andere Dienstleisterinnen und Dienstleister) räumlich, zeitlich, personenbezogen zur Nachvollziehung von Infektionsketten, des Gesundheitsstatus (z. B. Gesundheitsfragebogen für betriebsfremde Personen), von Quarantänezeiten und Testergebnissen
- **Temperaturmessung** vor Betreten/Verlassen des Betriebsgeländes oder vor/nach Arbeitsaufnahme/-ende (z. B. Stirnthermometer, Ohrthermometer)
- Risikoorientierte **SARS-CoV-2-Testung** der Beschäftigten (speziell von Urlaubsrückkehrenden, vor Neueinstellung, nach Kontakt-Quarantäne (Kontaktperson) und nach Infektions-Quarantäne (infizierte Person) und deren Dokumentation zur umfassenden und frühzeitigen Identifizierung)
- **Arbeitsverbot** für Personen mit klinischen Symptomen von COVID-19 (insbesondere Fieber, Atemwegsbeschwerden, unabhängig vom PCR-Status)
- Etablierung von **Ansprechpartnerinnen/Ansprechpartnern** bzw. einer Vertrauensperson (Ziel: Im Fall von gesundheitlichen Auffälligkeiten oder Erkrankungen im persönlichen Umfeld kann über eine Vertrauensperson

niederschwellig Rat eingeholt werden, so dass sinnvolle Maßnahmen veranlasst werden können)

- Etablierung von **Meldewegen/-verfahren** bei Symptomen von COVID-19 bzw. Verdachtsfällen (Meldung z. B. an benannte Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner, Verantwortliche oder die Betriebsärztin/den Betriebsarzt)
- Etablierung eines **Infektionsschutzteams** und eines **Krisenteams**
- Umgang mit **Reiserückkehrenden** oder analog **Neuzugängen** (z. B. Quarantänepflicht und Möglichkeit der Verkürzung des Zeitraums der Quarantäne durch Testung nach Niedersächsischer Quarantäneverordnung)
- **Kontaktreduktion**: keine Fluktuation bzw. kein Austausch von Mitarbeitenden zwischen verschiedenen Betrieben (auch nicht zwischen Betrieben des eigenen Unternehmens)
- Sicherheitskonzept für **zwischen Arbeitsgruppen wechselnden Personen** (z. B. Führungspersonal, betriebseigenes Servicepersonal)
- **Rotation** der Arbeitsplätze **vermeiden**, um die Anzahl relevanter Kontakte zu minimieren
- Flexibilisierung von **Arbeits- und Pausenzeiten** (zeitversetztes Arbeiten), damit sich Beschäftigte möglichst wenig begegnen
- Optimieren von **Arbeitsabläufen** (z. B. Personenzahl pro Raum reduzieren)
- Feste **Arbeitsteams** durch Schichtplanung sowie Arbeits- und Pausenzeiten
- Bildung von möglichst **kleinen Arbeitsgruppen** (Kohorten), bei denen eine Durchmischung vom Betreten des Betriebs bis zum Verlassen des Betriebs, bezogen auf alle Räumlichkeiten, vermieden werden kann:
gruppenweises und zeitversetztes Aufsuchen und Verlassen
 - des Betriebes,
 - der Umkleideräumlichkeiten,
 - der Arbeitsplätze/-räumlichkeiten und
 - der Sozial-/Pausenräumlichkeiten
- Bildung **fester Tischpartnerschaften** beim Essen innerhalb der vorgenannten Arbeitsteams (z. B. in der Kantine)
- **Lüftungskonzepte/-plan** (Arbeits-, Sozial-, Sanitär-, Pausen-, Umkleideräume, Raucherbereiche, etc.): regelmäßiges und ausreichendes Lüften (z. B. natürliche

Lüftung oder Lüftungsanlagen) – siehe auch BGN: Infektionsschutzgerechte Lüftung von Arbeitsbereichen

- Fortlaufende **Dokumentation** der Kontaktdaten (insbesondere hinsichtlich der voneinander getrennten Personengruppen - einschließlich Tischpartnerschaften)
- Betrieblicher Pandemie- und **Infektionsnotfallplan** zur Abklärung von Verdachtsfällen, bei Erkrankungsfällen und zur Kontaktpersonenermittlung (siehe auch BGN: Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung gemäß SARS-CoV-2, Arbeitsschutzregel und -standard, Branche Fleischwirtschaft)
- Häufige **Reinigung** und **Desinfektion** von **Kontaktflächen** bzw. von Gegenständen vor Gebrauch durch andere.
- **Organisation der Reinigung** (wenn alle Beschäftigten die Räumlichkeiten verlassen haben)
- Durchführung von **Schulungen**
- **Notfallkonzept** für die Verlagerung der Schlachtung und Zerlegung bzw. Verarbeitung von Produkten
- **Interne/externe Auditierung** (z. B. intern durch Betriebsärztin/Betriebsarzt, Fachkraft für Arbeitssicherheit, QM-Beauftragte/ QM-Beauftragter)
- Bereithalten der **Kontaktdaten** des zuständigen **Gesundheitsamtes**

6.1.3 Personenbezogene Maßnahmen

- **Ermütigung** zur Mitteilung von Krankheitssymptome (möglichst schon vor dem Betreten des Betriebes oder des Sammeltransportfahrzeugs), Ermöglichung der Abklärung der Symptome
- Regelmäßige **COVID-19-Testung** der Mitarbeitenden, um auch symptomlose Infektionen frühzeitig zu erkennen und somit eine Weiterverbreitung zu unterbinden
- Einhaltung eines **Mindestabstands von 1,5 Metern** (nicht nur am Arbeitsplatz, sondern u. a. auch in Umkleide-, Sozial-, Sanitärräumen, Kantinen); ansonsten Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung
- Tragen von **Mund-Nasen-Bedeckungen** (z. B. Qualität der Masken, Wechsel der Masken, Tragezeiten, körperliche Anstrengung beachten), insbesondere bei Abständen von unter 1,5 Metern oder zu engen Räumlichkeiten
- **Wechsel** von Mund-Nasen-Bedeckungen, sobald diese feucht sind

- Regelmäßig zu reinigende **persönliche Schutzkleidung**; getrennt von persönlicher Alltagskleidung (reine/unreine Seite)
- persönliche Unterweisung der Beschäftigten über getroffene Maßnahmen und zum hygienischen Verhalten (in **Mutter/Landessprache** mit möglichst unabhängiger Übersetzerin/unabhängigem Übersetzer)
- Ausfüllen eines **COVID-19-Gesundheitsfragebogens**
- **Persönliche Hygienemaßnahmen** (insb. Handhygiene, Nies- und Husten-Etikette)
- Hygienemaßnahmen für **betriebsfremde** Personen (Reduzierung der Personenzahl auf ein Minimum, Dokumentation des Zutritts und des Verlassens, Ausfüllen des COVID-19-Gesundheitsfragebogens).

Hygienemaßnahmen, deren Umsetzung und deren nachvollziehbare Einhaltung können dazu beitragen, eine Infektion frühzeitig zu erkennen sowie den Eintrag und die innerbetriebliche Ausbreitung des Corona-Virus SARS-CoV-2 zu verhindern.

Das Hygienekonzept des Betriebes gibt der zuständigen Gesundheitsbehörde im Fall eines SARS-CoV-2-Nachweises wichtige Anhaltspunkte dafür, welche Personen einen relevanten Kontakt innerhalb oder außerhalb des Betriebes zu einer oder einem Infizierten hatten und welcher Personenkreis nicht betroffen ist.

Im Fall eines SARS-CoV-2-Nachweises sollte der Betrieb unverzüglich Kontakt mit der zuständigen Gesundheitsbehörde aufnehmen.

Eine frühe Kontaktaufnahme stärkt Vertrauen und ermöglicht eine gute Zusammenarbeit von Anfang an.

Quellen/Links:

Niedersächsische Verordnung zu Quarantänemaßnahmen für Ein- und Rückreisende zur Eindämmung des Corona-Virus (Niedersächsische Quarantäne-Verordnung)

6.2 Unterbringung in Sammel- und Gemeinschaftsunterkünften und bei der Beförderung von Beschäftigten

6.2.1 Technische Maßnahmen

- Ausreichend große und gut zu **belüftende Räume** (mit ausreichend Sicherheitsabstand von mind. 1,5 Metern zwischen Personen)
- Ausreichende und geeignete **Wasch- und Desinfektionsgelegenheiten**
- Anbringen von Informationen und **Verhaltensregeln** in Landes-/Muttersprache

- **Räumliche Trennung:** vorsorgliche Schaffung separater Unterbringungsmöglichkeiten für **erkrankte Beschäftigte** oder Personen in Quarantäne (Isolierung)

6.2.2 Organisatorische Maßnahmen

- Erfassung der vollständigen **Kontakt**daten aller Beschäftigten (unabhängig von der Arbeitgeberin/dem Arbeitgeber) inklusive deren Unterkunft
- **Bildung** fester kleiner **Bewohnerteams/Wohngruppen**, die möglichst mit den Arbeitsteams übereinstimmen (verbindliche Wohn-, Zimmer- und Teameinteilung)
- Unterbringung möglichst in **Einzelschlafzimmern**
- Bei **neu einzugliedernden Mitarbeitenden** insbesondere mit Herkunft aus Risikogebieten ist u. a. die Niedersächsische Quarantäne-Verordnung zu beachten
- **Lüftungsregime** (regelmäßig, gründlich)
- **Zeitliche Trennung der Teams**, sofern Wohngruppen nicht räumlich getrennt werden können
- **Beförderung** nur geschlossener **Arbeits-/Wohngruppen-Teams** mit Sicherheitsabstand von 1,5 Metern und/oder Tragen von Mund-Nasen-Bedeckung
- Tägliche Reinigung der Unterkünfte (**Reinigungsplan**)
- Reinigung und Desinfektion des **Fahrzeuginnenraums** zwischen den Fahrten
- Regelmäßige **Schulung** der Mitarbeitenden mit Hinweisen zur Vermeidung einer Infektion in der Freizeit

6.2.3 Personenbezogene Maßnahmen

- Tragen von **Mund-Nasen-Bedeckung** bei der Beförderung
- Persönliche **Hygienemaßnahmen** (insb. Handhygiene, Nies- und Hustenetikette)

Soweit rechtlich möglich sollten die Hygienemaßnahmen auch Personen berücksichtigen, die nicht in betriebseigenen Unterkünften, sondern privat (ggf. mit Familie) wohnen.

Generell gilt der Grundsatz "Zusammen Arbeiten – Zusammen Wohnen" (ZA-ZW).

Je kleiner die jeweiligen Gruppengrößen sind, desto sicherer kann ein Ausbruch eingegrenzt und gestoppt werden.

7 Optimierung der Präventionsmaßnahmen in den Betrieben der Fleischwirtschaft durch Maßnahmen der für den Infektionsschutz zuständigen Behörden (Beispiele)

Bereits vor dem Auftreten einer Infektion bei Beschäftigten eines Betriebes und der Anordnung konkreter Maßnahmen, beispielsweise von Reihentestungen, ist eine Kontaktaufnahme der kommunalen Gesundheitsbehörde zum Betrieb und zur kommunalen Lebensmittelüberwachung ratsam.

Nachstehend folgen zwei Beispiele zur Verbesserung der betrieblichen Präventionsmaßnahmen. So können die kommunalen Gesundheitsbehörden bereits durch geringen Aufwand zu einer erheblichen Optimierung der betrieblichen Präventionsmaßnahmen beitragen:

Maßnahme 1:

Aufforderung bzw. Bitte, die eigenbetrieblichen Aspekte des Hygienekonzeptes zu bestimmten Fragestellungen zu prüfen und ggf. anzupassen (siehe Musterschreiben – Anlage 1).

Wirkung:

Hierdurch wird erreicht, dass sich der Betrieb mit den Fragestellungen beschäftigt. Manche Aspekte wurden in dem jeweiligen Betrieb möglicherweise zuvor nicht bedacht, insbesondere Risiken für eine Infektion außerhalb des Betriebes. Ohne den Betrieb aufzusuchen und ohne das jeweilige Hygienekonzept bewerten zu müssen, kann auf diesem Weg viel mit geringem Aufwand erreicht werden. Der Hinweis, dass sich die Qualität der Hygienekonzepte und deren Umsetzung auf die behördlichen Maßnahmen im Fall von festgestellten Corona-Virusinfektionen im Kreis der Beschäftigten auswirkt, dürfte in der Regel die Optimierung der Präventionsmaßnahmen in den Betrieben begünstigen.

Maßnahme 2:

Beratung des Betriebs zu den Präventionsmaßnahmen, im Einzelfall auch unter Wahrnehmung eines Vorort-Termins

Wirkung: Im Einzelfall kann es sinnvoll sein, die Hygienekonzepte zu bewerten und dabei auch die Situation im Betrieb in den Blick zu nehmen, um eine hilfreiche Beratung anbieten zu können. Dabei können Schwachstellen ermittelt werden, wo es ggf. trotz Einhaltung aller Vorgaben des Hygienekonzeptes zu vermeidbaren Kontakten kommt. Darüber hinaus können Empfehlungen gegeben werden, wie die Mitarbeitenden dafür sensibilisiert werden können, dass insbesondere auch das Verhalten außerhalb des Betriebes einen großen Einfluss darauf hat, ob eine Infektion in den Betrieb/den Kollegenkreis eingetragen wird und dadurch unter Umständen der Arbeitsplatz gefährdet sein kann.

8 Ereignisfall

Das **Infektionsschutzgesetz** sieht u. a. die Meldung von COVID-19-Erkrankungen durch den behandelnden Arzt/die behandelnde Ärztin (§ 6) sowie den Nachweis des Erregers SARS-CoV-2 durch das feststellende Labor (§ 7) vor. Dies gilt bereits bei Einzelfällen, aber insbesondere auch für zwei oder mehr Erkrankungen, die in einem epidemiologischen Zusammenhang stehen. Dies gilt auch für die Betriebsmedizinerinnen/Betriebsmediziner, die solch eine Erkrankung oder Erkrankungshäufung feststellen.

Im Rahmen ihrer Ermittlungen befragt die zuständige Gesundheitsbehörde die erkrankte Person selbst und/oder den Arzt/die Ärztin, der/die die erkrankte Person gemeldet hat oder behandelt, zur möglichen Quelle der Infektion sowie zu den Kontaktpersonen (§ 25). Ziel dieser Ermittlungen ist es, die Grundlage für weitere geeignete Maßnahmen zu schaffen, die dazu dienen, das Infektionsgeschehen einzudämmen.

Werden Tatsachen festgestellt, die zum Auftreten einer übertragbaren Krankheit (hier: COVID-19) führen können, oder ist anzunehmen, dass solche Tatsachen vorliegen, so trifft die zuständige Behörde die notwendigen Maßnahmen zur Abwendung der den Einzelnen oder der Allgemeinheit hierdurch drohenden Gefahren (§ 16).

Im Falle des Nachweises einer Infektion mit SARS-CoV-2 bzw. wenn Kranke, Krankheitsverdächtige, Ansteckungsverdächtige oder Ausscheidende festgestellt werden oder sich ergibt, dass eine Verstorbene oder ein Verstorbener krank, krankheitsverdächtig oder ausscheidend war, so trifft die zuständige Behörde die notwendigen Schutzmaßnahmen (...) soweit und solange es zur Verhinderung der Verbreitung übertragbarer Krankheiten erforderlich ist. Sie kann insbesondere Personen verpflichten, den Ort, an dem sie sich befinden, nicht oder nur unter bestimmten Bedingungen zu verlassen oder von ihr bestimmte Orte oder öffentliche Orte nicht oder nur unter bestimmten Bedingungen zu betreten (§ 18).

Im Rahmen der „Vorwärts-Ermittlung“ der von einem betätigten Fall ausgehenden möglichen Virusübertragungen (*tracing on*) und der „Rückwärts-Ermittlung“ (*tracing back*, Infektionsquellensuche) sollten u. a. die Arbeitsbereiche und Tagesabläufe der von der Infektion betroffenen Beschäftigten sowie deren Wohnsituation und Arbeitswege (z. B. Sammelbeförderung) ermittelt und die damit einhergehenden Kontakte zu anderen Personen innerhalb der Belegschaft des Betriebes (und auch außerhalb) ermittelt und bewertet werden. Das Führen eines Krisentagebuchs ist zu empfehlen.

Alle Ermittlungsergebnisse sollten bei der Bewertung der Lage berücksichtigt und dann Sofortmaßnahmen und weitere Maßnahmen veranlasst bzw. angeordnet werden. Zum Schutz der Beschäftigten kann auch die Schließung eines Betriebes eine geeignete Maßnahme sein, insbesondere wenn die Ergebnisse der ersten Ermittlungen im Ereignisfall keine hinreichend eindeutige Bewertung der Lage zulassen und vielleicht erst noch die Ergebnisse von Reihentestungen abgewartet werden müssen, um das Ausmaß des Ausbruchs abschätzen zu können. Bei gut nachvollziehbaren Dokumentationen und sonstigen Ermittlungsergebnissen zu den Kontakten innerhalb der Belegschaft des Betriebes und im Falle von gut konzipierten und umgesetzten Hygienekonzepten ist es oftmals möglich, den Personenkreis einzugrenzen, innerhalb dessen eine Übertragung des Corona-Virus SARS-CoV-2 zu befürchten ist, so dass die erforderlichen Maßnahmen auf eine Gruppe von Mitarbeitenden oder einen Teilbereich des Betriebes beschränkt werden können und die Aufrechterhaltung des Betriebes oder eines Teilbetriebs verantwortbar ist.

Die zu veranlassenden Maßnahmen sind maßgeblich auch von der Kooperation des Betriebes bzw. von der Zusammenarbeit abhängig.

Es kommt darauf an, dass der Betrieb alle relevanten Informationen umgehend zur Verfügung stellt, die für die Bewertung der Lage erforderlich sind, und dass der Betrieb umgehend alle Maßnahmen einleitet, die zum Schutz der Mitarbeitenden geboten sind (z. B. Bereitstellung von Unterkünften zur räumlichen Trennung von positiv getesteten Personen von der übrigen Belegschaft sowie Versorgung von Personen in häuslicher Absonderung).

Quellen/Links:

Kontaktpersonen-Nachverfolgung bei Infektionen durch SARS-CoV-2

https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Kontaktperson/Management.html

8.1 Maßnahmen der kommunalen Gesundheitsbehörde zur Unterbrechung von Virusübertragungen bei Nachweis von SARS-CoV-2-Infektionen

Es ist erforderlich, dass im Ereignisfall möglichst umgehend eine **Bewertung für den Betrieb** bzw. für die Beschäftigten des Betriebes erfolgt. Die Ermittlungen, die bei nachweislich infizierten Personen erfolgen, sind allein häufig nicht ausreichend, um alle Personen zu identifizieren, die einem Risiko für eine Infektion mit dem Corona-Virus SARS-CoV-2 ausgesetzt waren. Unter Berücksichtigung der besonderen Risiken, die in Betrieben der Fleischwirtschaft ein Ausbruchsgeschehen begünstigen, sollten daher über die Befragung hinaus weitergehende Maßnahmen im Betrieb zur Kontaktpersonenverfolgung erfolgen; beispielsweise

- Prüfung und Bewertung des betrieblichen Hygienekonzeptes bzw. der bisherigen Hygienemaßnahmen/Schutzmaßnahmen des Betriebes, durch die eine Verbreitung der Infektion unter den Mitarbeitenden im Betrieb minimiert werden sollte
- Prüfung, ob die Umsetzung des Hygienekonzeptes nachvollziehbar ist (Prüfung der Dokumentationen)
- Prüfung, welche Arbeitsbereiche betroffen sind
- Recherchen zum Personalwechsel
- Sichtung der Ergebnisse von Reihentestungen und anlassbezogenen Testungen sowie den daraus abgeleiteten Maßnahmen

- Prüfung und Bewertung der Kontakte der infizierten Personen im relevanten Zeitraum durch Befragung des Arbeitsteams, von Abteilungsleitungen, der Geschäftsführung sowie der Betriebsärztin/des Betriebsarztes und von Vertrauenspersonen unter Berücksichtigung der betrieblichen Abläufe und räumlichen Gegebenheiten (siehe auch Hinweise des RKI zur „Kontaktpersonen-Nachverfolgung bei Infektionen durch SARS-CoV-2“ mit Differenzierung zwischen Kontaktpersonen insbesondere der Kategorie I (höheres Infektionsrisiko) und der Kategorie II (geringeres Infektionsrisiko)).

Es ist hilfreich, wenn hierbei eine zuständige Vertreterin/ein zuständiger Vertreter der **Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörde** - aufgrund der Betriebskenntnisse „im Alltag“ einschließlich Kenntnissen zu den räumlichen Verhältnissen, zu Betriebsabläufen und Hygienemaßnahmen - **beratend hinzugezogen** wird.

Ermittlungen zur Unterbringung und Beförderung von Beschäftigten:

- Es ist zu klären, ob die Wohnsituation ein Risiko für die Weiterverbreitung des Virus trotz Anordnung von Quarantäne/häuslicher Absonderungen darstellt. Ggf. müssen bereits als infiziert erkannte Personen auch räumlich von anderen Personen getrennt werden, indem sie in unterschiedlichen Wohnungen untergebracht werden.
- Ermittlung, ob auch andere Betriebe der Fleischwirtschaft einem erhöhten Risiko ausgesetzt sein können, wenn infizierte Personen beispielsweise mit Mitarbeitenden anderer Betriebe zusammenwohnen.
- Ermittlung und Bewertung, ob sich relevante Kontakte aus den Personenbeförderungen auf dem Arbeitsweg ergeben.
- Prüfung, ob nachvollziehbare Dokumentationen über betriebliche Maßnahmen vorliegen.

Aus den Ergebnissen der Ermittlungen im Betrieb und bei den infizierten Personen können eine Gesamtbewertung für den Betrieb erfolgen und darauf basierend Maßnahmen für den Betrieb abgeleitet werden.

Oftmals ist zu empfehlen, dass der Betrieb eine unverzügliche Reihentestung aller Mitarbeitenden veranlasst, um die Sachlage noch besser beurteilen zu können und angepasste Maßnahmen zu veranlassen.

Nicht selten muss bereits an **Tag 1 des Bekanntwerdens** eines Ausbruchsgeschehens entschieden werden, ob die Arbeit in dem Betrieb oder in Teilen des Betriebes fortgesetzt werden darf. Hierbei **konkurrieren zwei Aspekte** miteinander:

Einerseits ist es im Falle vieler infizierter Personen sinnvoll, zunächst eine kurze Phase des *Stillstands* zu veranlassen, um beispielsweise über Reihentestungen die Bewertung der Sachlage zu verbessern.

Andererseits wird der Bedarf angemeldet, eine Endbearbeitung des Fleisches noch durchführen zu dürfen, welches ansonsten im Fall eines *Stillstands* vernichtet werden müsste. Die **Interessenabwägung** muss sorgfältig unter Wahrung des Infektionsschutzes und unter Konzeption der für den Einzelfall geeigneten Schutzmaßnahmen erfolgen. Hierfür sind Ermittlungsergebnisse und Bewertungen an Tag 1 entscheidend.

In Ergänzung zu Ermittlungen und Maßnahmen, den Betrieb selbst betreffend, sollte im Ereignisfall möglichst umgehend auch ermittelt werden, ob auch andere Betriebe der Fleischwirtschaft einem erhöhten Risiko ausgesetzt sein könnten, da beispielsweise Personen an weiteren Standorten eingesetzt wurden. Eine Information der dort zuständigen Behörden sollte unverzüglich erfolgen.

8.2 Anpassungen des betrieblichen Maßnahmenplans im Falle eines Nachweises von SARS-CoV-2 in einem Betrieb

8.2.1 Technische Maßnahmen

- **Vergrößerung des Mindestabstands**, u. a. am unmittelbaren Arbeitsplatz, in den Umkleiden, Pausenräumen und in der Kantine sowie in den Fluren
- **Vollständige Abtrennung** von Betriebsbereichen
- **Schließung von Betriebsbereichen**

- **Optimierung der Lüftung** (Luftdurchsatz, Strömungsrichtung beachten, evtl. Einsatz von HEPA-Filtern)
- **Weitere Abtrennung** der Arbeitsplätze und Tische u. a. in Pausenräumen und Kantinen, ggf. feste Sitzplätze
- Tragen von **FFP2-Masken** zum Eigenschutz oder von **Atmenschutzgeräten** - dabei Trage- und Pausenzeiten beachten

8.2.2 Organisatorische Maßnahmen

- Unverzögliche **Isolation** positiv getesteter Personen
- Unverzögliche **Quarantäne** von Kontaktpersonen
- Unterbringung von Personen mit SARS-CoV-2-Nachweis und/oder Personen mit klinischen Symptomen einer COVID-19 Erkrankung in **separaten Wohnungen**
- **Reduzierung der Belegung** in der Unterkunft und Vermeidung eines Wechsels der Belegung
- **Freistellung** von Personen der Risikogruppen
- Einberufung bzw. Aktivierung des **Krisenteams**
- Führen eines **Krisentagebuchs**
- Unverzögliche **Fallsuche** und Kontaktpersonennachverfolgung (Identifizierung aller SARS-CoV-2-positiven Personen zur Unterbrechung von Infektionsketten)
- **Intensivierung der Testungen** auf SARS-CoV-2
- Erledigung der Verwaltungstätigkeiten im **Homeoffice**, soweit möglich

8.2.3 Personenbezogene Maßnahmen

- Gute Kommunikation im Hinblick auf **Akzeptanz** für betriebliche und behördliche **Maßnahmen** sicherstellen (Mitwirkung erreichen, Ängsten und Missverständnissen vorbeugen)
- **Versorgung** von Personen organisieren, die nicht arbeiten oder die Wohnung verlassen dürfen (Isolierung/Quarantäne), mit Lebens-, Hygiene- und Gebrauchsmitteln
- **Pendeln** von Beschäftigten für einen begrenzten Zeitraum nur zwischen Arbeit und Unterkunft/Wohnort

- **Temperaturkontrolle** vor Zutritt zum Betrieb (sofern nicht bereits Teil des Grundkonzepts)
- **Ausweitung der Hygienemaßnahmen** (z. B. Mund-Nasen-Bedeckung ohne Ausnahme auf dem gesamten Betriebsgelände)
- Umfassende **Belehrung** und **Schulung** zu den ausgeweiteten Hygiene- und Organisationsmaßnahmen, einschließlich **praktische Schulungen** zum Umgang mit Mund-Nasen-Bedeckung bzw. FFP2-Masken (in der jeweiligen Mutter-/Landessprache)
- **Optimierung** der persönlichen Hygiene

9 Entscheidungshilfen für die zuständigen Gesundheitsbehörden („Ampelsystem“)

Bei Nachweis von SARS-CoV-2-Infektionen in einem Betrieb ermittelt die kommunale Gesundheitsbehörde die Details zum Infektionsgeschehen und trifft die für den Infektionsschutz notwendigen und angemessenen Entscheidungen. Dabei werden verschiedene epidemiologische Aspekte berücksichtigt, z. B. zeitliches und räumliches Auftreten der Infektionsfälle und plausible Infektionswege. Für die Festlegung der Maßnahmen sind auch die Dynamik des Infektionsgeschehens sowie die praktisch umgesetzten Hygienemaßnahmen bedeutsam.

Betriebe der Fleischwirtschaft sind Teil der kritischen Infrastruktur „Ernährung“. Vor diesem Hintergrund ist es erklärtes Ziel, den Infektionsschutz in diesem Bereich durch organisatorische Maßnahmen und intelligente Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen zu sichern. Betriebsschließungen sollten, sofern möglich, vermieden werden.

Bei Nachweis einer Infektion mit SARS-CoV-2 bei einer Person/bei Personen des Betriebes sollte die Entscheidung der zuständigen Gesundheitsbehörde über eine Schließung oder Teilschließung möglichst in enger Absprache mit den für den Arbeitsschutz und den Verbraucherschutz zuständigen Behörden erfolgen. Die Entscheidung sollte insbesondere von den Maßnahmen zur **Vermeidung einer Ausbreitung** der Infektion, der **Betriebsart**, dem **Verhalten der Unternehmerin/des Unternehmers** und der **Verlässlichkeit der Eigenkontrollen** abhängig gemacht werden.

Bisherige Fälle in Betrieben der Fleischwirtschaft haben gezeigt, dass es zu Infektionsketten und einer hohen Anzahl infizierter Personen sowohl innerhalb des Betriebes als auch im Wohnumfeld kommen kann. In einigen Betrieben war jedoch eine Begrenzung des Infektionsgeschehens durch betriebsseitige und behördlich angeordnete Maßnahmen oft auch ohne Schließung des gesamten Betriebes erfolgreich (siehe Anlage 2).

Musteranschreiben zur Optimierung von betrieblichen Hygienekonzepten:

[Briefkopf usw.]

Eigenbetriebliche Schutzmaßnahmen zur Verhinderung eines Ausbruchsgeschehens mit dem Corona-Virus SARS- CoV-2

Sehr geehrte Damen und Herren,

vor dem Hintergrund der Ausbruchsgeschehen mit dem Corona-Virus SARS-CoV-2 in Betrieben der Fleischwirtschaft bitte ich dringend darum, Ihr **betriebliches Hygienekonzept** zum Schutz der Mitarbeitenden vor einer unerkannten Ausbreitung des Virus innerhalb der Belegschaft und somit auch vor wirtschaftlichem Schaden durch ggf. erforderliche weitreichende behördliche Maßnahmen, die bis zur vorübergehenden Schließung des Betriebes führen können, zu optimieren.

Bitte denken Sie neben den Mindestabständen zwischen den Personen in allen Betriebsbereichen und dem Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen auch an Möglichkeiten des versetzten Arbeitsbeginns und versetzter Pausen (um die Personendichte im Sozialbereich zu mindern) sowie an eine gute Belüftung in der Produktion und den Sozialbereichen, eine risikoarme Personenbeförderung auf dem Arbeitsweg und im Fall von Urlaubsreisen/Heimreisen der Mitarbeitenden. Denken Sie dabei auch an deren Unterbringung in Sammel- und/oder Gemeinschaftsunterkünften und bei deren Beförderung.

Bitte schulen Sie Ihre Mitarbeitenden auch hinsichtlich der Vorsorgemaßnahmen im privaten Bereich, um eine Infektion zu verhindern.

Falls Sie neue Mitarbeitende in Ihr Team integrieren wollen, sollten Sie auch bewerten, ob dadurch ein Risiko entstehen könnte. Eine Möglichkeit zur Minimierung besteht in einer freiwilligen häuslichen Absonderung und anschließendem Test auf das Corona-Virus SARS-CoV-2.

Frühzeitiges Erkennen eines Ausbruchs innerhalb der Belegschaft

Einer der wichtigsten Bausteine zur Eindämmung eines Ausbruchs ist neben den Vorsorgemaßnahmen zur Verhinderung der Einschleppung des Coronavirus in Ihren Betrieb/Ihre Belegschaft und den Maßnahmen zur Einschränkung der innerbetrieblichen Ausbreitung das frühzeitige Erkennen einer Infektion.

Bitte ermutigen Sie Ihre Mitarbeitenden sehr sorgfältig auf Krankheitssymptome zu achten und im Falle von Auffälligkeiten dies unverzüglich mitzuteilen und – sofern dies im Privatbereich erkannt wird – erst gar nicht zur Arbeit zu erscheinen, sondern mit Ihnen und mit einer Ärztin/einem Arzt Kontakt aufzunehmen.

Wichtig ist in diesem Zusammenhang auch, dass den Mitarbeitenden dadurch kein (insbesondere finanzieller) Nachteil entsteht.

Da Infektionen oftmals auch symptomlos verlaufen, empfehle ich Ihnen dringend, Ihre Belegschaft als Arbeitsschutzmaßnahme wöchentlich auf das Corona-Virus testen zu lassen. Wenn über diesen Weg ein Infektionsgeschehen frühzeitig erkannt wird, besteht die Aussicht, dass ein umfangreiches Ausbruchsgeschehen (ohne Betriebs(teil)schließung) verhindert werden kann.

[Ggf. noch ergänzend:]

Übermittlung des aktuellen Hygienekonzeptes

Ich bitte um Übermittlung Ihres aktuellen Hygienekonzeptes; bitte teilen Sie dazu auch mit, wie Sie die Einhaltung der betrieblichen Hygienemaßnahmen kontrollieren und im Fall von Abweichungen Korrekturen durchsetzen.

Bitte teilen Sie mir auch mit, ob Sie regelmäßige Reihentestungen Ihres Personals durchführen wollen.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

Nachstehende „**Ampel**“ soll den Gesundheitsbehörden beispielhafte Hinweise insbesondere bei der Festlegung geben, ob ein Betrieb nur noch unter Auflagen betrieben werden darf oder ob dieser zu schließen ist.

Normalbetrieb

Voraussetzung ist, dass die Behörde **Vertrauen** in das Handeln der Verantwortlichen hat.

Ein **Normalbetrieb** kann fortgesetzt werden, wenn ein *schlüssiges*, dem Betrieb **angepasstes Hygienekonzept** vorliegt und die Anforderungen an das Hygienekonzept und dessen Umsetzung **voll erfüllt** sind, Hygienemängel nicht festzustellen sind oder nur im geringen Maße bestehen bzw. zeitnah abgestellt werden und beispielsweise

- kein Anhaltspunkt für Transmissionen von SARS-CoV-2 innerhalb des Betriebes vorliegt,
- detektierte **Einzelfälle**, die bspw. durch die Reihenuntersuchungen auffallen, **zuverlässig** abgesondert werden können,
- das **Risiko** einer Ausbreitung der Infektion **sehr gering** ist, weil beispielsweise die erkrankte Person seit Bekanntwerden der Infektion nicht mehr im Betrieb war und keinen Kontakt zu anderen Beschäftigten hatte (zur Beurteilung des geeigneten Zeitraums sind die RKI-Empfehlungen in ihrer jeweils gültigen Fassung zu beachten).

Weiterhin sollte in jedem Einzelfall u. a. geprüft werden, ob der SARS-CoV-2-Nachweis

- bei einer Person der **Verwaltung** erfolgte, die keinen Kontakt zu Personen des Schlacht-/Zerlege-/Verarbeitungsbereich hatte,
- bei einer Person oder mehreren Personen **einer Arbeits-/Wohngruppe** erfolgte und/oder
- in mehr als einer Arbeits-/Wohngruppe erfolgte (Infektionsquelle schlüssig geklärt und eine Übertragung auf weitere Gruppen **sicher ausgeschlossen**).

Weiterbetrieb bzw. Teilbetrieb

Das **Risiko** einer Ausbreitung der Infektion im Betrieb ist **gering bis mittel**.

Ein schlüssiges Hygienekonzept liegt vor.

Die Anforderungen an ein Hygienekonzept werden weitestgehend eingehalten.

Festgestellte Mängel können **kurz- bis mittelfristig abgestellt** werden.

Es werden vermehrt Infektionen im Betrieb nachgewiesen, allerdings lassen sich die **Infektionsketten zuverlässig nachvollziehen** und geeignete Maßnahmen zur Verhinderung der Weiterverbreitung durchsetzen.

Die strenge Absonderung der Betroffenen oder die Schließung von Teilbereichen erscheinen ausreichend, um eine weitere Ausbreitung zu verhindern.

Die strenge Einhaltung der Teamzugehörigkeit (Kohortierung) wird befolgt.

Je besser ein Betrieb vorsorgende Maßnahmen umsetzt, desto eher kann die zuständige Behörde einen **Weiterbetrieb bzw. Teilbetrieb** verantworten.

Zu diesen Maßnahmen gehört i. d. R. auch die Intensivierung der Testungen auf SARS-CoV-2 sowie eine Anpassung des Hygienekonzeptes.

Im Hinblick auf den Weiterbetrieb ist neben dem Hygienekonzept und dessen Umsetzung entscheidend, dass unter Berücksichtigung der Arbeits- und Pausenzeiten ausreichend Beschäftigte für einen Weiterbetrieb vorhanden sind.

Für die Wiedereingliederung von Beschäftigten, die auf SARS-CoV-2 positiv getestet wurden oder klinisch an COVID-19 erkrankt sind, sind die RKI-Empfehlungen in ihrer jeweils gültigen Fassung zu beachten.

Betriebsschließung

Das **Risiko** einer weiteren Ausbreitung der Infektion ist **hoch**.

Die Anforderungen an ein Hygienekonzept und dessen Umsetzung werden nur teilweise und **nicht ausreichend** erfüllt.

Mängel bezüglich des Inhalts oder der Umsetzung des Hygienekonzeptes können nicht kurzfristig abgestellt werden.

Die Behörde hat **kein oder zu wenig Vertrauen** in das Handeln der Verantwortlichen.

Gesamtbetriebsschließungen sind zudem unausweichlich, wenn in Zusammenhang mit einem SARS-CoV-2-Nachweis z. B.

- Feststellungen vor Ort nicht das Vertrauen stärken, dass die ermittelten Kategorie 1-Kontakte tatsächlich alle relevanten Kontakte im Betrieb umfassen,
- die Anzahl der als nicht ansteckungsverdächtig eingestuften Mitarbeitenden nicht ausreichend ist, um einen Teilbetrieb zu gewährleisten,
- das Corona-Virus bei mehreren im Schlacht-/Zerlege-/Verarbeitungsbereich tätigen Personen aus verschiedenen Arbeits-/Wohngruppen nachgewiesen wurde und die Infektionsquellen und Kontakte **nicht nachvollziehbar** sind,
- der Nachweis bei Personen erfolgte, die in verschiedenen Gruppen arbeiten, gemäß Hygienekonzept jedoch keinen Kontakt haben und die Ausbreitung nicht nachvollzogen werden kann und/oder
- es sich um einen großen Ausbruch bei sich **immer weiter ausbreitenden** Infektionen handelt.

Es ist in jedem Einzelfall zu prüfen, ob vor einer behördlichen Untersagung des Weiterbetriebs unter Auflagen zur Schlachtung angemeldete Tiere noch geschlachtet und im Betrieb vorhandene Tierkörper zerlegt werden dürfen.