

KAISER+KRAFT

SOLUTIONS FOR YOUR BUSINESS

**CORONA-SCHUTZ IM JOB
FOKUS GASTRONOMIE**

in Kooperation mit





AGENDA



IN KOOPERATION MIT RAINER NUSS VOM HYGIENE-NETZWERK

- ✓ Vorstellung der Referenten
- ✓ Einführung in die gesetzlichen Bestimmungen
- ✓ Empfehlungen zu allgemeinen Arbeitsschutzmaßnahmen
- ✓ Spezielle Vorgaben in der Corona-Verordnung für die Gastronomie
- ✓ Welche Hilfsmittel stellen wir Ihnen zur Verfügung
- ✓ Beantwortung Ihrer Fragen



KAISER+KRAFT
Wolfgang Römer



Hygiene-Netzwerk
Rainer Nuss



STARKE HELDEN FÜR JEDES EINSATZGEBIET



Transport



Lager



Umwelt



Betrieb



Büro



zum Video



RAINER NUSS
HYGIENE-NETZWERK

- ✓ **Polizeibeamter – 42 Dienstjahre**
- ✓ **Lebensmittelkontrolleur**
25 Jahre beim Wirtschaftskontrolldienst der Polizei (WKD)
- ✓ **Dozent und Berater**
www.hygiene-seminare.com
- ✓ **Initiator des Hygiene-Netzwerks:**
www.hygiene-netzwerk.de
- ✓ **Gründer und Präsident**
des Landesverbandes der Lebensmittelkontrolleure www.lmk-bw.de



WO FINDE ICH DIE EINZELNEN VERORDNUNGEN?

The screenshot shows the Berlin.de website. The main navigation bar includes 'Politik, Verwaltung, Bürger', 'Kultur & Ausgehen', 'Tourismus', 'Wirtschaft', 'Lifestyle', 'BerlinFinder', and 'Stadtplan'. The page title is 'Der Regierende Bürgermeister von Berlin - Senatskanzlei Informationen zum Coronavirus (Covid-19)'. A search bar is present. The 'Maßnahmen' menu is active, and the 'Verordnung' sub-menu item is circled in red. The main content area displays the title of the 'Verordnung über erforderliche Maßnahmen zur Eindämmung der Ausbreitung des neuartigen Coronavirus SARS-CoV-2 in Berlin (SARS-CoV-2-Eindämmungsmaßnahmenverordnung – SARS-CoV-2-EindmaßnV)' and an 'Inhaltsverzeichnis' with a list of sections. A 'Chatbot zu Corona' section is also visible on the right.

The screenshot shows the website of the Ministerium für Arbeit, Gesundheit und Soziales des Landes Nordrhein-Westfalen. The header includes 'LEICHTE SPRACHE', 'GEBÄRDENSPRACHE', 'BARRIEREFREIHEIT', 'DATENSCHUTZ', and 'KONTAKT'. The main navigation bar lists 'INHALT/MAGS', 'PRESSE', 'SERVICE', and 'CORONAVIRUS'. The page title is 'Verordnungen und Erlasse zur Bekämpfung der Corona-Pandemie'. The main content area features the coat of arms of North Rhine-Westphalia and a large heading 'Verordnungen und Erlasse des Ministeriums zur Eindämmung der Corona-Pandemie'. Below this, it states 'Regelungen für das öffentliche Leben in Nordrhein-Westfalen' and provides a paragraph explaining the legal basis for these regulations. On the right side, there are sections for 'INFOS ZU CORONA AUF WWW.MAGS.NRW', 'Aktuelles', 'Verordnungen / Erlasse', 'Fallzahlen', 'PLAKAT ZUM AUSDRUCKEN', and '2 Meter Abstand halten!' with a corresponding graphic.

RICHTLINIEN, UM INFEKTIONEN IN DER GASTRONOMIE VORZUBEUGEN

AUFKLÄRUNG



Mitarbeiter über die Ansteckungsgefahr und notwendige Personalhygiene (z.B. regelmäßiges **Händewaschen**) informieren.

REINIGUNG / LÜFTUNG



Gründliche Reinigung und Desinfektion des Arbeitsbereichs
Regelmäßiges Lüften (viermal täglich für jeweils fünf bis zehn Minuten)

SCHUTZUTENSILIEN



Schutzutensilien (z.B. Masken) und Hygienebedarf (z.B. Seife und Desinfektionsmittel) zur Verfügung stellen

ARBEITSBEREICH



Arbeitsmittel werden immer nur 1 Person zugeteilt – diese hält dieses Arbeitsmittel sauber und teilt es nicht mit Kollegen

Mindestabstand der Arbeitsplätze von 1,5 Meter sicherstellen



Gastronomie:

SPEZIELLE ARBEITSSCHUTZ-MASSNAHMEN
AUFGRUND VON VORGABEN AUS DEN CORONA-
VERODNUNGEN:



WO FINDE ICH SINNVOLLE UNTERLAGEN?



UNTERSTÜTZUNG

VON DER BERUFSGENOSSENSCHAFT NAHRUNGSMITTEL UND GASTSTÄTTEN

- ✓ Gefährdungsbeurteilung
- ✓ Abstand halten
- ✓ Hygieneregeln
- ✓ Dokumentation der Besucher



WIE ERSTELLE ICH EINE GEFÄHRDUNGSBEURTEILUNG?

Rückkehr zur Normalität									
Firma	Bereich	Tätigkeitsbezeichnung	am						
beurteilt durch		Fahrsch							
Tätigkeitsinhalte									
Nr.	Gefährdung/ Fragestellung	Ist-Zustand	Risiko	Maßnahme	A	Status	Verantwortlich	Datum	Wirksamkeit
1	Allgemein								
1.1	Ist an den Hauptzugängen ein Desinfektionsmittelspender vorhanden ?		gering	Falls Handlungsbedarf: An den Hauptzugängen Desinfektionsmittelspender aufstellen/ anbringen Falls Anforderungsgerecht: Durchgeführte Maßnahme beschreiben	T O	-			
1.2	Allgemeiner Hinweis zur Händedesinfektion vorhanden ?		gering	Falls Handlungsbedarf: Anbringen der von Hinweisen zur Händedesinfektion Falls Anforderungsgerecht: Durchgeführte Maßnahme beschreiben	O P	-			
1.3	Hautschutzplan und Hautschutzpräparate vorhanden ?		gering	Falls Handlungsbedarf: Hautschutzplan erstellen und Aushängen. Hautschutzpräparate nach Hautschutzplan bereitstellen Falls Anforderungsgerecht: Durchgeführte Maßnahme beschreiben	T O P	-			

Nehmen Sie zu den wesentlichen Punkten der abzuarbeitenden Hygieneregeln eine Beurteilung in Bezug auf das zu erwartende Risiko vor.

Das Risiko kann zum Beispiel durch eine farbliche Beurteilung im „Ampel-System“ erfolgen.



WIE ERSTELLE ICH EINE GEFÄHRDUNGSBEURTEILUNG?

Gefährdungsbeurteilung

Nr.	Gefährdung/ Fragestellung	Ist-Zustand	Risiko	Maßnahme	A	Status	Verantwortlich	Datum	Wirksamkeit
1.11	Checkliste zur Selbstauskunft Corona vorhanden ?		mittel	Falls Handlungsbedarf: Checkliste zur Selbstauskunft erstellen und Austeilen bzw. Schüler und Lehrer vor Theorie- und Praxisunterricht auf Symptome abfragen. Beispiel: http://www.morelo-reise-mobile.de/fileadmin/downloads/Corona/Selbstauskunft_im_Rahmen_des_Coronavirus_COVID_DE.pdf Datenschutz beachten! Falls Anforderungsgerecht: Durchgeführte Maßnahme beschreiben	O P				
1.12	sind an den Handwaschbecken Hinweise zum richtigen Händewaschen vorhanden ?		mittel	Falls Handlungsbedarf: Hinweise aushängen. Diese werden unter anderem durch die Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung zur Verfügung gestellt: https://www.infektionsschutz.de/medien/infografiken.html Falls Anforderungsgerecht: Durchgeführte Maßnahme beschreiben	O				
1.13	sind an den Handwaschbecken nur Papierhandtücher vorhanden ?		mittel	Falls Handlungsbedarf: Papierhandtuchspender anbringen Falls Anforderungsgerecht: Durchgeführte Maßnahme beschreiben Falls nicht zutreffend: Entsprechend auswählen und Risiko auf "-" setzen.	T				

Nehmen Sie zu den wesentlichen Punkten der abzuarbeitenden Hygieneregeln eine Beurteilung in Bezug auf das zu erwartende Risiko vor.

Das Risiko kann zum Beispiel durch eine farbliche Beurteilung im „Ampel-System“ erfolgen.



WAS IST EIN PANDEMIEPLAN?

Pandemieplan SARS-CoV-2-Pandemie – Kurzversion –

Der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard sieht vor, dass der Arbeitgeber Maßnahmen festlegt, um Verdachtsfälle abzuklären und um bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können. Der nachfolgende Pandemieplan enthält die aus unserer Sicht wesentlichen Maßnahmen während der aktuellen Pandemiephase. Er muss ggf. an die betrieblichen Erfordernisse angepasst werden. Ausführliche Informationen finden Sie im „Handbuch betriebliche Pandemieplanung“.

[Firmenstempel]



Maßnahmen	Wer	Bis wann	Erledigt?	Bemerkungen
Ansprechpartner und Verantwortliche bzw. deren Stellvertreter für Maßnahmen im Rahmen der Pandemie festlegen und deren Erreichbarkeit sicherstellen .				
Soweit vorhanden betriebliche Interessenvertretung in Planung einbeziehen.				
Gefährdungsbeurteilung SARS-CoV-2 erstellen , Fachkraft für Arbeitssicherheit und Betriebsarzt beteiligen (Vorlagen siehe www.bgn.de/corona).				
Die in der Gefährdungsbeurteilung festgelegten Hilfsmittel (Mund-Nase-Bedeckung, ggf. Händedesinfektionsmittel) beschaffen				
Beschäftigte über die Maßnahmen, die aus der Gefährdungsbeurteilung resultieren, unterweisen .				
Umsetzung und Wirksamkeit der Gefährdungsbeurteilung überprüfen .				
Reinigungshäufigkeit , Flächen und anzuwendende Mittel in einem Hygieneplan festlegen und Reinigungspersonal unterweisen.				
Mitarbeiter in hygienischem Verhalten unterweisen und dazu anleiten. (Materialien finden Sie unter www.infektionsschutz.de bzw. www.dguv.de)				
Vorgehen bei Verdachts-/Erkrankungsfällen im Betrieb festlegen und Beschäftigte sowie Reinigungspersonal unterweisen (siehe „Infektionsnotfallplan“, Rückseite).				
Sicherstellen, dass bei Verdachtsfällen Kontaktpersonen unter Beachtung des Datenschutzes ermittelt und informiert werden (siehe „Infektionsnotfallplan“).				
Personaleinsatz mit Vertretungsregelungen und Prioritätensetzung planen. Dies ermöglicht das Weiterarbeiten trotz Personalausfällen.				
Sobald ein Impfstoff verfügbar ist, Mitarbeiter/innen auf die Impfung hinweisen bzw. diese anbieten.				

Erstellt durch:	Freigegeben von:	Stand vom:		

Seite 1

Erreichbarkeiten der Verantwortlichen festlegen

Belehrung der Mitarbeiter durchführen

Reinigungs- und Desinfektionsplan festlegen

Vorgehen bei Erkrankungsfällen festlegen

Vertretungs-Regelungen festlegen



„AUSHANG AM EINGANG ZUR GASTSTÄTTE“

AUF WAS MUSS AM EINGANG HINGEWIESEN WERDEN?



Am Eingang zur Gaststätte muss über einen Aushang auf die betreffenden Vorgaben, die für die Gäste gelten, insbesondere zu:

- Eintrittsregelungen
- Abstandsregelungen
- Hygienevorgaben

hingewiesen werden.

BEISPIELE ZUR PRÄSENTATION DER ZUGANGSREGELN

INFOTAFELN



BODENAUFSTELLER



SICHERHEITSHINWEISE



Oder digital auf einem Fernseher oder Display.



Welche Hygiene-Maßnahmen sind von Mitarbeitern / Gästen zu beachten?

Hygieneregeln in der Gastronomie

Allgemeine Schutzmaßnahmen

Bitte beachten Sie folgende Regeln



No-Handshake-Policy



Mindestens 1,5m
Abstand einhalten



Mit Krankheitssymptomen
zu Hause bleiben



Regelmäßig Hände
waschen und
desinfizieren



Immer einen Mund-
Nasen-Schutz tragen



Termine und Anfragen
wenn möglich
telefonisch klären



Hygiene-Netzwerk
Hand in Hand mit starken Partnern

Ihr Hygiene-Netzwerk Team
www.hygiene-netzwerk.de

So schützen wir Sie zusätzlich



Gründliches Desinfizieren
von Oberflächen



Regelmäßiges Lüften
der Räume



Spender mit Desinfektions-
mittel stehen für Kunden
und Mitarbeiter bereit

Hängen Sie im Betrieb Hygieneposter aus, anhand derer die Mitarbeiter und Gäste ständig an die wesentlichen Hygieneregeln erinnert werden!



HÄNDEDESINFEKTION FÜR GÄSTE – VOR EINTRITT IN DIE GASTSTÄTTE

WAS MÜSSEN SIE BEREITSTELLEN?

WASCHEN

Stellen Sie im Eingangsbereich zB ein „Mobiles Handwaschbecken“ bereit.

- Fliesend warmes Wasser.
- Einmal Handtücher benutzen und Seife aus dem Seifenspender verwenden

DESINFIZIEREN

Stellen Sie Desinfektionsmittel – zB einen Spender in Ständerform bereit.

Hinweis:

Teilen Sie ihren Gästen mit, dass die Hände mindestens 30 Sekunden lang mit Desinfektionsmittel eingerieben werden müssen.

HÄNDE

WASCHEN UND DESINFIZIEREN

**DIE HÄNDE MÜSSEN
VOR BETRETEN DER
GASTSTÄTTE GEREINIGT
ODER DESINFIZIERT
WERDEN!**



HÄNDEDESINFEKTION FÜR GÄSTE – VOR EINTRITT IN DIE GASTSTÄTTE

WAS MÜSSEN SIE BEREITSTELLEN?

WASCHEN



DESINFIZIEREN



HÄNDE

WASCHEN UND DESINFIZIEREN

**DIE HÄNDE MÜSSEN
VOR BETRETEN DER
GASTSTÄTTE GEREINIGT
ODER DESINFIZIERT
WERDEN!**



HÄNDEDESINFEKTION – FÜR MITARBEITER

KORREKTE HAND-HYGIENE

WASCHEN

Mindestens 30 Sekunden lang mit Flüssig-Seife und warmem Wasser gründlich waschen, dann mit Papierhandtüchern abtrocknen.

Keine Stoff-Handtücher oder Stückseife verwenden
→ Einmal Handtücher benutzen und Seife aus dem Seifenspender verwenden

DESINFIZIEREN

Mindestens 30 Sekunden lang die Hände mit Desinfektionsmittel einreiben

– dieses einreiben, bis es komplett eingezogen ist.

HÄNDE

WASCHEN UND DESINFIZIEREN

**DIE HÄNDE MÜSSEN
VOR JEDEM
ARBEITSBEGINN,
NACH DEN PAUSEN
UND DEM
TOILETTENGANG
GEREINIGT
UND
DESINFIZIERT
WERDEN**

HÄNDEDESINFEKTION – FÜR MITARBEITER

Armhebel-Spender:



→ Benutzen Sie Armhebel-Spender

DESINFIZIEREN



benutzen Sie immer „viruzide“
Desinfektionsmittel.

„ABSTANDS-REGELUNGEN“

WIE HALTEN SIE DIE VORGESCHRIEBENEN ABSTÄNDE EIN?



ABSTAND

Machen Sie sich Gedanken, wie Sie die Gäste am besten „auf Abstand“ halten können.

- In der Regel sollten zwischen den einzelnen Tischen die Abstände von 1,5 – 2,0 Meter eingehalten werden.
- Sofern Gäste an einem Tisch sitzen, muss zwischen den Sitzen genügend Abstand sein.
- Führen Sie die Gäste immer an den Tisch.
- Kommunikation mit den Gästen aufs „Notwendigste“ begrenzen.
- Bedienen Sie die Gäste zur Abstandswahrung zB mit einem Servierwagen.

„MELDE-SCHEIN“

WAS UND WIE MÜSSEN SIE DOKUMENTIEREN?

Besucherregistrierung

19.1.2020
26-126

Painer, Michael
0129 527199

Vor- und Nachname
Straße
PLZ, Ort

Telefonnummer
E-Mail

BESUCHER

Zu allen Besuchern muss eine „Besucher-Registrierung“ vorgenommen werden.

Diese muss beinhalten:

- Vorname und Name des Gastes / der Gäste.
- Datum sowie Beginn und Ende des Besuches
- Telefonnummer oder Adresse des Gastes.



REINIGUNGSPLÄNE - INTERN

BESPRECHEN SIE REINIGUNGS- UND DESINFIZIERUNGSPLÄNE MIT IHREN MITARBEITERN

- ✓ Was ist von wem, wie oft / wann, mit welchen Mitteln zu reinigen und wie ist dies zu dokumentieren?
- ✓ Legen Sie in einer Besprechung mit ihren Mitarbeitern genau fest, was Sie von diesem erwarten und wie dies umzusetzen ist.
- ✓ Treffen Sie darüber hinaus Regelungen, wie dies auch entsprechend dokumentiert wird, damit Sie im Ernstfall auch Belege dafür haben, auf die Sie zurückgreifen können.
- ✓ Betriebsleiter oder Geschäftsführer lassen sich diese Dokumente regelmäßig (mindestens 1 Mal pro Woche) vorlegen und zeichnen dies gegen.
- ✓ Bewahren Sie diese Unterlagen mindestens 6 Monate auf.

WICHTIG!

Jeder Mitarbeiter ist für seinen Arbeitsplatz „eigen“-verantwortlich und verlässt diesen so – wie er ihn auch gerne antreffen würde.

Maschinen (zB Aufschnitt-Maschine), die für den Allgemeingebrauch bestimmt sind, müssen nach Benutzung oder verlassen des Arbeitsplatzes gründlich desinfiziert werden.



REGELUNGEN FÜR REINIGUNG UND DESINFEKTION

Desinfektion, Reinigung, Lüftung und Toiletten



GENRELLES

Maschinen und Gerätschaften, die im Allgemeingebrauch sind, Türklinken, Telefone, Arbeitsflächen, Handläufe an Treppenaufgängen, etc., welche regelmäßig von Mitarbeitern berührt werden, sind regelmäßig zu reinigen und desinfizieren.

DESINFEKTION

Am Eingang, an den Arbeitsplätzen, an der Theke, auf der (Personal)-Toilette sind Desinfektionsspender bereitzustellen, um eine häufige und gründliche Handhygiene zu ermöglichen.

LÜFTUNG

Die Gasträume, die Toiletten und die Küche sollten ausreichend gelüftet werden.

Gibt es eine Lüftungsanlage, so ist diese **ohne** „Umluft“ zu betreiben.

TOILETTEN

Die Toiletten müssen regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden. Wenn möglich ist auf der Herrentoilette jedes zweite Urinal abzusperren.

Auf den Toiletten müssen Flüssigseife, Desinfektionsmittel und Papierhandtücher zur Verfügung gestellt werden.

Hinweis an den Waschbecken, wie man sich die Hände richtig wäscht und desinfiziert.



FLÄCHEN-DESINFEKTION – WAS IST ZU BEACHTEN?

Desinfizieren und Reinigen sind unterschiedliche Vorgänge



BEIM REINIGEN

werden alle unerwünschten Substanzen und Verschmutzungen entfernt. Dabei kann es sich um Reste von Produkten, aber auch um Mikroorganismen oder Rückstände von Desinfektionsmitteln handeln.

BEIM DEZINFIZIEREN

werden hingegen Verfahren zur Abtötung von Mikroorganismen angewandt. Dabei soll ein Niveau erreicht werden, welches nicht gesundheitsschädlich ist.

VORM DEZINFIZIEREN

ist unbedingt eine Reinigung durchzuführen, da sich Keime in Schmutzbelägen sammeln und dort nur unzureichend vom Desinfektionsmittel abgetötet werden können. Deswegen sollten nur gereinigte (und anschließend abgespülte) Oberflächen desinfiziert werden.

NACH DER DESINFEKTION

sollte ebenfalls nachgespült werden, um Rückstände von Desinfektionsmitteln zu verhindern. Hierzu ist ausschließlich Wasser in Trinkwasserqualität geeignet.

Alkohohaltige Desinfektionsmittel bilden eine Ausnahme, da sie sich nach dem Auftragen von selbst verflüchtigen und daher nicht nachträglich abgespült werden müssen.

Schnell-Desinfektionsmittel bieten sich wie der Name schon sagt zur schnellen Desinfektion (zwischen durch) an, diese werden nur aufgesprüht und müssen / dürfen nicht nachgewischt werden. **Wirkung nach ca. 30 Sekunden!!**



FLÄCHEN-DESINFEKTION – WAS IST ZU BEACHTEN?



ACHTUNG

KEIN NACHWISCHEN

Das Desinfektionsmittel benötigt eine gewisse Einwirkzeit, um auch alle evtl. vorhandenen Keime abzutöten. Diese Einwirkzeit liegt je nach Desinfektionsmittel zw. 30 Sekunden und 30 Minuten (diese Info finden Sie in der Gebrauchsanweisung). Durch das sofortige Nachwischen wird die Wirkung des Mittels auf die Oberfläche verhindert.

Treffen Sie Maßnahmen zur Abstands-Regelung in den Sanitär-Anlagen - BEISPIELE AUS DER PRAXIS



Einweg-Papier-Handtücher sind hygienischer als Luft-Trocknung!



„FINDE DEN FEHLER“

WAS WURDE HIER FALSCH GEMACHT?



DEKORATION

Auf den Tischen darf kein Deko-Material stehen.

Auf den Tischen dürfen keine Salz- und Pfefferstreuer, Zuckerstreuer, etc., stehen.

Keine Tischdecken benutzen.

Keine Stuhl-Kissen benutzen.



HYGIENE-MASSNAHMEN KONSEQUENT EINHALTEN

BELEHRUNG

NUR WENN IHRE MITARBEITER DIE VORSCHRIFTEN KENNEN, KÖNNEN SIE SICH AUCH DARAN HALTEN

HÄNDE

Waschen und Desinfizieren Sie ihre Hände immer:

- vor Arbeitsaufnahme
- nach Pausen (auch Raucher-Pausen)
- nach dem Toilettengang

Vermeiden Sie Händeschütteln

ETTIKETE

Husten oder niesen nur in ein Taschentuch tun und dies sofort in einen Abfalleimer mit Deckel entsorgen

Stofftaschentücher sollten anschließend bei mindestens 60°C gewaschen werden

Ist kein Taschentuch griffbereit, dann in den Ärmel husten oder niesen. In beiden Fällen sollte man sich dabei von anderen Menschen wegrehen und am besten einen Höflichkeitsabstand von einem Meter einhalten.

REGEL NR. 1

NIEMALS KRANK ZUR ARBEIT

Teilen Sie Ihrem Arbeitgeber gemäß Infektionsschutz-Gesetz mit, wenn Sie grippeähnliche Symptome wie Fieber, Kopf- und Gliederschmerzen aufweisen.



INFEKTIONEN VORBEUGEN

ALLGEMEINE RICHTLINIEN, UM INFEKTIONEN IM BETRIEB VORZUBEUGEN



SCHÜTZEN SIE IHRE MITARBEITER UND GÄSTE:

Für jeden Mitarbeiter werden Mund-Nasen-Schutz-Masken zur Verfügung gestellt.
Informieren / Belehren Sie Ihre Mitarbeiter zum richtigen Einsatz der Schutz-Ausrüstung.

Bei Gäste-Kontakt wird immer eine Mund-Nasen-Schutz-Maske getragen.

ATEM-SCHUTZ-MASKEN

WAS IST BEIM TRAGEN ZU BEACHTEN?

**NICHT
UNTER DER
NASE TRAGEN**



© ICONIST Quelle: ICONIST

**DIE NASENSPITZE
ZU BEDECKEN
REICHT NICHT AUS**



© ICONIST Quelle: ICONIST

**DAS KINN SOLLTE
KOMPLETT
BEDECKT SEIN**



© ICONIST Quelle: ICONIST

**BEI LOCKEREM
SITZ ENTSTEHEN
LÜCKEN**



© ICONIST Quelle: ICONIST

EIN TIPP FÜR BRILLENTRÄGER: ERST DIE MASKE DANN DIE BRILLE

**SODASS SIE NICHT
DARUNTER SITZT**



© ICONIST Quelle: ICONIST



FESTLEGUNG VON ARBEITSANWEISEUNGEN – GUT SICHTBAR AUSHÄNGEN

Zum Schutz Ihrer Gesundheit

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,

ausgehend von den Empfehlungen der Bundespressekonferenz vom 15.04.2020 und im Rahmen der Fürsorgepflicht des Arbeitgebers zum Schutz der Gesundheit jedes Arbeitnehmers wurden bis auf Weiteres folgende Schutzmaßnahmen am Mubea Standort Weibensee festgelegt:

- Hygiene**
 - Die bisherigen Regeln zur Hygiene (Händewaschen, Desinfektion) bleiben bestehen.
 - Das Umkleiden und die Nutzung der Duschräume sind bis auf Weiteres nicht gestattet.
 - Die Benutzung der Getränkeautomaten (Heiß- und Kaltgetränke) sowie Versorgungsautomaten (Backwaren, Snacks sowie Handschuhe) sind bis auf Weiteres nicht gestattet.
 - Die Wasserspender bleiben weiterhin in Betrieb; mit eigener Wasserflasche und es gelten spezielle Hygieneregeln (Hinweisschilder).
 - Die Nutzung von Küchenzeilen und diverser Küchengeräte ist nicht gestattet.
- Abstand**

Die Abstandsregeln sind für einzelne Nutzungsbereiche (Richtwert 1,5 m) individuell wie folgt geregelt:

 - Für den Zutritt zum Werksgelände ist auf Abstand (siehe Markierung) zu achten.
 - Die Raucherinseln sind nur durch jeweils eine Mitarbeiterin/einen Mitarbeiter zu betreten.
 - Die gleiche Vorgabe gilt für die Info-Points.
 - Für Pausen- und Aufenthaltsräume gelten die jeweiligen Hinweisschilder, welche die Anzahl der Personen sowie die Sitzordnung vorgeben.
 - Für spezielle Arbeitsplätze einschließlich Büros wird eine Gefährdungsbeurteilung durchgeführt, woraus sich spezifische Verhaltensregeln ableiten.
 - Für absolut notwendige Meetings/Teamgespräche etc. gilt
 - o Teilnehmerzahl beschränken
 - o Abstand einhalten
 - o Schutzmaske tragen.
- Mund- und Nasenschutz**
 - Es besteht bis auf Weiteres eine generelle Tragepflicht für hygienische Schutzmasken am Arbeitsplatz.
 - Die entsprechenden Schutzmasken werden von der Arbeitssicherheit über den jeweiligen Vorgesetzten zur Verfügung gestellt.
 - Die Entsorgung von Einwegschutzmasken erfolgt in dafür bereitgestellte Behälter.
- Arbeitszeitregelungen**
 - Zur Vermeidung unnötiger Kontakte bei Arbeitsbeginn bzw. -ende werden je nach Bedarf für die einzelnen Bereiche individuelle Arbeitszeitverschiebungsmodelle in Abstimmung mit Personalabteilung und dem Betriebsrat Weibensee erarbeitet.

Wir bitten Sie, diese Maßnahmen unbedingt zu befolgen und aktiv zu unterstützen; sie dienen insbesondere Ihrem persönlichen Schutz. In diesem Sinne, bleiben Sie gesund!

Wie wir uns schützen ...

Soziale Abstandsregeln

- mind. 2 Meter Abstand halten
- Phys. Kontakt vermeiden
- Ansammlungen meiden
- Kranke Personen meiden

Hygiene Tipps

- Hände regelmäßig waschen
- Den Mund bedecken
- Das Gesicht nicht berühren

... wie wir uns im Notfall verhalten

Symptome

- Fieber
- Husten
- Atembeschwerden
- Muskelschmerzen
- Müdigkeit

Verhalten bei Symptomen

- Zuhause bleiben / Zum Isolationsraum gehen
- Den Kontakt mit anderen Personen vermeiden
- Eine Maske tragen, um andere nicht anzustecken
- Deinen Arzt anrufen
- Deinen Vorgesetzten informieren

Mubea © M. H. und B. K. / L. K. / L. K. 20. April 2020

Richtiger Umgang mit Schutzmasken

- Mund und Nase mit der Maske bedecken, farbige Seite außen (wenn vorhanden)
- Die Bänder hinter den Ohren befestigen
- Während des Tragens Maske nicht mit den Händen berühren
- Maske an den Bändern an der Seite – von hinten nach vorne – vom Gesicht nehmen, dabei Maske nicht berühren
- Maske möglichst rasch in geschlossenen Behälter entsorgen
- Hände mindestens 30 Sekunden mit warmem Wasser und Seife waschen

ACHTUNG

Arbeitsanweisungen sind an stark frequentierten Bereichen wie Eingangsbereiche, „schwarzes“ Brett, Umkleidebereiche, Personal-Toiletten für alle Mitarbeiter gut sichtbar auszuhängen.



KONTROLL-CHECKLISTE

WAS BEINHÄLTET EINE KONTROLL-CHECKLISTE DER BEHÖRDEN

- ✓ Wie gehen die Kontrollteams der Behörden vor?
- ✓ Was wird hierbei kontrolliert?
- ✓ Auf was sollten Sie im Vorfeld hierbei genau achten?

Checkliste: Kontrollen im Rahmen der Allgemeinverfügung zur Regelung von Zuständigkeiten und zur Übertragung von Ermächtigungen nach dem Infektionsschutzgesetz			
Betrieb:			
Datum der Kontrolle:			
Ansprechpartner Betrieb:			
Kontrollpersonen:			
Kontrollpunkte:	eingehalten	nicht eingehalten	Bemerkungen
Ausschluss der Mitarbeiter mit Erkrankungssymptomen und nach der Rückkehr aus Risikogebieten			
Mindestabstand 1,5 m zum Kunden			
Mindestabstand 1,5 m zum Personal			
Einlasskontrolle in den Markt			
Kundeninformation über Hygieneregeln erfolgt			
Belehrungen über Hygieneregeln der Mitarbeiter erfolgt			
Dokumentation der Belehrungen Mitarbeiter			
ausreichende und geeignete Desinfektionsmittel vorhanden			
verstärktes Reinigungs- und Desinfektionsregime, Dokumentation			
Händedesinfektion Kundenbereich			
Händedesinfektion Personal			
Flächendesinfektion:			
Einkaufskörbe			
Eingangstüren			
Kassenbereiche			
Zahlungsverkehr			
Toiletten			
SB-Bereich:			
Einweg-Handschuhe vorhanden			
Außer- Haus-Verkauf:			
kein Verzehr vor Ort			
Verwendung von Einweg-Geschirr			
Sonstiges:			
Maßnahmen:			
mündliche Belehrung:			
mündliche Verwarnung :			
Nachkontrolle ja/nein:			
weitere Maßnahmen:			

WIR HABEN ALLES, WAS SIE JETZT BRAUCHEN

BACK TO BUSINESS

NACH SARS-CoV-2

EINGANGSMATTEN
BODENAUFSTELLER
WARN-
/ABSPERRBAND
GESICHTSSCHUTZ
SPUCKSCHUTZ
AUFKLEBER
WARNHINWEISE
SEIFENSPENDER
RAUMTEILER
UVM





WIR HABEN ALLES, WAS SIE JETZT BRAUCHEN



Aktuelles zur Corona
Situation

Infos

[https://www.kaiserkraft.de/
content/back-to-business/](https://www.kaiserkraft.de/content/back-to-business/)



Spezielle Sortimente

Produkte

Sicherheits-Sortiment
Hygiene-Produkte
Homeoffice-Produkte



Infoportal, Webinare,
persönlicher Kontakt

Beratung

Weitere Webinare
0800 531 49 49
service@kaiserkraft.de

BACK TO BUSINESS

NACH SARS-CoV-2

Was Sie jetzt
über die
Organisation
Ihres
Geschäftsbetriebs
wissen
müssen.

**KAISER + KRAFT**

ALLES FÜR DIE FIRMA.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen kostenfrei unter der Telefonnummer 0800 531 49 49 zur Verfügung.

Oder schreiben Sie uns eine E-Mail an service@kaiserkraft.de.

**Hygiene-Netzwerk**
Hand in Hand mit starken Partnern**Rainer Nuss**
Training / Consulting

Hygiene-Netzwerk GmbH & Co. KG
Eifelwerkstr. 1, D- 54655 Malbergweich
Tel: +49-(0)2271-79213-22, Fax: -29
Mob:+49-(0)179-5371998
rainer.nuss@hygiene-netzwerk.de

www.hygiene-netzwerk.de

**WIR FREUEN UNS AUF
DIE ZUSAMMENARBEIT**