



SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard als Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung


Gefährdung: Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus durch infizierte Kollegen, betriebsfremde Personen sowie Gäste

Maßnahmen	Allgemeine Arbeitsschutzstandards	In die Praxis umzusetzen als Checkliste zum Abhaken
	<p>Alle betrieblichen Bereiche, inkl. Sanitär- und Pausenräume, sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Mindestabstand von 1,5 m eingehalten wird.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Die Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen (wie z.B. Küche, Theke, Service etc.) daraufhin überprüfen. ○ Arbeitseinteilung so gestalten, dass nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen eingesetzt werden, dass der Mindestabstand eingehalten werden kann. ○ Es muss sichergestellt werden, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug und nicht blockiert sind. ○ Personenzahl in den Aufzügen begrenzen, um die Abstände zu gewährleisten. ○ Durch geeignete Arbeitszeit- und Pausenregelungen eine nicht gesundheitsgefährdende Nutzung der Sanitär- sowie Pausenräume ermöglichen.


Gefährdung: Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus durch infizierte Kollegen, betriebsfremde Personen sowie Gäste

Maßnahmen	Allgemeine Arbeitsschutzstandards	In die Praxis umzusetzen als Checkliste zum Abhaken
	<p>Alle betrieblichen Bereiche, inkl. Sanitär- und Pausenräume, sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Mindestabstand von 1,5 m eingehalten wird.</p> <p>Kann der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung einer Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Zwischen Gästen und Beschäftigten z.B. durch das Anbringen von Markierungen am Boden im Rezeptionsbereich oder an der Theke den Mindestabstand herstellen. ○ Tablett- oder Servicewagen nutzen, um beim Servieren und Abräumen den erforderlichen Abstand zu den Gästen einhalten zu können. ○ Möglichst kontaktlos bezahlen oder mit einer dafür vorgesehenen Geldablage (z.B. Teller) Geld und Wechselgeld austauschen. ○ Anbringen von ausreichend dimensionierten Barrieren aus durchsichtigem Material an der Rezeption, so dass der Luftstrom einer davorstehenden Person den Mitarbeiter nicht trifft.



Gefährdung: Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus durch infizierte Kollegen, betriebsfremde Personen sowie Gäste

Maßnahmen	Allgemeine Arbeitsschutzstandards	In die Praxis umzusetzen als Checkliste zum Abhaken
	<p>Ist ein ausreichender Abstand oder Abtrennung aus betriebstechnischen Gründen bei bestimmten Tätigkeiten nicht möglich, sind den Beschäftigten Mund-Nase-Masken in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Beschäftigten sind über die korrekte Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nase-Masken zu unterweisen (siehe Gebrauchsanweisung des Herstellers).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Bei Tätigkeiten, die nur von zwei Beschäftigten gemeinsam ausgeführt werden können, müssten beide Beschäftigte eine Mund-Nase-Maske tragen. <p>Hinweise zur Pflege finden Sie im Internet, z.B. beim Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte unter https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Der Betrieb stellt Mund-Nase-Masken sowie Schutzhandschuhe bedarfsgemäß zur Verfügung.


Gefährdung: Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus durch infizierte Kollegen, betriebsfremde Personen sowie Gäste

Maßnahmen	Allgemeine Arbeitsschutzstandards	In die Praxis umzusetzen als Checkliste zum Abhaken
	<p>Alle Mitarbeiter sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu unterweisen, insbesondere über das richtige Händewaschen, die Händedesinfektion und Hautpflege sowie die Nies- und Hustetikette.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ An den entsprechenden Einrichtungen sind hautverträgliche Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel, Hautpflegemittel sowie Einweghandtücher in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen. ○ Die Mitarbeiter sind auf die Bedeutung der Hygienemaßnahmen sowie deren konsequente Umsetzung zur Unterbrechung von Infektionsketten deutlich hinzuweisen. ○ Nach dem Abräumen von Gläser, Geschirr und Besteck müssen die Hände gewaschen oder desinfiziert werden.



Gefährdung: Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus durch infizierte Kollegen, betriebsfremde Personen sowie Gäste

Maßnahmen	Allgemeine Arbeitsschutzstandards	In die Praxis umzusetzen als Checkliste zum Abhaken
	<p>Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (z.B. Händeschütteln oder bei der Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Möglichst kontaktloses Bezahlen vornehmen. Falls dies nicht möglich ist, Geld sowie Belege nur über eine Ablage (z.B. Teller oder Tablett) austauschen.
	<p>Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- sowie Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumlufttechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben und deren Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. auszutauschen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Erstellung eines Reinigungs- und Lüftungsplans, in dem bei natürlicher Lüftung der erforderliche Luftwechsel durch ausreichend Stoßlüften realisiert wird. ○ Bei Abluftanlagen ist auf regelmäßige Reinigung der Filter zu achten.



Gefährdung: Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus durch infizierte Kollegen, betriebsfremde Personen sowie Gäste

Maßnahmen	Allgemeine Arbeitsschutzstandards	In die Praxis umzusetzen als Checkliste zum Abhaken
	<p>Soweit möglich sind Arbeitsmittel so bereitzustellen, dass diese personengebunden verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug verwenden müssen, sind die Oberflächen, die zuvor berührt worden sind (z.B. Griffe) vor Gebrauch zu reinigen. Sofern die Arbeit gefahrlos ausgeführt werden kann (wenn keine Einzugs- und Fanggefahren vorhanden sind), ist eine kurzzeitige Verwendung von Einweghandschuhen erlaubt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ In der Küche werden Messersätze, Schneidbretter etc. i.d.R. personenbezogen verwendet. ○ Nicht personenbezogene Geräte können z.B. Küchenmaschinen, Handrührgeräte oder Mixer bis hin zu dem Kartenleser als Bezahlsystem sein. ○ Durch entsprechende arbeitsorganisatorische Maßnahmen kann die Bedienung von bestimmten Geräten an eine einzelne Person übertragen werden. ○ Wenn Einweghandschuhe verwendet werden, sind diese so auszuziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Die Hände sind anschließend zu waschen bzw. zu desinfizieren.




Gefährdung: Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus durch infizierte Kollegen, betriebsfremde Personen sowie Gäste

Maßnahmen	Allgemeine Arbeitsschutzstandards	In die Praxis umzusetzen als Checkliste zum Abhaken
	<p>Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt sowie hygienisch und getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Arbeits- und Privatkleidung sind getrennt voneinander aufzubewahren. ○ Arbeitskleidung ist regelmäßig zu reinigen.
	<p>Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu reduzieren. Diese Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt sowie das Verlassen sind schriftlich festzuhalten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Der Zutritt für betriebsfremde Personen ist auf ein Minimum zu reduzieren. ○ Zur Unterweisung dieses Personenkreises (Warenanlieferung, Reparaturen etc.) kann diese Unterlage als Handlungshilfe verwendet werden. Name, Firma, Datum und Zeit des Zutritts/Verlassens sowie die Kontaktperson im Betrieb sind schriftlich festzuhalten.

Gefährdung: Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus durch infizierte Kollegen, betriebsfremde Personen sowie Gäste

Maßnahmen	Allgemeine Arbeitsschutzstandards	In die Praxis umzusetzen als Checkliste zum Abhaken
	<p>Alle Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie bei grippeähnlichen Krankheitssymptomen nicht zur Arbeit fahren. Wenn entsprechende Symptome während der Arbeitszeit auftreten, muss die Arbeit umgehend eingestellt werden. Die Arbeit darf erst nach einer ärztlichen Abklärung aufgenommen werden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Siehe Infektionsnotfallplan
	<p>Ein betrieblicher Pandemieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachtsfälle abzuklären sowie Kontaktpersonen zu ermitteln und bei bestätigten Infektionen informieren zu können, ist vorhanden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Siehe Corona Virus SARS-CoV-2-Pandemieplan

Gefährdung: Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus durch infizierte Kollegen, betriebsfremde Personen sowie Gäste

Maßnahmen	Allgemeine Arbeitsschutzstandards	In die Praxis umzusetzen als Checkliste zum Abhaken
	<p>Unterweisung der Mitarbeiter über die Wichtigkeit der Maßnahmen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Regelmäßige Erinnerung aller Mitarbeiter, die Hygieneregeln sowohl aus Eigeninteresse wie auch aus Kollegialität einzuhalten.
	<p>Unterweisung der Beschäftigten, wie Kunden, die die erforderlichen Abstände nicht einhalten wollen oder aggressiv darauf reagieren, angesprochen werden sollen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Machen Sie beim Verstoß gegen die Abstandsregeln Ihre Gäste freundlich, aber bestimmt darauf aufmerksam, dass diese zum Schutz der Mitmenschen zwingend einzuhalten sind.
	<p>Weisen Sie Ihre Gästen darauf hin, dass durch die Hygiene- und Abstandsregeln, es eventuell zu längeren Wartezeiten kommen kann.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Entsprechende Aushänge im Kundenbereich anbringen