

Hinweise für Lebensmittelunternehmen zur Hygiene in Zusammenhang mit SARS-CoV-2

- auf Basis der Hygienemaßnahmen und Verhaltensempfehlungen des Robert Koch-Institut (RKI), des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR), der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) und der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA) sowie des Landesamtes für Gesundheit und Soziales Mecklenburg-Vorpommern (LAGuS)

Wie das Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) feststellt, ist der wichtigste Übertragungsweg eine sogenannte Tröpfcheninfektion, bei der die Coronaviren von infizierten Menschen über Tröpfchen in die Luft abgegeben und anschließend eingeatmet werden. Weiterhin können verschiedene Atemwegserreger über Schmierinfektionen übertragen werden. Hierbei gelangen Erreger, die sich auf den Händen befinden, an die Schleimhäute der Nase oder des Auges, wo sie zu einer Infektion führen können. Es gibt derzeit keine Fälle, bei denen nachgewiesen ist, dass sich Menschen auf anderem Weg, etwa über den Verzehr kontaminierter Lebensmittel oder durch importiertes Spielzeug, mit dem neuartigen Coronavirus infiziert haben.

Auf die BfR-Bewertung des zur Übertragung des neuartigen Coronavirus über Lebensmittel und Gegenstände - Fragen und Antworten unter: https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html sowie auf die Informationen der Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA) <https://www.baua.de/DE/Themen/Arbeitsgestaltung-im-Betrieb/Biostoffe/Coronavirus.html> wird verwiesen.

Danach ist die Umsetzung von Handhygiene und Abstandsregeln von hoher Bedeutung und diese sind nach Möglichkeit in allen Bereichen durch organisatorische und technische Maßnahmen des Arbeitsschutzes zu unterstützen.

Unternehmen müssen vor dem Hintergrund der derzeitigen Coronavirusinfektionen insbesondere auf die Einhaltung der Regeln der guten Hygienepraxis achten (siehe dazu Leitlinien der Wirtschaftsverbände zur guten Hygienepraxis und DIN-Normen).

Hierzu gehören insbesondere eine gründliche und regelmäßige Hände- und persönliche Hygiene, die Einhaltung der Nies- und Hustenetikette und die Beachtung der Hygieneregeln bei der Herstellung bzw. Zubereitung von Lebensmitteln.

Mitarbeiter haben beim Umgang mit offenen Lebensmittel Einweghandschuhe zu tragen und Hilfsmittel wie Zangen oder Ähnliches zu verwenden.

Für Reinigung und Desinfektion sind viruzide bzw. begrenzt viruzide Desinfektionsmittel zu verwenden, wie z.B. Ethanol, Wasserstoffperoxid oder Natriumhypochlorit, unter Beachtung der Dosierung und der Einwirkzeiten.

Bei Betrieben mit Kundenkontakt ist darauf zu achten, die Mitarbeiter vor engem Kundenkontakt zu schützen.

Für Kunden sind Desinfektionsmittel und Einmalhandschuhen bereitzustellen. Weisen Sie auch die Kunden auf Verhaltensregeln hin.

Hand-Kontaktflächen zwischen Mitarbeitern und Kunden bzw. untereinander sind regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren.

Auf den Gebrauch von mitgebrachten Kundengefäßen ist zu verzichten.

Alle Mitarbeiter sind außerdem darüber zu belehren, umgehend den Arbeitgeber zu informieren, wenn sie an grippeähnlichen Symptomen wie Fieber, Kopf-, Gliederschmerzen, Husten leiden.

Auch eine bestätigte Coronavirusinfektion ist dem Arbeitgeber unverzüglich zu melden.

Gleiches gilt nach Aufenthalt in internationalen Risikogebieten bzw. in besonders betroffenen Gebiete in Deutschland (siehe Homepage des [Homepage des Robert-Koch-Institutes Risikogebiete Coronavirus](#)).

Das Landesamt für Gesundheit und Soziales Mecklenburg-Vorpommern (LAGuS) hat für Einrichtungen des Einzelhandels folgende Hinweise zur Hygiene in Zusammenhang mit SARS-CoV-2 gegeben:

Erregerübertragung:

Durch den vorherrschenden Übertragungsweg von SARS-CoV-2 (Tröpfcheninfektion) z. B. durch Husten, Niesen oder engen Kontakt von Angesicht zu Angesicht kann es durch teils mild erkrankte oder auch asymptomatisch infizierte Personen zu Übertragungen von Mensch-zu-Mensch kommen. Auch Übertragungen durch Schmierinfektionen sind beschrieben, betreffen allerdings nur einen kleinen Teil der Fälle.

Allgemeine Empfehlungen zum Schutz vor Ansteckung

- Gute Händehygiene
 - häufiges Waschen der Hände mit Wasser und Seife
- Beim Husten oder Niesen sollte möglichst kein Speichel oder Nasensekret in die Umgebung versprüht werden.
 - beim Husten oder Niesen einen Mindestabstand von anderen Personen einhalten, wenden Sie sich von anderen Personen, Flächen und Waren weg
 - Niesen oder Husten Sie am besten in ein Einwegtaschentuch. Verwenden Sie dies nur einmal und entsorgen es anschließend in einem Mülleimer mit Deckel. Wird ein Stofftaschentuch benutzt, sollte dies mindestens täglich gewechselt und anschließend bei 60°C gewaschen werden. Sollte kein Taschentuch verfügbar sein halten Sie bei Husten oder Niese die Armbeuge (nicht die Hand) vor Mund und Nase.
 - nach dem Naseputzen, Husten oder Niesen gründlich die Hände waschen
 - Abstand zu Kunden von mindestens 2m
 - vor dem Einnehmen von Mahlzeiten gründliches Händewaschen mit Wasser und Seife
 - Berührungen des eigenen Gesichtsbereiches mit der Hand möglichst vermeiden

Weitere Hinweise

- Reinigen Sie Flächen mit Handkontakt (Kunden und Mitarbeiter) möglichst häufig.
- Vermeiden sie soweit wie möglich den direkten Handkontakt insbesondere mit unverpackten Lebensmitteln (Einmalhandschuhe benutzen).

Hinweise für Kunden

- Weisen Sie mittels gut sichtbarer Aushänge Ihre Kunden auf folgende Punkte hin:
 - Abstand zu anderen Personen mindestens 2 m
 - Husten- und Niesetikette → siehe oben
 - Entnahme von unverpackten Lebensmitteln mit Handschuhen oder Hilfsmitteln (z. B. Zangen)
 - möglichst Kartenzahlung bevorzugen

Zusätzliche Hinweise für landwirtschaftliche Betriebe

Erklärtes Ziel ist es, Einschränkungen bei der Erzeugung und Ablieferung von Lebensmitteln zu vermeiden, um weiterhin die Versorgungssicherheit für die Bevölkerung zu gewährleisten.

Grundvoraussetzung ist es somit, auch auf den Betrieben die oben empfohlenen Hygienemaßnahmen einzuhalten:

Die Personal- und Schichtplanung sollte so gestaltet werden, dass Übertragungen möglicher Infektionen vermieden werden.

Der Zugang externer Personen zu landwirtschaftlichen Betrieben sollte so weit wie möglich eingeschränkt werden. Vorsorglich sollten die Betriebe Notfallpläne für den Betriebsablauf vorbereiten, z.B. für krankheitsbedingte Ausfälle von Arbeitskräften.

Wenn Landwirte bzw. Betriebsleiter eine Quarantäneverfügung vom Gesundheitsamt erhalten, wird folgendes Vorgehen empfohlen:

- Gemeinsam mit dem Gesundheitsamt die genauen Modalitäten für bspw. die Versorgung der Tiere, Umgang mit Mitarbeitern, Umgang mit Tätigkeiten Dritter auf dem Betrieb (Molkerei, Viehhandel, Genossenschaft, usw.) besprechen.
- Information von Personen/Unternehmen, die den Betrieb regelmäßig aufsuchen (Molkerei, Viehhandel, Genossenschaft, usw.) in Abstimmung mit dem Gesundheitsamt.
- Für evtl. erforderliche Betriebsbesuche: Persönlichen Kontakt meiden, Einwegkleidung, Waschgelegenheit, Desinfektionsmittel etc. bereithalten bzw. bereitstellen, Kommunikation ggf. über Handy etc., Kontaktdaten der Besucher erfassen und für das Gesundheitsamt bereithalten.
- Direktvermarkter sollten ggf. besondere Maßnahmen in Absprache mit dem Gesundheitsamt treffen.

Milchabholung:

Die Milchabholung ist grundsätzlich zu gewährleisten, auch im Falle einer Quarantäne des Betriebsleiters. Betroffene Milcherzeuger sollten in Absprache mit dem Gesundheitsamt folgende Regeln beachten:

- Kontaktsperre zum Fahrer des Milchsammelwagens
- vor der Milchabholung Desinfektion der Kontaktstellen in der Milchammer, insbesondere Türklinken, Griffe usw.
- in jedem Fall sollte der Landwirt Kontakt zur Molkerei aufnehmen

Weitergehende Informationen:

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA)

<https://www.infektionsschutz.de/coronavirus/>

Robert Koch Institut (RKI)

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

Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin (BAuA)

<https://www.baua.de/DE/Themen/Arbeitsgestaltung-im-Betrieb/Biostoffe/Coronavirus.html>

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

[https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_genstaende_uebertragen_werden_-244062.html](https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_genestaende_uebertragen_werden_-244062.html)

Landesamt für Gesundheit und Soziales Mecklenburg-Vorpommern (LAGuS)

<https://www.lagus.mv-regierung.de>