

RAUS AUS DEM CORONA-LOCKDOWN

Hygienemaßnahmen in der Industrie für den gelungenen Restart



RAUS AUS DEM CORONA-LOCKDOWN

Hygienemaßnahmen in der Industrie für den gelungenen Restart

- Betrieb mit räumlich abgegrenzten Teams
- Wechselnder Schichtbetrieb mit voneinander abgegrenzten Teams
- Bei Schichtwechsel eine Stunde Pause zwischen den Teams, die zur Desinfektion genutzt wird
- Homeoffice, z. B. in der Verwaltung, digitale Meetings
- Hand-Desinfektionsspender, Handwaschstationen
- Mundschutz, Schutzhandschuhe sowie Schutzkleidung für Mitarbeiter
- Anweisung Mindestabstand von 1,5 Metern
- Absperrung Firmengebäude für Zugang Externe
- Zugangskontrolle zur Begrenzung Personenkontakte
- Speditionsanlieferungen ohne Kontakt zu Mitarbeitern
- Regelmäßige Desinfektion Griffe, Armaturen, Oberflächen, Tastaturen etc.
- Eigene Sanitärräume für Fahrer von Speditionen
- Verhaltensregeln für Fremdfahrer bei Anlieferung
- Mitarbeiterschulungen für alle Mitarbeiter durchführen und Teilnahme bestätigen lassen
- Corona-Taskforce und Corona-Meldestelle im Unternehmen etablieren
- Erarbeitung von unternehmensweit gültigen Konzepten/Maßnahmenkatalogen zum Schutz der Mitarbeiter und zur Aufrechterhaltung des Betriebs
- Meldepflicht bei Reisen/Urlaub
- Hygienehinweise im Unternehmen
- Regelmäßige Durchlüftung der Arbeitsbereiche
- Schutzmasken/Handschuhe/Desinfektionsmittel für Belegschaft verfügbar machen
- Sicherheitsabstände einhalten und bei Bedarf vergrößern
- Rollierende Einsatzpläne
- Nicht unbedingt notwendige Termine mit Externen wie Kunden, Lieferanten etc. vermeiden
- Wo notwendig, entsprechende Sicherheitsvorkehrungen einrichten, wie Plexiglasscheiben etc.
- Botengänge, auch im Unternehmen, sollten möglichst unterlassen werden. Nutzen von Telefon, E-Mail-Programm oder ggf. Rohrpost
- Besprechungen/Gespräche sollten möglichst telefonisch stattfinden
- In Besprechungsräumen einen Mindestabstand von 1,5 Metern einhalten
- Anweisung an das Reinigungspersonal: neben normaler Grundreinigung erweiterte Reinigung von Kontaktflächen



1. Welche Maßnahmen sind empfehlenswert zum Schutz vor dem Coronavirus bei wiederanlaufenden Produktionen in der Industrie?

Zunächst muss festgehalten werden, dass laut dem BMAS zwei klare Grundsätze gelten:

1. Es muss überall, egal, ob in Gebäuden, im Freien oder in Fahrzeugen, ein Mindestabstand von 1,5 Metern eingehalten werden. Ist dies nicht möglich, so müssen Mund-Nase-Bedeckungen zur Verfügung gestellt und getragen werden.
2. Personen mit den coronatypischen Symptomen – Fieber, Husten und/oder Atemnot – sollen sich nicht auf dem Betriebsgelände aufhalten. Der Arbeitgeber hat ein Verfahren zur Abklärung von Verdachtsfällen festzulegen.

Um diese zwei Grundsätze einhalten zu können und das Infektionsrisiko möglichst weit einzuschränken, müssen verschiedene Maßnahmen getroffen werden:

- Versetzte Arbeits- und Pausenzeiten sowie Schichteinteilungen können für ein geringeres Personenaufkommen sorgen.
- Dort, wo erfahrungsgemäß ein hohes Personenaufkommen ist, etwa bei der Zeiterfassung, an Aufzügen, in der Kantine oder bei der Materialausgabe, helfen zum Beispiel Bodenmarkierungen oder erweiterte Ausgabezeiten.
- Um die Ansteckungsgefahr zu verringern, sollten möglichst nur 1:1-Kontakte stattfinden. Daher sind Dienstreisen auf ein Minimum zu beschränken, Meetings sollten lieber digital abgehalten werden.

- Wo zwangsläufig mehrere Personen aufeinandertreffen und der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann, ist für weitere Schutzmaßnahmen zu sorgen: Plexiglasscheiben können zwischen den Personen aufgestellt werden, Mund-Nase-Bedeckungen sowie ggf. Handschuhe sorgen für den Fremdschutz.
- Bei Arbeiten, die in Teams verrichtet werden müssen, sollten kleine Teams von 2-3 Personen festgelegt werden, die auch nicht mehr mit anderen wechseln. Dies verringert den Kreis der zu untersuchenden betriebsinternen Personen bei einer möglichen Infektion.
- Fahrzeuge und Arbeitsmaterialien sollten nur personen- oder eben teamgebunden genutzt werden.
- Eine regelmäßige, gründliche und häufige Reinigung und Lüftung aller Bereiche (Türklinken und Handläufe, Fahrzeuge, Arbeitsmittel) ist ebenso wichtig für die Senkung des Infektionsrisikos.
- Vorhandene Lüftungsanlagen müssen regelmäßig gewartet, geprüft und gereinigt werden.
- Natürlich trägt auch jede einzelne Person eine Verantwortung und sollte auf den gebotenen Mindestabstand achten, sich regelmäßig die Hände waschen und desinfizieren sowie auf die Hust- und Niesetikette achten.
- Der Arbeitgeber sollte alle Maßnahmen durch Plakate, Flyer u. ä. an die Beschäftigten kommunizieren sowie in der Vorbildfunktion selbst auf alles achten.



2.**Müssen Unternehmen spezielle Vorschriften bei PSA oder Hygieneartikeln beachten?**

- Das Wichtigste ist natürlich die Bereitstellung einer Mund-Nase-Bedeckung, sollte der Mindestabstand nicht eingehalten werden können.
- Auch die Bereitstellung von hautfreundlicher Flüssigseife, Handtuchspendern und Desinfektionsmittel ist erforderlich.
- In Fahrzeugen müssen Utensilien zur Handhygiene und Desinfektion, Papiertücher und Müllbeutel vorhanden sein.
- Arbeitsmittel und Werkzeuge sollten möglichst personenbezogen genutzt werden. Eine regelmäßige Reinigung ist wichtig, insbesondere vor der Übergabe an andere Personen. Das Tragen von Schutzhandschuhen – wo möglich – kann hier ebenfalls helfen.
- Bei der Arbeitskleidung und PSA ist die personenbezogene Nutzung Pflicht.
- Die Arbeitskleidung ist regelmäßig zu reinigen.
- Eine getrennte Aufbewahrung von Arbeitskleidung/PSA und Alltagskleidung muss ermöglicht werden.
- Das An- und Ausziehen der Arbeitskleidung zuhause soll ermöglicht werden, sofern ausgeschlossen ist, dass zusätzliche Infektionsrisiken und/oder Hygienemängel entstehen und hierdurch gleichzeitig innerbetriebliche Personenkontakte, z.B. in Umkleieräumen, vermieden werden können.

3.**Wo liegen die Unterschiede zur „Vor-Corona-Zeit“?**

Zurzeit haben alle Maßnahmen den Mindestabstand und die Verminderung des Infektionsrisikos zum Ziel. Da dieses Ziel vor der Corona-Krise nicht existierte, waren viele Regelungen und Maßnahmen unnötig. Die Reinigungsintervalle müssen nun kürzer sein. Seife, Desinfektionsmittel, Mund-Nase-Bedeckungen und weitere Produkte hat der Arbeitgeber seinen Mitarbeitern zur Verfügung zu stellen. Homeoffice, Schichtbetrieb und die Einteilung in feste Teams gestalten die Dienst- und Tourenplanung eher unflexibel. Auch wenn die Arbeit wieder aufgenommen wird, der Arbeitsablauf wird in einiger Hinsicht eingeschränkter, unflexibler stattfinden. Der Fokus liegt auf den Maßnahmen, die hinsichtlich des Coronavirus gelten.

Quellen: <https://www.ihk-muenchen.de/corona-unternehmen-hygiene/>
https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?__blob=publicationFile&v=1
<https://www.bgbau.de/themen/sicherheit-und-gesundheit/coronavirus/#c17484>

Nützliche Links

Bundesagentur für Arbeit: www.arbeitsagentur.de

→ Informationen zum Kurzarbeitergeld:

https://www.arbeitsagentur.de/datei/kug-corona-virus-infos-fuer-unternehmen_ba146368.pdf

Bundesministerium für Arbeit: www.bmas.de

→ Informationen zu Arbeitsrecht und Arbeitsschutz

Bundeswirtschaftsministerium: www.bmwi.de

→ Erklärungen zu gesetzlichen Änderungen

Bundesfinanzministerium: www.bundesfinanzministerium.de/corona

→ Informationen zum „Corona-Schutzschild für Deutschland“:

KfW Förderbank: www.kfw.de

→ Informationen zu Hilfskrediten:

<https://www.kfw.de/KfW-Konzern/Newsroom/Aktuelles/KfW-Corona-Hilfe-Unternehmen.html>

Fachverband Gastronomie- und Großküchenausstattung (GGKA): www.ggka.de

→ Corona-Fact-Sheets für Fachhändler, Planer und Lieferanten

DEHOGA Bundesverband: www.dehoga-bundesverband.de

→ Zahlreiche Informationen zur Coronakrise: <https://www.dehoga-corona.de/>

→ Betriebliche Maßnahme bei Wiedereröffnung:

https://media.hotellerie.de/media/docs/ideensammlung_betriebliche_massnahmen_zum_wiederhochfahren1.pdf

IHA Hotelverband Deutschland: www.hotellerie.de

→ Vorschläge für Hygienekonzepte:

https://media.hotellerie.de/media/docs/ideensammlung_betriebliche_massnahmen_zum_wiederhochfahren1.pdf

TÜV SÜD: www.tuvsud.de

→ Checkliste zu Hygienemaßnahmen im Arbeitsbereich mit Lebensmitteln:

<https://www.tuvsud.com/de-de/-/media/de/product-service/pdf/sonstiges/lebensmittel/fsi-checkliste-2-gastronomie.pdf?la=de-de&hash=5E450E59FE1C068C9A5568266ECF6D50&hash=5E450E59FE1C068C9A5568266ECF6D50>

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe: www.bgn.de

→ Allgemeines zur Betriebshygiene: <https://www.bgn.de/corona/allgemeines-zur-betriebshygiene/>

Tipps für Hygienemaßnahmen allgemein

Handlungsempfehlung Reinigung und Hygiene während der COVID19-Pandemie:

<https://www.die-gebaeuedienstleister.de/service-fuer-gebaeuedienstleister/login/informationen-zum-coronavirus>

Handlungshilfe für das Reinigungsgewerbe:

https://www.bgbau.de/fileadmin/Medien-Objekte/Medien/Gefaehrdungsbeurteilung/Handlungshilfe_Reinigungsgewerbe_Coronavirus.pdf

Arbeitsschutzstandard (BMAS):

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