

RAUS AUS DEM CORONA-LOCKDOWN

Hygienemaßnahmen im Verkehrswesen für den gelungenen Restart



- Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung für Mitarbeiter
- Reinigung sowie ausreichende Belüftung von Bussen durch Fahrer ermöglichen
- Mund-Nasen-Bedeckung bei Montagearbeiten/Reparaturen von mehr als einer Person in beengten Verhältnissen
- Kaufmännischer Bereich: Homeoffice ausbauen
- Aufrechterhaltung der Arbeitsfähigkeit insbesondere von Teams, die kritische Systeme betreuen
- Einsteigen in Bussen nur noch durch hintere Türen
- Aufstellen von zusätzlichen Desinfektionsmitteln, bspw. an Haltestellen
- Türen sollen soweit technisch möglich automatisch öffnen
- Distanz zum Busfahrer sollte erhöht werden durch das Schaffen von mit Glas abgetrennten Bereichen zum Fahrer

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-gebaeudedienstleister.de/service-fuer-gebaeudedienstleister/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