



## Beschäftigte in Lebensmittelbetrieben

- **Zusätzliche Personal-Schutzmaßnahmen**
- **Maßnahmen bei Covid-19-Verdachtsfällen, Covid-19-Diagnostizierten und deren Kontaktpersonen**

## Argumentationshilfe für Lebensmittelunternehmen

(Stand 22. 4. 2020)

INHALT	Seite
I. Rahmenbedingungen in Lebensmittelunternehmen.....	3
- Verantwortung des Lebensmittelunternehmers und Gute Hygienepraxis.....	3
- Lebensmittel im Corona-Infektionsgeschehen/Übertragungswege.....	3
- Übliche Maßnahmen des Infektionsschutzes in Lebensmittelbetrieben.....	4
II. Erfordernis zusätzlicher persönlicher Schutzmaßnahmen.....	5
- Arbeitsbekleidung und Personalhygiene.....	5
- Schutz gegen COVID-19-Ansteckung am Arbeitsplatz.....	5
- Arten von Mund-Nasen-Schutz (MNS).....	7
- Funktion von (Einweg-)Handschuhen.....	8
III. Maßnahmen bei Covid-19-Verdachtsfällen, Covid-19-Diagnostizierten und deren Kontaktpersonen in Lebensmittelunternehmen.....	9
- Management von Kontaktpersonen unter Personal der kritischen Infrastruktur.....	10
- Zusätzliche Maßnahmen im betrieblichen Umfeld eines Lebensmittelunternehmens...	11
Links und verwendete Quellen.....	12

In der aktuellen Situation der Corona-Epidemie in Deutschland haben effiziente Maßnahmen zur Eindämmung der Verbreitung des Virus oberste Priorität. Bund und Bundesländer verständigten sich zu möglichst einheitlichem Vorgehen insbesondere zur Beschränkung von sozialen Kontakten im öffentlichen Raum. Am 15.4. 2020 wurden von Bundesregierung und Bundesländern die Aufrechterhaltung wesentlicher Beschränkungen bestätigt, jedoch wurden im Rahmen der Zielsetzung, bedingt wieder Tätigkeiten zuzulassen, weitere Maßnahmen beschlossen. Hierzu gehören u. a. die dringende Empfehlung zum Tragen von Mund-Nasen-Schutz (MNS) in bestimmten Bereichen des öffentlichen Raums.



## LEBENSMITTELVERBAND Deutschland

Die Bund-/Ländervereinbarungen sind bzw. werden umgesetzt in jeweilige Regelungen der Bundesländer und ergänzt durch Erlasse und Allgemeinverfügungen mit dem Ziel der Ausgestaltung und Gewährung von Ausnahmen. Die infektionsschützenden Maßnahmen sind gestützt auf das Infektionsschutzgesetz (IfSG), insbesondere § 28 und § 32 IfSG; die Zuständigkeit liegt bei den obersten Gesundheitsbehörden der Bundesländer und den jeweiligen Gesundheitsämtern. Es zeigt sich, dass die aktuell landesweit, bezirklich oder städtisch (lokal) verfügten Maßnahmen heterogen ausfallen, insbesondere auch die Vorkehrungen in Lebensmittelunternehmen zum Schutz von Lebensmitteln, Arbeitnehmern und von Kunden.

Für die Sondermaßnahmen bei den derzeit erlaubten Formen der Abgabe von Lebensmitteln in Bedienung, Selbstbedienung und Take-Away über Lebensmitteleinzelhandel, -Handwerk und Gastronomie hat der Lebensmittelverband Deutschland e.V. ein [Eckpunktepapier \(1\)](#) abgestimmt, das auch aus Sicht der Lebensmittelüberwachungsbehörden die angemessenen Maßnahmen zum Lebensmittel-, Arbeits- und Kundenschutz zusammenfasst und durch einheitliche Grundsätze für das Vorgehen der Gesundheitsämter für bundesweit vergleichbares notwendiges Schutzniveau sorgen kann und soll.

Darüber hinaus ist es für alle Lebensmittelunternehmen von Bedeutung, dass zusätzliche, von den Gesundheitsbehörden verlangte Maßnahmen der Personalhygiene sowie Maßnahmen bei Verdachts- und Erkrankungsfällen in Lebensmittelunternehmen in gebotener Weise die praktische Umsetzbarkeit und die Besonderheiten der Lebensmittelproduktion berücksichtigen.

Lebensmittelunternehmen leisten bereits aufgrund ihres Verantwortungsbewusstseins für Mitarbeiter und Verbraucher sowie zur Aufrechterhaltung der eigenen Betriebsfähigkeit in erheblichem Umfang gebotene Pandemie-Schutzmaßnahmen, die im Einzel- und im Ereignisfall von den Gesundheitsbehörden in ihre Beurteilung einzubeziehen sind.

Im Sinne der betroffenen Unternehmen und des Erhalts der Versorgungsstruktur ist auch hierfür dringend anzustreben, dass es bundesweit zu einer möglichst einheitlichen Vorgehensweise der Gesundheitsbehörden kommt. Zu bedenken ist hierbei, dass unverhältnismäßige Vorgaben und drastische Einschränkungen durch behördliche Entscheidungen neben einer besonderen Härte für betroffene Einzelunternehmen in der aktuellen Situation zu folgenschweren Konsequenzen für eine lokale sowie für die Gesamtversorgungslage führen können. Auch verschärfen entsprechende Auflagen für Lebensmittelbetriebe, die zu einem unverhältnismäßigen Mehreinsatz, z. B. von persönlichen Schutzausrüstungen und Verbrauch von Desinfektionsmitteln führen, noch weiter die Verknappung solcher wichtigen Ressourcen. Angesichts der bekannten Marktsituation und der klaren Vorrangstellung des Gesundheitswesens werden die Betriebe der Lebensmittelwirtschaft vor erhebliche Beschaffungsprobleme gestellt.

Die vorliegende Argumentationshilfe fasst die für den Dialog mit Gesundheitsbehörden wesentlichen Informationen über geltende Hygienestandards in Lebensmittelunternehmen sowie auch über die bekannten Corona-Infektionswege zusammen. Vor diesem Hintergrund werden über den etablierten Standard hinausgehende Hinweise zu gegebenenfalls erforderlichen persönlichen Schutzmaßnahmen sowie das vom RKI empfohlene Kontaktpersonenmanagement in Betrieben der kritischen Infrastrukturen kommentiert. Diese Informationen sollen den Lebensmittelunternehmern als Arbeitgebern und insbesondere auch den Gesundheitsbehörden als sachliche Bezugsgrundlage für verhältnismäßige Entscheidungen und Gefährdungsbeurteilungen dienen.



## I. Rahmenbedingungen in Lebensmittelunternehmen

Zur Beurteilung der Relevanz von zusätzlichen Schutzmaßnahmen und des Kontaktpersonenmanagements in Lebensmittelunternehmen ist die Würdigung allgemeiner Aspekte wichtig:

- Unternehmen der kritischen Infrastruktur (KRITIS)

Die wichtige Aufgabe einer gesicherten Lebensmittelversorgung wird vorwiegend durch die Bereiche Lebensmittelproduktion, -verarbeitung sowie Lebensmittelhandel erbracht. Deshalb sind Unternehmen der Ernährungsbranche, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung oder dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausüben, in Bezug auf Maßnahmen zur Eindämmung der Corona-Pandemie als systemrelevant anerkannt. Dabei gehören zum „Sektor Ernährung“ neben der gesamten Lebensmittelversorgungskette auch Betriebe der Vorleistungs- und Zulieferindustrie (insbesondere Futtermittel, Maschinen, Düngung, Pflanzenschutz, Verpackungen) sowie die Bereiche Logistik und Prüflaboratorien. Das BMEL hat dies in einem Leitlinien-Dokument als Auslegungshilfe zur Begriffsbestimmung der „Kritischen Infrastruktur Ernährung“ noch weiterführend klargestellt (2) ([Leitlinie KRITIS-Unternehmen „Ernährung“](#)).

- Verantwortung des Lebensmittelunternehmers und Gute Hygienepraxis

Nach den Grundsätzen des Lebensmittelrechts ist der Lebensmittelunternehmer primär für die Sicherheit der in Verkehr gebrachten Lebensmittel verantwortlich. Der Lebensmittelunternehmer hat hierzu auf den seiner Kontrolle unterstehenden Stufen die einschlägigen allgemeinen Hygienevorschriften zu erfüllen (Art. 3 der VO (EG) Nr. 852/2004).

Als grundlegende Voraussetzungen gelten die hygienegerechte Ausstattung der Betriebsstätte, die Einhaltung der angemessenen, auf die Betriebsabläufe bezogene Guten Hygienepraxis (GHP) einschließlich angemessener Personalhygiene, planvolle und dokumentierte Reinigungs- und Schulungsmaßnahmen sowie betriebliche Eigenkontrollen und Gefahrenbeherrschung nach HACCP-Grundsätzen.

Zur konkreten Umsetzung der allgemein gefassten Vorschriften wird den Betrieben die Berücksichtigung der einschlägigen, von den Überwachungsbehörden der Bundesländer anerkannten Branchen-Leitlinien für Gute Hygienepraxis empfohlen (3) ([„Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis“](#)). Ergänzend dazu gelten einschlägige anerkannte DIN-Normen zur Lebensmittelhygiene, die nach Stand der Technik spezifische Hygiene-Anforderungen in/an Lebensmittelunternehmen beschreiben, wie u.a. für Arbeitsbekleidung, Reinigung und Desinfektion, Hygieneschulung.

- Lebensmittel im Corona-Infektionsgeschehen/Übertragungswege

Die Frage der Lebensmittelsicherheit stellt sich derzeit wie folgt dar: Derzeit ist auch Stand des Wissens **nicht** belegt, dass durch SARS-CoV-2-kontaminierte Lebensmittel oder Verpackungen ein relevantes Infektionsrisiko bzw. Übertragungsweg zur Ausbreitung von Covid-19 darstellen. Auf Basis der wissenschaftlich begründeten Informationen des Bundesinstituts für Risikobewertung (4), der Europäischen Kommission (5) und der FAO/WHO (6) gilt:



- Der für das Infektionsgeschehen maßgebliche Übertragungsweg ist die sog. Tröpfcheninfektion, bei der Corona-Viren in infektiösen Mengen von infizierten Menschen durch Husten oder Niesen als Tröpfchen in die Luft abgegeben, anschließend von anderen Menschen eingeatmet werden und so in die Schleimhäute der oberen Atemwege gelangen.
  - Es sind derzeit keine Fälle bekannt, bei denen nachgewiesen ist, dass sich Menschen nachweislich auf dem Weg über den Verzehr kontaminierter Lebensmittel oder durch Kontakt mit kontaminierten Gegenständen, wie Verpackungen, Gläser, Geschirr oder Bestecke, mit dem Corona-Virus infiziert haben.
  - Übertragungen über Oberflächen, die mit Viren (etwa durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person) kontaminiert wurden, sind als sog. Schmierinfektionen grundsätzlich denkbar. Hierzu müsste aktives Virusmaterial in ausreichender Menge (etwa über zuvor kontaminierte Oberflächen) auf die Schleimhäute des Mund- und Rachenraumes oder die Augen übertragen werden. Aufgrund der relativ geringen Stabilität von Corona-Viren in der Umwelt ist dies aber nur in einem kurzen Zeitraum nach der Kontamination wahrscheinlich. Da Corona-Viren auf trockenen Oberflächen nicht besonders stabil sind, erfolgt in der Regel eine Inaktivierung in getrocknetem Zustand innerhalb von Stunden. Zur Persistenz von Corona-Viren unter verschiedensten Umgebungsbedingungen gibt es zahlreiche Untersuchungen. Es sind keine Infektionen durch kontaminierte Oberflächen als Übertragungsweg bekannt.
  - Da Corona-Viren hitzeempfindlich sind, kann ein Infektionsrisiko über potentiell kontaminierte Lebensmittel dann ausgeschlossen werden, wenn im Prozess ein entsprechender Erhitzungsschritt folgt.
  - Da Corona-Viren empfindlich reagieren auf fettlösende Substanzen wie Alkohole und Tenside, die in Seifen, Reinigungs- und Geschirrspülmitteln vorhanden sind, ist es hochwahrscheinlich, dass durch Einwirkung dieser Substanzen bei üblichen Spül- und Reinigungsprozessen das Virus inaktiviert wird.
- Übliche Maßnahmen des Infektionsschutzes in Lebensmittelbetrieben

Personen dürfen in Lebensmittelunternehmen nur dann Tätigkeiten mit Lebensmittelkontakt ausüben, wenn sie vom Gesundheitsamt nachweislich über den erforderlichen Infektionsschutz und ihre Pflichten zur persönlichen Vorsorge belehrt wurden (§§ 42,43 IfSG). Der Unternehmer hat dieses Personal regelmäßig qualifiziert intern zu belehren. Die Mitarbeiter unterliegen einer Selbstbeobachtungs- und Mitteilungspflicht bei bestimmten Erkrankungssymptomen. Diese sollen auf die bekannten Symptome von Covid-19 ausgedehnt werden. Dies gilt im Besonderen für Mitarbeiter, die sich in ausgewiesenen Corona-Risikogebieten aufgehalten haben. Da aus gegebenem Anlass die Gesundheitsämter bundesweit die Dienste mit Personenverkehr ausgesetzt haben, können derzeit keine amtlichen Erstbelehrungen stattfinden. Hilfsweise ist im Benehmen mit den Lebensmittelüberwachungsbehörden den Lebensmittelunternehmen angeraten, auch die Erstbelehrungen von neuen Mitarbeitern eigenverantwortlich entsprechend den Folgebelehrungen durchzuführen und dies zu dokumentieren. Zur Schaffung von Rechtssicherheit soll auf Bitte des Lebensmittelverbands §43 (1) IfSG im Rahmen eines Änderungsgesetzes in diesem Sinne geändert werden.



Personen, die an Symptomen ähnlich wie Covid-19 erkrankt sind, sollen sich generell nicht in einem Arbeitsumfeld aufhalten, unabhängig davon, ob es sich um einen Lebensmittelbetrieb handelt. Im Verdachtsfall ist unverzüglich eine ärztliche Konsultation bzw. Abklärung einzuleiten. An Covid-19 erkrankte Personen unterfallen den infektionsschutzrechtlichen Vorgaben und müssen den ärztlichen Anweisungen und denen der Gesundheitsbehörden Folge leisten ([siehe III. Maßnahmen](#)).

## **II. Erfordernis zusätzlicher persönlicher Schutzmaßnahmen**

Die Lebensmittelsicherheitsbehörden (1)(5) bestätigen, dass bei der Herstellung von Lebensmitteln und dem Umgang mit verpackten oder unverpackten Lebensmitteln auf allen Stufen der Lebensmittelkette die üblichen Hygienemaßnahmen auch im Hinblick auf die Verhinderung einer Ausbreitung von Corona-Viren grundsätzlich ausreichend sind. Es sind insbesondere die allgemeinen Regeln der Hygiene wie regelmäßiges, intensives Händewaschen und Fernhalten der Hände aus dem Gesicht, zu beachten. Da es keine Indizien gibt, dass Lebensmittel oder Trinkwasser mit der Übertragung des Corona-Virus in Verbindung stehen, müssen von daher aus Sicht der Lebensmittelsicherheit keine zusätzlichen bzw. weitergehenden Maßnahmen unter Ausweitung der Anwendung von Schutzausrüstungen (wie Tragen von Mundschutz, Tragen von Handschuhen) oder verstärkter Einsatz von Desinfektion, getroffen werden.

Die bestehenden Hygiene- und Reinigungskonzepte, die im Rahmen der Eigenkontrollen bereits implementiert sind und als solche die lebensmittelrechtlichen Anforderung erfüllen, reichen auch in der aktuellen Situation bei konsequenter Anwendung aus.

- Arbeitsbekleidung und Personalhygiene

In Lebensmittelunternehmen trägt grundsätzlich der Unternehmer die Verantwortung für Auswahl, Ausgestaltung, Nutzungs- und Wechselbedingungen von Arbeitsbekleidungen unter Berücksichtigung der Anforderungen der jeweiligen Arbeitsplätze und der Tätigkeiten. Angemessene Arbeitsbekleidung wird daher speziell für das Tragen ausschließlich am Arbeitsplatz zur Verfügung gestellt. Sie umfasst auch Elemente wie Kopfbedeckungen, Schürzen, Schuhe/Stiefel, Masken oder Handschuhe, vor allem sofern zur Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel erforderlich. Zur Aufrechterhaltung eines besonders hohen Hygienestandards werden insbesondere in Betriebsstätten, in denen ein Umgang mit offenen und sensiblen Lebensmitteln stattfindet, aus Produktschutzgründen Kopfbedeckungen und für bestimmte Tätigkeiten ggf. auch Masken und Handschuhe getragen. An bestimmten, gefahrgeneigten Arbeitsplätzen im Rahmen der Lebensmittelherstellung sind auch zusätzlich für die Sicherheit der Beschäftigten „Persönliche Schutzausrüstungen“ gemäß den einschlägigen Regelungen des Arbeitsschutzes erforderlich.

- Schutz gegen COVID-19-Ansteckung am Arbeitsplatz

Die Eindämmungsstrategie der Corona-Epidemie stützt sich maßgeblich auf Schutzmaßnahmen, die den vorherrschenden Übertragungsweg durch Tröpfchen von „Mensch zu Mensch“ unterbinden sollen. Arbeitgeber haben auch hier gemäß dem aktuellen Gebot der Bundesregierung und



## LEBENSMITTELVERBAND Deutschland

Bundesländer die besondere Verantwortung - im Rahmen der erlaubten wirtschaftlichen Aktivitäten - die Mitarbeiter:innen, vor Infektionen zu schützen.

Deshalb ist jedes Unternehmen aufgefordert, auf Grundlage einer entsprechend angepassten Gefährdungsbeurteilung sowie betrieblichen Pandemieplanung ein Konzept der Hygiene- und Schutzmaßnahmen aufzustellen und umsetzen (7).

Eine Reduktion des Übertragungsrisikos kann generell durch Einhaltung eines angemessenen Schutzabstands, durch organisatorische Vorkehrungen und durch Einsatz von „Mund-Nasen-Schutz“ (MNS) erreicht werden. Dabei ist zu unterscheiden zwischen dem Anliegen des Eigenschutzes insbesondere im medizinischen Bereich bei Begegnungen von gesundem Personal mit Infizierten bzw. Erkrankten mit oder ohne Symptome und dem Schutz Dritter durch unerkannt oder symptomfrei Infizierte und mild erkrankten Menschen. Das Tragen von (nicht-medizinischen) Mund-Nasen-Bedeckungen im Alltag dient vorwiegend dem Drittschutz und wird den Bürgern im öffentlichen Raum (Einkaufen, im öffentlichen Fern- und Nahverkehr) mittels Bund-/Länderbeschluss dringend empfohlen.

Viele Bundesländer (wie Sachsen, Mecklenburg-Vorpommern, Bayern, Baden-Württemberg, Berlin, Hamburg, Hessen, Sachsen-Anhalt) und Städte haben mittlerweile in unterschiedlichen Ausgestaltungsformen eigene Regelungen getroffen zur verpflichtenden, textilen Bedeckung von Mund und Nase in bestimmten Situationen wie u. A. bei Nutzung des öffentlichen Nahverkehrs (Stand 22.4.2020).

Inwieweit an Arbeitsplätzen in Lebensmittelunternehmen auch mit Blick auf die bereits üblichen Maßnahmen der Betriebs- und Personalhygiene Mund-Nasen-Schutz sinnvoll ist, kann weder pauschal noch branchenbezogen gesehen werden, sondern ist nur konkret im Einzelfall zu beurteilen. Über MNS kann nur abhängig von der Möglichkeit anderweitiger, wirksamer Schutzmaßnahmen (materiell, organisatorisch) und insbesondere nachfolgender Kriterien betreffend Personenkreis, Kontaktzeit, Räume entschieden werden:

- Gesteuerter Personaleinsatz und Schichtwechsel nach Pandemieplänen
- Einhaltung des Abstandsgebots bei Kontakt (mind. 1,5 m)
- Reduzierung des Personenkontaktes innerhalb der Belegschaft
- Arbeitsbereiche mit Zugangssperren für Nicht-Betriebsangehörige
- Strenge Beachtung der Nies- und Hustenetikette gemäß den bekannten Empfehlungen
- Personenkontakt nicht länger als 15 min
- Anzahl der Personen dauerhaft im Raum
- Technische Vorkehrungen (Barrieren, Schutzschilder)

Besondere Maßnahmen sind ggf. bei den folgenden Konstellationen zu prüfen:

- Angehörige von Risikogruppen
- Unvermeidbare Kontakte mit Kunden/Nicht-Betriebsangehörigen (z.B. Fahrern, Gäste)

Das Erfordernis und Sinnhaftigkeit von MNS an Arbeitsplätzen insbesondere der Lebensmittelproduktion als Mittel der Wahl ist nur dann gegeben, wenn anderweitige sachgerechte Lösungen nicht gefunden werden können oder um diese ggf. zu unterstützen. Tragen von MNS am Arbeitsplatz in einem Lebensmittelbetrieb ist in jedem Fall als Teil der Arbeitsbekleidung zu sehen und obliegt der Verantwortung des Lebensmittelunternehmers.



Es können im Bedarfsfall für MNS und unter der Voraussetzung sachgerechter Anwendung grundsätzlich alle Arten von verfügbaren Alternativen in Frage kommen - auch sog. „Alltagsmasken“ (siehe unten).

Für MNS am Arbeitsplatz gilt dann, wie für alle Elemente der Arbeitsbekleidung, dass die Sicherheit der Lebensmittel (z. B. mit Blick auf den zu vermeidenden Eintrag von Fremdkörpern in den Produktionsprozess) nicht gefährdet und die hygienische Beschaffenheit der Lebensmittel sowie des Umfelds potentiell nicht nachteilig beeinflusst werden dürfen. Deshalb sind Unterweisungen und sachgerechte Vorgaben zur Handhabung der Masken erforderlich, die Fehlgebrauch ausschließen. Wichtig ist ein zureichender Wechsel-Rhythmus und die Anwendung dekontaminierender Reinigungsverfahren, die möglichst, wie bei Arbeitsbekleidung üblich, betrieblich und nicht über Privathaushalte organisiert werden sollte. Bei Bestehen eines Betriebsrats empfiehlt es sich, die Anweisungen zu MNS im Benehmen mit diesem zu treffen.

- Arten von Mund-Nasen-Schutz (MNS)

Um dem von Bund und Ländern ausdrücklich erklärtem Ziel des Vorrangs der Vollversorgung der Einrichtungen des Gesundheitswesens und der Pflege mit medizinischen Schutzmasken gerecht zu werden und eine vermeidbare Wettbewerbssituation auszuschließen, ist die sachkundige Differenzierung der Arten des Mund-Nasen-Schutz und Analyse der Erfordernisse wichtig. Eine Infografik zur Übersicht stellt aktuell das Institut für Arbeitsschutz zur Verfügung (8). Zu den unterschiedlichen, medizinischen Schutz- und Leistungsmerkmalen der verschiedenen Maskenarten informiert das Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (9).

Die Begriffe sind für den medizinischen Bereich wie folgt definiert:

- **Medizinische Mund-Nase-Schutzmasken** (MNS-Masken) nach Norm DIN EN 14683 oder umgangssprachlich „OP-Masken“:  
Sie dienen dem Schutz Dritter (nicht des Trägers); angebracht für medizinisches und pflegendes Personal, das Patienten und Patientinnen vor den eigenen Atememissionen schützen will. Schützt die tragende Person nicht zuverlässig vor einatembaren, luftgetragenen Partikeln und/oder Viren und Bakterien. Werden üblicherweise als Einmal- und Einweg-Artikel gebraucht, d. h. nicht dekontaminiert und wiederaufbereitet.
- **Filternde Atemmasken** als Persönliche Schutzausrüstung nach Norm DIN EN 149 (FFP 2 und FFP 3 Masken):  
Diese Atemmasken (Halbmasken) sind partikel- und aerosolfilternd; sie haben im Gegensatz zu medizinischen Gesichtsmasken die Funktion, den Träger zu schützen und sind zwingend erforderlich, um das medizinische Personal bei der Behandlung von COVID-19-Erkrankten zu schützen. Zum ressourcenschonenden Einsatz können sie nach empfohlenen Verfahren des RKI dekontaminiert und wiederverwendet werden. Für die sachgerechte Nutzung ist eine Instruktion der Träger erforderlich.



Für den medizinischen Bedarf standardisierte und zertifizierte Masken sollten weiterhin dem medizinischen Bereich, dem Pflege- und Gesundheitswesen und besonderen Anforderungen dort vorbehalten sein. Darüberhinausgehende Kapazitäten sollen nur in Arbeitsbereichen zum Einsatz kommen, in denen beruflich bedingt anderweitige Arbeitsschutz- und Sicherheitsmaßnahmen, wie Einhaltung von Kontaktabständen, nicht gewährleistet werden kann (7).

Außerhalb des medizinischen Bereichs kann für den sonstigen beruflichen und privaten Gebrauch hinsichtlich des Tragens von Masken auf die Empfehlungen des Robert-Koch-Institutes zurückgegriffen werden. Demnach können für den „Alltagsgebrauch“ nicht-medizinische MNS, sog. **Alltagsmasken, Community-Masken** oder **Behelfsmasken** das Risiko von Infektionen reduzieren, „wenn der Mindestabstand regelhaft nicht gewährleistet werden kann, wie z. B. im öffentlichen Nahverkehr“.

Die Voraussetzung für eine Anwendung von Alltagsmasken auch in gewerblichen Bereichen ist jedoch die Verfügbarkeit von alternativen, aber ausreichend bedeckenden und funktionalen Gesichtsmasken, die zugleich den weiteren Anforderungen (Arbeitssicherheit, Hygiene) genügen. Solche Masken werden zwar zwischenzeitlich aus grundsätzlich geeigneten, dekontaminierbaren Materialien (Baumwollstoffe, Textilien) oder Einwegmaterialien (Vliese) angeboten. Bei gewerblichem Bedarf sind die Beschaffungsmöglichkeiten in ausreichendem Umfang jedoch nicht als gesichert anzusehen.

Für das Tragen und Reinigen von textilen „Community-Masken“ haben die Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZfA) (10) und das BfR (4) u. a. folgende Regeln formuliert:

- Auch mit Maske sollte nach Möglichkeit ein Sicherheitsabstand zu anderen Menschen eingehalten werden.
- Die Maske muss richtig über Mund, Nase und Wangen platziert sein und an den Rändern möglichst eng anliegen, um das Eindringen von Luft an den Seiten zu minimieren.
- Eine durchfeuchtete Maske sollte umgehend abgenommen und ggf. ausgetauscht werden.
- Nach Absetzen der Maske sollten die Hände unter Einhaltung der allgemeinen Hygieneregeln gründlich gewaschen werden.
- Die Maske sollte nach dem Tragen baldmöglichst gewaschen werden, idealerweise bei 95 °C mindestens aber bei 60 °C, unter Verwendung von üblichen Waschmitteln und anschließend vollständig getrocknet werden.
- Beim Waschen sind ggf. die Verwendung von eingenähten formgebenden Materialien (Plastik, Metall) und die Herstellerangaben zu den verwendeten Textilien zu beachten.
- Neue textile Masken sollten vor dem ersten Tragen gewaschen werden.

- Funktion von (Einweg-)Handschuhen

Beim Umgang mit Lebensmitteln gilt in den meisten Bereichen, dass intensive Händereinigung und gezielte Handhygiene einer Handschuh-Nutzung vorzuziehen ist. Handschuhe sind oft für besondere Bedarfssituationen erforderlich, wie z. B. bei der Intensivreinigung oder für die Reinigung potentiell kontaminierter Gegenstände.





Auch zum persönlichen Schutz vor einer Übertragung von Corona-Viren im öffentlichen Raum oder am Arbeitsplatz ist das Tragen von Handschuhen in der Regel nicht angezeigt, da diese als Tröpfcheninfektion stattfindet. Um einer denkbaren Kontakt- oder Schmierinfektion als potentielltem Infektionsweg effektiv entgegenzuwirken, reicht die Beachtung der bekannten Händehygiene-Regeln aus. Handschuhe können Fehlverhalten und unberechtigtes Sicherheitsgefühl auslösen, da sie während der Benutzung ggf. genauso kontaminiert werden können, wie eine unbedeckte Hand, jedoch für die Weitergabe des Virus günstigere Oberflächenbedingungen bieten (8).

Einweghandschuhe an Arbeitsplätzen sollten jedoch im Rahmen eines betrieblichen Hygiene- und Sicherheitskonzepts dann zur Verfügung gestellt werden, wenn in besondere Arbeitssituationen weder Waschgelegenheiten noch Händedesinfektionsmittel genutzt werden können bzw. diese nicht verlässlich zur Verfügung stehen.

Bei Dauergebrauch müssen Handschuhe grundsätzlich dafür geeignet sein und sind so zu benutzen, dass weder Folgen für die Haut-Gesundheit noch die erhöhte Gefahr einer Schmierinfektion davon ausgehen.

### **III. Maßnahmen bei Covid-19-Verdachtsfällen, Covid-19-Diagnostizierten und deren Kontaktpersonen in Lebensmittelunternehmen**

Personen, die aufgrund bestimmter Symptomen im Verdacht stehen, mit dem Corona-Virus infiziert oder an Covid-19 erkrankt zu sein, sollten sich generell nicht in der Öffentlichkeit oder in einem Arbeitsumfeld aufhalten. Im Verdachtsfall ist unverzüglich eine ärztliche Konsultation bzw. Abklärung und zunächst eigeninitiativ Selbstisolierung unter Vermeidung aller unnötigen Kontakte einzuleiten.

An Covid-19 erkrankte Personen und bestätigte Infizierte unterfallen den infektionsschutzrechtlichen Vorgaben. Sie müssen den ärztlichen Anweisungen und denen der Gesundheitsbehörden Folge leisten. Es sind im Krankheitsfall unter Abwägung der Umstände die vom Robert-Koch-Institut (RKI) vorgesehenen Maßnahmen der Quarantäne (häusliche Absonderung), Freistellungen, Testung oder ggf. Einweisung vorgesehen, worüber das Gesundheitsamt im Benehmen mit der ärztlichen Betreuung jeweils vor Ort entscheidet (13).

Meldepflichten über Verdachtsfälle und bestätigte Covid-19-Fälle in Verbindung mit der Übermittlung von Daten zur Person treffen nach IfSG die Untersuchungsstellen (Laboratorien), die behandelnden Ärzte und Leiter von Gemeinschaftseinrichtungen, jedoch nicht die Arbeitgeber.

Um Ansteckungsgefährdete im Umfeld einer infizierten Person zu schützen und die weitere Ausbreitung möglichst frühzeitig zu unterbinden, ist Identifizierung von Kontaktpersonen aus Sicht des Infektionsschutzes eine zentrale Aufgabe. Kontaktpersonen eines Infizierten entstammen dabei seinem persönlichen Umfeld, dem Arbeitsumfeld oder es handelt sich um betreuendes medizinisches Personal.

Für das Management von Kontaktpersonen von Covid-19-Erkrankten oder von Verdachtsfällen gelten die vom Robert Koch-Institut dafür ausgegebenen Hinweise zur Identifizierung und Kategorisierungen nach Infektionsrisiken (Kategorie I, II und III) in Verbindung mit abgestuften Maßnahmen. Diese Regeln sind Grundlage für die Entscheidungen und Verfügungen der Vorort zuständigen Gesundheitsämter (11):



Personen, die sich im Zeitraum von 2 Tagen vor den ersten Symptomen des bestätigten Infektionsfalls in einem Raum aufhielten, z. B. am Arbeitsplatz, sowie Familienmitglieder gelten als „Kontaktpersonen der Kategorie II (geringeres Infektionsrisiko)“. Für diese Gruppe kann von der zuständigen Gesundheitsbehörde optional eine 14-tägige Reduktion der Kontakte zu anderen Personen, z. B. häusliche Absonderung nahegelegt oder konkret angeordnet werden (13).

Bei Betroffenheit eines Arbeitnehmers und seiner Kontaktpersonen im Arbeitsumfeld können sich insofern für Unternehmen gravierende Folgen durch Personalausfälle ergeben. Vorausschauende Personal-Maßnahmen im Rahmen der betrieblichen Pandemieplanung und organisatorische Regelungen für die Sicherstellung der Funktionsfähigkeit sollten getroffen werden. Hierzu kann die Identifizierung von essentiellm Personal gehören, Vertretungsorganisation z.B. durch Teambildung und Schichtbetrieb sowie die Steuerung der Personalkontakte bei Schichtwechsel. Darüber hinaus können Anordnung der räumlichen Gegebenheiten in Betriebsstätten, Abstands- und Schutzmaßnahmen grundsätzlich die Zahl möglicher betroffener Kontaktpersonen und damit das Ausfall-Risiko von Personal- und Produktionskapazitäten verringern.

- Management von Kontaktpersonen unter Personal der kritischen Infrastruktur

Sind Beschäftigte in einem Lebensmittelbetrieb als Infizierte oder im Verdacht stehende Personen betroffen, so kann für das Kontaktpersonenmanagement und die Vorgehensweise der zuständigen Gesundheitsämter die Funktion der Lebensmittelwirtschaft als für die Versorgung der Bevölkerung zwingend erforderliche kritische Infrastruktur geltend gemacht werden (2). Notwendig sind pragmatische, die besondere Rolle eines Lebensmittelunternehmens in der Gesamtfunktion der Lebensmittelwirtschaft berücksichtigende Entscheidungen, die die Aspekte des Infektionsschutzes, aber auch die Sicherstellung der Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln im Auge haben und darüber hinaus nicht zu zusätzlichen, vermeidbaren Belastungssituation, Einbußen oder Existenzbedrohung für ein Unternehmen führen.

Das RKI hat am 3. 4. 2020 für Fälle in KRITIS-Unternehmen ergänzend spezifische Handlungsempfehlungen als „Optionen zum Management von Kontaktpersonen unter Personal der kritischen Infrastruktur bei Personalmangel“ veröffentlicht (12), mit dem Ziel, den Erfordernissen des Infektionsschutzes gerecht zu werden und die weiter funktionierenden kritischen Infrastrukturen zu gewährleisten.

Unter der Voraussetzung, dass es sich bei betroffenen Kontaktpersonen oder Infizierten um unverzichtbares Betriebspersonal handelt und der Betrieb ein Konzept mit arbeitsplatzbezogenen Schutzmaßnahmen (z.B. Abstandsregelungen, Vereinzelung, Zuordnung fester Teams, um wechselnde Kontakte zu vermeiden) vorweisen kann, werden Möglichkeiten zu Anpassung vor Ort . Dies soll möglichst gemeinsam mit dem Gesundheitsamt und dem betriebsärztlichen Dienst sowie der Betriebsleitung unter Berücksichtigung der angestrebten Schutzziele erfolgen. Bei relevantem Personalmangel kann in Ausnahmefällen für Kontaktpersonen das Verbleiben das Arbeiten am Arbeitsplatz und Fortsetzung der Tätigkeiten ermöglicht werden.

Für unabdingbare Kontaktpersonen der Kategorie II (Personen, die sich im selben Raum wie ein bestätigter COVID-19-Fall aufhielten, wie Arbeitsplatz) auch mit Erkältungssymptomen gelten dabei folgende zusätzliche Arbeitsbedingungen:



## LEBENSMITTELVERBAND Deutschland

- Tragen von MNS während gesamten Anwesenheit am Arbeitsplatz
- strenge Hygiene (u.a. häufiges Händewaschen)
- sofern Tätigkeit dies nicht zwingend ausschließt, unbedingt Abstand zu anderen Personen (mind. 1,5 m) halten (auch während Pausen etc.)
- wenn möglich Testung auf SARS-CoV-2.

Weitere Handlungsoptionen für Kritis-Personal und die Voraussetzungen für Einzelfallentscheidungen sind den RKI-Empfehlungen zu entnehmen (12).

- Zusätzliche Maßnahmen im betrieblichen Umfeld eines Lebensmittelunternehmens

In Fällen von bestätigten Infizierten im Personalbestand eines Lebensmittelunternehmens entsteht - über die Klärung und das Management von Kontaktpersonen hinaus - die Frage, ob und inwieweit Maßnahmen betreffend das Produktionsumfeld oder Umgang mit Rohstoffen und Produkten erforderlich sind. In Einzelfällen werden von den Gesundheitsbehörden sehr weitreichende Maßnahmen verlangt bis hin zu Stilllegungen von ganzen Betriebsstätten und Sperrung von Produkten, ohne zu beleuchten, welche Kriterien für differenzierte Lösungen relevant sind: Den Besonderheiten der Sicherheits- und Hygienestandards in Lebensmittelunternehmen ist grundsätzlich Rechnung zu tragen. Insbesondere sind die wissenschaftlich gestützten Aussagen des BfR (4), der EFSA (5) und WHO (6) zur Risikobewertung und bislang nicht bekannte Übertragbarkeit des Virus über Lebensmittel und Gegenstände in die Maßnahmenfindung einzubeziehen.

Die wichtigsten Kriterien im Rahmen der erforderlichen Einzelfallbeurteilung sind **Art und Ort der Tätigkeit** des betroffenen Mitarbeiters/Mitarbeiterin im Unternehmen und somit das individuelle Arbeitsumfeld:

- Handelt es sich im weitesten Sinne um Tätigkeiten, bei deren Ausübung sich üblicherweise kein Kontakt mit Rohstoffen, Zwischenprodukten, Lebensmitteln zur Abgabe oder endverpackte Lebensmittel in den betrieblichen Prozessen ergibt (z. B. Mitarbeiter der Verwaltung, im Labor, für Technik geschlossener Anlagen, im Lager, beim Transport), so erscheinen weitgehende Maßnahmen mit Blick auf die bekannten Abwägungskriterien und Risikobewertungen unangemessen. Für betriebliche Maßnahmen ergibt sich keine lebensmittelspezifische Besonderheit.
- Handelt es sich um Personen mit Tätigkeiten bei deren Ausübung sich aufgrund der betrieblichen Prozesse üblicherweise Kontakt ergibt mit Rohstoffen oder Zwischenprodukten, mit Lebensmittelkontaktmaterialien, mit Lebensmitteln zu Abgabe oder nicht endverpackten Lebensmitteln, ist die betriebsspezifische Situation z. B. im Hinblick auf Art des Produkts, räumliche Produktionsumstände näher zu klären. Ggf. sind betriebliche Maßnahmen in Bezug auf den konkreten Arbeitsplatz, wie Reinigung und Desinfektion der Anlage oder Ausrüstungsgegenstände, zu erwägen. Gründe für weitgehende Produkt- und Prozess-Sperrungen aufgrund einer möglichen Gefährdung der Lebensmittelsicherheit sind nicht ableitbar.



**Links und verwendete Quellen:**

- (1) Eckpunktepapier des Lebensmittelverbands zur Abgabe von Lebensmitteln (31.3.2020)
- (2) Leitlinie KRITIS-Unternehmen „Ernährung“
- (3) Lebensmittelverband Deutschland „Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis“ und DIN-Normen (3/2020)
- (4) BfR: FAQs zur Übertragbarkeit über Lebensmittel (Stand 17.4.2020)
- (5) Europäische Kommission: COVID-19 and food safety. Questions and answers. (8.4.2020)
- (6) WHO/FAO: COVID-19 and food safety. Guidance for food businesses. Interim guidance. (7.4.2020)
- (7) Beschluss zu den Beschränkungen des öffentlichen Lebens zur Eindämmung der COVID19-Pandemie in Deutschland vom 15.4.2020
- (8) IFA-Merkblatt zu Mund-Nasen-Schutz (MNS)
- (9) BfArM-Merkblatt zu Mund-Nasen-Schutz (MNS)
- (10) BZfgA-Informationen zum Infektionsschutz (11) RKI Kontaktpersonenmanagement
- (12) RKI Kontaktpersonenmanagement in KRITIS-Strukturen
- (13) RKI Anordnung der häuslichen Quarantäne

*Dr. S. Stähle, 22. April 2020*