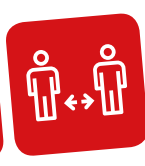


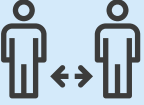
**WICHTIG:** Bitte beachten Sie  
auch die zusätzlichen Regelungen  
der bis 30.4.2021 gültigen  
Corona-Arbeitsschutzverordnung.

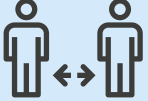






# Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung gemäß SARS-CoV-2- Arbeitsschutzregel und -standard Branche: Backgewerbe




Beurteilung der Arbeitsbedingungen  
nach § 5 ArbSchG




Stand: 8. Februar 2021




Gefährdung	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
	<b>SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein</b>	<b>Hinweise für das Backgewerbe</b>
	<p>Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mind. 1,50 m eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich Arbeits-, Lager-, Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen z. B. Backstube, Feinbäckerei (Konditorei), Lager, Versand, Verkauf, Verwaltung sowie an den Schnittstellen (Auslieferung, Warenrücklauf ...) daraufhin überprüfen.</li> <li>• Geeignete Arbeitseinteilung in der Backstube (Teigherstellung, Teigaufarbeitung, Ofen, Warenauslieferung) bzw. Aufgabeneinteilung in anderen Bereichen wie im Verkauf (z. B. Postenbildung für Bestellannahme und Kasse). Nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen einsetzen, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann (ggf. Produktangebot auf die verringerte Kapazität der Backstube abstimmen).</li> <li>• Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind, Einengungen (z. B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen.</li> <li>• Zeitliche Entzerrung in Sanitär- und Pausenbereichen durch geeignete (versetzte) Gestaltung der Arbeits- und Pausenzeiten.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abstand zwischen Kunden und Beschäftigten einhalten durch ausreichend breite Verkaufstheken (ggfs. Verkaufstheke verbreitern z. B. durch Aufstellen von Körben vor der Verkaufstheke, in denen z. B. abgepackte Ware angeboten werden kann, Warenübergabe durch angebrachte Rutsche in Körbe ...).</li> <li>• Anbringen von Markierungen am Boden zur Einhaltung des Abstands, z. B. vor den Verkaufstheken und auch hinter der Verkaufstheke für Beschäftigte.</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beim Servieren und Abräumen z. B. im Café-Bereich Hilfsmittel wie Tablettts oder Servierwagen nutzen, um den erforderlichen Abstand zu den Gästen sicher einhalten zu können.</li> <li>• Für die Auslieferung /Abholung von Ware und Retouren ist sicherzustellen, dass sich in jedem Fahrzeug nur eine Person befindet. Nach Möglichkeit sind die Auslieferfahrzeuge personenbezogen zuzuweisen.</li> </ul>



Gefährdung	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein	Hinweise für das Backgewerbe
	<p>Kann der Abstand von 1,50 m nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen (z. B. ausreichend hohe Abtrennungen aus durchsichtigem Material wie Plexiglas o. ä.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anbringen von Abtrennungen, um den Luftstrom/Atembereich zwischen Beschäftigten oder Beschäftigten und Kunden zu trennen. Die Abtrennungen müssen stabil sein und dürfen keine spitzen Ecken oder scharfe Kanten aufweisen. Die Abtrennungen müssen so dimensioniert sein, dass der obere Rand der Abtrennung – für Sitzarbeitsplätze mindestens 1,5 m – für Steharbeitsplätze und bei Sitzarbeitsplätzen mit stehenden Kunden mindestens 2 m über dem Boden endet. Öffnungen in der Abtrennung außerhalb des Atembereichs sind zulässig, beispielsweise zum Bezahlen oder für die Warenherausgabe. Abtrennungen müssen arbeitstäglich beidseitig gereinigt werden.</li> </ul>
	<p>Ist bei bestimmten Tätigkeiten ein ausreichender Abstand bzw. eine Abtrennung aus betriebstechnischen Gründen nicht möglich, sind den Beschäftigten Mund-Nase-Bedeckungen in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu stellen. Die Beschäftigten sind über die richtige Verwendung, die maximale Tragedauer sowie die Pflege der Mund-Nase-Bedeckungen zu unterweisen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dies kann der Fall sein bei Tätigkeiten, die nur von zwei Beschäftigten zusammen ausgeführt werden können. Dementsprechend <ul style="list-style-type: none"> <li>– müssen beide Personen mindestens eine Mund-Nase-Bedeckung (MNB) tragen,</li> <li>– muss eine Person mindestens eine filtrierende Halbmaske (mind. FFP 2) oder vergleichbares tragen, wenn die andere Person keine MNB tragen kann,</li> <li>– können Gesichtsvisiere in Verbindung mit MNB Verwendung finden.</li> </ul> <p>Je nach Verwendung im Betrieb sind MNB, filtrierende Halbmasken und Gesichtsvisiere von Ihnen als Unternehmer(in) zur Verfügung zu stellen</p> </li> <li>• Hinweise zur Pflege von Masken aus Stoff (sog. „Community-Masken“) gibt die Internet-Seite des Bundesinstituts für Arzneimittel und Medizinprodukte: <p><a href="https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html">https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html</a></p> </li> </ul>

Gefährdung	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein	Hinweise für das Backgewerbe
	<p>Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu unterweisen, insbesondere über das richtige Händewaschen einschließlich Hautpflege, falls erforderlich über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Hust-Etikette. Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflegemittel, ggf. Desinfektionsmittel) sind in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Im Backgewerbe ist ein hohes Hygieneniveau schon immer selbstverständlich. Dennoch sollte auf die Bedeutung der Hygienemaßnahmen bzw. auf deren konsequente Einhaltung zur Unterbrechung von Infektionsketten deutlich hingewiesen werden. Bei häufigem und intensivem Händewaschen liegt in der Regel Feuchtarbeit vor, eine arbeitsmedizinische Vorsorge ist den betroffenen Beschäftigten anzubieten.</li> <li>• Die Beschäftigten sind darauf hinzuweisen, dass nach dem Abräumen von Gläsern, Geschirr und Besteck im Café-Bereich die Hände zu waschen oder zu desinfizieren sind.</li> <li>• Halten Sie an Handwaschbecken ausreichend Flüssigseife, Einmalhandtücher aus Papier oder Textil vor. Die Bereitstellung von Hautschutz- und Hautpflegemittel ist hier sinnvoll. Nach Möglichkeit setzen Sie keine Luft-Händetrockner ein. Die Händewaschregeln hängen Sie an geeigneter Stelle aus. (<a href="https://www.infektionsschutz.de/mediathek/infografiken.html">https://www.infektionsschutz.de/mediathek/infografiken.html</a>).</li> </ul>
	<p>Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beim Kassieren sollen Gäste um möglichst kontaktloses Bezahlen gebeten werden. Wo dies nicht möglich ist, ist eine Übergabe von Geld/Belegen über eine Ablage, ein Tablett o. ä. vorzusehen.</li> <li>• Achten Sie auf die grundsätzlichen Verhaltensregeln wie die Wahrung von Abstand und Verzicht auf Begrüßungsformen mit direktem Körperkontakt.</li> </ul>
	<p>Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen bzw. raumlufttechnische Anlagen (RLT) sind fachkundig zu betreiben, Filter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu tauschen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei natürlicher Lüftung (Fensterlüftung) ist frische Luft durch ausreichend häufiges und langes Stoßlüften zuzuführen. Dabei sind die gesamten Fensterflächen zu öffnen. Die notwendige Intensität der Lüftung hängt von der Größe des Raums sowie von der Anzahl der Personen im Raum ab, für Einzelheiten <a href="#">siehe „Positionspapier Lüftung“ der BGN</a>. Es empfiehlt sich die Aufstellung eines Lüftungsplans.</li> <li>• Bei Abluftanlagen z. B. zur Wrasenabsaugung an Öfen oder über Fettbackgeräten sind die Aerosolabscheider (Wirbelstromfilter) regelmäßig zu reinigen, damit die Leistung der Absaugung nicht sinkt. Die Lüftung soll möglichst eine Stunde vor Betriebsbeginn eingeschaltet werden und bis eine Stunde nach Betriebsschluss weiterlaufen.</li> <li>• Bei RLT ist ein möglichst hoher Außenluftanteil zuzuführen. Wenn aus technologischen Gründen nur ein Umluftbetrieb möglich ist, muss auf die ausreichende Reinigung der Umluft geachtet werden, <a href="#">siehe „Positionspapier Lüftung“ der BGN</a>. Die fachkundige Wartung und Reinigung der Anlagen ist sicherzustellen.</li> </ul>

Gefährdung	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein	Hinweise für das Backgewerbe
	<p>Falls Persönliche Schutzausrüstung (PSA) zu tragen ist (z. B. Schutzhandschuhe, Gesichtsschutz), muss diese für jeden Beschäftigten einzeln (personenbezogen) bereitgestellt werden. Die Reinigung der PSA und die hygienegerechte Aufbewahrung ist sicherzustellen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dies betrifft z. B. Chemikalienschutzhandschuhe und Schutzbrillen für die Arbeit mit Brezellaug und für die Handhabung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, ebenso Schutzkleidung, die bei Reinigungsarbeiten oder beim Arbeiten mit Flüssigkeitsstrahlern (Hochdruckreinigern) verwendet wird. Wenn PSA nicht in ausreichender Anzahl vorhanden ist, sind die Aufgaben einem begrenzten Personenkreis zu übertragen, der über eigene PSA verfügt.</li> </ul>
	<p>Soweit möglich, sind Werkzeuge und Arbeitsmittel so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. ein Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe etc.), vor Gebrauch zu reinigen. Unter Umständen können auch kurzzeitig Einweghandschuhe verwendet werden, sofern die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fanggefahren müssen ausgeschlossen sein).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paletten, Tortenmesser, Teigschaber u. ä. personenbezogen zuweisen und verwenden. Geräte, die nicht personenbezogen verwendet werden, können dagegen Ausroll-, Rührmaschinen, Teigteil- und Wirkmaschinen sein, ebenso Bezahlssysteme (Kartenleser). Durch entsprechende Arbeitsorganisation kann die Bedienung bestimmter Maschinen/ Geräte (z. B. Kaffee-/Brotschneidemaschine) jeweils einer einzelnen Person übertragen werden.</li> <li>• Werden Einweghandschuhe genutzt, sind diese so ausziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Die Hände sind anschließend zu waschen bzw. zu desinfizieren, siehe entsprechende Hinweise des Robert-Koch-Instituts: <a href="https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/PSA_Fachpersonal/Handschuhe_ausziehen">https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/PSA_Fachpersonal/Handschuhe_ausziehen</a></li> </ul>
	<p>Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt und hygienisch getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es ist empfehlenswert, einen Wäscheservice zu beauftragen und geeignete Doppelspinde (Schwarz-Weiß-Trennung) in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu haben.</li> </ul>

Gefährdung	<b>Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleginnen / Kollegen</li> <li>• betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)</li> <li>• Kunden / Gäste</li> </ul>	
	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein	Hinweise für das Backgewerbe
	<p>Der Zutritt betriebsfremder Personen ist auf das erforderliche Minimum zu beschränken. Die Personen sind über die einzuhaltenden Maßnahmen des Infektionsschutzes zu unterweisen. Der Zutritt und das Verlassen sind zu dokumentieren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dies betrifft z. B. den Zutritt von Personen die Reinigungsarbeiten durchführen, Waren/Rohstoffe anliefern, Reparaturen und Wartungsarbeiten durchführen. Für die Nachverfolgbarkeit sollten Name, Firma, Datum und Zeit des Zutritts und des Verlassens des Betriebs sowie die Ansprechpartner im Betrieb notiert werden. Zur Unterweisung kann diese Handlungshilfe zur Gefährdungsbeurteilung genutzt werden. Die Unterweisung ist zu dokumentieren.</li> </ul>
	<p>Die Beschäftigten sind darüber zu unterweisen, dass sie nicht zur Arbeit kommen wenn sie sich krank fühlen, sondern eine ärztliche Abklärung vor einem Wiederantritt der Arbeit erforderlich ist. Sie sind außerdem darüber zu informieren, dass dann, wenn entsprechende Krankheitssymptome während der Arbeitszeit auftreten, die Arbeit umgehend einzustellen ist.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krankheitssymptome können Husten, Schnupfen, Fieber sowie Störungen des Geruchs- und/oder Geschmacksinns sein.</li> </ul>
	<p>Es gibt einen betrieblichen Pandemie- und Infektionsnotfallplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um Verdachtsfälle abzuklären und bei bestätigten Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können.</p>	<p>Siehe Pandemie- und Infektionsnotfallplan <a href="http://www.bgn.de/corona/">www.bgn.de/corona/</a></p>

Gefährdung		
Konflikte zwischen Beschäftigten oder mit Kunden, wenn die erforderlichen Maßnahmen (z. B. Abstand halten, Hygienemaßnahmen) nicht eingehalten werden		
	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein	Hinweise für das Backgewerbe
	Unterweisung der Beschäftigten über die Wichtigkeit der Maßnahmen und Appell, diese unbedingt im eigenen Interesse und aus Kollegialität einzuhalten.	
	Unterweisung der Beschäftigten darüber, wie Kunden angesprochen werden sollen, die die erforderlichen Abstände nicht einhalten oder die gereizt/aggressiv reagieren.	Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln sind die Gäste freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist.
	Hinweis an Kunden/Gäste geben, dass Hygiene- und Abstandsregeln einzuhalten sind und dass es dadurch unter Umständen zu längeren Wartezeiten kommen kann.	Ggf. kann durch einen Aushang im Wartebereich darauf noch einmal hingewiesen werden.

Gefährdung		
Körperliche und psychische Belastung von Beschäftigten durch die Angst, sich bei der Arbeit mit dem Corona-Virus zu infizieren		
	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein	Hinweise für das Backgewerbe
	Unterweisung der Beschäftigten über die Art und Weise der Infektionsübertragung und über die vom Betrieb ergriffenen Schutzmaßnahmen.	Zur Versachlichung kann insbesondere der Hinweis auf die vom Betrieb ergriffenen Schutzmaßnahmen nützlich sein (Abstandsregeln, räumliche Trennung und organisatorische Entzerrung, wo erforderlich Mund-Nase-Bedeckung und insbes. die Umsetzung der persönlichen Hygienemaßnahmen sind ausreichend, um das Risiko einer Ansteckung zu minimieren).
	Den Beschäftigten wird auf deren Wunsch eine Beratung durch den Betriebsarzt bzw. arbeitsmedizinische Vorsorge ermöglicht (diese kann auch telefonisch erfolgen). Die Beschäftigten werden über diese Möglichkeit informiert.	Beschäftigten eine arbeitsmedizinische Beratung beim Betriebsarzt ermöglichen und bei Beschäftigten mit einem erhöhten Risiko individuell nach geeigneten Lösungen zur Minimierung des Ansteckungsrisikos suchen. Nutzen Sie dafür auch die Möglichkeit einer telefonischen Beratung durch die Dienstleister des ASD*BGN oder der BGN-Kompetenzzentren.

**Berufsgenossenschaft  
Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)**

Dynamostraße 7–11  
68165 Mannheim  
Telefon: 0621 4456-0  
info@bgn.de  
www.bgn.de

Diese Handlungshilfe unterstützt Sie bei der Umsetzung der aktuellen SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregelungen: Wir geben Ihnen hiermit branchenspezifische Hinweise, wie Sie Sicherheit und Gesundheit Ihrer Beschäftigten auch in Zeiten der Corona-Pandemie gewährleisten können.

Bitte überprüfen Sie mit dieser Handlungshilfe Ihre betriebliche Gefährdungsbeurteilung und ergänzen Sie sie um die Aspekte, die bislang noch fehlen. Legen Sie für Ihren Betrieb die notwendigen Schutzmaßnahmen fest und sorgen Sie für deren konsequente Umsetzung.

Bitte beachten Sie zusätzlich die für Ihren Betrieb geltende Landesverordnung zum Schutz vor Infektionen mit dem Corona-Virus sowie die Anordnungen der örtlich zuständigen Behörden (Gesundheitsämter, Ordnungsämter).