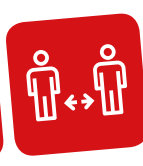


WICHTIG: Bitte beachten Sie
auch die zusätzlichen Regelungen
der bis 30.4.2021 gültigen
Corona-Arbeitsschutzverordnung.

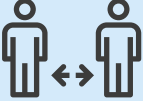


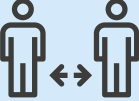

Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung gemäß SARS-CoV-2- Arbeitsschutzregel und -standard



Branche: „Handwerkliche Speiseeisherstellung“




Beurteilung der Arbeitsbedingungen
nach § 5 ArbSchG





Stand: 8. Februar 2021




Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein	Hinweise für die Branche „Handwerkliche Speiseeisherstellung“
	<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"> • Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen z. B. Eislabor, Theke, Service sowie an den Schnittstellen (z. B. Übergabe schmutziges Geschirr zum Spülbereich) daraufhin überprüfen. Geeignete Posteneinteilung im Eislabor und in der Küche bzw. Arbeitseinteilung in anderen Bereichen. Nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen einsetzen, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann (ggf. Angebot auf die verringerte Kapazität abstimmen). • Sicherstellen, dass Arbeitsplätze (auch benachbarte) ausreichend bemessen sowie Lauf- und Verkehrswege breit genug sind, Einengungen (z. B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen. • Zeitliche Entzerrung in Sanitär- und Pausenbereichen durch geeignete (versetzte) Gestaltung der Arbeits- und Pausenzeiten.
		<ul style="list-style-type: none"> • Abstand zwischen Gästen und Beschäftigten einhalten durch ausreichend breite Theken im Innenbereich und beim Straßenverkauf; bei derzeit nicht ausreichend breiten Theken prüfen, ob sie entsprechend baulich verbreitert werden können. Anbringen von Markierungen am Boden zur Einhaltung des Abstands von mind. 1,5 m, z. B. an Bestell- und Verkaufstheken, Kassen. • Beim Servieren und Abräumen im Café Hilfsmittel wie Tablett oder Servierwagen nutzen, um den erforderlichen Abstand zu den Gästen einhalten zu können. • Anordnung und Anzahl der Sitzplätze der Gäste an die erforderlichen Abstände anpassen unter Berücksichtigung der individuellen Raumsituation.
		<ul style="list-style-type: none"> • Auch beim Einkaufen (z. B. im Großhandel), bei der Auslieferung und beim Verkauf mittels Eiswaagen sind 1,5 m Abstand einzuhalten. Es ist sicherzustellen, dass sich in jedem Fahrzeug nur eine Person befindet. Die gemeinsame Nutzung eines Fahrzeugs durch mehrere Personen nacheinander ist ebenfalls soweit möglich zu vermeiden. Andernfalls sind kleine, feste Teams vorzusehen. Firmenfahrzeuge sind mit Utensilien zur Handhygiene und Desinfektion vorzusehen. Insbesondere bei jedem Nutzerwechsel sind die Innenräume der Fahrzeuge gründlich zu reinigen.



Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein	Hinweise für die Branche „Handwerkliche Speiseeisherstellung“
	<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"> • 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 1,50 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.
	<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 des Atemschutzes zu unterweisen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dies kann der Fall sein bei Tätigkeiten, die nur von zwei Beschäftigten zusammen ausgeführt werden können. Dementsprechend müssen beide Personen eine Mund-Nase-Bedeckung tragen. • Zum ausreichenden Eigenschutz ist bei Kontakten mit Personen, die selbst keine Mund-Nase-Bedeckung tragen (z. B. Gäste am Tisch), das Tragen einer filtrierenden Halbmaske (mind. Klasse FFP2) erforderlich, sofern der Kontakt über einen Kurzzeitkontakt hinausgeht. Bei Kurzzeitkontakten (z. B. Servieren, Abräumen) reicht i. d. R. eine Mund-Nase-Bedeckung aus. • Hinweise zur Pflege von Masken aus Stoff gibt die Internet-Seite des Bundesinstituts für Arzneimittel und Medizinprodukte: https://www.bfarm.de/SharedDocs/Risikoinformationen/Medizinprodukte/DE/schutzmasken.html • Spätestens nach 2 Stunden sollte die Tätigkeit, die das Tragen der MNB bzw. der filtrierenden Halbmaske erfordert, durch andere Tätigkeiten oder eine Pause (ca. 30 min.) unterbrochen werden. Je nach Arbeitsschwere bzw. Umgebungsbedingungen (z. B. Lufttemperatur, Luftfeuchte, Wärmestrahlung) ist u. U. eine kürzere Maximal-Tragezeit festzulegen.

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein	Hinweise für die Branche „Handwerkliche Speiseeisherstellung“
	<p>Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen zu unterweisen, insbesondere über das richtige Händewaschen (mind. 20 s) einschließlich Hautschutz und -pflege, über die Händedesinfektion sowie die Nies- und Hust-Etikette (in die Armbeuge husten und niesen). Auch sollte man sich mit den Händen nicht ins Gesicht fassen. Die entsprechenden Einrichtungen (Waschbecken, hautverträgliche Reinigungsmittel, Einweghandtücher, Hautpflegemittel, ggf. Desinfektionsmittel (mind. begrenzt viruzid)) sind in ausreichender Zahl zur Verfügung zu stellen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • In der handwerklichen Speiseeisherstellung ist ein hohes Hygieneniveau schon immer selbstverständlich. Dennoch sollte auf die Bedeutung der Hygienemaßnahmen bzw. auf deren konsequente Umsetzung zur Unterbrechung von Infektionsketten deutlich hingewiesen werden. Bei häufigem und intensivem Händewaschen kann Feuchtarbeit vorliegen (mehr als 2 Stunden pro Tag), eine arbeitsmedizinische Vorsorge ist den betroffenen Beschäftigten anzubieten. • Betrieblich genutzte Fahrzeuge, z. B. Eiswaagen, sind mit Utensilien zur Handhygiene und Desinfektion und mit Papiertüchern und Müllbeuteln zu versehen. Die Nutzung von Fahrzeugen durch mehrere Beschäftigte ist möglichst zu vermeiden. Insbesondere bei jedem Nutzerwechsel sind die Innenräume der Fahrzeuge gründlich zu reinigen. Die Möglichkeit zur Nutzung sanitärer Einrichtungen während des mobilen Eisverkaufs ist zu prüfen, die Beschäftigten sind hierüber zu informieren. • Die Beschäftigten sind darauf hinzuweisen, dass nach dem Abräumen von Gläsern, Geschirr und Besteck die Hände zu waschen oder zu desinfizieren sind.
	<p>Ein direkter Handkontakt zwischen Personen (Händeschütteln, Übergabe von Gegenständen) ist zu vermeiden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Kassieren sollen Gäste um möglichst kontaktloses Bezahlen gebeten werden (z. B. Anbringen entsprechender Hinweisschilder). Wo dies nicht möglich ist, ist eine Übergabe von Geld/Belegen über eine Ablage, ein Tablett o. ä. vorzusehen. Möglichst nicht am Tisch abkassieren, sondern z. B. an ausreichend breiter Theke oder Theke mit Abtrennung. • Auch bei der ggf. erforderlichen Gegenzeichnung von Dokumenten (z. B. von Lieferanten) auf Abstand achten und eigenes Schreibgerät benutzen.

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein	Hinweise für die Branche „Handwerkliche Speiseeisherstellung“
	<p>Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Lüftungsanlagen sind fachkundig zu betreiben und zu warten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 siehe „Positionspapier Lüftung“ der BGN. Es empfiehlt sich die Aufstellung eines Lüftungsplans. • Bei Abluftanlagen im Eislabor oder in Küchen 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. • 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, siehe „Positionspapier Lüftung“ der BGN. Die fachkundige Wartung und Reinigung der Anlagen ist sicherzustellen.
	<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"> • Dies betrifft z. B. Chemikalienschutzhandschuhe und Schutzbrillen für die Handhabung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, ebenso Schutzkleidung, die bei Reinigungsarbeiten verwendet wird. Wenn PSA nicht in ausreichender Anzahl vorhanden ist, sind die Aufgaben einem begrenzten Personenkreis zu übertragen.
	<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 Fangverfahren müssen ausgeschlossen sein).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Messersätze, Schneidbretter, Spachtel u. ä. werden in der Regel personenbezogen verwendet. Geräte, die nicht personenbezogen verwendet werden, können z. B. Eisbereiter, Handrührgeräte oder Mixer sein, ebenso Bezahlsysteme (Kartenleser) im Verkauf/Service. • Durch entsprechende Arbeitsorganisation kann die Bedienung bestimmter Maschinen/Geräte (Eisbereiter, Sahnebereiter, Kaffeemaschine, Kasse) jeweils einer einzelnen Person übertragen werden. • 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: https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/PSA_Fachpersonal/Handschuhe_ausziehen

Gefährdung	Infektion mit dem SARS-CoV-2 (Corona-Virus) durch infizierte <ul style="list-style-type: none"> • Kolleginnen / Kollegen • betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter) • Kunden / Gäste 	
	SARS-CoV-2-Arbeitsschutzmaßnahmen allgemein	Hinweise für die Branche „Handwerkliche Speiseeisherstellung“
	<p>Es ist sicherzustellen, dass Arbeitskleidung regelmäßig gereinigt, und hygienisch getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt wird.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es ist empfehlenswert, einen Wäscheservice zu beauftragen und geeignete Doppelspinde (Schwarz-Weiß-Trennung) in ausreichender Anzahl zur Verfügung zu haben.
	<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"> • Dies betrifft z. B. den Zutritt von Personen die Reinigungsarbeiten durchführen, Getränke und Ware anliefern, Reparaturen, Wartungsarbeiten (z. B. Kaffeemaschine) und Prüfungen 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.
	<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. Krankheitssymptome können z. B. Atemwegsinfektionen oder Fieber sein.</p>	
	<p>Es gibt einen betrieblichen Pandemieplan, in dem Maßnahmen festgelegt sind, um nach dem Auftreten von Infektionen Kontaktpersonen ermitteln und informieren zu können.</p>	<p>Siehe Pandemie- und Infektionsnotfallplan www.bgn.de/corona/</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 die Branche „Handwerkliche Speiseeisherstellung“
	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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 die Branche „Handwerkliche Speiseeisherstellung“
	Unterweisung der Beschäftigten über die Art und Weise der Infektionsübertragung und über die vom Betrieb ergriffenen Schutzmaßnahmen.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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).