**Betriebliches Hygienekonzept**

**zur Vermeidung einer weiteren Verbreitung des Corona-Virus**

**Firma und Ansprechpartner:**

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Datum und Unterschrift

1. **Maßnahmen zur Lenkung der Kunden**
2. **Maximale Kundenanzahl im Ladengeschäft**

Die maximale Kundenanzahl wird anhand der Größe der Verkaufsfläche festgelegt und soll einen Kunden pro 20 m2 [*Hinweis: in manchen Bundesländern pro 10 m2]* nicht überschreiten. Die Verkaufsfläche des Ladengeschäfts beträgt \_\_\_\_ m2. Bei der Bestimmung der Verkaufsfläche wurden gemäß der Rechtsprechung des Bundesverwaltungsgerichts nicht nur die vom Kunden zu betretende Fläche, sondern auch die Theke und die vom Kunden einsehbare, aber nicht zu betretende Fläche hinter der Theke berücksichtigt. Die maximale Kundenanzahl beträgt damit \_\_\_\_. *[Verkaufsfläche in m2 geteilt durch 20 bzw. 10]*

Die Thekenbreite in der Verkaufsstelle liegt bei \_\_\_\_ m. Bei einem Abstand von 1,5 bis 2 m zwischen den Kunden beträgt damit die maximale Kundenanzahl an der Theke \_\_\_\_ Personen, ohne dass der empfohlene Mindestabstand unterschritten wird. Dabei dürfen immer nur so viele Kunden an der Theke stehen, wie auch Verkaufspersonal zur Verfügung steht. Die Kunden werden vom Verkaufspersonal angehalten, an einer Stelle an der Theke stehen zu bleiben und sich nicht frei im Verkaufsraum zu bewegen. Kunden dürfen die Verkaufsfläche nicht betreten, solange kein freies Verkaufspersonal zur Verfügung steht.

1. **Zutritts- und Abstandsmaßnahmen**

Um den Zutritt in den Laden zu lenken und um den notwendigen Abstand zwischen den Kunden sicherzustellen, wurden folgende Maßnahmen getroffen:

*[Nicht umgesetzte Maßnahmen bitte löschen, weitere hinzufügen]*

* Das Ladenpersonal prüft, ob sich die maximale zulässige Anzahl von Kunden im Laden befindet. Das Personal achtet insgesamt darauf, dass sich die Kunden an die vorgegebenen Maßnahmen halten. Bei Kunden, die sich nicht an die Verhaltensregeln wollen, wird das Hausrecht ausgeübt, diese werden wenn nötig gebeten, das Geschäft zu verlassen.
* Kunden, die sich im Bedienvorgang befinden, werden angehalten, ihren Stehplatz beizubehalten, insbesondere nicht im Verkaufsraum umherzulaufen.
* Um sicherzustellen, dass die Kunden den Abstand zu anderen Kunden einhalten können, wurden am Boden Abstandsmarkierungen angebracht.
* Der Abstand zur Theke wird durch eine am Boden angebrachte Markierung sichergestellt *[eine Absperrung, ein Flatterband, etc]*.
* An der Ladentür ist ein Schild angebracht, auf dem die wesentlichen Verhaltensregeln für den Aufenthalt im Verkaufsraum für die Kunden gut sichtbar angebracht sind.
* Auf vorhandenen Parkplätzen wurden Hinweisschilder mit der Bitte um Einhaltung der Maßnahmen und der Abstandsregeln aufgestellt. Ggf. Parkplätze verknappen.
* Appell an die Kundschaft, möglichst alleine und ohne Familienmitglieder zu kommen.
* Zur Vermeidung von Abstandsunterschreitungen vor der Ladentür wurden dort Markierungen auf dem Boden aufgebracht. Bei besonders hohem Kundenaufkommen und drohenden Warteschlangen werden die wartenden Kunden regelmäßig zur Einhaltung der Abstandsregeln aufgefordert.
* Hinweis an Kunden, dass verzehrfertige Lebensmittel nicht in unmittelbarer Nähe zum Abgabeort verzehrt werden dürfen.
* Hinweis an Kunden, dass der Laden nur mit Schutzmaske betreten werden darf.
1. **Reduzierung und Beschleunigung des Verkaufs im Ladengeschäft**

Um den Bezahlvorgang zu beschleunigen und um diesen hygienischer zu gestalten, wird den Kunden der bargeldlose Bezahlvorgang nahegelegt. Auch bieten wir die Möglichkeit der Vorbestellung und Abholung *[ggf. und Lieferung]* an, um die Anzahl der Kunden im Laden zu reduzieren.

1. **Besondere Hygienemaßnahmen**
2. **Reinigung und Desinfektion der Betriebsräume**

Als Hersteller von Lebensmitteln tierischen Ursprungs halten wir die europäischen und nationalen Hygienevorgaben ein, die bei der Produktion und Abgabe von Lebensmitteln zu beachten sind. Die Produktions-, Verkaufs-, Lager-, Kühl- und sonstige Räume werden gemäß den gesetzlichen Vorgaben und mittels geeigneter Reinigungs- und Desinfektionsmittel regelmäßig gereinigt und desinfiziert. Diese Mittel wirken auch gegen das Coronavirus SARS-CoV-2. Die Reinigung erfolgt gemäß der betrieblichen Reinigungs- und Desinfektionspläne. Die Mitarbeiter sind im Umgang mit den Reinigungs- und Desinfektionsmitteln geschult. Die Reinigung und Desinfektion wird kontrolliert und dokumentiert. Die Dokumentation kann gesondert eingesehen werden.

1. **Schulung des Personals**

Alle unsere Mitarbeiter haben eine Erstbelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz, sie erhalten alle zwei Jahre eine Folgebelehrung sowie eine jährliche Hygieneschulung nach der Lebensmittelhygieneverordnung. Die Belehrungen und Schulungen werden jeweils dokumentiert. Die Dokumentation kann gesondert eingesehen werden. Im Hinblick auf die aktuelle Situation wurden alle Mitarbeiter erneut auf die strikte Einhaltung der Hygieneregeln hingewiesen.

1. **Besondere Hygienemaßnahmen**

Neben den allgemeinen gesetzlichen Hygienevorgaben und den Abstandsregelungen stellen wir durch weitere besondere Hygienemaßnahmen im Ladengeschäft sicher, dass sich das Coronavirus nicht weiter ausbreiten kann.

*[Nicht umgesetzte Maßnahmen bitte löschen, weitere hinzufügen]*

* Aufstellen eines transparenten Schutzes auf der Theke zum Schutz gegen Tröpfcheninfektionen.
* Bevorzugung des bargeldlosen Zahlungsverkehrs. In Absprache mit unserem Geldinstitut wurden die Gebühren für Kleinbeträge herabgesetzt. Wir weisen unsere Kunden auf bargeldlose Zahlungsmöglichkeit aktiv hin. Bei Bargeldgeschäften wird der direkte Hautkontakt vermieden, die Annahme des Geldes und die Herausgabe des Wechselgeldes erfolgt mittels eines nur hierfür verwendeten Behältnisses oder über eine Ablagefläche.
* Abstellen einer Person, die alleine für das Kassieren zuständig ist. Zusätzliche Desinfektionsmöglichkeit für mit der Kassierung beauftragtem Personal.
* Wir stellen Desinfektionsmittel für die Handdesinfektion nicht nur dem Personal, sondern soweit verfügbar auch für die Kunden zur Verfügung.
1. **Innerbetriebliche Maßnahmen zum Schutz der Arbeitnehmer**

Um die im Unternehmen beschäftigten Mitarbeiter vor einer Infektion mit dem Coronavirus zu schützen, haben wir auch innerbetriebliche Maßnahmen ergriffen:

*[Nicht umgesetzte Maßnahmen bitte löschen, weitere hinzufügen]*

* Räumliche und/oder personelle Trennung unterschiedlicher Betriebsbereiche. Trennung zwischen Verkauf, Auslieferung und Produktion.
* Zeitliche Trennung. Schichtbetrieb in der Produktion und im Verkauf. Bildung fester Mannschaften, die entweder während des Tages oder tagesweise ausgewechselt wer- den.
* Sicherstellung ausreichend räumlicher Trennung zwischen Mitarbeitern in der Produktion durch Zuweisen fester Arbeitsschritte, um Bewegungen und Interaktionen zwischen den Mitarbeitern zu minimieren.
* Tätigkeiten, die nicht zwingend zu einem bestimmten Zeitpunkt erfolgen müssen (z.B. Salzen, Beschickung von Reifekammern, Vorbereitungen für Lieferungen, etc.) erfolgen außerhalb der Hauptöffnungs- und Produktionszeiten.
* Strikte Trennung zwischen Straßen- und Arbeitskleidung.
* Tragen umfangreicher Schutzkleidung (nicht nur einfache Kopfbedeckung). Wenn nötig, wird Einwegkleidung verwendet. Tragen von Mund-Nasen-Bedeckung, wenn Mindestabstand nicht eingehalten werden kann.
* Kontakt zu Dritten wurde eingeschränkt. Zutrittsverbote in Betriebsräume erlassen. Wareneingang wurde so organisiert, dass so wenig wie möglich persönlicher Kontakt zwischen anliefernden Personen und eigenen Mitarbeitern stattfindet. Wartungsarbeiten erst nach Ende der Produktion. Zugang Dritter immer durch Umkleide und nur in Schutz- kleidung (auch Behördenvertreter).
* Pausen sind reglementiert, Anzahl der Personen in Sozialräumen beschränkt, Einhalten des Mindestabstands erforderlich.
* Anwendung des DFV-Hygienekonzepts („Gelber Ordner“), insbesondere Verwendung der Hygieneposter.
* Sicherstellung der innerbetrieblichen Maßnahmen durch Hinweis auf konsequenten Durchgriff bei Nichtbeachtung und Verstößen, gegebenenfalls auch arbeitsrechtliche Konsequenzen.