



EU-Sozialpartner EFFAT und FoodDrinkEurope

Richtlinien zum Schutz von Gesundheit und Sicherheit der Beschäftigten in der Lebensmittelbranche während der COVID-19-Pandemie

9. April 2020

Die Herstellung und der Vertrieb von Lebensmitteln und Getränken sind zu jeder Zeit unerlässlich; das gilt auch während dieser außergewöhnlichen COVID-19-Pandemie, in der der Schutz von Gesundheit und Sicherheit der Beschäftigten in der Lebensmittelindustrie oberste Priorität hat.

Jedes Unternehmen wird, unabhängig von seiner Größe, dazu aufgefordert, eine Krisen-Taskforce einzurichten und einen Notfall- bzw. Kontinuitätsplan zu erstellen, um den Schutz seines Personals und die Aufrechterhaltung seiner Geschäftstätigkeit zu gewährleisten. EFFAT und FoodDrinkEurope sind sich einig, dass der soziale Dialog sowie die Einbeziehung von Gesundheits- und Sicherheitsbeauftragten in dieser Notzeit besonders gefördert werden sollten.

EFFAT und FoodDrinkEurope haben sich als anerkannte EU-Sozialpartner im Lebensmittelsektor gemeinsam auf die folgenden Leitlinien geeinigt, die entwickelt wurden, um ihre Mitglieder im Umgang mit dem COVID-19-Ausbruch zu unterstützen.

EFFAT und FoodDrinkEurope ermutigen ihre Mitglieder, diese Richtlinien in ihrem Unternehmen gemeinsam zu diskutieren und umzusetzen.

Ziel dieses gemeinsamen Dokuments ist es, Mindeststandards für Lebensmittelunternehmen in dieser Zeit der Notlage festzulegen. Natürlich empfehlen wir darüber hinaus, noch wirksamere und entsprechend zugeschnittene Maßnahmen zu entwickeln und umzusetzen. Diese Richtlinien sollten nicht dazu eingesetzt werden, um das bereits geltende Gesundheitsschutzniveau zu senken, das von den Behörden in den einzelnen Ländern festgelegt oder auf nationaler, sektoraler und/oder betrieblicher Ebene vereinbart wurde, um den Folgen des COVID-19-Ausbruchs zu begegnen.

1. Hygieneleitfaden für Lebensmittelunternehmen im Zusammenhang mit COVID-19

Allgemeine Grundsätze

Wie die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bestätigt hat, weisen die Daten nicht darauf hin, dass Lebensmittel einen Vektor für die Übertragung von COVID-19 darstellen. Wie bei allen potentiell infektiösen Erregern sind jedoch vorbeugende Maßnahmen, einschließlich der guten Hygiene- und Herstellungspraxis und der Grundsätze der Methode „Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte“ für den Beitrag zur Lebensmittelsicherheit von wesentlicher Bedeutung. Eine gute Hygienepaxis, die geeignete sanitäre Maßnahmen einschließt, ist notwendig, um die Exposition gegenüber einer Reihe von Krankheiten und deren Übertragung zu reduzieren. Dies betrifft sowohl die Exposition von Mitarbeitern an Unternehmensstandorten als auch die potenzielle Exposition von Lebensmitteln an den Produktionslinien.

Informationen für Mitarbeiter

Kommunikation ist in der gegenwärtigen Notlage von entscheidender Bedeutung.

- Arbeitgeber sollten sicherstellen, dass ihr Personal über den Ausbruch von COVID-19 und die damit verbundenen Risiken sowie über die Empfehlungen der nationalen Behörden in Bezug auf Symptome, Verhaltensregeln, räumliche Trennung, eingeschränkte Bewegungsfreiheit, Selbstisolierung und Reisen informiert ist, um die Ausbreitung des Coronavirus zu verlangsamen.

- Arbeitgeber sollten jeden, der das Unternehmen betritt, auf die Empfehlungen der Regierung zur öffentlichen Gesundheit hinweisen. Poster, Faltblätter und andere Materialien können auf den Webseiten der nationalen Behörden heruntergeladen werden.
- Informationen über besondere Vorsichtsmaßnahmen, die in den Unternehmensstandorten zu beachten sind, müssen für jedermann zugänglich gemacht und an Aushängen sowie in anderen Bereichen des Betriebs (z. B. Produktion, Lager, Logistikzentren, Büros) ausgehängt werden. Die Informationen müssen in den lokalen Sprachen und allen anderen Sprachen veröffentlicht werden, die eine angemessene Verbreitung gewährleisten.
- Alle Mitarbeiter, die Zugang zu den Einrichtungen des Unternehmens haben, sollten durch spezielle Informationsmaßnahmen (persönlich, auf digitalem Wege oder in Form von Informationsbroschüren) mit den neuen Vorsichtsmaßnahmen und ggf. den neuen Arbeitsabläufen vertraut gemacht werden.
- Darüber hinaus müssen Lebensmittelunternehmer daran denken, dass sie nach dem Lebensmittelrecht besondere Verantwortlichkeiten haben und jederzeit eine angemessene Hygienepraxis aufrechterhalten müssen.

Hygienepraxis

Arbeitgeber sollten:

- darauf hinweisen, wie wichtig häufigeres Händewaschen und die Desinfektion gemäß den Anforderungen der lokalen Behörden ist und eine korrekte und ausreichende Anzahl von sanitären Einrichtungen, z. B. Handwasch- und Toilettenanlagen, bereitstellen, damit das Personal eine gute Hygiene praktizieren kann.
- gewährleisten, dass ausreichend Zeit zum Händewaschen mit Seife oder Desinfektionsgel zur Verfügung steht.
- sicherstellen, dass Gegenstände, Arbeitsgeräte und Oberflächen, die regelmäßig berührt werden, häufig mit handelsüblichen Reinigungsmitteln gereinigt und desinfiziert werden. Dazu gehören unter anderem Gabelstapler, Werkbänke, Türgriffe, Handläufe, Tastaturen, Computermäuse, Bildschirme und Schließfächer.
- die Häufigkeit und Intensität der Reinigung und Desinfektion aller Bereiche einschließlich Produktion, Lager, Logistik, Büros sowie aller Arbeitsbereiche, Kontrollräume, Toiletten, Umkleieräume, Kantinen, Empfangsschalter usw. erhöhen.
- für eine wirksame Überwachung des Personals zur Durchsetzung der Hygienepraxis sorgen.
- sicherstellen, dass geeignete Verfahren eingeführt werden, über die das Personal Bedenken hinsichtlich der Hygiene oder Maßnahmen zur räumlichen Trennung melden kann und diese Bedenken auch berücksichtigt werden.

2. Überprüfung der Arbeitsorganisation

Aufgrund der aktuellen Notsituation:

- Räumliche Trennung muss in allen Bereichen des Betriebs umgesetzt werden, wobei ein physischer Abstand von zwei Metern zwischen den Arbeitnehmern, wo immer möglich, und ein Abstand von mindestens einem Meter zu jeder Zeit gewährleistet sein muss. Außerdem sollte durch geeignete Maßnahmen sichergestellt werden, dass die räumliche Trennung auch beim Betreten oder Verlassen des Betriebs respektiert wird.
- Produktion und Logistik sollten so organisiert werden, dass die Ausbreitung des Virus so weit wie möglich eingedämmt wird. Die bevorzugten Mittel sind Schichtarbeit oder gestaffelte Arbeitszeiten, die so organisiert werden sollten, dass Begegnungen und Ansammlungen von Arbeitnehmern während des Schichtwechsels vermieden werden. Diese Änderungen in der Arbeitsorganisation sollten eine regelmäßige gründliche Reinigung ermöglichen.
- Im Einklang mit nationalen Maßnahmen sind sich EFFAT und FoodDrinkEurope einig, dass räumliche Trennung die beste Maßnahme zur Infektionsprävention darstellt. In Fällen, in denen eine räumliche Trennung nicht gewährleistet werden kann, empfehlen EFFAT und FoodDrinkEurope gemeinsam den Einsatz von Masken, die einen wirksamen Schutz gewährleisten. In diesen Fällen ist auch die Umgestaltung der Arbeitsplätze, wie z. B. die Installation von Acrylglas, Plexiglas oder ähnlichen Materialien eine Möglichkeit, um die Arbeitnehmer vor einer möglichen gegenseitigen Ansteckung zu schützen. Die Verwendung von Masken muss in jedem Fall unter

vollständiger Einhaltung der Verordnungen der regionalen und nationalen Behörden erfolgen. Sollten sich die Empfehlungen der WHO ändern, wird diese Empfehlung entsprechend angepasst.

- Die Schließung aller Abteilungen mit Ausnahme von Produktion, Logistik und Vertrieb wird befürwortet. In Abteilungen, in denen es möglich ist, von zu Hause aus zu arbeiten, sollte dies die Regel sein.
- Der Zugang zu den verschiedenen Teilen der Fabrik sollte so organisiert werden, dass Kontakte und Zusammenkünfte des Personals soweit wie möglich eingeschränkt werden.
- Kantinendienste können nur dann weitergeführt werden, wenn die räumliche Trennung gewährleistet werden kann, z. B. durch eine andere Anordnung der Tische, die sicherstellt, dass der Abstand zwischen den Beschäftigten entsprechend den nationalen Anforderungen eingehalten wird. Das Essen sollte auf einzelnen Tellern serviert und vom Kantinenpersonal bereitgestellt werden, das mit Handschuhen und mit Acrylglas, Plexiglas oder ähnlichen Materialien geschützt werden sollte, wenn ein Abstand von einem Meter nicht eingehalten werden kann. Falls erforderlich, sollten die Mittags- und Ruhepausen zeitlich gestaffelt werden, um die räumliche Trennung zu wahren.
- Alle Auftragnehmer und andere notwendige Hilfskräfte (z. B. Schädlingsbekämpfungsunternehmen) müssen darauf hingewiesen werden, dass sie eine Selbsteinschätzung durchführen oder über Kontakte mit Infizierten informieren müssen, bevor sie die Betriebsanlagen betreten.

3. Umgang mit kranken Mitarbeitern

Angestellte und Auftragnehmer sollten körperliche Symptome (Fieber, Atemwegsinfektionen wie Husten und Kurzatmigkeit) vor Arbeitsbeginn oder während der Arbeitszeit unverzüglich dem Personalbüro melden. Angestellte und Auftragnehmer sollten offenlegen, wenn sie kürzlich Kontakt mit einer infizierten Person hatten.

Arbeitgeber sollten wachsam bleiben und sicherstellen, dass alle Mitarbeiter ermutigt werden, Symptome zu melden, und dass diejenigen, die Symptome zeigen, angemessen überprüft werden.

Eine Temperaturmessung bei den Mitarbeitern am Eingang zum Arbeitsplatz ist zulässig und wird in jedem Fall empfohlen.

Für Personen, die starke, für COVID-19 typische Symptome aufweisen oder bei denen COVID-19 diagnostiziert wurde:

- Wenn sich der Arbeitnehmer im Unternehmen befindet, sollte der Arbeitgeber den Arbeitnehmer unverzüglich nach Hause oder gegebenenfalls in eine geeignete medizinische Einrichtung schicken.
- Wenn der Arbeitnehmer zu Hause ist, sollte es ihm nicht erlaubt werden, zur Arbeit zu kommen.
- Alle potenziell exponierten Personen sollten identifiziert werden, z. B. diejenigen, die gemäß den WHO-Leitlinien in engem Kontakt mit der infizierten Person standen.

Wenn ein Mitarbeiter in engem Kontakt mit einem COVID-19-Patienten gestanden hat, ohne jedoch positiv auf COVID-19 getestet zu werden:

- Der Arbeitnehmer sollte nicht zur Arbeit kommen. Zusätzlich zu den normalen Praktiken im Umgang mit Krankheiten unter den Beschäftigten sollten alle Beschäftigte, bei denen der Verdacht besteht, dass sie mit COVID-19 infiziert sind (und deren enge Kontaktpersonen) die Empfehlungen der nationalen Behörden zur Selbstisolierung und medizinischen Beratung befolgen.
- Lebensmittelunternehmen sollten die von den zuständigen Gesundheitsbehörden festgelegten Protokolle befolgen, die je nach der Verbreitung von COVID-19 in einem bestimmten Gebiet variieren können. Da Lebensmittel nicht als Übertragungsvektor bekannt sind, ist für diese Entscheidungen das Risiko für die öffentliche Gesundheit durch eine Übertragung von Mensch zu Mensch maßgeblich und nicht die Lebensmittelsicherheit.
- Zusätzliche Maßnahmen sollten für Arbeitnehmer vorgesehen werden, die über 65 Jahre alt sind, über Gesundheitsprobleme wie Herz- oder Atemwegserkrankungen berichtet haben oder deren Immunsystem geschwächt ist, da bei diesen Arbeitnehmern die Gefahr einer lebensbedrohlichen Erkrankung durch COVID-19 besonders hoch ist. Diese Maßnahmen sollten den Empfehlungen der nationalen Behörden entsprechen. Auch für schwangere Arbeitnehmerinnen sollten zusätzliche Maßnahmen vorgesehen werden.

- Alle in diesen Richtlinien aufgeführten Vorsichtsmaßnahmen sollten für alle Arbeitnehmer gelten, die Zugang zu den Einrichtungen des Unternehmens haben, einschließlich von Zeitarbeitern, Saisonarbeitern und entsandten Arbeitnehmern. Stellt der Arbeitgeber direkt oder indirekt Unterkünfte für entsandte Arbeitnehmer und Saisonarbeiter zur Verfügung, sollten die Unterkünfte so groß sein, dass ein menschenwürdiges Leben und die empfohlene räumliche Trennung zwischen den Bewohnern möglich sind. Alle Räume sollten täglich gereinigt werden.
- Vermutete oder nachgewiesene Fälle von COVID-19-Infektionen bei Arbeitnehmern, die bei Drittfirmen angestellt sind, von Leiharbeitern, Saisonarbeitern und entsandten Arbeitnehmern sollten genauso behandelt werden wie Erkrankungen der direkt vom Unternehmen beschäftigten Arbeitnehmer. Der Arbeitgeber sollte kontrollieren, ob dies auch dann der Fall ist, wenn es sich um Arbeitnehmer handelt, die in den Einrichtungen des Unternehmens tätig sind, aber von Dritten beschäftigt werden (z. B. von externen Auftragnehmern, Zeitarbeitsfirmen oder im Rahmen der Erbringung von Dienstleistungen).

Alle getroffenen Maßnahmen sollten die Gesundheit der Arbeitnehmer wirksam schützen und im Einklang mit den behördlichen Auflagen stehen, dem Risiko angemessen sein und nicht die Kontinuität der Lebensmittelproduktion behindern.

4. Transport

Arbeitgeber sollten sicherstellen, dass auch Fahrer und Zulieferer strenge Hygienevorschriften einhalten. Lkw-Fahrer sollten nach Möglichkeit an Bord ihrer Fahrzeuge bleiben; der Zugang zu den Büros ist nicht gestattet. LKW-Fahrern sollte der Zugang zu speziellen sanitären Einrichtungen außerhalb der Büros gestattet werden.

5. Fahrten zur und von der Arbeit

Wenn möglich, sollten Arbeitgeber Vorkehrungen für sichere Beförderungsmöglichkeiten treffen, um das Infektionsrisiko zu minimieren und die Sicherheit zu gewährleisten. Wenn der Transportdienst vom Unternehmen organisiert wird, sollte er die räumliche Trennung der Arbeitnehmer während der Fahrt gewährleisten.

6. Verbreitung und Gültigkeit der vorgeschlagenen Maßnahmen

EFFAT und FoodDrinkEurope werden diese Richtlinien unter ihren jeweiligen Mitgliedern unter Berücksichtigung der nationalen Praktiken verbreiten und fördern.

EFFAT und FoodDrinkEurope werden die Europäische Kommission bei der Verbreitung dieser Richtlinien gemeinsam um Unterstützung bitten.

Diese Richtlinien gelten für die Dauer des gesundheitlichen Notfalls COVID-19 gemäß der Definition der zuständigen Behörden. In diesem Zeitraum sollte der Dialog zwischen den Sozialpartnern auf europäischer, nationaler, sektoraler, lokaler und betrieblicher Ebene weiter verstärkt werden, um einen kohärenten und koordinierten Ansatz für die verschiedenen Probleme zu erreichen, die durch diese Krise auftreten.

7. Überwachung und Nachbereitung

Die unterzeichnenden Sozialpartner werden:

- Die Umsetzung dieser Richtlinien während und am Ende der Gesundheitskrise durch COVID-19 gemeinsam auswerten.
- Bei der Vorbereitung des nächsten Arbeitsprogramms für den sozialen Dialog werden die Sozialpartner diese Leitlinien berücksichtigen.

Unterzeichnet am 9. April 2020

Kristjan Bragason
EFFAT-Generalsekretär



Mella Frewen
Generaldirektorin von FoodDrinkEurope

