

VERSION: 29.10.2020

SCHUTZKONZEPT FÜR PARTYSERVICE- UNTERNEHMEN DER FLEISCHBRANCHE

ÄNDERUNGEN ZUR VORVERSION VOM 19.10.2020

- Ergänzung Einleitung:
 - Zwingend zu beachten sind spezifische kantonale Regelungen.
- Ergänzung im Punkt 1:
 - Auch gilt eine Maskenpflicht in Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben für alle Personen (z.B. Läden, Märkte, etc).»
- Streichung im Punkt 1:
 - «Für Veranstaltungen im Familien- und Freundeskreis (private Veranstaltungen), an denen über 15 und höchstens 100 Personen auf Einladung hin teilnehmen, müssen die teilnehmenden Personen eine Gesichtsmaske tragen, es sei denn, sie befinden sich an ihrem Sitzplatz für die Konsumation von Essen oder Getränken.
 - Für grössere Veranstaltungen gelten die jeweils spezifischen Schutzkonzepte.
- Ergänzungen im Punkt 2:
 - Die Grösse der Gästegruppen darf höchstens vier Personen pro Tisch betragen; dies gilt nicht für Eltern mit Kindern sowie für die Mensen und Tagesstrukturangebote der obligatorischen Schulen.
 - Hinweis auf die Maskenpflicht von vor dem Betrieb wartenden Kunden.
 - ...ansonsten gilt eine Maskenpflicht.
 - ...Maskenpflicht für alle ist zu beachten
 - ...Maskenpflicht ist zu beachten

EINLEITUNG

Das nachfolgende Schutzkonzept beschreibt, welche Vorgaben Betriebe im Rahmen ihrer Pflichten gemäss dem allgemeinen Gesundheitsschutz gegenüber ihren Arbeitnehmenden und gemäss Covid-19-Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie erfüllen müssen. Diese Vorgaben richten sich an die Partyservice-Betriebe der Fleischwirtschaft und gelten ab dem 19. Oktober 2020. Sie dienen der Festlegung von betriebsinternen Schutzmassnahmen, die unter Mitwirkung der Arbeitnehmenden umgesetzt werden müssen.

Das Einholen von Genehmigungen und die Datenerfassung der Gäste für die Rückverfolgung der Ansteckungsketten (Tracing) sowie die Erfüllung weiterer Auflagen im Rahmen der COVID-19-Bestimmungen liegen in der Verantwortung des Veranstalters.

Weiter Informationen sind der Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie (<https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20201774/index.html>) zu entnehmen.

Das vorliegende Konzept umfasst nur die Durchführung des Partyservices des Anlasses (für alle übrigen Bereiche innerhalb der Fleischbranche gilt das generelle, von diesem Konzept getrennte Schutzkonzept für Fleischunternehmen; für das Schutzkonzept der Veranstaltung selber ist der Veranstalter alleine verantwortlich). Das hier vorliegende Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version. Im Zweifelsfall gilt die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes.

Zwingend zu beachten sind spezifische kantonale Regelungen.

ZIEL DIESER MASSNAHMEN

Das Ziel der Massnahmen ist es, einerseits Arbeitnehmende und im Betrieb Tätige und andererseits die allgemeine Bevölkerung als Dienstleistungsempfänger vor einer Ansteckung durch das neue Coronavirus zu bewahren. Zudem gilt es, besonders gefährdete Personen bestmöglich zu schützen, sowohl als Arbeitnehmende wie auch als Kunden.

QUELLE

Das nachfolgende Konzept wurde auf der Grundlage des «MUSTER-SCHUTZKONZEPT FÜR BETRIEBE UNTER COVID-19: ALLGEMEINE ERLÄUTERUNGEN», Version 29.05.2020 des WBF und des EDI und der Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie (Stand 19.10.2020) erstellt.

1. MASKENPFLICHT

Umsetzung der behördlichen Vorgaben für Kunden und Personal.

Massnahmen

- Jede Person muss in öffentlich zugänglichen Innenräumen von Einrichtungen und Betrieben eine Gesichtsmaske tragen. Auch gilt eine Maskenpflicht in Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben für alle Personen (z.B. Läden, Märkte, etc).
- Folgende Personen sind von der Pflicht ausgenommen:
 - Kinder vor ihrem 12. Geburtstag
 - Personen, die nachweisen können, dass sie aus besonderen Gründen, insbesondere medizinischen, keine Gesichtsmasken tragen können
 - Gäste in Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben, Diskotheken und Tanzlokalen, wenn sie an einem Tisch sitzen
 - Personal, sofern andere wirksame Schutzmassnahmen wie das Anbringen zweckmässiger Abschränkungen ergriffen werden

Genauere Informationen zu den Schutzmasken sowie deren korrekter Verwendung sind unter dem folgenden Link abrufbar:

<https://www.bag.admin.ch/bag/de/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/masken.html>

Das Plakat zur Maskenpflicht kann unter dem folgenden Link heruntergeladen werden:

<https://bag-coronavirus.ch/downloads/>

2. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten mindestens 1.5 m Distanz zueinander.

Massnahmen

Definition von Bewegungs- und Aufenthaltszonen:

- Bodenmarkierungen anbringen, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1.5 m zwischen Mitarbeitenden und Kundschaft sicherzustellen (insbesondere im Wartebereich und bei der Buffetausgabe).
- Die Kontaktdaten einer Person pro Gästegruppe sind zu erheben. Beim Vorliegen einer Gästeliste entfällt diese Pflicht. Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Veranstalter stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.
- Die Grösse der Gästegruppen darf höchstens vier Personen pro Tisch betragen; dies gilt nicht für Eltern mit Kindern sowie für die Mensen und Tagesstrukturangebote der obligatorischen Schulen.

Massnahmen

- Zwischen den einzelnen Gästegruppen ist ein Abstand von mindestens 1.5 Metern einzuhalten (vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» bzw. hinten «Rücken-zu-Rücken»), mit dem Einsatz von Trennwänden zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.
- Vermischen von Gästegruppen sind zu verhindern (tischweise Bedienung oder tischweises Aufrufen zum Buffet)
- 1.5 m Distanz zwischen wartenden Kunden gewährleisten. Hinweis auf die Maskenpflicht von vor dem Betrieb wartenden Kunden.
- 1.5 m Distanz in Aufenthaltsräumen (z.B. Kantinen, Küchen, Gemeinschaftsräume) sicherstellen, ansonsten gilt eine Maskenpflicht.
- 1.5 m Distanz in WC-Anlagen sicherstellen (z.B. Absperrungen einzelner Pissoirs oder Toiletten)

Raumteilung:

- Arbeitsplätze mit z.B. Vorhängen, Paravents oder Trennscheiben von anderen Arbeitnehmenden und vor Kundschaft trennen
- Abholzone oder Zelt im Freien (Maskenpflicht ist für alle zu beachten)
- Abgabestationen mit Plexiglaswänden ausstatten, sofern der Abstand von mindestens 1.5 m Distanz nicht gewährleistet werden kann
- Stop and Go Konzept (Maskenpflicht ist zu beachten)

Anzahl Personen begrenzen:

- Warteschlangen ins Freie verlagern und nach Möglichkeit Bodenmarkierungen zum Einhalten des 1.5 m-Abstandes anbringen (Maskenpflicht ist zu beachten)
- Bei Gruppentransporten (z.B. Personaltransport): Anzahl der Personen im Fahrzeug verringern, indem mehrere Fahrten gemacht oder mehrere Fahrzeuge (z.B. Privatfahrzeuge) benutzt werden; Maskenpflicht ist zu beachten

Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 m

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten

Massnahmen

Obligatorische Personalhygiene zwingend umsetzen (Händewaschen, Meldepflicht bei Krankheitssymptomen, etc.)

Falls möglich, technische Massnahmen (z.B. Acrylglas, getrennte Arbeitsplätze, etc.) umsetzen.

Wenn keine technischen Massnahmen möglich sind, Schutzmaterial verwenden (Hygienemasken (chirurgische Masken / OP-Masken), Gesichtsschilder, Handschuhe, Schürzen etc.). Arbeitnehmende müssen über das notwendige Wissen zur richtigen Anwendung der Schutzausrüstung verfügen und entsprechend geübt im Umgang damit sein.

Arbeitsmaterialien und Geräte regelmässig reinigen und desinfizieren

3. HÄNDEHYGIENE

Alle Personen reinigen sich regelmässig die Hände.

Massnahmen

Obligatorische Personalhygiene zwingend umsetzen (Händewaschen, Meldepflicht bei Krankheitssymptomen, etc.)

Aufstellen von Händehygienestationen: An Abgabestationen von Lebensmitteln und Getränken sind Händehygienestationen aufzustellen.

Alle Personen sollen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife waschen und/oder desinfizieren können. Dies insbesondere vor der Ankunft am Arbeitsplatz, zwischen der Bedienung von Kundschaft vor und nach dem Abräumen und Abwaschen sowie vor und nach den Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, soll eine Händedesinfektion erfolgen.

Entfernung von unnötigen Gegenständen, welche von Kundschaft angefasst werden können.

4. REINIGUNG

Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch.

Massnahmen

Konsequente Umsetzung betrieblicher Reinigungskonzepte.

Insbesondere bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.

Für Reinigungsarbeit vorzugsweise Einweg-Tücher verwenden. Sind Stofflappen im Einsatz, müssen diese regelmässig, aber mindestens 2 x täglich ausgewechselt werden.

Gedeeke werden nach jedem Gebrauch ausgetauscht und vor der Wiederverwendung gereinigt.

Sicheres Entsorgen von Abfällen:

- Regelmässiges Leeren von Abfalleimern (insbesondere bei Handwaschgelegenheit)
- Anfassen von Abfall vermeiden; stets Hilfsmittel (Besen, Schaufel, etc.) verwenden
- Handschuhe tragen im Umgang mit Abfall und sofort nach Gebrauch entsorgen
- Abfallsäcke nicht zusammendrücken

Falls möglich, für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeitsräume sorgen (Optimierung der Lüftungseinstellung oder Öffnen von Fenstern).

Tassen, Gläser, Geschirr oder Utensilien nicht teilen; Geschirr nach dem Gebrauch mit Wasser und Seife spülen

Gedecktes Besteck und Geschirr werden auch bei Nichtbenutzung gereinigt mit Wasser und Seife oder sind im Geschirrspüler zu reinigen.

Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Kaffeemaschinen, Tastaturen, Kassen, Schneidmaschinen, Schneidbretter und andere Objekte, die oft von mehreren Personen angefasst werden, regelmässig – je nach Gebrauch reinigen

Regelmässige Reinigung und Desinfektion der WC-Anlagen (je nach Gebrauch, aber mindestens 2x täglich)

Sicherer Umgang mit Arbeitskleidung:

- Allenfalls persönliche Arbeitskleidung verwenden
- Arbeitskleider täglich wechseln und waschen

Personen im Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche tragen Handschuhe. Diese sind nach Gebrauch umgehend zu entsorgen. Nach Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche ist die Händereinigung und/oder Desinfektion zwingend.

5. BESONDERS GEFÄHRDETE PERSONEN

Massnahmen

Besonders gefährdete Personen halten sich weiterhin an die Empfehlungen des BAG.

- Arbeitsbereich mit 1.5 m Abstand zu anderen Personen einrichten, falls nicht möglich, Schutzmassnahmen anwenden
- Ersatzarbeit vor Ort anbieten
- Falls möglich Teams trennen und in zeitlich getrennten Schichten arbeiten lassen

6. ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen

- Kranke im Unternehmen mit Hygienemaske nach Hause schicken und informieren, die Anweisungen zur Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene).
- Allenfalls für das nicht erkrankte Personal erweiterte Schutzmassnahmen umsetzen z.B. Tragen von Masken (chirurgische Masken / OP-Masken / FFP2 Masken ohne Filter)

7. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten

Massnahmen

Richtiger Umgang mit persönlichem Schutzmaterial:

- Schulung im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial
- Einwegmaterial (Hygienemasken (chirurgische Masken / OP-Masken), Gesichtsschilder, Handschuhe, Schürzen etc.) richtig anziehen, verwenden und entsorgen (Hygienemasken (chirurgische Masken / OP-Masken) müssen mindestens nach 4 Stunden gewechselt werden, Einweghandschuhe nach einer Stunde)
- wiederverwendbare Gegenstände korrekt desinfizieren

Buffets sind nach Möglichkeit zu bedienen (keine Selbstbedienungsbuffet ansonsten muss sichergestellt werden, dass jeder Gast vor dem Schöpfen die Hände desinfiziert, oder Einweghandschuhe benutzt, oder mit frischem Besteck schöpft.

Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1.5 Metern) müssen bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen eingehalten werden

8. INFORMATION

Information der Arbeitnehmenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen. Kranke im Unternehmen nach Hause schicken und instruieren, die (Selbst-) Isolation gemäss BAG zu befolgen.

Massnahmen

Information der Kundschaft:

- Aushang der Schutzmassnahmen gemäss BAG bei jedem Eingang
- Information der Kundschaft, dass kranke Kundschaft die Anweisungen zur Isolation gemäss BAG befolgen soll

Information der Arbeitnehmenden:

- Information der besonders gefährdeten Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Unternehmen

9. MANAGEMENT

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.

Massnahmen
Arbeiten von zu Hause aus erlauben und fördern falls möglich
Regelmässige Instruktion der Arbeitnehmenden über Hygienemassnahmen, Umgang mit Schutzmasken und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.
Seifenspender und Einweghandtücher regelmässig nachfüllen und auf genügenden Vorrat achten.
Desinfektionsmittel (für Hände), sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) regelmässig kontrollieren und nachfüllen.
Bestand von Hygienemasken (chirurgische Masken / OP-Masken), regelmässig kontrollieren und nachfüllen.
Soweit möglich, besonders gefährdeten Arbeitnehmenden Aufgaben mit geringem Infektionsrisiko zuweisen.
Keine kranken Arbeitnehmenden arbeiten lassen und Betroffene sofort nach Hause schicken

ANDERE SCHUTZMASSNAHMEN

Massnahmen
Betriebsspezifisch

ANHÄNGE

Anhang
SCHUTZKONZEPT FÜR BETRIEBE UNTER COVID-19: BEISPIEL-TABELLE
Kundeninformation
Hände richtig waschen
Muster: Reinigungs- und Desinfektionsplan Dokumentation Betrieb

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde auf Grund einer Branchenlösung erstellt: Ja Nein

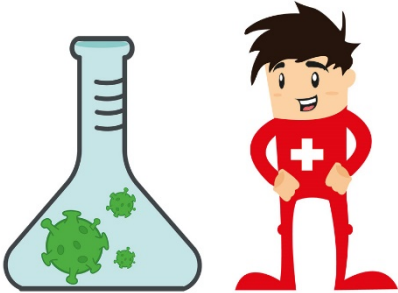
Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern übermittelt und erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: _____

Veranstalter des Anlasses, Unterschrift und Datum: _____

SCHUTZKONZEPT FÜR BETRIEBE UNTER COVID-19: BEISPIEL-TABELLE

Version: 22. April 2020

S	S steht für Substitution, was im Falle von COVID-19 nur durch genügend Distanz möglich ist (z.B. Homeoffice).	
T	T sind technische Massnahmen (z.B. Acrylglas, getrennte Arbeitsplätze, etc.).	
O	O sind organisatorische Massnahmen (z. B. getrennte Teams, veränderte Schichtplanung).	
P	P steht für persönliche Schutzmassnahmen (z.B. Hygienemasken (chirurgische Masken / OP-Masken), Handschuhe, etc.).	

Werter Kunde, schön sind Sie hier!

Die aktuelle Gesundheitssituation ist allseits bekannt.

Bitte befolgen Sie folgende Regeln;

- Hygienemaske aufsetzen
- Hände desinfizieren
- Abstand wahren
- Bodenmarkierungen befolgen
- Nicht unnötig Produkte anfassen

Besten Dank

Hände richtig waschen



1. Hände unter fließendes Wasser halten.



2. Hände gründlich einseifen
 20 – 30 Sekunden



3. Hände gründlich abspülen.



Hände richtig desinfizieren



Handfläche auf Handfläche



Kreisendes Reiben hin und her mit geschlossenen Fingerkuppen der rechten Hand in der linken Handfläche und umgekehrt.



Rechte Handfläche über linkem Handrücken und linke Handfläche über rechtem Handrücken



Kreisendes Reiben des linken Daumens in der geschlossenen rechten Handfläche und umgekehrt.



Handfläche auf Handfläche mit verschränkten gespreizten Fingern.



Aussenseite der Finger auf gegenüberliegenden Handflächen mit verschränkten Fingern.



Reinigungs- und Desinfektionsplan Dokumentation Betrieb

wie? ¹

womit? ²

wie oft? ³

wer?

Küche / Imbiss

Fussböden				
Wände, Türen				
Einricht., Geräte, Geschirr				

Produktion

Fussböden				
Wände, Türen, Fenster				
Einrichtung, Arbeitsgeräte, Geschirr				
Lüftung, Dunstabzug				

Kühlräume

Fussböden				
Wände, Türen				
Regale				

Sozialräume

Fussböden				
Wände, Türen, Fenster				
Einrichtung				

Toiletten

Fussböden, WC, Handwaschbecken				
Wände, Türen				

¹ Wird entsprechend den Vorgaben der *SFF-Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis in Fleischfachbetrieben* durchgeführt

² Anwendung, Konzentration und Einwirkdauer nach Herstellerangaben (vgl. Datenblatt)

³ Regelreinigung; ggf. sind Zwischenreinigungen bzw. zusätzliche Reinigungen durchzuführen