

VERSION: 23.06.2021

# SCHUTZKONZEPT FÜR PARTYSERVICE- UNTERNEHMEN DER FLEISCHBRANCHE

## ÄNDERUNGEN ZUR VORVERSION VOM 14.04.2021

- Generell: Anpassung der Datumsangaben
- Streichung Punkt 1:
  - Auch gilt eine Maskenpflicht in Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben für alle Personen (z.B. Läden, Märkte, etc.)
- Anpassung Punkt 1:
  - Es gilt zum Schutz von Arbeitnehmenden in Innenräumen überall dort eine Maskenpflicht, wo die Abstände von 1.5 Metern zu anderen Mitarbeitenden nicht eingehalten werden können.
- Streichung 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.
  - (Maskenpflicht ist für alle zu beachten)
  - (Maskenpflicht ist zu beachten)
- Anpassung Punkt 2:
  - Es gilt eine Sitzpflicht in Innenräumen, namentlich dürfen Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden. In Aussenräumen ist eine Konsumation im Stehen erlaubt.
  - Anzahl Personen regeln:
- Anpassung Punkt 9:
  - Dem Arbeitgeber wird empfohlen, ...

## 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. April 2021. 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.

Weitere 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 19.06.2020 des WBF und des EDI und der Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie (Stand: 13.04.2021) sowie der Verordnung 3 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (Covid-19) (Covid-19-Verordnung 3) (Besonders gefährdete Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer) Änderung vom 23. Juni 2021 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.
- Es gilt zum Schutz von Arbeitnehmenden in Innenräumen überall dort eine Maskenpflicht, wo die Abstände von 1.5 Metern zu anderen Mitarbeitenden nicht eingehalten werden können. Die Maskentragpflicht gilt auch beim Transport von mehr als einem Mitarbeitenden in Fahrzeugen.
- Folgende Personen sind von der Pflicht ausgenommen:
  - Kinder vor ihrem 12. Geburtstag
  - Personen, die nachweisen können, dass sie aus medizinischen Gründen, keine Gesichtsmasken tragen können. Für den Nachweis medizinischer Gründe ist ein Attest einer Ärztin, eines Arztes, einer Psychotherapeutin oder eines Psychotherapeuten erforderlich; ein Attest darf nur dann ausgestellt werden, wenn dies für die betreffende Person angezeigt ist.
- Das Personal trägt immer eine Maske bei Partyservice-Aktivitäten.

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.
- Es gilt eine Sitzpflicht in Innenräumen, namentlich dürfen Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden. In Aussenräumen ist eine Konsumation im Stehen erlaubt.

## 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.
- 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. Absperren 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
- Abgabestationen mit Plexiglaswänden ausstatten, sofern der Abstand von mindestens 1.5 m Distanz nicht gewährleistet werden kann
- Stop and Go Konzept

### Anzahl Personen regeln:

- Warteschlangen ins Freie verlagern und nach Möglichkeit Bodenmarkierungen zum Einhalten des 1.5 m-Abstandes anbringen
- 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.

Gedecke 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

### Massnahmen

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 werden spezifisch geschützt. Dazu wird das Recht auf Homeoffice oder ein gleichwertiger Schutz am Arbeitsplatz oder eine Beurlaubung für besonders gefährdete Personen eingeführt. Für gefährdete Personen in Berufen, in denen die Schutzbestimmungen nicht umgesetzt werden können, muss der Arbeitgeber die betroffenen Arbeitnehmenden unter voller Lohnzahlung von der Arbeitspflicht befreien. In diesen Fällen besteht ein Anspruch auf Corona-Erwerbsersatz.

## 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](http://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: <ul style="list-style-type: none"><li>• Aushang der Schutzmassnahmen gemäss BAG bei jedem Eingang</li><li>• Information der Kundschaft, dass kranke Kundschaft die Anweisungen zur Isolation gemäss BAG befolgen soll</li></ul>
Information der Arbeitnehmenden: <ul style="list-style-type: none"><li>• Information der besonders gefährdeten Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Unternehmen</li></ul>

## 9. MANAGEMENT

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

Massnahmen
Dem Arbeitgeber wird empfohlen, Home-Office überall dort anzuordnen, wo dies aufgrund der Art der Aktivität möglich und mit verhältnismässigem Aufwand umsetzbar ist. Der Arbeitgeber schuldet den Arbeitnehmenden keine Auslagenentschädigung etwa für Strom- oder Mietkosten, da die Anordnung nur vorübergehend ist.
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
Gegebenfalls kantonales Testkonzept für Betriebe (Corona-Test-Pooling) umsetzen.

## 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

<b>S</b>	<b>S</b> steht für Substitution, was im Falle von COVID-19 nur durch genügend Distanz möglich ist (z.B. Homeoffice).	
<b>T</b>	<b>T</b> sind technische Massnahmen (z.B. Acrylglas, getrennte Arbeitsplätze, etc.).	
<b>O</b>	<b>O</b> sind organisatorische Massnahmen (z. B. getrennte Teams, veränderte Schichtplanung).	
<b>P</b>	<b>P</b> 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? <sup>1</sup>

womit? <sup>2</sup>

wie oft? <sup>3</sup>

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				

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

<sup>2</sup> Anwendung, Konzentration und Einwirkdauer nach Herstellerangaben (vgl. Datenblatt)

<sup>3</sup> Regelreinigung; ggf. sind Zwischenreinigungen bzw. zusätzliche Reinigungen durchzuführen