

VERSION: 23.06.2020

# SCHUTZKONZEPT FÜR PARTYSERVICE- UNTERNEHMEN DER FLEISCHBRANCHE

## ÄNDERUNGEN ZUR VORVERSION VOM 08.06.2020

- «COVID-19-Verordnung 2 zum Schutz der Bevölkerung» ersetzen durch «Covid-19-Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie»
- Verweis auf gesetzliche Grundlagen streichen
- Anpassung der Abstandsregeln von 2 m auf 1.5m
- «Nur Personen an Sitzplätzen (d.h. keine Stehplätze) erlaubt (mit Ausnahme des Personals) streichen
- «Die Grösse einer Gästegruppe ist auf maximal 300 Personen beschränkt.» ersetzen durch «Die Grösse einer Gästegruppe ist auf maximal 1'000 Personen beschränkt. Der Veranstalter muss sicherstellen, dass die Zahl der maximal zu kontaktierenden Personen nicht grösser als 300 ist, etwa durch die Unterteilung in Sektoren. Die Kantone können diese Grenze auch herabsetzen.»
- «Bei Gruppen von mehr als vier Personen ist der Veranstalter verpflichtet, die Kontaktdaten eines Gastes pro Tisch aufzunehmen.» ersetzen durch «Die Kontaktdaten einer Person pro Gästegruppe sind zu erheben.»
- «Bei Gästegruppe an Tischen von mehr als vier Personen müssen vom Veranstalter die Kontaktdaten eines Gastes pro Tisch aufgenommen werden» ersetzen durch «Die Kontaktdaten einer Person pro Gästegruppe sind zu erheben.»
- «Trennwände zur Abtrennung von Tischen erfüllen nachfolgende Anforderungen bei einem Abstand unter 1.5 Meter:
  - Die obere Kante der Trennwand befindet sich mindestens 1.5 Meter gemessen ab Boden und mindestens 70 cm über der Tischkante.
  - Die untere Kante muss unterhalb des Tisches sein oder direkt auf der Tischplatte aufliegend.
  - Die Trennwand reicht in der Horizontalen auf beiden Seiten des Tisches mindestens 50 cm über die Tischkante hinaus oder schliesst direkt an einer Wand ab, sofern die Tische in Sitzrichtung seitlich zueinander stehen. In allen anderen Fällen muss die Trennwand nicht über den Tischrand hinaus reichen.» streichen
- «Besonders gefährdete Personen halten sich weiterhin an die Schutzmassnahmen des BAG und bleiben – wenn immer möglich – zu Hause. Der Schutz von besonders gefährdeten Arbeitnehmenden ist in der COVID-19 Verordnung 2 ausführlich geregelt (siehe Art. 10c COVID-19-Verordnung-2).» ersetzen durch «Besonders gefährdete Personen halten sich weiterhin an die Empfehlungen des BAG.»
- «COVID-19 ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ» ersetzen durch «ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ
- «Auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen) wird möglichst verzichtet bzw. sie werden regelmässig gereinigt und desinfiziert.» streichen

## 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 6. Juni 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. Die Grösse einer Gästegruppe ist auf maximal 1'000 Personen beschränkt. Der Veranstalter muss sicherstellen, dass die Zahl der maximal zu kontaktierenden Personen

nicht grösser als 300 ist, etwa durch die Unterteilung in Sektoren. Die Kantone können diese Grenze auch herabsetzen. Die Kontaktdaten einer Person pro Gästegruppe sind zu erheben.. Beim Vorliegen einer Gästeliste entfällt diese Pflicht. Der Veranstalter muss die Gästeliste dem Partyservice-Unternehmen nicht abgeben. Das Partyservice-Unternehmen erfasst nur die Kontaktdaten des Veranstalters. 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). 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.

## 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 erstellt.

# 1. 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.
- 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
- 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 begrenzen:

- 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

## 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

## 2. 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.

## 3. 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: <ul style="list-style-type: none"><li>• Regelmässiges Leeren von Abfalleimern (insbesondere bei Handwaschgelegenheit)</li><li>• Anfassen von Abfall vermeiden; stets Hilfsmittel (Besen, Schaufel, etc.) verwenden</li><li>• Handschuhe tragen im Umgang mit Abfall und sofort nach Gebrauch entsorgen</li><li>• Abfallsäcke nicht zusammendrücken</li></ul>

### Massnahmen

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.

## 4. 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

## 5. 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)).

## 6. 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 Warenlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen eingehalten werden

## 7. 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

## 8. 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

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

## **Werter Kunde, schön sind Sie hier!**

Die aktuelle Gesundheitssituation ist allseits bekannt.

Bitte befolgen Sie folgende Regeln;

- 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