

Betriebe der Fleischwirtschaft ziehen an einem Strang

26. Mai 2020



Freiwillige Selbsterklärung

Die Corona (SARS-CoV-2) - Pandemie trifft das gesellschaftliche sowie wirtschaftliche Leben gleichermaßen. Sie betrifft alle wirtschaftliche Aktivität.

Die größeren Betriebe der Fleischwirtschaft in Mecklenburg-Vorpommern haben sich auf ein Konzept zur Bewältigung der hohen Anforderungen an die Betriebe angesichts Corona Covid-19 geeinigt. Dieses Konzept unterliegt der ständigen aktuellen Prüfung der Gesamtsituation in Deutschland und insbesondere im Bundesland Mecklenburg-Vorpommern.

Federführend bei der Erarbeitung und Aktualisierung der Daten ist die Marketinggesellschaft der Agrar- und Ernährungswirtschaft Mecklenburg-Vorpommern e.V. (AMV).

Im Unterschied zu anderen Bundesländern in Deutschland ist die Fleischbranche in Mecklenburg-Vorpommern geprägt von mittelständischen Betriebsgrößen. Daraus resultierend sind in MV auch keine Massenunterkünfte vorhanden.

Jedes Unternehmen verfügt über einen Pandemieplan. Folgende Punkte stehen im Fokus:

- Allgemeine Maßnahmen zur Anpassung der Infrastruktur im Unternehmen und zum Informationsfluss
- Hygienemaßnahmen
- Kontrolle des Gesundheitszustandes der MA
- Betriebliche Fluktuation
- Unterbringung der MA

Allgemeine Maßnahmen zur Anpassung der Infrastruktur im Unternehmen und zum Informationsfluss

Pausenzeiten wurden entzerrt und zum Teil neue Pausenräumlichkeiten geschaffen. In Pausenräumen bzw. Kantinen wurde ausreichender Abstand eingerichtet.

Durch die Staffelung der Pausenzeiten kommen die verschiedenen Bereiche nicht in Berührung und Warteschlangen werden vermieden. Abstandsmarkierungen unterstützen die sichtbare Kennzeichnung. Verwaltungsmitarbeiter haben einen eigenen Speiseraum oder nehmen ihre Speisen am Arbeitsplatz ein.

Der Aufenthalt in den Umkleideräumen ist nur zum Be- und Entkleiden erlaubt und wird auf ein Minimum reduziert.

Die Nutzung von Verkehrswegen wie Treppen, Türen, Aufzüge wurde so angepasst, dass ausreichender Abstand eingehalten werden kann (u.a. Schließung von Aufzügen für MA-Nutzung).

Dienstreisen und Besprechungen wurden auf ein Minimum reduziert und soweit möglich durch Telefon- bzw. Videokonferenzen ersetzt.

Arbeitsplätze wurden durch transparente Abtrennungen separiert, Home-Office wurde für dafür geeignete Tätigkeiten umgesetzt. In den Betrieben wurden zusätzliche Räumlichkeiten für die Büronutzung verfügbar gemacht.

Eine umfassende Kommunikation und Information in den Betrieben ist sichergestellt. Die MA werden durch regelmäßige Belehrungen sensibilisiert. Aushänge und Arbeitsanweisungen sowie Hinweise auf Abstands- und Desinfektionsregeln erfolgen mehrsprachig.

Hygienemaßnahmen

Jedes Unternehmen nimmt eine Gefährdungsbeurteilung vor bzw. verfügt über einen Pandemieplan. Das bestehende Hygienekonzept wurde durch zusätzliche Punkte erweitert und unterliegt selbstverständlich einer täglichen Überwachung. Eingeschlossen sind allgemeine Aussagen sowie die Detailbereiche im Unternehmen, u.a. Produktion, Technik, Empfang, Kantine, Fahrer.

In den gesamten Betrieben sind umfassende Abstands- und Desinfektionsregeln über Informationsblätter und Hinweisschilder eingeführt worden. Die MA halten, wo immer es die Abläufe erlauben, ausreichend Abstand (mindestens 1,5 m) zu anderen Personen. Bei unvermeidbarem Kontakt zu anderen Personen bzw. nicht einhaltbaren Schutzabständen werden Mund-Nase-Bedeckungen, u.a. sog. Astrohauben getragen.

Zur Reinigung der Hände werden Flüssigseife, Handtuchspender sowie zusätzliche Desinfektionsspender zur Verfügung gestellt. Die Reinigung der Türklinken und Handläufe erfolgt mehrmals täglich. Die Räume werden regelmäßig gelüftet.

In den Betrieben, wo MA mit Firmenfahrzeugen befördert werden, erfolgt die Reinigung der Fahrzeuge nach der jeweiligen Tour. Der Vorgang wird dokumentiert. Gleiches gilt für die gemeinsame Nutzung von Arbeitsmitteln.

Besonderer Kontrolle unterliegt die personenbezogene Benutzung von Schutzausrüstung (PSA) und Arbeitsbekleidung.

Kontrolle Gesundheitszustand aller MA

Täglich befragen die Betriebe ihre MA nach dem Gesundheitszustand und dokumentieren die reine Abfrage auf der Anwesenheitsliste. Neben der optischen Einschätzung des Gesundheitszustandes erfolgt das Fiebermessen, das ebenfalls überall ab 25.05.2020 dokumentiert wird. Eine Körpertemperatur ab 38 Grad gilt als auffällig, der MA wird zum Betriebsarzt oder zuständigen Hausarzt geschickt.

Alle Betriebe testen ab dem 25.05.2020 alle Neueinstellungen und Urlauber/Kranke aus dem Ausland bei Abwesenheit von mehr als 7 Tagen. Die Kosten pro Untersuchung mit ca. 30 EUR netto tragen die Betriebe.

Bei bestätigten Infektionen werden diejenigen Personen ermittelt und informiert, bei denen durch Kontakt mit der infizierten Person ebenfalls ein Infektionsrisiko besteht. Parallel erfolgt eine Information des Gesundheitsamtes.

Alle weiteren erforderlichen Schritte werden eingeleitet.

Die o.g. freiwillige Testung von Personen mit Abwesenheit von mehr als 7 Tagen erfolgt, bis es seitens der Behörden eine Entwarnung bzgl. Covid-19 gibt oder aufgrund einer Änderung der Rechtslage keine oder neue angepasste Maßnahmen erforderlich sind.

Fluktuation

Jeglicher Wechsel von MA wird wie eine Neueinstellung behandelt. Entsprechende Tests wie oben beschrieben werden durchgeführt.

Wohnsituation

Die MA in den Betrieben in Mecklenburg-Vorpommern sind in Mehrzimmerwohnungen mit 2 bis max. 6 Personen untergebracht.

Für die Wohnungen der Werkvertragsmitarbeiter wurde eine Gefährdungsbeurteilung nach Arbeitsschutzstandard BMAS durchgeführt. Isolierzimmer bzw. -wohnungen werden für Verdachtsfälle vorgehalten.

Die Betriebe kontrollieren die Wohnsituation und dokumentieren die Kontrollen. Hierzu haben sich die Betriebe auf einen eigenen Kontrollbogen geeinigt, der für alle Wohnungen und Übergangs-Hotel-Lösungen Anwendung findet. Zusätzlich finden Stichprobenkontrollen statt.

Viele ausländische MA sind fest angestellt. Sie haben ihren Erstwohnsitz in Mecklenburg-Vorpommern und leben in eigenen Wohnungen. Sie befinden sich somit hinsichtlich der Privatsphäre außerhalb des betrieblichen Einflussbereiches.

Mit den vorgenannten Maßnahmen stellen die Betriebe der Fleischwirtschaft in MV sicher, dass die Anforderungen an den Gesundheits- und Arbeitsschutz sowie die Hygiene auch unter den verschärften Bedingungen der Corona-Pandemie in den Betrieben eingehalten werden. Die Einhaltung der Bedingungen wird dokumentiert.

26. Mai 2020

Die Unterzeichner:

Die Rostocker Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH
Blömer Fleisch GmbH
Fleischwerk EDEKA Nord GmbH
LFW Ludwigsluster Fleisch und Wurstspezialitäten GmbH
Mecklenburger Landputz GmbH
Danish Crown Teterower Fleisch GmbH
Plukon Brenz GmbH