



Infektionsschutz bei der Öffnung

Was müssen Unternehmen beachten?

Inhalt

- I. Die Wirtschaft fährt wieder hoch: Kurzüberblick ab/seit wann die verschiedenen Betriebe wieder öffnen dürfen
- II. Arbeitsschutzstandards des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales
- III. Umsetzung und Best Practice des Infektionsschutzes in den Branchen:
 - 1. Maßnahmen im Einzelhandel
 - 2. Maßnahmen für Dienstleister
 - 3. Maßnahmen in der Gastronomie
- IV. Ihre Fragen
- V. Weiterführendes Informationsangebot

I. Die Wirtschaft fährt wieder hoch: Kurzüberblick ab/seit wann die verschiedenen Betriebe wieder öffnen dürfen

Kurzüberblick ab/seit wann die verschiedenen Betriebe wieder öffnen dürfen



II. Arbeitsschutzstandards des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales

Arbeitsschutzstandards des BMAS

„SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard“ – Was ist das?

- Arbeitsschutz ist eine allgemeine Pflicht im Arbeitsverhältnis: Schutz von Sicherheit und Gesundheit der Beschäftigten
- Pflicht zum Arbeitsschutz gilt auch in der Corona-Krise
- Corona-Infektionsgefahr ist eine neue Gefahr für die Gesundheit der Beschäftigten
- Allgemeine Schutzpflicht umfasst auch Maßnahmen gegen Corona-Infektionsgefahr
- Arbeitsschutzstandard des BMAS schafft keine neuen Pflichten, sondern konkretisiert ohnehin bestehende Schutzpflichten speziell mit Bezug auf das Corona-Infektionsrisiko



Bildnachweis: AdobeStock 336899628 © [Syda Productions](#)

Abstände einhalten

(räumliche Maßnahmen, z. B. Markierungen, Absperrungen und Zugangsregelungen)

Kontakte reduzieren

(geänderte Abläufe, z. B. Schichtsystem, getrennte Pausen, getrennte Nutzung von Werkzeugen)

Schutzmasken bei unvermeidlichem Kontakt

Niemals krank zur Arbeit!

Hygienemaßnahmen

(z. B. Desinfektion, Händewaschen, häufiges Lüften)

Aufklärung und Information

(z. B. zu richtigem Händewaschen, Husten-/Niesetikette, Verhalten bei Infektionsverdacht)

Einbeziehung Betriebsärzte und Fachkräfte für Arbeitssicherheit

+ weitere branchen- oder arbeitsplatz-spezifische Maßnahmen

Arbeitsschutzstandards des BMAS – Konkretisierung

SARS-CoV-2- Arbeitsschutzstandard

- Nur sehr allgemeiner Rahmen vorgegeben
- Auf jeden denkbaren Arbeitsplatz anwendbar

Konkretisierung



Für jeweilige Branche
oder spezifischen
Arbeitsplatz

Beispiele:

– Handel

BG Handel und
Warenlogistik

„Empfehlungen zum SARS-CoV-2-
Arbeitsschutzstandard“

– Gastronomie

BG Nahrungsmittel und
Gastgewerbe

„BGN-Handlungshilfe für die
Gastronomie“

III. Umsetzung und Best Practice des Infektionsschutzes in den Branchen

Was gilt allgemein?

Betrieblicher Arbeitsschutz

SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard

(konkretisiert für den jeweiligen Arbeitsplatz)

Infektionsschutz bei Kundenkontakt


in Handels- und Dienstleistungsbetrieben

(4. Bayerische Infektionsschutzmaßnahmenverordnung)

- Mindestabstand zueinander 1,5m
- Mundschutz tragen
- Ausreichende Informationen für Kunden zu den Hygieneregeln bereitstellen (z.B. Plakate)
- Schutz- und Hygienekonzept
- ggf. Parkplatzkonzept

A large blue banner with white text that reads 'BITTE ABSTAND HALTEN!' in all caps. The banner has a downward-pointing arrow shape at its bottom edge.

**BITTE
ABSTAND HALTEN!**

A light blue background graphic featuring a shopping cart and a hand holding a coin, with faint dotted lines suggesting movement or distance.

**1,5 Meter
zur nächsten Person**

Maßnahmen im Einzelhandel

Was hat sich bewährt?

- Aushänge am Geschäftseingang und im Kassensbereich
- Einlasskontrollen (Anzahl der Kunden, ein Kunde/20m², Maskenpflicht, Desinfektion, allg. Infos für Kunden)
- Bodenmarkierungen in Bereichen, in denen sich Schlangen bilden
- Wegepfeile in engen Gängen
- Trennscheiben (Spuckschutz) im Kassensbereich, Empfang und an Service-Points
- Kontaktloses Bezahlen forcieren
- Hausrecht ausüben bei Uneinsichtigkeit der Kunden



Bildnachweis: AdobeStock 339856753 © [STEKLO_KRD](#)

Maßnahmen für Dienstleister

Was hat sich bewährt?

- Aushänge am Eingang
- Mindestabstand von 1,5m zueinander einhalten
- Trennscheiben (Spuckschutz) am Empfang
- Mit Terminen arbeiten
- Kontaktloses Bezahlen forcieren
- Handwaschstationen bereitstellen
- Zugang zum Firmengebäude für Externe beschränken
- Mund-Nasen-Bedeckung, Schutzhandschuhe sowie Schutzkleidung für Mitarbeiter bereitstellen
- Wechselnden Schichtbetrieb etablieren
- Mitarbeiter zu notwendigen Hygienestandards schulen
- Homeoffice ermöglichen



Bildnachweis: Adobe Stock 335125161 © Jürgen Fälchle

Maßnahmen in der Gastronomie

Checken Sie Ihr Lokal vor der Öffnung:

- Schankanlage gemäß Herstellervorgaben reinigen und mit ausreichend Vorlauf wieder in Betrieb nehmen
- Trinkwasserversorgung überprüfen
- Vorhandene Vorräte in Kühl-, Tiefkühl- und Trockenlager überprüfen und ggf. aussortieren
- Evtl. Schädlingsbefall kontrollieren und eine adäquate Schädlingsbekämpfung wieder aufnehmen
- Öffnungszeiten anpassen



Bildnachweis: AdobeStock 334333400 © EKH-Pictures

Maßnahmen in der Gastronomie

Diese Regeln gelten:

- 1,5m Mindestabstand zwischen Gästen und Personal
- Betriebliches Hygienekonzept erstellen
- Reinigungskonzept nach HACCP sowie Lüftungskonzept bereithalten
- Personal zu Hygieneregeln schulen
- Maskenpflicht für Servicepersonal, Küche und Gäste (sofern sie nicht am Tisch sitzen)
- Verstärkte Oberflächendesinfektion und Handhygiene einhalten
- Toiletten und Türklinken häufiger desinfizieren



Bildnachweis: Adobe Stock 334287310 © davit85

Maßnahmen in der Gastronomie










So setzen Sie die Regeln im Betrieb um:

- Kunden über geltende Regeln informieren
- Gäste müssen an Tischen platziert werden
- Tischreservierungen für den Innenbereich vorgeben, Kontaktdaten je einer Person pro Tisch aufnehmen (gilt nur für Innenbereich)
- Zutrittsbegrenzungen am Eingang einführen, um max. Gästezahl zu kontrollieren und Schlangenbildungen vorab zu steuern
- Haptischer Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen möglichst gering halten
- Selbstbedienung nur bei abgepackten Lebensmitteln, keine offenen Buffets anbieten
- Bei Spülvorgängen auf vorgegebene Wassertemperatur achten

Schön, Sie wieder bei uns zu sehen!

Mit Sorgfalt und strenger Hygiene werden wir gemeinsam unserer Verantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht.

Bitte beachten Sie daher die neuen Hygieneanforderungen!

-  Mindestabstand 1,5 Meter wahren
-  Nach Möglichkeit kontaktlos zahlen
-  Abstände auf Laufflächen und im Toilettenbereich einhalten
-  Kontaktbeschränkungen beachten
-  Bei Krankheitsanzeichen auf einen Besuch verzichten
-  Nies- und Hustenetikette wahren
-  Beim Betreten des Betriebes und bei Bewegungen im Gebäude ist eine Mund-Nase-Maske zu tragen, ausgenommen am Tisch

IV. Ihre Fragen

V. Weiterführende Informationen

Weiterführende Informationen



Alles was Sie zur Corona-Pandemie für Ihren Betrieb wissen müssen: www.ihk-muenchen.de/corona
Infektionsschutz-Informationen und kostenlose Plakate zum Download:



www.ihk-muenchen.de/corona-unternehmen-hygiene/



Berufsgenossenschaft Handel und Warenlogistik: <https://www.bghw.de/die-bghw/faq/faqs-rund-um-corona>



Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe: <https://www.bgn.de/presse/24-april-2020-fuer-einen-sicheren-neustart-arbeitsschutz-in-der-gastronomie/>



Bundesministerium für Arbeit und Soziales: www.bmas.de/corona

Bayer. Gesundheitsministerium: www.stmgp.bayern.de/coronavirus/massnahmen/#Risikogruppen

Spitzenverband der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung: www.dguv.de/corona/index.jsp

Ihr IHK-Kontakt



Dr. Frauke Kamp

**Referentin für Arbeits- und
Sozialversicherungsrecht**

frauke.kamp@muenchen.ihk.de

089/5116-0



Carla Kirmis

**Referentin für Handel und E-
Commerce**

carla.kirmis@muenchen.ihk.de

089/5116-0



ihk-muenchen.de



ihk-muenchen.de/newsletter



[/ihk.muenchen.oberbayern](https://www.facebook.com/ihk.muenchen.oberbayern)



[xing.com/net/muenchenihk](https://www.xing.com/net/muenchenihk)



[@IHK_MUC](https://twitter.com/IHK_MUC)



[/user/ihkfuermuenchen](https://www.youtube.com/user/ihkfuermuenchen)