

Untere Laube 24 78462 Konstanz, Ansprechpartner: Klaus Mayer

Tel. (07531) 900-2388, Fax (07531) 900-12 2388, Klaus.Mayer@konstanz.de

## **Hygienekonzept für den Einzelhandel**

Um die Ausbreitung der Corona Viren wirksam zu verhindern und gleichzeitig den Einzelhandel wieder zu aktivieren, ist die Erstellung eines Hygienekonzepts vom Unternehmer gefordert.

In dem geforderten Hygienekonzept soll der Unternehmer aufzeigen, wie er seine Mitarbeitenden und seine Kundschaft vor Infektionen schützt.

Ein großes Problem ist es, dass es kein einheitliches, auf jedes Geschäft 1:1 umsetzbares Hygienekonzept gibt. Dieses Konzept hängt immer stark von der Art des Geschäftes und den räumlichen Gegebenheiten ab.

Hier ist der Unternehmer gefordert, die für sein Unternehmen geeignete Maßnahmen zu ergreifen und umzusetzen.

**In der vorliegenden Auflistung werden mögliche Maßnahmen exemplarisch aufgezeigt, die vom Unternehmer ergriffen werden könnten.**

**Grundsätzlich sind immer vier wesentliche Faktoren zu betrachten:**

1. Bauliche, technische Faktoren,
2. organisatorische Faktoren,
3. Einflussfaktoren durch die eigenen Mitarbeitenden,
4. Einflussfaktoren durch die Kundschaft.

Bei jedem einzelnen Punkt gibt es jeweils zahlreiche Einzelmaßnahmen, die durch die Umsetzung je nach Unternehmen mehr oder weniger Erfolg bringen.

Die Einhaltung der grundsätzlichen Reihenfolge wird empfohlen, denn mit jedem Punkt sinkt die Möglichkeit der Einflussnahme. Dies bedeutet, der Unternehmer kann baulich eine sehr gute Lösung schaffen und Regelungen für den Betrieb aufstellen. Wenn sich aber der Mitarbeitende nicht daranhält oder der Kunde/die Kundin die Vorgaben nicht akzeptiert, kann das Konzept nicht mehr den gewünschten Effekt erzielen.

**Es folgt hier eine Auflistung:**

**1.) Bauliche und technische Faktoren**

Nr.	Maßnahme	Bereits umgesetzt	Trifft nicht zu	Wird umgesetzt durch	Termin	Status
1.1	Schaffung von Zugangsbereichen, wo die Kunden kontrolliert warten und eingelassen werden können, ggf. mit Witterungsschutz und Nummernsystem, um Drängeln im Wartebereich zu vermeiden					
1.2	Ausweisung von getrennten Ein- / Ausgängen und Wegenetz durch das Geschäft, um Stauungen oder Begegnungskontakte zu vermeiden					
1.3	Desinfektionsmittelstationen im Eingangsbereich, um Hände zu desinfizieren bzw. Griffe von Einkaufswägen					
1.4	Lüftungstechnische Maßnahmen, um die Luftqualität zu verbessern					
1.5	Wartemarkierungen an den Warteschlangen von Bedientheken oder Kassen					
1.6	Spuckschutzscheiben an Kontaktstellen (MA / Kunde), an welchen der Hygieneabstand unterschritten wird (Kassen, Beratungsstellen)					
1.7	Spuckschutzscheiben zwischen Kunden und offenen Waren ohne Umverpackung (Kühltheken, Essensausgaben)					
1.8	Sozialbereiche nur für die Mitarbeitende (Toiletten / Pausenräume)					
1.9	Wasch- / Umkleibereiche mit Schwarz / Weiß - Trennung für die Privat- und Arbeitskleidung der Mitarbeitenden					
1.10	Vorhalten von Erste Hilfe Material und ausgebildeten Erst Helfern, um bei medizinischen Notfällen helfen zu können					

## 2.) organisatorische Faktoren

Nr.	Maßnahme	Bereits umgesetzt	Trifft nicht zu	Wird umgesetzt durch	Termin	Status
2.1	Benennung einer verantwortlichen Person für die Erstellung und Umsetzung des Hygienekonzepts					
2.2	Zutrittsregelungen, wie viele Kunden sich gleichzeitig im Geschäft aufhalten dürfen (Richtgröße: 1 Person pro 20 m <sup>2</sup> )					
2.3	Ggf. Sicherheitskräfte, um die Regelungen im Eingangsbereich zu überwachen bzw. zu regeln					
2.4	Absperrbänder / Schranken, um die Eingänge bei Überfüllung zu schließen					
2.5	Anwesenheitsregelung für Mitarbeitende zur Kundenbetreuung, Überwachung der Kunden usw.					
2.6	Ausweitung der Öffnungszeiten, um den Kundenandrang zu entzerren					
2.7	Maßnahmen zur Kundenlenkung im Geschäft, um Begegnungen zu vermeiden					
2.8	Reinigungsregelungen für die Geschäftsräume					
2.9	Reinigungsregelungen für berührte Gegenstände durch Kunden nach Probefahrten oder Anproben					
2.10	Regelungen für die Abfallentsorgung					
2.11	Sonderreinigungsregelungen für gemeinsam oder häufig genutzte Kontaktflächen wie Handläufe von Treppen, Griffe von Einkaufswagen, Kundentheken, Bedienknöpfen / Tastaturen / Touchfeldern von Kopierer, Aufzügen, Toiletten, Telefonhörer					
2.12	Vorhalten von Reinigungsmaterial für die Mitarbeitenden, um ggf. im Laufe des Tagesgeschäftes sofort bedarfsgerecht reinigen zu können					
2.13	Regelungen für den Zahlungsverkehr (bargeldlos)					
2.14	Beteiligung von Betriebsärzten, Hygieneberater und Sicherheitsfachkräften bei der Maßnahmenfestlegung					
2.15	Parkplatzregelungen, um Fahrten zur Arbeit mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu vermeiden					

### 3.) Einflussfaktoren durch die eigenen Mitarbeitenden

Nr.	Maßnahme	Bereits umgesetzt	Trifft nicht zu	Wird umgesetzt durch	Termin	Status
3.1	Arbeitsmedizinische Untersuchungen durch Betriebsärzte					
3.2	Angebot der Testung an die eigenen MA auf Corona Erkrankung					
3.3	Information der MA zu sinnvollen Impfangeboten durch Hausarzt					
3.4	Besuch von gesetzlich vorgeschriebenen Pflichtunterweisungen (z.B. im Nahrungsmittelgewerbe)					
3.5	Regelung für das Verhalten bei eigener Erkrankung					
3.6	Zur Verfügung stellen von Arbeitskleidung mit Reinigungsregelungen					
3.7	Regelungen zur Verwendung von Atemschutz und Körperschutz					
3.8	Homeoffice Regelungen					
3.9	Regelungen zu Anfangs- Pausen- und Endzeiten, um Ansammlungen an Kontaktpunkten zu vermeiden					

### Unterweisungen der Mitarbeitenden

Nr.	Maßnahme	Bereits umgesetzt	Trifft nicht zu	Wird umgesetzt durch	Termin	Status
3.11	Unterweisung zur körperlichen Grundhygiene und hygienischen Verhalten gegenüber Kollegen, Dritten und Kundschaft					
3.12	Unterweisung zur Verwendung von persönlicher und individueller Arbeits- und Schutzkleidung					
3.13	Unterweisung zur korrekten Handhygiene, Waschen mit Seife, abtrocknen mit Einweghandtücher, ggf. Desinfektion wenn erforderlich, Hautpflege					
3.14	Unterweisung zur gesunden und ausgewogenen Ernährung zur Stärkung der eigenen Immunabwehr					
3.14	Ausreichend Schlaf und Ruhepausen					

3.15	Richtiges Niesen in ein Taschentuch oder in den Ellbogen					
3.16	Auf Hände schütteln verzichten, kontaktlose Grußformen					
3.17	Unterweisung zur Einhaltung des hygienischen Grundabstands zu Mitarbeitenden und Kunden					
3.18	Unterweisung zum Essen, Trinken Rauchen erst nach erfolgter Handreinigung					

Von den Berufsgenossenschaften, Wirtschaftsverbänden, Instituten und wird hier Informationsmaterial zur Verfügung gestellt.

Quellen:

Robert Koch Institut:

[www.rki.de](http://www.rki.de)

Infektionsschutz.de:

[www.infektionsschutz.de](http://www.infektionsschutz.de) (Die 10 wichtigsten Hygienetipps)

Unfallkasse Baden-Württemberg:

[www.ukbw.de](http://www.ukbw.de)

#### 4.) Einflussfaktoren durch die Kundschaft

Nr.	Maßnahme	Bereits umgesetzt	Trifft nicht zu	Wird umgesetzt durch	Termin	Status
4.1	Hinweise zur Nutzung von angebotenem Desinfektionsmittel					
4.2	Ausgabe von Mund-Nasen-Schutz / Atemschutz für Kunden					
4.3	Verweigerung des Zutritts für Kunden mit deutlichen Krankheitsanzeichen					
4.4	Hinweise zur korrekten Nutzung von Mund-Nasen-Schutzmasken / Atemschutzmasken					
4.5	Hinweise zur Abstandseinhaltung					
4.6	Hinweise für die Kunden zu Angeboten bereits im Wartebereich, um unnötige Suchzeiten im Geschäft zu vermeiden.					