

Unterstützung zur Erfüllung der Corona-Auflagen für Betriebe der Fleischwirtschaft in NRW

Mit der Veröffentlichung einer Allgemeinverfügung des Ministeriums für Arbeit, Gesundheit und Soziales des Landes Nordrhein-Westfalen am 1. Juli 2020 treten weitreichende Pflichten für die Betriebe der Fischwirtschaft (Schlacht-, Zerlege und Verarbeitungsbetriebe) bzgl. der Einrichtung von Corona-Vorsorgemaßnahmen in Kraft. Die Verfügung ist ab sofort gültig und betrifft alle Betriebe in Nordrhein-Westfalen, in denen mehr als 100 Mitarbeiter (Werkvertragsnehmer und Verwaltungsmitarbeiter eingeschlossen) tätig sind.

Inhalt der Verfügung:

1. Corona-Tests für Mitarbeiter

Alle Produktionsmitarbeiter (auch Werkvertragsnehmer) müssen zweimal wöchentlich auf eine Infektion mit dem Corona-Virus mittels PCR-Analytik getestet werden. Wenn weniger als 100 Mitarbeiter in der Produktion tätig sind, reicht ein Test pro Woche und Produktionsmitarbeiter. Die Mitarbeiter dürfen nur in der Produktion arbeiten, wenn negative Ergebnisse vorliegen. Die Kosten der Untersuchungen sind vom Betriebsinhaber zu tragen. Es ist möglich die Proben zu poolen. Die Ergebnisse sind auf dem Betriebsgelände zunächst für 2 Monate vorzuhalten. Testergebnisse müssen ab dem 6. Juli 2020 vorliegen.

Eine Liste mit Laboren, die Corona-Tests anbieten, finden Sie auf der QS-Homepage unter dem folgenden Link: <https://www.q-s.de/corona>. Die Liste wird fortlaufend aktualisiert.

2. Information der Mitarbeiter

Alle Mitarbeiter müssen darüber informiert werden, dass sie bei Erkältungssymptomen der Arbeit fernbleiben müssen und eine Lohnfortzahlung erhalten. Darüber hinaus muss eine Information über die allgemeinen Hygienemaßnahmen sowie die richtige Verwendung und maximale Tragedauer der Mund-Nasen-Bedeckung erfolgen. Alle Informationen müssen auch in der jeweiligen Muttersprache der Beschäftigten vorliegen.

Wichtige Hinweise zur Erstellung der Mitarbeiterinformationen finden sie auf der QS-Homepage unter den folgenden Links:

- [QS-Merkblatt zum IfSG](#)
- [Schulungsmodule Lebensmittelhygiene](#)
- [DEHOGA-Aushänge](#)
- [Infografiken zum Infektionsschutz \(mehrsprachig\)](#)

3. Liste der Personen

Es müssen Listen aller Personen (auch Werkvertragsnehmer) die sich auf dem Betriebsgelände befinden geführt werden, aus denen der Name und Wohn- bzw. Aufenthaltsort hervorgeht. Die Listen sind stets aktuell zu halten und müssen mindestens vier Wochen nach dem jeweiligen Erhebungsdatum aufbewahrt werden. Die Listen sind der zuständigen Behörde zur Kontaktpersonennachverfolgung auf Verlangen auszuhändigen.

Unter den folgenden Links finden Sie Listen, die Sie als Vorlage nutzen können:

- [RKI-Kontaktpersonenliste](#)
- [DEHOGA-Personenregistrierung](#)

Weitere Informationen und unterstützende Unterlagen finden Sie unter: www.q-s.de/corona

Qualitätssicherung. **Vom Landwirt bis zur Ladentheke.**

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Telefon: +49 228 35068-0 | www.q-s.de | info@q-s.de

