



Beschäftigte in Lebensmittelbetrieben als Corona-Verdachtsfälle, -Diagnostizierte oder deren Kontaktpersonen

Argumentationshilfe gegenüber Gesundheitsbehörden

Sind Personen, die im Verdacht stehen mit Corona (SARS-CoV-2) infiziert zu sein oder als solche bestätigt sind, auch Beschäftigte in einem Lebensmittelbetrieb, so stellen sich eine Reihe von Fragen und sind gegebenenfalls besondere Entscheidungen zu treffen.

Über die jeweils notwendigen Maßnahmen entscheidet letztlich das zuständige Gesundheitsamt auf der Grundlage des Infektionsschutzgesetzes (IfSG, insbesondere § 28 IfSG). Es ist jedoch aus Sicht potentiell betroffener Unternehmen dringend zu wünschen, dass es bundesweit zu einer einheitlichen Vorgehensweise der Gesundheitsämter kommt, die bei der Entscheidung über die Notwendigkeit der Maßnahmen im betroffenen Unternehmen die Funktion der Lebensmittelwirtschaft als für die Versorgung der Bevölkerung zwingend erforderliche kritische Infrastruktur und den Grundsatz der Verhältnismäßigkeit miteinzubeziehen haben. Einheitliche behördliche Leitfäden oder Handlungsempfehlungen für das Vorgehen der Gesundheitsämter können für bundesweit vergleichbare und die besondere Bedeutung der Lebensmittelwirtschaft in der derzeitigen Ausnahmesituation berücksichtigende Entscheidungsfindungsprozesse sorgen. Hierfür setzt sich der Lebensmittelverband Deutschland unter Betonung der nachstehenden Entscheidungskriterien ein.

Im Ergebnis sind für die Betroffenen pragmatische, die besondere Tragweite der Situation und die Funktion der Lebensmittelwirtschaft berücksichtigende Entscheidungen der zuständigen Gesundheitsämter wichtig, die die Aspekte des Gesundheitsschutzes, aber auch die Sicherstellung der Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln in Deutschland im Auge haben und darüber hinaus nicht zu zusätzlichen, vermeidbaren Belastungssituationen, Einbußen oder Existenzbedrohungen für die Unternehmen führen. Alle Lebensmittelunternehmen in der Kette, von der Urproduktion über das Lebensmittelhandwerk und die Ernährungsindustrie bis zum Lebensmitteleinzelhandel sind anerkannt Teil der kritischen Infrastrukturen und insofern systemrelevant. Unverhältnismäßige Entscheidungen aufgrund eines Diagnosefalls können deshalb neben der Härte für das Einzelunternehmen in der aktuellen Lage zu folgenschweren Produktionsausfällen und zu Versorgungsengpässen im System der Lieferketten führen. Die Lieferketten in der Lebensmittelwirtschaft sind heute eng vernetzt, d.h. der Ausfall eines Teils der Lieferkette führt leicht zu weitreichenden Folgen und Problemen in den nachgelagerten Produktionsstufen und daher im Endeffekt zu Versorgungsengpässen. Eine sorgfältige Einzelfallprüfung unter strikter Beachtung des Verhältnismäßigkeitsgrundsatzes und angemessener Würdigung der spezifischen Umstände in jeweiligen Lebensmittelunternehmen bei der notwendigen Entscheidungsfindung kann solche unerwünschten Konsequenzen für die Gesamtversorgungslage vermeiden.

Beurteilungskriterien Im Einzelfall

In Bezug auf die betroffene Person in Lebensmittelunternehmen (als bestätigt Infizierte, als im Verdacht Stehende oder als identifizierte Kontaktpersonen) sind die vom RKI vorgesehenen Maßnahmen der Quarantäne und Testung oder ggf. Einweisung vorgesehen, worüber das Gesundheitsamt jeweils vor Ort entscheidet.



LEBENSMITTELVERBAND Deutschland

Für die das Management von Kontaktpersonen gelten die vom Robert-Koch-Institut ausgegebenen Hinweise zur Identifizierung und Kategorisierungen (I, II und III) in Verbindung mit abgestuften Maßnahmen, als Grundlage der Entscheidungen der Gesundheitsämter. Dabei gelten Personen, die sich im selben Raum wie ein bestätigter Infektionsfall aufhielten, z.B. am Arbeitsplatz, sowie Familienmitglieder als Kontaktpersonen der Kategorie II, für die optional für 14 Tage Reduktion der Kontakte zu anderen Personen, z.B. häusliche Absonderung nahegelegt werden kann. (RKI: *Kontaktpersonennachverfolgung bei Erkrankungen durch das Coronavirus SARS-CoV-2*). Es sind insofern arbeitsumfeldabhängig personelle Maßnahmen zu treffen, die die räumlichen Gegebenheiten in Betriebsstätten zu berücksichtigen haben.

Die Besorgnisse in einem solchen Fall in den Lebensmittelunternehmen gelten darüber hinaus der Frage, ob und inwieweit Maßnahmen betreffend das Produktionsumfeld, Rohstoffen oder Produkten erforderlich sind, ob solche ggf. von den Behörden verlangt werden und welche Kriterien für differenzierte Lösungen relevant sind bzw. sein sollten.

Das wichtigste Kriterium sind **Art und Ort der Tätigkeit** des betreffenden Mitarbeiters/Mitarbeiterin im Unternehmen und das individuelle Arbeitsumfeld:

- Handelt es sich im weitesten Sinne um Tätigkeiten, bei deren Ausübung sich üblicherweise **kein Kontakt** mit Rohstoffen, Zwischenprodukten, Lebensmitteln zur Abgabe oder endverpackte Lebensmittel in den betrieblichen Prozessen ergibt (wie z.B. Mitarbeiter der Verwaltung, im Labor, für Technik geschlossener Anlagen, im Lager, beim Transport), so erscheinen weitgehende Maßnahmen bis hin zu Betriebsschließung mit Blick auf die vorgenannten Abwägungskriterien unangemessen. Für betriebsinterne Maßnahmen ergibt sich keine lebensmittelspezifische Besonderheit neben der Klärung und dem Management der Kontaktpersonen.
- Handelt es sich um Personen mit Tätigkeiten bei deren Ausübung sich Kontakt mit Rohstoffen oder Zwischenprodukten, mit Lebensmittelkontaktmaterialien, mit Lebensmitteln zu Abgabe oder nicht endverpackten Lebensmitteln aufgrund der betrieblichen Prozesse ergibt, ist die betriebspezifische Situation z.B. im Hinblick auf Art des Produkts, räumliche Produktionsumstände näher zu klären. Ggf. sind betriebsintern weitere Maßnahmen in Bezug auf den konkreten Arbeitsplatz (wie Desinfektion der Anlage oder Ausrüstungsgegenstände) zu erwägen.

Zur Beurteilung der Relevanz solcher Kontaktsituationen (Lebensmittel <-> infizierte Person) für die Sicherheit und Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel aus einem betroffenen Betrieb sind folgende Aspekte wichtig:

- **Hygienestandards**

In Lebensmittelunternehmen herrscht generell ein hoher Hygiene- und Sicherheitsstandard. Die rechtlich allgemein normierte Gute Hygienepaxis hat den Schutz der Produkte vor jeglicher nachteiligen Beeinflussung zum Prinzip. Die Prozesse sind üblicherweise technisch und organisatorisch auf die Vermeidung von Produktkontakt ausgerichtet, um der Verantwortung des Unternehmers für die Lebensmittelsicherheit gerecht zu werden. Entsprechend hohe materielle Anforderungen gelten auch beim Umgang mit Lebensmitteln in offenen Prozessen, bei küchentechnischen Zubereitungen in Gastronomie oder Verpflegungseinrichtungen und bei der Abgabe insbesondere unverpackter Lebensmittel im Lebensmitteleinzelhandel.



Verpflichtend ist für Lebensmittelunternehmen ist darüber hinaus die angemessene Personalhygiene-Ausstattung und jährlichen Hygiene-Schulungen des Personals, bei denen z.B. Handhygiene ein besonders wichtiges Element ist.

- **Infektionsschutz**

Personen dürfen in Lebensmittelunternehmen nur dann Tätigkeiten mit Lebensmittelkontakt ausüben, wenn sie vom Gesundheitsamt nachweislich über den erforderlichen Infektionsschutz und ihre Pflichten zur persönlichen Vorsorge belehrt wurden (§§ 42,43 IfSG). Der Unternehmer hat dieses Personal regelmäßig qualifiziert intern zu belehren. Personen mit bestimmten Infektionen unterliegen einer Mitteilungspflicht und einem Tätigkeitsverbot im Umgang mit Lebensmitteln.

- **Übertragungswege**

Sollte es denkbar sein, dass Lebensmittel, Rohstoffe, Packstoffe durch SARS-CoV-2-infizierte Mitarbeiter kontaminiert wurden, so können die Konsequenzen und ein mögliches Infektionsrisiko für Verbraucher auf Basis der wissenschaftlich belegten Informationen des Bundesinstituts für Risikobewertung (FAQ „Kann das neuartige Coronavirus über Lebensmittel und Gegenstände übertragen werden?“ Stand 18.3.2020) und der Stellungnahme der EFSA vom 9. März 2020 abgeleitet werden:

- Es gibt derzeit keine Fälle, bei denen nachgewiesen ist, dass sich Menschen auf dem Weg über den Verzehr kontaminierter Lebensmittel oder durch Kontakt zu kontaminierten Gegenständen mit dem Coronavirus infiziert haben.
- Übertragungen über Oberflächen, die kurz zuvor mit Viren durch direktes Niesen oder Husten kontaminiert wurden, sind als Schmierinfektionen denkbar. Aufgrund der relativ geringen Stabilität von Coronaviren in der Umwelt ist dies aber nur in einem kurzen Zeitraum nach der Kontamination wahrscheinlich. Dem BfR sind keine Corona-Infektionen über Oberflächen als Übertragungsweg bekannt.
- Der wichtigste Übertragungsweg ist eine sogenannte Tröpfchen-Infektion, bei der die Coronaviren von infizierten Menschen über Tröpfchen in die Luft abgegeben und anschließend eingeatmet werden.
- Da Coronaviren hitzeempfindlich sind, kann ein Infektionsrisiko über kontaminierte Lebensmittel dann ausgeschlossen werden, wenn nach der potentiellen Kontaminationssituation im Prozess noch ein Erhitzungsschritt folgt.
- Da Coronaviren nicht besonders stabil auf trockenen Oberflächen sind, erfolgt in der Regel die Inaktivierung in getrocknetem Zustand innerhalb von Stunden bis einigen Tagen. SARS-CoV-2 zeigt, dass es nach starker Kontamination bis zu 3 Stunden als Aerosol, bis zu 4 Stunden auf Kupferoberflächen, bis zu 24 Stunden auf Karton und bis zu 2-3 Tagen auf Edelstahl und Plastik infektiös bleiben kann. Bei potentiell kontaminierten Lebensmitteln oder Verpackungen, die üblicherweise oder vorsorglich als Quarantäne-Maßnahme (zwischen)gelagert werden, kann ein Infektionsrisiko dadurch ausgeschlossen werden.