



DFV-Muster: Betriebliches Hygienekonzept zur Vermeidung einer weiteren Verbreitung des Corona-Virus

In einigen Bundesländern ist das Vorhalten eines Hygienekonzeptes zur Vermeidung der Verbreitung des Corona-Virus erforderlich, insbesondere für den Gastronomie-Bereich. In diesem Konzept müssen die Betriebe darlegen, welche Maßnahmen ergriffen wurden, um die Hygiene sicherzustellen, Kundenströme vor und im Ladengeschäft sowie auf Parkplätzen zu lenken und Personen vor Ansteckungen mit dem Virus zu schützen. Dies soll vor allem durch das Sicherstellen des erforderlichen Abstands zwischen Personen erfolgen.

Eine allgemeingültige Vorlage für ein solches Konzept gibt es von behördlicher Seite noch nicht. Um den Innungsmitgliedern die Erfüllung der Vorgabe zum Vorhalten eines Konzeptes zu erleichtern, hat der DFV ein Muster erstellt. Mit diesem Muster wurden die wesentlichen Dinge zusammengefasst, die im Zusammenhang mit der Corona-Pandemie stehen. Zusätzliche, über die in dem DFV-Muster enthaltenen Angaben zu weiteren Schutzmaßnahmen können selbstverständlich ergänzt werden. Dabei ist jedoch wichtig, dass diese Angaben bei einer Überprüfung auch der Wahrheit entsprechen. Je aussagekräftiger das Konzept, desto schneller dürfte eine denkbare behördliche Überprüfung vonstatten gehen.

Das Konzept kann dabei vor allem durch die betrieblichen Dokumentationen, die nach den Hygieneregeln im Bereich des Lebensmittelrechts ohnehin erforderlich sind, ergänzt werden. Hier sei vor allem auf den Inhalt der DFV-Leitlinie für eine gute Hygienepaxis und die Dokumentationsmöglichkeiten des Gelben Ordners verwiesen. Hygieneposter, Checklisten und Vordrucke zum Gelben Ordner können im [Mitgliederbereich](#) der DFV-Internetseite heruntergeladen werden.

Die betrieblichen Maßnahmen sind stets vom Einzelfall abhängig. Sie sind für jede Verkaufsstelle gesondert zu regeln. Auch wenn sich die Lösungsansätze in den Produktions- und Verkaufsstellen des Fleischerhandwerks stets ähneln dürften, ist eine Anpassung auf den jeweiligen Fall erforderlich. Sollten sich die wesentlichen Bedingungen ändern, ist auch das Hygienekonzept erneut anzupassen.

Das Muster ist an manchen Stellen mit internen Betriebsdaten zu vervollständigen. Das Muster enthält zudem an einigen Stellen eckige Klammern. Diese waren entweder notwendig, weil sich die Vorgaben in den Bundesländern unterscheiden oder sie dienen der näheren Erläuterung. Sie sind nach der Anpassung des Musters nicht mehr erforderlich und können entfernt werden.

Zu der Berechnung der Verkaufsfläche und der Thekenbreite sei angemerkt, dass dies nach den jetzigen Rechtsgrundlagen der Länder strenggenommen keine geeignete Berechnungsgrundlage für die maximale Kundenanzahl mehr darstellt. Da dies aber auch in den vergangenen Wochen ausreichte und die Verkaufsstellen im Fleischerhandwerk nicht mit denen der Supermärkte und Discounter, in denen sich die Kunden frei bewegen, zu vergleichen ist, wurde sie zusätzlich aufgenommen.

11. Mai 2020