



# Lebensmittel- und Getränkeindustrie

## COVID-19 (Neuartiges Coronavirus)

Ausgabe 1: 11. Februar 2020



# Risikominimierung im Produktionsbereich

Der Schutz Ihrer Mitarbeiter und Besucher ist sehr wichtig, um eine kontinuierliche Produktion während eines Virusausbruchs sicherzustellen.

Versäumen Sie es, geeignete Maßnahmen zur Risikominimierung zu implementieren, kann dies zu einem Geschäftsverlust, einer Schädigung Ihres Markenimages sowie einem gestörten Betriebsablauf führen und im schlimmsten Fall sogar Menschenleben kosten.

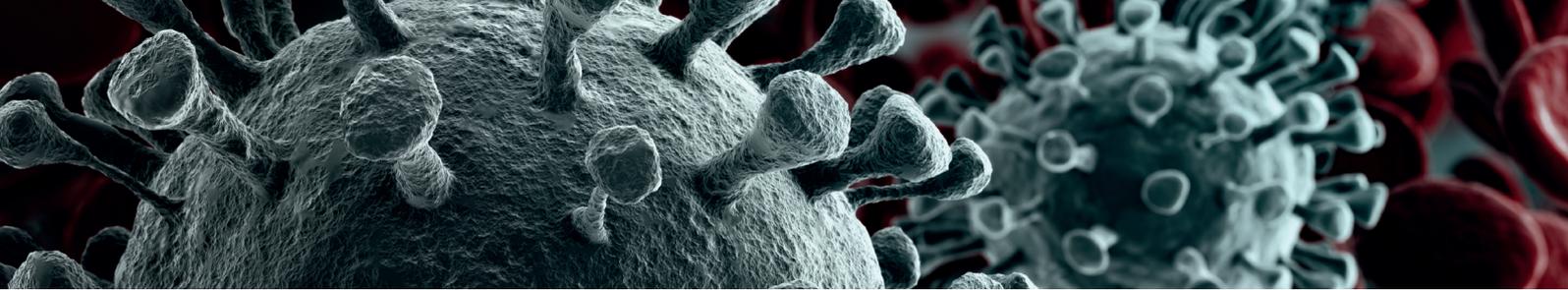
Eine angemessene Reinigung und Desinfektion sind essenziell, um eine Infektion zu verhindern und einen Ausbruch unter Kontrolle zu halten. Halten Sie sich in allen Bereichen bei der Reinigung an die Standardbetriebsanweisung und verwenden Sie nur empfohlene Produkte.

Eine besondere Aufmerksamkeit sollten den Oberflächen, die häufig berührt werden, sowie der Händehygiene geschenkt werden, um eine Kreuzkontamination zu verhindern.

## Inhalt

Coronaviren und das COVID-19 (neuartige Coronavirus) aus Wuhan in China	3
Wie können die Ausbrüche verhindert werden?	4
Wie kann die Verbreitung eines Virus während eines Ausbruchs verhindert werden?	5
Oberflächenreinigung zur Risikominimierung	6
Empfehlungen von der Weltgesundheitsorganisation (WHO)	7





# Coronaviren und das COVID-19 (neuartige Coronavirus) aus Wuhan in China

## Was ist ein Coronavirus?

Bei den Coronaviren (CoV) handelt es sich um kranzförmige, behüllte Viren. Sie verursachen typischerweise leichte bis mittelschwere Atemwegserkrankungen, aber können auch zu schwerwiegenden Infektionen, wie Lungenentzündungen oder andere Erkrankungen der unteren Atemwege führen. Das Coronavirus kann von Tieren auf Menschen übertragen werden. Unterdessen ist bekannt, dass eine sekundäre Übertragung von Mensch zu Mensch erfolgen kann.

## Wie wirkt sich das COVID-19 (neuartige Coronavirus) im Vergleich mit anderen Coronaviren aus?

Im Dezember 2019 wurde das Coronavirus bei Hunderten von Menschen, die zuvor den Meeresfrüchtemarkt in Wuhan, China, besucht hatten, identifiziert.

Zu dieser Zeit wiesen die meisten Infizierten nur harmlose Symptome auf. Etwa 10-20% litten an einer Lungenentzündung. Die Sterblichkeitsrate liegt bei etwa 2-3%.

Bei den Ausbrüchen des SARS-Coronavirus und MERS-Coronavirus lag die Sterblichkeitsrate bei 9,6% bzw. 34,5%.



Die Inkubationszeit beträgt zwischen 1 und 14 Tagen, kann jedoch in seltenen Fällen auch länger sein. Die größte Ansteckungsgefahr besteht bei Menschen, die Symptome zeigen.

## SYMPTOME

- Hohes Fieber (38,3°C)
- Husten
- Atemwegsbeschwerden

## Wie sich das Wuhan-Coronavirus von Tieren auf den Menschen übertragen hat



Fledermäuse und Wildtiere



Besuch des Meeresfrüchtemarktes, Kontakt mit lebenden oder toten Tieren



Menschen, die mit den Tieren oder ihren Ausscheidungen in Kontakt kamen

## Wie sich das Wuhan-Coronavirus von Menschen auf Menschen übertragen hat



Übertragung von Mensch zu Mensch



Durch Tröpfcheninfektion  
Wenn Infizierte husten, niesen oder sprechen



Berührungen  
Kontaminierte Objekte oder Oberflächen

Um aktuelle Informationen zu diesem Ausbruch zu erhalten, besuchen Sie bitte:  
<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>



## Wie können die Ausbrüche verhindert werden?

### Verhinderung von Ausbrüchen

Das Personal und Besucher zu schützen hat höchste Priorität. Außerdem hätte ein Ausbruch innerhalb Ihres Betriebes auch bedeutende Folgen für Ihr Geschäft.

Es ist jedoch schwierig, Krankheitsfälle oder Ausbrüche vorzusehen, besonders wenn sich größere Gruppen auf engstem Raum versammeln. Daher ist es wichtig, sich auf den Ernstfall vorzubereiten.

Die richtigen Vorsichtsmaßnahmen zu treffen kann entscheidend dafür sein, ob es sich nur um einzelne Krankheitsfälle handelt oder um einen richtigen Ausbruch. Schließlich sind Ausbrüche schwieriger zu kontrollieren und können sich negativ auf die Geschäftszahlen auswirken. Daher ist in diesem Fall eine Prävention ratsam.

### Was ist eine Infektion?

Infektionen werden durch Erreger, wie Bakterien, Viren, Hefen oder Pilze verursacht, die in den Körper eindringen. Es kann einige Zeit dauern, bis die Mikroorganismen sich so stark vermehrt haben, dass sie Krankheitssymptome auslösen. Das Risiko einer Ansteckung ist am größten, wenn eine Person Symptome aufweist.

Einzelne Übertragungsfälle können sich schnell zu einem Ausbruch ausweiten, der oft schwieriger unter Kontrolle zu bringen ist und sich schädigend auf die Gesundheit und das Geschäft auswirkt.

Die Arbeitgeber sind verantwortlich dafür, einen sicheren Arbeitsplatz zu schaffen, was auch Maßnahmen zur Infektionskontrolle beinhaltet.

Es können Vorsichtsmaßnahmen ergriffen werden, um das Risiko eines Ausbruchs zu minimieren und einen bereits existierenden Ausbruch zu kontrollieren.

### Wie werden Infektionen übertragen?

Erreger können auf viele verschiedene Arten übertragen werden. Je bekannter die Übertragungswege sind, desto besser kann das Personal Maßnahmen ergreifen, um sich vor Infektionen zu schützen.

Die wahrscheinlichste Art der Übertragung ist die Tröpfcheninfektion. Hierbei werden Tröpfchen von einer infizierten Person (durch Husten oder Niesen z. B.) in die Luft abgegeben und von dort von anderen Personen aufgenommen. Die Ansteckung erfolgt meistens innerhalb einer Entfernung von bis zu 2 Metern.

#### **Infektionen, die auf diese Art übertragen werden, sind beispielsweise:**

- Coronavirus
- Erkältung
- Grippe

#### **Kontaminierte Objekte, Menschen oder Lebensmittel:**

Bei Kreuzkontaminationen werden Erreger von einem kontaminierten Ort auf den nächsten übertragen. Wenn sich eine Person unwohl fühlt, könnte Sie von Viren, Bakterien oder Parasiten befallen sein. Jedoch können auch Personen, die gesund erscheinen, Erreger in sich tragen.

Um zu verhindern, dass Erreger übertragen werden, muss besonders auf die Hygiene der Hände und Oberflächen geachtet werden.

#### **Beispiele für Objekte und Oberflächen sind:**

- Wasserhähne
- Toilettenspülungen
- Arbeitsflächen
- Telefone
- Türgriffe
- Computer und Bedienfelder



# Wie kann die Verbreitung eines Virus während eines Ausbruchs verhindert werden?

## Wie können Infektionen unter Kontrolle gehalten werden?

Infektionen können verhindert oder unter Kontrolle gebracht werden, wenn die Möglichkeiten zur Übertragung minimiert werden.

## Grundsätzliche Maßnahmen zur Infektionskontrolle

Der Beginn einer guten Infektionskontrolle ist die Annahme, dass grundsätzlich jeder ansteckend ist und jeder alle vorgegebenen Verfahren einhält.

### Im Folgenden werden Leitlinien zur Reduktion des Infektionsrisikos vorgestellt:

**Händehygiene:** Eine effektive Händehygiene ist die wichtigste Maßnahme, die jeder Einzelne ergreifen kann, um die Verbreitung von Erregern zu verhindern.

Umfassende Vorgaben zur Händehygiene sollten in Ihrem Betrieb bereits vorhanden sein. Stellen Sie sicher, dass die Mitarbeiter die Vorgaben einhalten. Zusätzlich sollten Sie in Bereichen außerhalb der Produktion Händedesinfektionsmittel zur Verfügung stellen, um die Wichtigkeit der Händehygiene zu unterstreichen.

## Besondere Situationen

**Wundverband:** Offene Wunden stellen ein großes Risiko für das Eindringen von Erregern in den Körper dar. Personen mit Schnittwunden, Verbrennungen, Schürfungen oder anderen Formen von offenen Wunden müssen ihre Wunden mit wasserdichten Verbänden bedecken.

**Infektiöser Abfall:** Um infektiösen Abfall zu entsorgen, sollten Sie:

- dicke Handschuhe tragen
- den Abfall in gelbe Säcke für klinischen Abfall, die mit der Aufschrift "Infektiöser Abfall" markiert sind, geben
- den Abfall gemäß den Richtlinien der Umweltschutzbehörden entsorgen.

## Empfohlene Vorgehensweise zur Bereinigung von Körperflüssigkeiten:

1. Feststellen, ob es sich um eine kleine oder große Menge von Körperflüssigkeiten handelt.

2. Händehygienemaßnahmen durchführen und geeignete Schutzkleidung anziehen, um sich vor durch Blut übertragene Krankheitserreger zu schützen. Geeignet sind Einweg-Handschuhe aus Latex, Vinyl oder Nitril, flüssigkeitsresistente Kleidung, Gesichtsschutzmaske und Augenschutz (Brille oder Gesichtsschutzmaske). Beachten Sie, dass beim Einsatz bestimmter Desinfektionsmittel oder falls das Risiko besteht, dass während der Reinigung etwas verspritzt wird, zusätzliche Schutzkleidung getragen werden muss. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem jeweiligen Sicherheitsdatenblatt.
3. Entfernen Sie die kleine oder größere Flüssigkeitsmenge von der Oberfläche.
4. Schutzkleidung ausziehen, entsorgen und Hände waschen und desinfizieren.

**Reinigung der Hände:** Für eine effektive Handwäsche befeuchten Sie die Hände, tragen Sie Seife auf und verreiben sie für mindestens 20 Sekunden. Anschließend werden die Seife abgespült und die Hände mit einem Papiertuch gründlich abgetrocknet. Um sicherzustellen, dass Ihre Hände vollständig gereinigt werden, empfehlen wir folgendermaßen vorzugehen:



**Händedesinfektion:** Um Ihre Hände zu desinfizieren, tragen Sie 3 ml Händedesinfektionsmittel auf und verreiben Sie es für 30 Sekunden. Waschen und trocknen Sie die Hände danach nicht.



## Oberflächenreinigung

Eine gründliche Reinigung und Desinfektion minimiert das Risiko eines Ausbruchs und einer Verbreitung des Virus.

1. Reinigen Sie alle Bereiche gemäß der Standardbetriebsanweisung.
2. Verwenden Sie gemäß der Standardbetriebsanweisung ein Desinfektionsmittel für die gezielte Desinfektion von Kontaktflächen.
3. Im Falle eines Ausbruchs muss häufiger gereinigt und desinfiziert werden.
4. Stellen Sie sicher, dass Ihre Mitarbeiter ausreichend für die Reinigung und Desinfektion im Allgemeinen sowie die Händehygiene geschult sind.

### Bereiche außerhalb der Produktion

Bereiche mit einem hohen Infektionsrisiko müssen regelmäßig gereinigt werden, um eine Ausbreitung von Krankheitserregern zu verhindern. Bestimmte Bedingungen fördern die Verbreitung. Dazu gehören Menschenansammlungen, eine häufige Abgabe von Körperflüssigkeiten oder ein geringes Hygienelevel.

### Bereiche mit einem hohen Kontaminationsrisiko sind beispielsweise:

- Toiletten und Umkleieräume
- Kantinen und Bereiche, in denen Essen zubereitet wird.

## Wie kann Diversey Sie unterstützen?

Unser großes Sortiment beinhaltet Produkte mit bestätigter viruzider Wirksamkeit.

- Händehygiene
- Oberflächendesinfektion
- Rezepturen für die Oberflächen- und CIP-Reinigung

Wenden Sie sich für weitere Informationen und eine individuelle Empfehlung an Ihren Kundenberater.

Web: [www.diversey.com](http://www.diversey.com)

E-Mail: [foodbev@diversey.com](mailto:foodbev@diversey.com)



## Empfehlungen von der Weltgesundheitsorganisation (WHO)

### Hände waschen

Waschen Sie Ihre Hände unter fließendem Wasser mit Seife, **wenn sie sichtbar verschmutzt sind.**



**Wenn Ihre Hände nicht sichtbar verschmutzt sind, reinigen Sie sie regelmäßig mit Händedesinfektionsmittel bzw. Wasser und Seife.**




### Schützen Sie sich und andere vor der Krankheit

#### Hände waschen

- nach dem Husten oder Niesen
- bei der Pflege von Kranken
- vor, während und nach der Essenszubereitung
- vor dem Essen
- nach dem Gang auf die Toilette
- wenn die Hände sichtbar verschmutzt sind
- nach dem Umgang mit Tieren oder tierischen Abfällen.




### Schützen Sie andere vor der Krankheit

Vermeiden Sie engen Kontakt, wenn Sie an Husten und Fieber leiden.



Vermeiden Sie Spucken in der Öffentlichkeit.



Wenn Sie an Fieber, Husten und Atembeschwerden leiden, **suchen Sie frühzeitig einen Arzt auf** und informieren Sie ihn über Ihre letzten Auslandsreisen.




### Schützen Sie andere vor der Krankheit

Bedecken Sie Mund und Nase beim Husten und Niesen mit der Armbeuge oder einem Taschentuch - entsorgen Sie das Taschentuch umgehend nach Gebrauch und waschen Sie sich die Hände.



Entsorgen Sie gebrauchte Taschentücher umgehend in einem geschlossenen Abfallbehälter.



Reinigen Sie Ihre Hände nach dem Husten oder Niesen sowie bei der Pflege von Kranken mit einem Händedesinfektionsmittel bzw. Seife und Wasser.




### Achten Sie auf Lebensmittelsicherheit

Verwenden Sie unterschiedliche **Schneidebretter und Messer** für rohes Fleisch und gekochte Lebensmittel.



Waschen Sie sich zwischen dem Umgang mit rohen und gekochten Lebensmitteln die Hände.




### Achten Sie auf Lebensmittelsicherheit

Kranke Tiere und Tiere, die aufgrund einer Krankheit gestorben sind, **sollten nicht verzehrt werden.**




### Achten Sie auf Lebensmittelsicherheit

Auch in Gebieten mit Krankheitsausbrüchen können Fleischwaren sicher verzehrt werden, sofern sie gründlich gekocht wurden und bei der Essenszubereitung auf einen sachgemäßen Umgang mit diesen Waren geachtet wurde.








Diversey ist der Wegbereiter für gesundes Leben. Wir liefern zukunftsweisende Reinigungs- und Hygienelösungen, die unseren Kunden weltweit in allen von uns betreuten Sektoren Sicherheit und Verlässlichkeit bieten.

Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.diversey.com](http://www.diversey.com) oder in den sozialen Medien.

