

Informationen für Lebensmittelhersteller, Abhol- und Lieferdienste zu weiteren Vorsorgemaßnahmen gegen Covid-19

Über die bestehenden allgemeinen Grundsätze zur Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhygiene hinaus sollten folgende Punkte beachtet werden:

1. Ergänzende allgemeine Vorsorgemaßnahmen im Betrieb/bei der Herstellung

- Ggf. zusätzliche Ausrüstung von Handwaschplätzen mit berührungslosen Spendern für Händedesinfektionsmitteln
- Bereitstellung begrenzt viruzider oder viruzider Händedesinfektionsmittel
- Bereitstellung von geeigneten alkoholischen Flächendesinfektionsmitteln für Oberflächen mit Lebensmittelkontakt
- Desinfektion von stark kontaminierten Flächen, mindestens desinfizierende Reinigung von Türklinken, Tischflächen in Sanitär- und Sozialräumen als Bestandteil der regelmäßigen Raumreinigung
- gesundheitlich geeignetes Personal in Bereichen mit Publikumsverkehr
- Vermeiden von Tätigkeiten, die zur Freisetzung von Aerosolen führen
- nach Abschluss der Arbeiten Hände auch nach dem Tragen von Schutzhandschuhen desinfizieren
- Mitarbeiterschulung zu den Eigenschaften von COVID-19, Übertragungswege, Überlebensrisiken

2. Ergänzende allgemeine Vorsorgemaßnahmen bei Lieferdiensten

- wo möglich und sinnvoll Einweggeschirr zur Verhinderung von Kontaminationen bei Geschirr-Rücklauf verwenden
- mgl. keine persönliche Übergabe
- mgl. bargeldlos
- mgl. tragen von Handschuhen
- Bereitstellung von geeigneten alkoholischen Flächendesinfektionsmitteln für Arbeitsmittel wie z.B. Telefonhörer, Handys, Tastaturen für Notebooks, Computer oder andere Bedienterminals
- Hinweis an Kunden mgl. Speisen noch einmal durchzuerhitzen

3. Informationen

- Das Virus ist hitzeempfindlich.
- Das Virus kann auf Oberflächen bis zu neun Tage lang infektiös sein. Im Schnitt überleben sie zwischen vier und fünf Tagen. Kälte und hohe Luftfeuchtigkeit steigern ihre Lebensdauer noch.¹
- Desinfektionsmittel auf der Basis von Ethanol, Wasserstoffperoxid oder Natriumhypochlorit werden gegen die Coronaviren als gut wirksam eingeschätzt.^{1, 4}
- Coronaviren sind behüllte Viren, deren Erbgut mit einer Fettschicht überzogen ist. Fettlösliche Substanzen (Tenside) greifen diese an.⁵
- Kälte und hohe Luftfeuchte können das Überleben fördern.
- Schmierinfektion mgl.: Eine Übertragung durch Schmierinfektion/Infektion durch kontaminierte Oberflächen ist prinzipiell nicht ausgeschlossen.
- Aufgrund der strukturellen Ähnlichkeit von SARS-CoV-1 und SARS-CoV-2 ist für SARS-CoV-2 eine ähnliche Überlebensfähigkeit zu erwarten. Zur Inaktivierung sind Flächendesinfektionsmittel mit nachgewiesener begrenzt viruzider Wirksamkeit geeignet. Desinfektionsmittel mit den Wirkbereichen begrenzt viruzid PLUS und viruzid können ebenfalls eingesetzt werden.²
- Der Behr`s-Verlag bietet Schulungsmaterial für Lebensmittelbetriebe zum download an.³

Herausgeber:
Verantwortlich:
Autorin:
Quellen:

Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz, Tennstedter Str. 8/9, 99947 Bad Langensalza
Dezernat Lebensmittelüberwachung
Dipl.-Ing. Beate Klieber

https://www.thueringen.de/mam/th7/tlv/tlv_handlungsempfehlung_corona.pdf

¹<https://www.uni-greifswald.de/universitaet/information/aktuelles/detail/n/wie-lang-coronaviren-auf-flaechen-ueberleben-und-wie-man-sie-inaktiviert-60251/>

²https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Steckbrief.html#doc13776792bodyText21

³Behr`s Praxisleitfaden Coronavirus 2020

⁴<http://www.diopgmbh.com/es/flaechendesinfektion/desinfektionsmittel-listung/rki-liste/>

⁵https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html3