

Beratungsoffensive COVID-19

Abschlussbericht

Impressum

MedieninhaberIn, VerlegerIn und HerausgeberIn:
Bundesministerium für Arbeit, Familie und Jugend (BMAFJ)
Sektion IV - Arbeitsrecht und Zentral-Arbeitsinspektorat
Favoritenstraße 7, 1040 Wien
arbeitsinspektion.gv.at
Wien Juni 2020

Inhalt

Beratungsoffensive COVID-19	5
Ablauf und Inhalt.....	5
Ergebnisse – Statistik.....	7
Spezialthema überlassene Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern, Personaltransporte und Gemeinschaftsunterkünfte.....	9
Problembereiche in den Betrieben	10
Ergebnisse – qualitativ und Good-Practice.....	10
Maßnahmen um den Schutzabstand zu gewährleisten.....	11
Hygienemaßnahmen.....	12
Maßnahmen- und Notfallplanung.....	13
Exemplarische Lösungen in Betrieben – Good-Practice.....	14
Beilage	16
Land- und Forstwirtschaftsinspektion OÖ Beratungsoffensive COVID-19 Beilage zum Abschlussbericht der Arbeitsinspektion Land- und Forstwirtschaft.....	16

Beratungsoffensive COVID-19

Im Zusammenhang mit der Verbreitung von SARS-COV-2 stehen Betriebe und Beschäftigte vor einer herausfordernden Situation. Dabei hat der Gesundheitsschutz der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer oberste Priorität. Die Arbeitsinspektion unterstützte Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber, mit einem Beratungsschwerpunkt, bei der Umsetzung der Schutzmaßnahmen.

Ablauf und Inhalt

Auch in Betrieben kann es zu COVID-19-Clusterbildungen kommen und es besteht ein präventiver Handlungsbedarf betreffend betrieblicher Schutzmaßnahmen. Gerade dort, wo viele Menschen miteinander arbeiten, ist besondere Vorsicht geboten.

Die Arbeitsinspektion besuchte in einem zeitlich befristeten Schwerpunkt von 25. Mai bis 12. Juni 2020 Unternehmen, um diese bei der Umsetzung von betrieblichen SARS-COV-2-Schutzmaßnahmen zu unterstützen und zu beraten. Die Arbeitsinspektion bot dabei den Unternehmen auch ihre Expertise zur betrieblichen Prävention bei der Umsetzung der allgemeinen Gesundheitsschutzmaßnahmen als Unterstützung an.

Der Beratungsschwerpunkt wurde auch mit dem Gesundheitsministerium und den Landesgesundheitsdirektionen Wien und NÖ inhaltlich akkordiert.

Im Rahmen dieses Schwerpunktes wurden 1010 Betriebe aus den folgenden Wirtschaftsklassen besucht:

ÖNACE	Bezeichnung
1000	Herstellung von Nahrungs- und Futtermitteln
1100	Getränkeherstellung
3800	Sammlung, Behandlung und Beseitigung von Abfällen; Rückgewinnung
4600	Großhandel (ohne Handel mit Kraftfahrzeugen)
4701	Einzelhandel
5200	Lagererei sowie Erbringung von sonstigen Dienstleistungen für den Verkehr
5300	Post-, Kurier- und Expressdienste
5800	Verlagswesen
8220	Call Centers

Die privaten Wohn- und Lebensbedingungen von Beschäftigten können dabei nicht erfasst werden. Auch private Aktivitäten (z.B. gemeinsame Mittagspause außerhalb des Betriebs, After-Work-Treffen von Kolleginnen und Kollegen, private Fahrgemeinschaften) fallen nicht in den betrieblichen Gestaltungsrahmen.

Die Auswahl der Wirtschaftsklassen¹ folgte dem Gedanken, dass die typische Arbeitsweise in diesen Betrieben durch eine höhere Dichte von Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern gekennzeichnet ist und auch ein höheres Ausmaß an Zusammenarbeit erfolgt. Beide Merkmale, die die Umsetzung der grundlegenden Schutzmaßnahme „Abstand“ für Betriebe herausfordernder macht als für andere. Für die nähere Auswahl wurde daher auch die Anzahl der in den Betrieben beschäftigten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern herangezogen, um zielgerichtet Problembereiche aufspüren zu können.

Beginn, Dauer und Inhalt der Beratungen wurden den Betrieben vorab angekündigt. Die Beratungen erfolgten bundesweit einheitlich mit einer Checkliste zu Themen und mögliche beispielhaft angeführte Maßnahmen:

Beispiele für Maßnahmen zur Minimierung des Infektionsrisikos der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer mit COVID-19
Hygiene
<ul style="list-style-type: none"> • Ausreichend Waschgelegenheiten, Seife, Einweghandtücher, Desinfektions- und Hautpflegemittel • Regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die mehrere Personen angreifen (z.B. Türgriffe) oder benützen (z.B. Tischplatten, sanitäre Einrichtungen) • Regelmäßige Reinigung von Werkzeug
Lüftung
<ul style="list-style-type: none"> • Regelmäßiges mehrmaliges Lüften (öfters bei Besprechungen und sonstiger höherer Personenanzahl im Raum) bzw. • Raumluftechnische
Schutzabstand 1 Meter bei allen Arbeitsplätzen und Begegnungszonen
<ul style="list-style-type: none"> • Trennwände, Kennzeichnung von Abstandsbereichen, Schreibtische auseinanderrücken • getrennte Aufbewahrung von Schutzausrüstung und Arbeits- bzw. Berufskleidung • An- und Ausziehen von Berufskleidung eventuell zu Hause
Persönliche Maßnahmen (wenn Schutzabstand 1 Meter nicht eingehalten werden kann)
<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsplätze und Bereiche identifizieren, an denen der Mindestabstand von einem Meter nicht eingehalten werden kann • Schutzmaßnahmen zur Minimierung des Infektionsrisikos festlegen (z.B. Mund-Nasen-Schutz)
Notfallplanung
<ul style="list-style-type: none"> • Handlungsanleitung, wie vorzugehen ist, wenn eine Arbeitnehmerin oder ein Arbeitnehmer an Corona erkrankt ist oder krankheitsverdächtig ist
Unterweisung und Information
<ul style="list-style-type: none"> • Information und Erinnerungen zu wichtigen Themen (z.B. Händehygiene, Abstand halten) an wichtigen Stellen aushängen
Organisatorische Maßnahmen (um 1-m-Schutzabstand einhalten zu können)
<ul style="list-style-type: none"> • Bildung von Arbeitsgruppen, die keinen unmittelbaren Kontakt zueinander haben • Berücksichtigen von informellen Gruppenbildungen innerhalb der Belegschaft und eventuell auch gemeinsame An- und Abfahrten zur bzw. von der Arbeitsstätte • Staffelung von Beginn der Arbeitszeit und Pausen der Beschäftigten • Arbeitsverfahren bevorzugen, die durch Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer alleine durchgeführt werden können
Überlassene Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern

¹Der Bereich Land- und Forstwirtschaft fällt nicht in die Zuständigkeit der Arbeitsinspektion und musste daher ausgeklammert bleiben

Beispiele für Maßnahmen zur Minimierung des Infektionsrisikos der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer mit COVID-19
<ul style="list-style-type: none"> • Überlassene Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer über Verhaltensregeln und Schutzmaßnahmen informieren, sensibilisieren und unterweisen • Mit den Überlasserinnen bzw. den Überlassern vereinbaren, dass immer die gleichen Leute geschickt werden um gleichbleibend zusammengesetzte Arbeitsgruppen bilden zu können
Kontrolle und Aufsicht
<ul style="list-style-type: none"> • Bestellen einer mit den Verhaltensregeln und Schutzmaßnahmen vertrauten Person für die Aufsicht
Personaltransporte
<ul style="list-style-type: none"> • Abstand im Transportmittel • Mund-Nasen-Schutz
Gemeinschaftsunterkünfte
<ul style="list-style-type: none"> • Einzelunterkünfte bevorzugen, bei Mehrfachbelegung von Zimmern Schutzabstand sicherstellen • Desinfektionsmittel • Intensivere Reinigung gemeinschaftlich genutzter Bereiche

Für die statistische Auswertung wurde festgehalten, ob im Zuge einer Beratung zu einem Thema (z.B. Hygiene, Lüftung) Verbesserungspotentiale erkannt wurden. Zu den Themen „Überlassene Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern“ „Personaltransporte“ und „Gemeinschaftsunterkünfte“ wurde eine Beratung nur durchgeführt und statistisch erfasst, wenn das Thema für den Betrieb relevant war.

Ergebnisse – Statistik

In 808 der 1010 beratenen Betrieben (80 %) wurden gar keine unmittelbaren Verbesserungspotentiale erkannt, der jeweilige Betrieb hat also durchwegs geeignete Maßnahmen in den einzelnen Themenbereichen ergriffen.

Thema	Verbesserungspotentiale
Hygiene	80
Lüftung	60
Schutzabstand 1 Meter	93
Persönliche Maßnahmen (z.B. MNS)	68
Notfallplanung	97
Unterweisung und Information	91
Organisatorische Maßnahmen	77
Kontrolle und Aufsicht	81

WKL	Bezeichnung	Anzahl Betriebe	Betriebe mit Verbesserungspotential	Quote in WKL
1000	Herstellung von Nahrungs- und Futtermitteln	267	44	16,5 %
1100	Getränkeherstellung	35	8	22,9 %
3800	Sammlung, Behandlung und Beseitigung von Abfällen; Rückgewinnung	60	10	16,7 %
4600	Großhandel (ohne Handel mit Kraftfahrzeugen)	192	39	20,3 %
4701	Einzelhandel	169	32	18,9 %
5200	Lagerei sowie Erbringung von sonstigen Dienstleistungen für den Verkehr	84	17	20,2 %
5300	Post-, Kurier- und Expressdienste	117	38	32,5 %
5800	Verlagswesen	46	6	13,0 %
8220	Call Centers	40	8	20,0 %
Summe		1010	202	20,0 %

„Quote in WKL“ gibt an, wie groß der Anteil der Betriebe in der jeweiligen Wirtschaftsklasse ist, in der ein Verbesserungspotential bei den gesetzten Maßnahmen erkannt wurde und eine entsprechende Beratung durch Arbeitsinspektorinnen und Arbeitsinspektoren erfolgt ist.

Der Durchschnittswert liegt bei etwa 20 %, also bei etwa jedem fünften Betrieb. Drei Wirtschaftsklassen weichen vom Mittelwert ab:

- Herstellung von Nahrungs- und Futtermitteln und Verlagswesen liegen deutlich unter dem Durchschnitt,
- Getränkeherstellung liegt etwas über dem Durchschnitt,
- Post-, Kurier- und Expressdienste liegen deutlich über dem Durchschnitt, somit mit deutlichem Verbesserungspotential.

Die festgestellten Verbesserungspotentiale bedeuten aber nicht, dass in den betroffenen Betrieben unhaltbare Zustände bestehen, sondern dass man es eben noch etwas besser machen kann, oder die eine oder andere Maßnahme noch nicht ergriffen wurde. In lediglich vier Fällen musste eine Mitteilung an die Gesundheitsbehörden gerichtet werden, in 1006 Betrieben hingegen konnte ein durchaus zufriedenstellender Gesamteindruck gewonnen werden.

Spezialthema überlassene Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern, Personaltransporte und Gemeinschaftsunterkünfte

In diesem Bereich wurde ein besonderes Infektionsrisiko angenommen und daher mit spezifischen Beratungsinhalten bearbeitet.

WKL in denen diese Bereiche thematisiert wurden:

WKL	Bezeichnung	Überlassung	Personaltransporte	Gemeinschaftsunterkünfte
1000	Herstellung von Nahrungs- und Futtermitteln	138	85	88
1100	Getränkeherstellung	13	4	4
3800	Sammlung, Behandlung und Beseitigung von Abfällen; Rückgewinnung	25	14	10
4600	Großhandel (ohne Handel mit Kraftfahrzeugen)	87	36	30
4701	Einzelhandel	84	32	35
5200	Lagerei sowie Erbringung von sonstigen Dienstleistungen für den Verkehr	62	55	24
5300	Post-, Kurier- und Expressdienste	58	45	46
5800	Verlagswesen	8	6	5
8220	Call Centers	22	5	4

WKL in denen bei diesen Bereichen ein Verbesserungspotential erkannt wurde:

WKL	Bezeichnung	Überlassung	Personaltransporte	Gemeinschaftsunterkünfte
1000	Herstellung von Nahrungs- und Futtermitteln	6	1	6
1100	Getränkeherstellung	1	0	0
3800	Sammlung, Behandlung und Beseitigung von Abfällen; Rückgewinnung	1	0	1
4600	Großhandel (ohne Handel mit Kraftfahrzeugen)	4	2	3
4701	Einzelhandel	5	2	2
5200	Lagerei sowie Erbringung von sonstigen Dienstleistungen für den Verkehr	6	5	4
5300	Post-, Kurier- und Expressdienste	7	3	2
5800	Verlagswesen	1	0	0
8220	Call Centers	1	0	0

In Anbetracht der kleinen Zahlen ist eine Quotenbildung eher unzweckmäßig bzw. sind statistische Aussagen nur eingeschränkt möglich. Qualitativ kann gesagt werden, dass Verbesserungspotentiale zwar feststellbar waren und daher auch angesprochen worden sind, jedoch keine Extremfälle zu verzeichnen waren bzw. in bestimmten Wirtschaftsklassen auch kein systemisches Problem vorliegen dürfte.

Problembereiche in den Betrieben

- Keine praktische Umsetzung der festgelegten Maßnahmen (niemand der sich darum kümmert).
- Manipulation großer Gebinde im Handel.
- Mindestabstand in Raucherbereichen, insbesondere im Freien.
- Andrang bei der Stechuhr.
- Arbeitsmittel, z.B. Stapler, können beim Wechsel der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer nicht desinfiziert werden.
- Keine Desinfektionsmittelspender an den Eingängen und keine Beschilderungen der Verkehrswege.
- Falsches Tragen von MNS (nicht über Mund und Nase).
- Mindestabstand in Begegnungszonen, bei Paketübernahmen, etc. nicht möglich und keine Regelungen für temporäre persönliche Schutzmaßnahmen (z.B. MNS).
- Nicht nachvollziehbare Regelungen für MNS (z.B. muss immer vor Ort anwesendes Reinigungspersonal immer MNS tragen und Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter von einem anderen Betriebsstandort nicht).
- Keine Schutzhandschuhe nicht in den passenden Größen.
- Keine Berücksichtigung von Reinigungspersonal bzw. die Fremdfirmen bei den Maßnahmen.
- Wenn mehrere Betriebe in einer Arbeitsstätte arbeiten und es keine Koordination der Arbeitgeberinnen oder Arbeitgeber gibt.
- Keine Anleitung für Zutritte Externer, z.B. Paketzustellerinnen und Zusteller.

Ergebnisse – qualitativ und Good-Practice

Der Beratungsschwerpunkt Covid-19 der Arbeitsinspektion wurde von den Betrieben sehr gut angenommen. In vielen Betrieben sind gute Lösungen erarbeitet worden, um die Ansteckungsgefahr von Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern zu minimieren. Durch Beratungen der Arbeitsinspektorinnen und Arbeitsinspektoren konnten viele positive Beispiele erarbeitet und weiterentwickelt werden.

Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber haben die Präventivdienste (Sicherheitsfachkräfte, Arbeitsmedizinerinnen und Arbeitsmediziner) in die Organisation der Schutzmaßnahmen immer eingebunden, oftmals wurde sie von diesen Personen organisiert.

Die Website der Arbeitsinspektion wurde immer wieder lobend erwähnt. Hier sind Informationen, welche die Arbeitsplätze betreffen, einfach und klar zusammengefasst.

Maßnahmen um den Schutzabstand zu gewährleisten

- Selbst gemachte Piktogramme weisen auf den nötigen Mindestabstand hin.
- Einbahnsysteme für den innerbetrieblichen Verkehr, Einbahnsysteme, um Begegnungen von Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern weitgehend hintanzuhalten.
- Weitere Zugänge zur Betriebsanlage für einen Mindestabstand zwischen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern bei der Zeiterfassung.
- Getrennte Zugänge für Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer (Trennung zu Besucherinnen und Besuchern).
- Maschinen temporär entfernen oder umstellen um zwischen den verbleibenden Maschinen für die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern mehr Platz zu schaffen.
- Flexible Kunststoffvorhänge zur Abgrenzung zwischen Arbeitsplätzen an Maschinen.
- Sitzordnungen für Mehrpersonenbüros.
- Anmietung zusätzlicher Büroflächen, um Einzelbüros anbieten zu können.
- Für Personen, die sonst öffentliche Verkehrsmittel nutzen, firmeneigene „Poolautos“ für die Heimfahrt anbieten.
- Essen in den Büros gestatten, um mehr Platz im Sozialraum zu schaffen.
- Besprechungs- und Schulungsräume zu Sozialräumen adaptieren.
- Benutzung von Raucherinseln durch maximal eine Person gleichzeitig.
- Sitzgelegenheiten in den Betriebskantinen umstellen bzw. reduzieren, zeitliche Staffelung der Mittagspausen.
- Flexible Arbeitszeitmodelle etablieren: Gleitzeit, gestaffelte Beginn-/End- und Pausenzeiten, Schichtwechsel mit Pufferzeiten u.ä.
- Führen von Kontakttagebüchern durch die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern. Am Ende der Schicht wird eingetragen, wem man im Laufe des Tages „nahe“ kam oder längeren Kontakt hatte.
- Schriftliche Schichtübergaben anstelle mündlicher Übergaben.
- Videokonferenzen anstelle von Besprechungen.
- Begrenzung der Anzahl an Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer, die gleichzeitig den Aufzug benutzen dürfen.
- Verladung von Großgeräten durch Kundinnen und Kunden selbst.
- Zählung von Kundinnen bzw. Kunden mit den zur Verfügung stehenden Einkaufswagen oder durch ausgegebene Zählschildchen.

Hygienemaßnahmen

- Hygienemaßnahmen verstärken: z.B. Reinigung, Aufrüstung Desinfektionsspender, Hautpflegemittel, etc.
- Maschinenbedienungen nur mit Handschuhen, Desinfektion der Maschinenoberflächen und des Handwerkzeuges bei jedem Schichtwechsel.
- Desinfektionssprühflaschen für Tastaturen, Telefone, Mäuse auf Arbeitsplätzen.
- Verkürzung von Reinigungsintervallen, Erweiterung der Verträge mit externen Reinigungsfirmen, um z.B. öfters den Sanitärbereich, Oberflächen und Türgriffe zu reinigen.
- Sonderreinigung für Besprechungsräume: Im Anschluss an Besprechungen wird sofort gereinigt.
- Reinigung der Kleiderhaken im Textilhandel.
- Kennzeichnung gereinigter Stapler mit einem roten Punkt - bei der Benutzung wird der Punkt von der Staplerfahrerin, vom Staplerfahrer entfernt.
- Nachrüstung von Brandschutztüren Brandfallsteuerungen, die die Türen offenhalten. Damit müssen diese nicht von Hand geöffnet werden.
- Aufstellung zusätzlicher Sozial- und Sanitärcontainer.
- Eigene Aufenthaltsbereiche und Toiletten für LKW-Fahrerinnen, LKW-Fahrer und Externe.
- Mobile Handwaschbecken für LKW-Fahrerinnen und LKW-Fahrer.
- Reinigung von Leih-LKWs sofort nach Rückgabe.
- Aufstellen von Hygieneinseln an zentralen Punkten im Betrieb.
- Verlängerung der automatischen Wasserlaufzeit bei den Waschbecken auf 1 Minute.
- Anbringen von „frei/besetzt“- Schildern an der Zugangstür zu Toilettenanlagen, damit es innerhalb der Toilettenanlage zu keinen Kontakten zwischen den Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern kommt.
- Reinigungsintervalle von Sanitäranlagen verkürzen.
- Wechsel der Arbeitskleidung täglich.
- Mietwäsche täglich abtransportieren.
- Verzicht auf Inkasso (Bargeld) – Umstellen auf elektronischen Zahlungsverkehr.

Maßnahmen- und Notfallplanung

- Bildung von Krisenteams und regelmäßig Sitzungen abhalten (Erfassung des Lagebildes, Erkrankungen, Verdachtsfälle, Engpässe Produkte, Engpässe Rohstoffe etc..).
- COVID-19 Beauftragte, zur Organisation und Überwachung der Maßnahmen im Betrieb bestellen.
- Aufteilung der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer in Teams.
- Social-Media-Kommunikationsgruppen für Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer einrichten.
- Betriebliche „Corona Helplines“ in Foren im Betriebsintranet.
- Übermittlung der Schichtpläne und weiterer aktueller Informationen z.B. zu Maßnahmen an Diensthandys.
- Flexible Homeoffice-Vereinbarungen.
- Organisation von Körpertemperaturmessungen aller Personen, die den Betrieb betreten.
- Zutrittskontrollen für Fremdfirmen. Kein Zutritt ohne Reinigung der Hände und Mund-Nasen-Schutz.
- Einrichtung eines „Quarantänerraums“ für Verdachtsfälle.
- „Rückkehrmanagement“ zur Dokumentation, wenn jemand auf Urlaub bzw. auf Dienstreise war und mit wem sie/er Kontakt hatte.

Exemplarische Lösungen in Betrieben – Good-Practice



In einem Unternehmen wurden für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Haken aus Kunststoff für die Türschnallen angefertigt, um diese kontaktlos öffnen zu können.



Um den Abstand bei Besprechungen einhalten und keine Gesichtsmasken tragen zu müssen, wurde auf Besprechungstischen aber auch zwischen Schreibtischen mobile Raumteiler, vorwiegend aus Kunststoff, aufgestellt.



An Industriearbeitsplätzen wurden Trennelemente aus Folien angebracht. Sie grenzen Arbeitsplätze voneinander ab, lassen sich bei Bedarf aber auch schnell versetzen.



Der Abstand zu anderen Arbeitsplätzen war immer ein Thema. Manchmal wurde der Mindestabstand durch im Unternehmen gebräuchliche Gebinde erklärt und dargestellt.



Als organisatorische Maßnahme wurde in einigen Betrieben regelmäßig die Temperatur der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer gemessen. Erhöhte Körpertemperaturen sollen so schnell erkannt werden können.



Zusätzlicher Wassertank an der Außenseite eines LKWs für hygienisch sauberes Wasser um sich jederzeit die Hände waschen zu können.



Freiwillige Beschränkung der maximal zulässigen Personenanzahl im Aufzug.



Ausreichender Abstand von den Kundinnen und Kunden zu den Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern.



Hinweis, dass nur einzelne Personen pro Haushalt den Familieneinkauf tätigen sollen.

Beilage

Land- und Forstwirtschaftsinspektion OÖ Beratungsoffensive COVID-19 Beilage zum Abschlussbericht der Arbeitsinspektion Land- und Forstwirtschaft

Die Land- und Forstwirtschaftsinspektion Oberösterreich (LFI) hat sich an der Beratungsoffensive COVID-19 der Arbeitsinspektion beteiligt. Auch die Betriebe der Land- und Forstwirtschaft, insbesondere Obst- und Gemüsebaubetriebe und die dort beschäftigten Saisonarbeitskräfte stehen aufgrund der Verbreitung von SARS-COV-2 vor besonderen Herausforderungen. Durch die Beratungsoffensive sollten die Betriebe bei der Umsetzung der Schutzmaßnahmen unterstützt werden.

Ablauf und Inhalt

Die LFI besuchte von 4. Juni bis 18. Juni 2020 insgesamt 14 Obst- und Gemüsebaubetriebe in Oberösterreich mit mindestens 10 Beschäftigten (zumeist Saisoniers oder Erntehelfer und Erntehelferinnen).

So wie auch bei der Arbeitsinspektion lag der Schwerpunkt ebenfalls in der Beratung und Unterstützung der Betriebe bei der Umsetzung der allgemeinen Gesundheitsschutzmaßnahmen.

Da in den oberösterreichischen Obst- und Gemüsebaubetrieben seit vielen Jahren zumeist Drittstaatsangehörige beschäftigt werden, erfolgt die Unterbringung dieser Beschäftigten in der Regel ebenfalls am Betrieb. Die Beratungsoffensive der LFI umfasste daher auch die Unterkünfte.

Die ausgewählten Betriebe beschäftigen mindestens 10 Dienstnehmer oder Dienstnehmerinnen, da es bei kleineren Betrieben deutlich einfacher ist, den notwendigen Schutzabstand einzuhalten.

Die Beratungen wurden kurzfristig angekündigt und erfolgten ebenfalls anhand des bundesweit einheitlichen Fragebogens der Arbeitsinspektion mit Ausnahme des Themas „Überlassene Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer“.

Ergebnisse

Von den 14 besuchten Betrieben wurden und werden grundsätzlich ausreichende Maßnahmen zum Schutz vor einer Ansteckung der Beschäftigten mit dem Corona-Virus getroffen. In insgesamt nur 3 Betrieben wurden in einzelnen Themenbereichen (Hygiene, Schutzabstand 1 Meter, Unterweisung und Gemeinschaftsunterkünfte) Verbesserungsmaßnahmen vereinbart. Wie auch im Bericht der Arbeitsinspektion festgehalten, handelte es sich bei den Betrieben mit Verbesserungspotential nicht um unhaltbare Zustände, sondern um zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen zum Schutz vor einer erhöhten Ansteckungsgefahr. Die rasche Umsetzung der Verbesserungen wurde von den Betrieben zugesagt. Eine Mitteilung an die Gesundheitsbehörde erfolgte daher nicht.

Bei 14 beratenen Betrieben ist eine statistische Auswertung nicht sinnvoll. Qualitativ geht die Land- und Forstwirtschaftsinspektion ebenfalls davon aus, dass vereinzelt Verbesserungspotentiale feststellbar sind, die Betriebe aber auch aus Sorge um einen Ausfall angesteckter Beschäftigter die Schutzmaßnahmen grundsätzlich sehr ernst nehmen. Ein systematisches Problem im betrieblichen Umfeld der Land- und Forstwirtschaft konnte nicht festgestellt werden.




Was hat gut funktioniert:

- Die Koordination der Schutzmaßnahmen wurde auch aufgrund der Betriebsgröße von den Betriebsleitern selbst durchgeführt. Generell war zu beobachten, dass insbesondere zum Saisonstart der Respekt vor einer möglichen Ansteckung im betrieblichen Umfeld und den damit verbunden wirtschaftlichen Konsequenzen sehr groß war.
- Durch die Stammarbeitskräfte (zumeist Drittstaatsangehörige die am Betrieb wohnen) ist kaum ein Personalwechsel zu beobachten.
- Einkäufe für die Beschäftigten werden vom Betrieb organisiert.
- Personengruppen die in gemeinsamen Wohneinheiten wohnen bilden auch bei den Arbeiten eine Arbeitsgruppe (inkl. gemeinsamer Transport zum Feld wo dies notwendig ist)
- Die meisten Arbeiten sind im Freien durchzuführen oder in großen gut durchlüfteten Sortier- oder Lagerhallen.
- Bei der Ernte der aktuell reifen Früchte kann der 1 Meter Abstand in der Regel ohne Probleme eingehalten werden.
- Unterweisungen wurden durchgeführt
- Über die Vorgangsweise im Falle einer tatsächlichen Ansteckung bzw. bei Auftreten eines Verdachtsfalles wurden die Betriebe von deren Interessensvertretung informiert – ein Notfallplan ist somit den Betrieben bekannt.
- Mund-Nase-Schutz wurde von allen Betrieben zur Verfügung gestellt.

Problembereiche:

- „Zusammensitzen“ nach Arbeitsende am Abend in der gemeinsamen Unterkunft; gemeinsames Rauchen
- bei einzelnen Pflanzensetzmaschinen kann der Mindestabstand nicht eingehalten werden (Mund-Nase-Schutz)
- Zum Teil fehlen spezielle Infoaushänge zur Erinnerung an die Händehygiene bzw. das Abstandhalten. (Eine Unterweisung zu Arbeitsbeginn erfolgte jedoch, Meist sind auch allgemeine Hygieneaushänge im Rahmen der freiwilligen AMAG.A.P. oder GLOBALG.A.P. Zertifizierungen vorhanden)
- Diverse Hygienemaßnahmen in den Gemeinschaftsunterkünften (Desinfektionsmittel, häufigere Reinigung gemeinschaftlich genutzter Bereiche)

Exemplarische Good-Practice Beispiele

<p>Zusatz-Maßnahmenblatt (COVID – 19) zum Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokument Seite A</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Gefahr einer Ansteckung mit dem Corona-Virus</th> <th>Maßnahme (zuständig für die Umsetzung ist der/die Betriebsleiter/in)</th> <th>Prüfung</th> <th>Betroffene Arbeitsbereiche</th> <th>Überprüft am</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Höchstes Ansteckungsrisiko durch den Kontakt mit anderen Mitarbeiter:innen</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Alle Mitarbeiter:innen Einhaltung eines Abstands von mindestens 1 Meter zu anderen Mitarbeiter:innen • regelmäßige, gründliches Händewaschen mit warmem Wasser und Seife • regelmäßiges Desinfizieren der Hände • keine Berührung des eigenen Gesichts mit insbesondere kontaminierten Händen • Hygiene nur in der Filteranlage oder in ein Toilettenfach • verbindliche Unterweisung der betroffenen Mitarbeiter:innen </td> <td></td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • alle betriebliche Tätigkeiten am Betrieb • in allen Arbeitsräumen am Betrieb • bei allen Arbeiten am Feld </td> <td></td> </tr> <tr> <td>Gefahr einer Ansteckung in der Küche und Aufenthalts- und Essensräumen</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der allgemeinen Sicherheitsmaßnahmen (siehe oben) • Verbleibende Speisen/Mahlzeiten müssen entsorgt werden • Einwegtablets/Abtupfen auch in den Umkleekabinen räumlich trennen • Pläne zu vermeiden, dass unterschiedliche Arbeitsgruppen nicht getrennte Fliesen küchen- bzw. Essensgruppen in der Küche, Aufenthalts- und Essensräumen • regelmäßige gründliche Reinigung der Wohnräume • verbindliche Unterweisung der betroffenen Mitarbeiter:innen </td> <td></td> <td> <ul style="list-style-type: none"> • Küche und Aufenthaltsräume • Fliesen- und Essensräume • Esszimmer • Sanitärkabinen </td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Gefahr einer Ansteckung mit dem Corona-Virus	Maßnahme (zuständig für die Umsetzung ist der/die Betriebsleiter/in)	Prüfung	Betroffene Arbeitsbereiche	Überprüft am	Höchstes Ansteckungsrisiko durch den Kontakt mit anderen Mitarbeiter:innen	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Mitarbeiter:innen Einhaltung eines Abstands von mindestens 1 Meter zu anderen Mitarbeiter:innen • regelmäßige, gründliches Händewaschen mit warmem Wasser und Seife • regelmäßiges Desinfizieren der Hände • keine Berührung des eigenen Gesichts mit insbesondere kontaminierten Händen • Hygiene nur in der Filteranlage oder in ein Toilettenfach • verbindliche Unterweisung der betroffenen Mitarbeiter:innen 		<ul style="list-style-type: none"> • alle betriebliche Tätigkeiten am Betrieb • in allen Arbeitsräumen am Betrieb • bei allen Arbeiten am Feld 		Gefahr einer Ansteckung in der Küche und Aufenthalts- und Essensräumen	<ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der allgemeinen Sicherheitsmaßnahmen (siehe oben) • Verbleibende Speisen/Mahlzeiten müssen entsorgt werden • Einwegtablets/Abtupfen auch in den Umkleekabinen räumlich trennen • Pläne zu vermeiden, dass unterschiedliche Arbeitsgruppen nicht getrennte Fliesen küchen- bzw. Essensgruppen in der Küche, Aufenthalts- und Essensräumen • regelmäßige gründliche Reinigung der Wohnräume • verbindliche Unterweisung der betroffenen Mitarbeiter:innen 		<ul style="list-style-type: none"> • Küche und Aufenthaltsräume • Fliesen- und Essensräume • Esszimmer • Sanitärkabinen 		<p>Extra COVID 19 Maßnahmenblatt zum Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokument wurde bereits am Beginn der Virusausbreitung im März 2020 an alle Betriebe übermittelt.</p>
Gefahr einer Ansteckung mit dem Corona-Virus	Maßnahme (zuständig für die Umsetzung ist der/die Betriebsleiter/in)	Prüfung	Betroffene Arbeitsbereiche	Überprüft am												
Höchstes Ansteckungsrisiko durch den Kontakt mit anderen Mitarbeiter:innen	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Mitarbeiter:innen Einhaltung eines Abstands von mindestens 1 Meter zu anderen Mitarbeiter:innen • regelmäßige, gründliches Händewaschen mit warmem Wasser und Seife • regelmäßiges Desinfizieren der Hände • keine Berührung des eigenen Gesichts mit insbesondere kontaminierten Händen • Hygiene nur in der Filteranlage oder in ein Toilettenfach • verbindliche Unterweisung der betroffenen Mitarbeiter:innen 		<ul style="list-style-type: none"> • alle betriebliche Tätigkeiten am Betrieb • in allen Arbeitsräumen am Betrieb • bei allen Arbeiten am Feld 													
Gefahr einer Ansteckung in der Küche und Aufenthalts- und Essensräumen	<ul style="list-style-type: none"> • Einhaltung der allgemeinen Sicherheitsmaßnahmen (siehe oben) • Verbleibende Speisen/Mahlzeiten müssen entsorgt werden • Einwegtablets/Abtupfen auch in den Umkleekabinen räumlich trennen • Pläne zu vermeiden, dass unterschiedliche Arbeitsgruppen nicht getrennte Fliesen küchen- bzw. Essensgruppen in der Küche, Aufenthalts- und Essensräumen • regelmäßige gründliche Reinigung der Wohnräume • verbindliche Unterweisung der betroffenen Mitarbeiter:innen 		<ul style="list-style-type: none"> • Küche und Aufenthaltsräume • Fliesen- und Essensräume • Esszimmer • Sanitärkabinen 													
	<p>Zusätzliche Wohncontainer, um mehr Platz in den Essens- und Aufenthaltsräumen zu schaffen</p>															
	<p>Hinweise beim Zeitterminal zur Info bei Arbeitsbeginn</p>															
	<p>Start-Kit für neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (Desinfektionsfläschchen, MNS-Maske, Handschuhe)</p>															

