



Baden-Württemberg.de

📅 07.07.2020

FLEISCH

Corona-Verordnung Schlachtbetriebe und Fleischverarbeitung



© picture alliance/Sven Hoppe/dpa

Verordnung des Wirtschaftsministeriums und des Sozialministeriums zur Eindämmung von Übertragungen von SARS-CoV-2 (Coronavirus) in Schlachtbetrieben und der Fleischverarbeitung (Corona-Verordnung Schlachtbetriebe und Fleischverarbeitung – CoronaVO Schlachtbetriebe und Fleischverarbeitung)

Vom 7. Juli 2020

Auf Grund von § 32 Sätze 1 und 2 in Verbindung mit § 28 Absatz 1 Sätze 1 und 2 des Infektionsschutzgesetzes vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), das zuletzt durch Artikel 1 des Gesetzes vom 19. Mai 2020 (BGBl. I S. 1018) geändert worden ist, in Verbindung mit § 16 Absatz 7 Nummer 5 und Absatz 8 der Corona-Verordnung (CoronaVO) vom 23. Juni 2020 (notverkündet gemäß § 4 Satz 1 des Verkündungsgesetzes), wird verordnet:

§ 1 Anwendungsbereich, Begriffsbestimmungen ✓

(1) Diese Verordnung gilt für alle Arten von Schlacht-, Zerlegungs- und Fleischverarbeitungsbetrieben, Wildbearbeitungsbetrieben sowie sonstigen Betrieben, die Lebensmittel aus unverarbeitetem Fleisch herstellen oder behandeln.

(2) Für die Zwecke dieser Verordnung bezeichnet der Begriff

1. „Betrieb“ alle Arten von Schlacht-, Zerlegungs- und Fleischverarbeitungsbetrieben, Wildbearbeitungsbetrieben sowie sonstigen Betrieben, die Lebensmittel aus unverarbeitetem Fleisch herstellen oder behandeln, ausgenommen öffentlich zugängliche Verkaufsräume,
2. „Betreiber“ die für den Betrieb Verantwortlichen,
3. „Beschäftigte“ alle im Betrieb tätigen Personen, insbesondere die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer, die zu ihrer Berufsbildung Beschäftigten und arbeitnehmerähnliche Personen des Betriebes oder eines Subunternehmens, einzelne Werkvertragsnehmerinnen und Werkvertragsnehmer sowie Leiharbeiterinnen und Leiharbeiter,
4. „Besucher“ alle Personen, die nicht Beschäftigte sind,
5. „Arbeitsbereich“ den räumlich abgrenzbaren Bereich an einem Arbeitsmittel oder einer Betriebseinrichtung, der durch die Beschäftigten bei der Ausübung ihrer Tätigkeit erreicht werden kann.

§ 2 Abstandsregel ✓

In jeder Betriebsstätte des Betriebs muss ein Mindestabstand zu anderen Personen von 1,5 Metern eingehalten werden, sofern nicht durch geeignete Schutzmaßnahmen ein ausreichender Infektionsschutz gewährleistet ist. Das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes im Sinne des § 3 Absatz 1 stellt keine geeignete Schutzmaßnahme im Sinne von Satz 1 dar.

§ 3 Mund-Nasen-Schutz ✓

(1) Ein Mund-Nasen-Schutz, welcher die Anforderungen der DIN EN 14683 erfüllt, muss von allen Personen in jeder Betriebsstätte des Betriebs getragen werden.

(2) Eine Verpflichtung zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes besteht nicht,

1. außerhalb von Produktionsbereichen und geschlossenen Räumen, wenn nicht direkter Kontakt zu anderen Personen besteht,
2. bei der Inanspruchnahme von gastronomischen Dienstleistungen innerhalb einer Betriebskantine oder eines Pausenraumes oder
3. wenn ein anderweitiger, mindestens gleichwertiger Schutz für andere Personen gegeben ist.

(3) Für die Beschäftigten haben die Betreiber Mund-Nasen-Schutz im Sinne des Absatz 1 in ausreichender Anzahl für den gesamten Arbeitsalltag bereitzustellen.

§ 4 Hygieneanforderungen ✓

(1) Der Betreiber hat in jeder Betriebsstätte des Betriebs die Hygieneanforderungen nach § 4 der CoronaVO einzuhalten. Dabei hat der Betreiber zusätzlich folgende Pflichten zu erfüllen:

1. Minimierung von Kontakten zwischen den Beschäftigten durch geeignete Organisation von Schichten,
2. tägliche Abklärung bei den Beschäftigten auf die typischen Symptome einer Infektion mit dem Coronavirus, namentlich Geruchs- und Geschmacksstörungen, Fieber, Husten sowie Halsschmerzen,
3. regelmäßige Kontrolle der Lüftungs- und Kühlaggregate auf Funktionsfähigkeit sowie deren Reinigung und Wartung, sowie Maximierung des Frischluftanteils,
4. regelmäßige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen, die häufig von Personen berührt werden, mit mindestens begrenzten viruziden Reinigungsmitteln.

Beschäftigte, welche Symptome nach Satz 2 Nummer 2 aufweisen müssen unverzüglich einem Arzt zur weiteren anamnestischen Abklärung vorgestellt werden.

(2) Die Beschäftigten haben sich vor der erstmaligen Arbeitsaufnahme und danach zweimal wöchentlich einer Testung durch geschultes Personal auf den Coronavirus durch PCR-Verfahren zu unterziehen, wenn

1. die Betriebsstätte im Schlacht- und Zerlegebereich über mehr als 100 Beschäftigte verfügt und
2. die oder der Beschäftigte keine IgG-Antikörper gegen den Coronavirus nachweist, die als Nachweis einer Immunität bewertet werden.

(3) Die Organisation und Finanzierung der Testungen nach Absatz 2 obliegt dem Betreiber.

§ 5 Hygienekonzept ✓

(1) Der Betreiber hat unter zusätzlicher Berücksichtigung von § 4 Absätze 1 und 2 ein spezifisches Hygienekonzept gemäß § 5 der CoronaVO zu erstellen. Dieses ist bei neuen Erkenntnissen aus dem Betrieb, aus anderen Betrieben oder aus wissenschaftlichen Untersuchungen umgehend anzupassen und umzusetzen.

(2) Der Betreiber kann bei Erstellung des Hygienekonzepts nach Absatz 1 das örtlich zuständige Gesundheitsamt mit einbeziehen. Das Hygienekonzept nach Satz 1 muss dem örtlich zuständigen Gesundheitsamt vorgelegt werden. Soweit dieses Mängel feststellt, ist das Hygienekonzept umgehend nach den Vorgaben des Gesundheitsamtes anzupassen.

§ 6 Datenerhebung, Datenverarbeitung ✓

(1) Der Betreiber ist verpflichtet, ausschließlich zum Zwecke der Auskunftserteilung gegenüber dem Gesundheitsamt oder der Ortspolizeibehörde nach §§ 16 und 25 IfSG für Beschäftigte und Besucher des Betriebes die Daten nach § 6 Absatz 1 der CoronaVO zu erheben und zu speichern. Dies gilt nicht,

wenn und soweit Daten bereits vorliegen. Der Betreiber hat Besuchern, die die Erhebung ihrer Kontaktdaten verweigern, den Zutritt zum Betriebsgelände zu untersagen. Darüber hinaus hat der Betreiber folgende Daten der Beschäftigten jeweils tagesaktuell zu erheben und zu speichern:

1. in welchen Arbeitsbereichen welche Beschäftigten jeweils tätig waren,
2. bei mehreren Arbeitsgruppen die jeweils Beschäftigten der Arbeitsgruppen.

Der Betreiber hat die Durchführung der Tests nach § 4 Absatz 2 durch Erhebung und Speicherung des Tagesdatums für jeden Beschäftigten zu dokumentieren.

(2) Die Daten sind für einen Zeitraum von vier Wochen zu speichern und sodann zu löschen. Es ist zu gewährleisten, dass Unbefugte keine Kenntnis von den Daten erlangen.

(3) Die nach Absatz 1 erhobenen Daten sind dem zuständigen Gesundheitsamt oder der zuständigen Ortspolizeibehörde auf deren Verlangen zu übermitteln. Eine anderweitige Verwendung ist unzulässig.

§ 7 Ausnahmen

Die Bestimmungen der § 4 Absatz 1, §§ 5 und 6 gelten nur für Betriebsstätten mit mehr als insgesamt 30 Beschäftigten im Schlacht- und Zerlegebereich.

§ 8 Zutrittsverbot

(1) Es gilt für den gesamten Betrieb ein Zutrittsverbot nach [§ 7 der CoronaVO](#).

(2) Es dürfen sich nur Beschäftigte in den Betriebsstätten von Betrieben nach § 4 Absatz 2 aufhalten, die sich den Testungen nach § 4 Absatz 2 unterziehen und keine positiven Testergebnisse aufweisen.

§ 9 Arbeitsschutz

(1) Die Arbeitsschutzanforderungen des [§ 8 der CoronaVO](#) sind einzuhalten. Darüber hinaus hat der Betreiber folgende Pflichten zu erfüllen:

1. Beschäftigte sind in einer ihnen verständlichen Sprache umfassend zu informieren und zu unterweisen, insbesondere mit Hinweis auf die durch die Corona-Pandemie bedingten Änderungen der Arbeitsabläufe und Vorgaben sowie die typischen Symptome einer Infektion mit dem Coronavirus, namentlich Geruchs- und Geschmacksstörungen, Fieber, Husten sowie Halsschmerzen,
2. Informationsweitergaben und Unterweisungen nach Satz 2 Nummer 1 müssen vor dem ersten Tätigkeitsbeginn, danach mindestens quartalsweise und bei Neuerungen unverzüglich schriftlich und mündlich erfolgen und dokumentiert werden,
3. Ausstattung aller Beschäftigten mit persönlicher Schutzausrüstung und Unterweisung über deren richtige Anwendung.

(2) Die arbeitsschutzrechtlichen Verpflichtungen des Betreibers, insbesondere nach §§ 3 bis 5 des Arbeitsschutzgesetzes, und die Pflicht, Gefährdungsbeurteilungen im Hinblick auf neu hinzukommende Gefährdungen zu ergänzen, bleiben unberührt.

§ 10 Ordnungswidrigkeiten

Ordnungswidrig im Sinne des § 73 Absatz 1a Nummer 24 IfSG handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 2 zu anderen Personen den Mindestabstand von 1,5 Metern nicht einhält,
 2. entgegen § 3 Absatz 1 keine Mund-Nasen-Bedeckung trägt,
 3. als Betreiber entgegen § 4 Absatz 1 die Hygienevorgaben nicht einhält,
 4. als Betreiber entgegen § 4 Absatz 3 die Organisation oder Finanzierung der Testungen unterlässt,
 5. als Betreiber entgegen § 5 Absatz 1 kein spezifisches Hygienekonzept erstellt,
 6. als Betreiber entgegen § 5 Absatz 2 Satz 3 die Vorgaben des Gesundheitsamtes nicht im Hygienekonzept nach § 5 Absatz 1 umsetzt,
 7. als Betreiber entgegen § 6 Absatz 1 und 2 Daten nicht erhebt und speichert,
 8. einem Zutrittsverbot nach § 8 zuwiderhandelt,
 9. als Betreiber entgegen § 9 Absatz 1 die Arbeitsschutzanforderungen nicht einhält.
-

§ 11 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt sieben Tage nach der Verkündung in Kraft. Sie tritt am 31. August 2020 außer Kraft.

Stuttgart, den 7. Juli 2020

Dr. Hoffmeister-Kraut

Lucha

[Verordnung des Wirtschaftsministeriums und des Sozialministeriums zur Eindämmung von Übertragungen von SARS-CoV-2 \(Coronavirus\) in Schlachtbetrieben und der Fleischverarbeitung \(Corona-Verordnung Schlachtbetriebe und Fleischverarbeitung – CoronaVO Schlachtbetriebe und Fleischverarbeitung\) vom 7. Juli 2020, „gültig ab 14. Juli 2020 \(PDF\)](#)