
***Fragebogen zur Evaluation der Schutzmaßnahmen
gegen Neuinfektionen durch das Corona-Virus***

Informationen zur Durchführung der Befragung

Möglicherweise müssen für einzelne Fragen verschiedene Ansprechpartner einbezogen werden.

Wenn diese keine exakten Angaben machen können, verdeutlichen Sie Ihren Ansprechpartnern, dass eine Annäherung bzw. Schätzung der tatsächlichen Zahl besser ist als keine Angabe.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

A. Angaben zum Unternehmen bzw. der Betriebsstätte

Name des Unternehmens:	
Betriebsstätte:	
Adresse:	

B. Arbeitsbereiche/ Beschäftigte/ Infizierte

1. Arbeitsbereiche

1.1 Wie viele Beschäftigte arbeiten in den folgenden Arbeitsbereichen?

Wenn Sie keine genauen Angaben machen können, geben Sie bitte eine möglichst genaue Schätzung ab.

Arbeitsbereich	Anzahl der Beschäftigten	Anzahl der Schichten/Tag
Anlieferung		
Betäubung/ Anschlingen/ Einhängen		
Schlachtung		
Schwarzbereich		
Weißbereich		
Zerlegung		
Grobzerlegung		
Feinzerlegung		
Fleischproduktion		
Wurstproduktion		
Räucherabteilung		
Verpackung		
Weißbereich		
Schwarzbereich		
Kommissionierung/ Verladung		
Werkstatt		
Reinigung Schlachtung/Produktion		
Verwaltung		
Sonstige		

2. Art der Beschäftigungsverhältnisse

2.1 Wie viele Personen arbeiten in Ihrem Werk?

	Anzahl der Beschäftigten
Stammpersonal	
Werkvertragsarbeitnehmer	
Leiharbeitnehmer	

2.2 Gibt es Arbeitsbereiche, in denen keine Werkvertragsarbeitnehmer/ Leiharbeitnehmer beschäftigt sind?

<input type="radio"/>	Nein	
<input type="radio"/>	Ja, und zwar:	

2.3 Wie sind Werkvertragsarbeitnehmer/ Leiharbeitnehmer untergebracht?

	Geschätzter Anteil in Prozent
Sammelunterkunft	
Gemeinschaftsunterkunft	
Mietwohnung, privates Mietverhältnis	

2.4 Mit welchem Beförderungsmittel kommen die Werksarbeitnehmer/ Leiharbeitnehmer in den Betrieb (z.B. private Anreise / Kleinbus / Sammelbus / ...)?

--

3. Infizierte Personen

3.1 Wie viele Infizierte sind Ihnen bekannt und in welchen Arbeitsbereichen waren diese beschäftigt?

Arbeitsbereich	Anzahl der Infizierten
Anlieferung	
Betäubung/ Anschlingen/ Einhängen	
Schlachtung	
Schwarzbereich	
Weißbereich	
Zerlegung	
Grobzerlegung	
Feinzerlegung	
Fleischproduktion	
Wurstproduktion	
Räucherabteilung	
Verpackung	
Weißbereich	
Schwarzbereich	
Kommissionierung/ Verladung	
Werkstatt	
Reinigung Schlachtung/Produktion	
Verwaltung	
Sonstige:	

3.2 Wie viele infizierte Werkvertragsarbeitnehmer/Leiharbeiter wohnen in den folgenden Unterkunftsarten?

	Infizierte	Gesamtzahl
Sammelunterkunft		
Gemeinschaftsunterkunft		
Mietwohnung, privates Mietsverhältnis		

C. Umgebungsbedingungen/ Lüftung/ Klima

C1. Welche Arbeitsbereiche sind mit einer raumluftechnischen Anlage (RLT) mit Außenluftzufuhr versehen?

Arbeitsbereich	RLT vorhanden	Außenluftanteil in %	Umluftanteil in %
Anlieferung	<input type="checkbox"/>		
Betäubung/ Anschlingen/ Einhängen	<input type="checkbox"/>		
Schlachtung	<input type="checkbox"/>		
Schwarzbereich	<input type="checkbox"/>		
Weißbereich	<input type="checkbox"/>		
Zerlegung	<input type="checkbox"/>		
Grobzerlegung	<input type="checkbox"/>		
Feinzerlegung	<input type="checkbox"/>		
Fleischproduktion	<input type="checkbox"/>		
Wurstproduktion	<input type="checkbox"/>		
Räucherabteilung	<input type="checkbox"/>		
Verpackung	<input type="checkbox"/>		
Weißbereich	<input type="checkbox"/>		
Schwarzbereich	<input type="checkbox"/>		
Kommissionierung/ Verladung	<input type="checkbox"/>		
Werkstatt	<input type="checkbox"/>		

Arbeitsbereich	RLT vorhanden	Außenluft- anteil in %	Umluft- anteil in %
Reinigung Schlachtung/Produktion	<input type="checkbox"/>		
Verwaltung	<input type="checkbox"/>		
Sonstige:			
	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/>		

C2. Welche Arbeitsbereiche werden auf welche Temperatur gekühlt?

Arbeitsbereich	Temperatur [°C]
Anlieferung	
Betäubung/ Anschlingen/ Einhängen	
Schlachtung	
Schwarzbereich	
Weißbereich	
Zerlegung	
Grobzerlegung	
Feinzerlegung	
Fleischproduktion	
Wurstproduktion	
Räucherabteilung	
Verpackung	
Weißbereich	
Schwarzbereich	
Kommissionierung/ Verladung	
Werkstatt	
Reinigung Schlachtung/Produktion	

Arbeitsbereich	Temperatur [°C]
Verwaltung	
Sonstige:	

C3. Wie hoch ist der maximale Außenluftanteil im gekühlten Arbeitsbereich im Sommer/ im Winter?

	Max. Außenluftanteil in %
Sommersituation (hohe Temperaturen)	
Wintersituation (niedrige Temperatur)	

C4. In welchen Arbeitsbereichen wird die Raumluft mit welchem Verfahren behandelt? (Filtration, UV-Strahlung, chemische Verfahren...o.ä.)

Arbeitsbereich	Behandlungsart
Anlieferung	
Betäubung/ Anschlingen/ Einhängen	
Schlachtung	
Schwarzbereich	
Weißbereich	
Zerlegung	
Grobzerlegung	
Feinzerlegung	
Fleischproduktion	
Wurstproduktion	
Räucherabteilung	
Verpackung	
Weißbereich	

Arbeitsbereich	Behandlungsart
Schwarzbereich	
Kommissionierung/ Verladung	
Werkstatt	
Reinigung Schlachtung/Produktion	
Verwaltung	
Sonstige:	

C5. Wie werden die folgenden Räume belüftet?

	RLT-Anlage	Natürliche Lüftung (Fenster, Türen)
Kantine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pausenräume	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Umkleieräume	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sanitärräume	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

D. Organisatorische und persönliche Schutzmaßnahmen

D1. Für welche Arbeitsbereiche gibt es feste Pausenzeiten?

Arbeitsbereich	Keine feste Pausenzeit	Feste Pausenzeit, zeitlich nicht versetzt	Feste Pausenzeiten, zeitlich versetzt
Anlieferung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Betäubung/ Anschlingen/ Einhängen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Schlachtung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Schwarzbereich	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Weißbereich	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Zerlegung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Arbeitsbereich	Keine feste Pausenzeit	Feste Pausenzeit, zeitlich nicht versetzt	Feste Pausenzeiten, zeitlich versetzt
Grobzerlegung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Feinzerlegung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fleischproduktion	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Wurstproduktion	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Räucherabteilung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Verpackung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Weißbereich	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Schwarzbereich	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kommissionierung/ Verladung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Werkstatt	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Reinigung Schlachtung/Produktion	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Verwaltung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sonstige:			
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

D2. Wie werden die Abstandsregelungen (1,5 m) in den Pausenräumen/Kantine umgesetzt?

D3. In welchen Arbeitsbereichen wird der Mindestabstand von 1,5m nicht eingehalten?

Arbeitsbereich	Abstand mind. 1,5m	Abstand weniger als 1,5m	Wenn Abstand <1,5m: Welche Maßnahmen werden ergriffen?
Anlieferung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Betäubung/ Anschlingen/ Einhängen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schlachtung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schwarzbereich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weißbereich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Zerlegung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Grobzerlegung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Feinzerlegung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fleischproduktion	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Wurstproduktion	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Räucherabteilung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verpackung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Arbeitsbereich	Abstand mind. 1,5m	Abstand weniger als 1,5m	Wenn Abstand <1,5m: Welche Maßnahmen werden ergriffen?
Weißbereich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schwarzbereich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kommissionierung/ Verladung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Werkstatt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Reinigung Schlachtung/Produktion	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verwaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sonstige:			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

D4. In welchen Arbeitsbereichen gab bzw. gibt es eine Tragepflicht für Mund-Nase-Bedeckung?

Arbeitsbereich	Vor Corona	Nach Corona
Anlieferung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Betäubung/ Anschlingen/ Einhängen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schlachtung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwarzbereich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weißbereich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zerlegung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Arbeitsbereich	Vor Corona	Nach Corona
Grobzerlegung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Feinzerlegung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fleischproduktion	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wurstproduktion	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Räucherabteilung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verpackung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weißbereich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schwarzbereich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kommissionierung/ Verladung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Werkstatt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigung Schlachtung/Produktion	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verwaltung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sonstige		
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

D5. Welche Art von Mund-Nasen-Bedeckung wird aktuell getragen?

Medizinischer Mundschutz	<input type="checkbox"/>
Einweg-Astro-Haube	<input type="checkbox"/>
FFP2	<input type="checkbox"/>
Sonstige, und zwar:	<input type="checkbox"/>

D6. Beschreiben Sie das Konzept zur Wahrung des Abstandgebotes in Umkleieräumen. Wird es bereits umgesetzt?

D7. Gibt es zusätzliche Maßnahmen, um die Anzahl der Kontakte der Mitarbeiter ab dem Einlass am Werkstor herabzusetzen?

Bitte senden Sie den ausgefüllten Fragebogen an:

Isabel.Dienstbuehl@bgn.de

oder

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe
Präventionsleitung
Isabel Dienstbühl
Dynamostr. 7-11
68165 Mannheim