

Gezielt durch die Krise – Wichtige Punkte beim Umgang mit dem neuartigen Coronavirus SARS-CoV-2 und der Erkrankung COVID-19

Inhalt

1. Schutz von Mitarbeitern und Produktion.....	1
2. Übertragung des Coronavirus SARS-CoV-2 über Lebensmittel und Oberflächen.....	2
3. Übertragung durch Besteck und Geschirr in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung.....	2
4. Übertragung des Coronavirus SARS-CoV-2 von Mensch zu Mensch bzw. Tier zu Mensch.....	3
5. Kommunikation mit Kunden und Lieferanten.....	3
6. Aufrechterhaltung des Qualitätsmanagements: "In der Krise ist nach der Krise".....	3
7. Zertifizierung und auslaufende Zertifikate.....	4

1. Schutz von Mitarbeitern und Produktion

- **Einhaltung der Empfehlungen des Robert-Koch-Institutes!** (siehe z.B. https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/Infografik_Einsatzkraefte.html)
 - häufiges, gründliches Händewaschen
 - Husten- und Niesregeln beachten
 - Abstand halten (1 – 2 m von Mensch zu Mensch)
 - kein Händeschütteln
- Minimierung von Kontaktmöglichkeiten (z.B. durch versetzte/verlängerte Schichten, abwechselndes Arbeiten, Homeoffice im Verwaltungsbereich etc.)
- Einsatz von Desinfektionsmitteln, die als "begrenzt viruzid", "begrenzt viruzid PLUS" oder "viruzid" gekennzeichnet sind (getestet z.B. nach der Liste des Robert-Koch-Institutes: https://edoc.rki.de/bitstream/handle/176904/5723/2017_Article_ListeDerVomRobertKoch-Institut.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Minimieren Sie Dienstreisen und Außenkontakte auf das absolut notwendige Maß. Von Auslandsreisen ist dringend abzuraten!
- Auch Personen mit nur leichten Krankheitssymptomen ("normale Erkältung") sollten in der gegenwärtigen Situation unbedingt zu Hause bleiben.

- Risikopersonen (Kontakt zu Erkrankten oder Verdachtsfällen) sollten sich zum Schutz der Kollegen sofort selbst in Quarantäne begeben – kein zusätzliches Risiko eingehen!

2. Übertragung über Lebensmittel und Oberflächen

- Bisher wurde kein Fall bekannt, in dem SARS-CoV-2 oder andere Coronaviren durch Lebensmittel übertragen wurden. Insofern hält das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) diesen Übertragungsweg nach wie vor für "unwahrscheinlich".
- Ebenso ist kein Fall bekannt, in dem das neuartige Coronavirus über Oberflächen übertragen wurde. Auch für andere Coronaviren wurde bisher keine Übertragung über "trockene" Oberflächen beobachtet.
Das BfR hält eine Schmierinfektion (Nasensekrete/Sputum an Oberflächen oder Hand und kurz danach Kontakt mit den eigenen Schleimhäuten, besonders Mund, Nase oder Augen) allerdings für denkbar. Dieses Risiko besteht vor allem in der direkten Umgebung erkrankter Personen. Ähnliche Überlegungen gelten für eine mögliche Übertragung über Türklinken.
- Eine Ansteckung durch importierte Waren/Lebensmittel gilt nach wie vor als unwahrscheinlich.
- Eine Übertragung durch Kontamination tiefgekühlter Lebensmittel (Schmierinfektion) hält das BfR für prinzipiell denkbar (Coronaviren sind kälte-unempfindlich), bisher gibt es aber keine Hinweise auf eine solche Infektionskette.
- Das BfR weist trotzdem nochmal auf die Einhaltung der allgemeinen Hygieneregeln für Lebensmittel (besonders im Privathaushalt, siehe https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf) hin.
- Allgemein gilt, dass Viren beim korrekten Durcherhitzen von Lebensmitteln (Kochen, Pasteurisieren) abgetötet werden. Eine nachfolgende Kontamination offener Ware (z.B. beim Verpacken) ist jedoch wieder möglich.

3. Übertragung durch Besteck und Geschirr in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

- Dem BfR sind bisher keine Übertragungen durch Besteck oder Geschirr bekannt. Grundsätzlich ist eine Übertragung durch Schmierinfektion (siehe oben: Übertragung durch Oberflächen) aber denkbar, wenn Besteck oder Geschirr durch direktes Anniesen oder Anhusten kontaminiert werden.
- Die üblichen Maßnahmen und Verhaltensregeln zum Schutz vor Noro- oder Grippeviren in Einrichtungen der Altenpflege helfen auch gegen SARS-CoV-2.
- Es ist "hoch wahrscheinlich", dass das neuartige Coronavirus durch Seifen und Spülmittel in Geschirrspülmaschinen inaktiviert wird. Auch Wasch- und/oder Trockentemperaturen von mehr als 60 °C tragen zur Inaktivierung des Virus bei.

4. Übertragung von Mensch zu Mensch bzw. Tier zu Mensch

- Haupt-Ansteckungsweg ist nach jetziger Kenntnis die Tröpfcheninfektion von Mensch zu Mensch
- Eine Schmierinfektion kann nicht ausgeschlossen werden und gilt als prinzipiell denkbar.
- Bei engem Kontakt ist eine Ansteckung bei infizierten Tieren wahrscheinlich möglich, es sind bisher aber keine solchen Fälle bekannt geworden. Es wurde vermutet, dass Wildtiere (Fledermäuse) eine Ansteckungsquelle bei der Epidemie in China waren, Beweise dafür gibt es aber bisher nicht.

5. Kommunikation mit Kunden und Lieferanten

- Generell: Frühzeitige Kommunikation wird empfohlen, insb. bezüglich
 - Lieferengpässen bei Rohwaren
 - Produktionsausfällen und damit einhergehenden Lieferengpässen bei Endprodukten
 - auslaufender Zertifikate
- Informationspakete (Stellungnahmen und Infoschreiben) vorbereiten
 - Übertragungsmöglichkeit durch Lebensmittel, Mitarbeiter, Oberflächen und Gegenstände
 - Übertragungsmöglichkeiten in Gemeinschaftseinrichtungen
 - Darstellung der eigenen Maßnahmen zur Hygiene und Virusprävention
- Medienarbeit/-präsenz
 - Gerüchte aktiv antizipieren und ihnen entgegenwirken (für ein Beispiel siehe <https://www.yumda.de/news/1165197/trotz-unbegruendeter-behauptungen-bleibt-der-umsatz-von-corona-stark.html>)

6. Aufrechterhaltung des Qualitätsmanagements: "In der Krise ist nach der Krise"

- Sichern Sie Ihre laufenden Prozesse sowie QM/QS-Maßnahmen!
 - Kein Standard hat eine Lockerung des Anforderungskatalogs in Betracht gezogen, der IFS hat explizit darauf hingewiesen, dass alle Maßnahmen normal weiterlaufen müssen.
- Intensivieren Sie Ihre Informationsbeschaffung
- Lieferantenmanagement
 - Bereiten Sie sich auf (weitere) Lieferengpässe vor
 - Suchen Sie pro-aktiv nach möglichen Ersatzlieferanten
 - Sicherung problematischer Rohstoffe
 - Sonderregelungen für Transport und Logistik
- Dokumentieren Sie alle Schritte entsprechend Ihrer Vorgaben (Checkliste, Krisenplan) mit genauem Datum und Uhrzeit, insbesondere:
 - Behördliche Anordnungen
 - Informationen von außen (z.B. wissenschaftliche Risikobewertung)
 - Eingeleitete Maßnahmen:
 1. Bildung Krisenstab

2. Notfallplanung (szenariospezifische Maßnahmenpläne für Betriebsunterbrechungen oder Lieferausfälle usw.)
 3. Kommunikationsfluss, Ablauf (intern und extern)
 4. Mitarbeiterausfall: Notfallarbeitspläne, Einbinden von Mitarbeitern aus Verwaltung und Externen in operative Aufgaben
 5. Schulungen der Mitarbeiter.
- Sondersituationen und Entscheidungen
 1. Entscheidungen schriftlich treffen und begründen (z.B. Auslieferung ohne Aktivfreigabe, wenn die Proben nicht mehr ins Labor geschickt werden können oder die Befunde durch Überlastung der Labore nicht rechtzeitig eintreffen)
 - **Hinweis: Es ist zu erwarten, dass die Standard-Konformität (insbesondere in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und HACCP) in der gegenwärtigen Stress-Situation bei zukünftigen Audits intensiv geprüft wird.**

7. Zertifizierung und auslaufende Zertifikate

- Umgang verschiedener Standards mit der Situation
 - **IFS:**
 1. keine Verlängerung für auslaufende Zertifikate
 2. Durchführbarkeit von Audits muss durch die Zertifizierungsstelle im Einzelfall geprüft und entschieden werden
 3. frühzeitige Kommunikation mit Kunden wird empfohlen
 4. in der Datenbank soll eine Kommentierungsmöglichkeit für Zertifizierungsstellen geschaffen werden, um die individuelle Situation der Unternehmen darzustellen
 - **BRCGS:**
 1. in Absprache mit der Zertifizierungsstelle sind Interne Audits in Verbindung mit einem "Fern-Audit" zur Zertifikatsverlängerung möglich
 2. Sollte der Betrieb innerhalb von 6 Monaten immer noch nicht betreten werden können, ist ein zusätzliches GMP-Audit notwendig
 - **FSSC 22000:**
 1. Auf Grundlage einer dokumentierten Risikoanalyse kann die verantwortliche Zertifizierungsstelle vom geplanten Procedere abweichen.
 2. Überwachungsaudits können bis zu maximal 6 Monate verschoben werden
 3. Re-Zertifizierungsaudits können nach erfolgreichem Abschluss eines „Fern-Audits“ bis zu 6 Monate verschoben werden.
 - **QS:**
 1. anstehende Audits können mit Entscheidung der Zertifizierungsstelle verschoben werden
 2. Verlängerung der Lieferberechtigung um bis zu drei Monate möglich
- **In allen Fällen gilt: Die Entscheidungen liegen bei der Zertifizierungsstelle, Auditabsagen durch den jeweiligen Betrieb sind nicht zulässig.**

- Suchen Sie frühzeitig den direkten Kontakt zu Ihrer Zertifizierungsstelle, beachten Sie Informationen auf den jeweiligen Homepages.
- Informieren Sie sich regelmäßig über unsere Newsletter-Homepage (<http://www.gmp-jena.de/index.php?page=archiv>), hier werden wir alle uns zugehenden Informationen tagesaktuell einstellen.

Quellen:

- Aktualisierte Fragen & Antworten des BfR vom 17.03.2020, abgerufen am 18.03.2020, https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaen_de_uebertragen_werden_-244062.html
- Homepage des Robert-Koch-Institutes und Referenzen dort, abgerufen am 18.03.2020, https://www.rki.de/DE/Content/InfAZ/N/Neuartiges_Coronavirus/nCoV.html
- Veröffentlichungen der verschiedenen Standard-Geber und –Inhaber der letzten Tage