

Inhaltsverzeichnis

Autoren V

1 **Rückblick und Ausblick: Das kommt – voraussichtlich – auf die Lebensmittel-**
 branche zu 1

 U. Nöhle

1.1 Rückblick und Ausblick auf die Fallzahlen 1

1.1.1 Ein Rückblick der Verlaufszahlen und Maßnahmen – und warum es so kommen musste. . . 1

1.1.2 Ein Ausblick auf Fallzahlen auf Basis naturwissenschaftlicher Wahrscheinlichkeiten 4

1.2 Fragen und Antworten zur Kontaktpersonennachverfolgung 8

1.3 Literaturquellen 12

1.3.1 Empfehlungen der Bundesoberbehörden und Berufsgenossenschaften 12

2 **Der COVID-19-Erreger SARS-CoV-2: Eigenschaften, Übertragungswege und**
 Kontrollmaßnahmen 15

 W. Heeschen

2.1 Charakterisierung von SARS-CoV-2 15

2.2 Virusvarianten von SARS-CoV-2 16

2.3 Übertragungswege 18

2.4 Testverfahren und deren Aussagekraft. 24

2.5 COVID-19-Impfstoffe 30

2.6 Reinigung und Desinfektion 33

2.7 Behandlung von COVID-19 36

3 **Anforderungen im Arbeitsschutz zuverlässig umsetzen** 41

 M. Wellmann

3.1 Ein kurzer Rückblick der letzten Monate – und ein Ausblick auf die nächste Zeit 41

3.2 Fragen und Antworten 41

3.3 Literaturquellen 51

4 **Rechte und Pflichten des Arbeitgebers und der Arbeitnehmer im Arbeitsrecht** 53

 S. Hoppe-Sumic

4.1 Ein kurzer Rückblick der letzten Monate: diese Regelungen sind zu erwarten. 53

4.2 Praxisrelevante Fragestellungen in Zeiten von Corona 54

4.3 Richtungsweisende Urteile zu Corona 71

4.3.1 Aktuelle Entscheidung zur Präsenzveranstaltung eines Betriebsrates 72

4.3.2 Mitbestimmungsrecht des Betriebsrates bei aufgestelltem coronabedingtem
 Besuchskonzept 73

4.3.3 Fristlose Kündigung wegen Diebstahls von Desinfektionsmittel rechtmäßig 74

4.3.4 Rechtliche Anforderungen an ein Attest zur Befreiung von der Maskenpflicht. 75

4.3.5 Zahlungsverpflichtung des rückständigen Arbeitsentgelts nach angeordneter Kurzarbeit .. 76

5 **Praktische Umsetzung der aktuellen Corona-Maßnahmen im Betrieb.** 79

 M. Lehrke

5.1 Informationen 79

5.2 Standard-Corona-Maßnahmen 80

5.3 Planung der Kontaktpunkte/Arbeitsabläufe/Schichten 86

5.4 Interne Kommunikation 87

5.5 Rohwarensicherung/Sicherstellung der Lieferketten 88

6	Erfolgreiche Qualitätssicherung unter der Pandemie	89
	M. Wald	
6.1	Maßnahmen der Kontaktreduktion.	89
6.2	Kontaktreduktion und Schaffung neuer Kommunikationswege	90
6.3	Erweiterung des Hygienekonzeptes: Handreinigung und Desinfektion.	94
6.4	Methoden zur Überprüfung der Handreinigung und Handdesinfektion	96
7	Anforderungen an Audits in Corona-Zeiten	99
	S. Wegner-Hambloch	
7.1	„The Global Food Safety Initiative“ (GFSI).	99
7.2	IFS Food, Standard zur Beurteilung der Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln	101
7.3	BRC, Globaler Standard Lebensmittelsicherheit.	102
7.4	FSSC 22000	103
7.5	Fazit der Stellungnahmen der Standardgeber IFS, BRC und FSSC 22000	105
8	Die notwendige interne und externe Kommunikation.	107
	U. Nöhle	
8.1	Gegenüber der Geschäftsleitung und den Führungskräften.	107
8.2	Gegenüber den Mitarbeitern in der Produktion und in der Verwaltung	107
8.3	Gegenüber den Behörden.	108
8.4	Gegenüber den Medien	109
9	Täglich zu prüfende Rechtsvorschriften und Informationsquellen.	111
	U. Nöhle	
9.1	Empfehlungen der Bundesoberbehörden und Berufsgenossenschaften	111
9.1.1	Deutschland	111
9.1.2	Europäischer Wirtschaftsraum	112
9.1.3	Weltweit, WHO	113
9.2	Die wichtigsten Rechtsvorschriften bundesweit.	113
9.3	Rechtsvorschriften der Bundesländer	114
10	Schulungsanforderungen zu Corona erfüllen	115
	W. Heeschen	

Anhang

1	Alle Folien auf einen Blick	143
2	Schulungsdokumentation	158
3	Poster in 15 Sprachen.	159