



Für die Innungs-Bäckerinnen und Innungs-Bäcker

Corona-Krise: Zum Beispiel Hygiene

Das neuartige Corona-Virus hat vieles verändert. Die Übertragungswege werden immer klarer. **Derzeit sind keine Fälle bekannt, bei denen sich Menschen über Lebensmittel oder Bargeld mit dem Corona-Virus infiziert haben.** Zwar gibt es eine vielzitierte wissenschaftliche Studie, bei der auf Oberflächen Viren nachgewiesen wurden. Es deutet jedoch derzeit alles darauf hin, dass eine Ansteckung hierüber nur im Extremfall möglich ist.

Der wichtigste Übertragungsweg ist die sog. Tröpfchen-Infektion. Deshalb schützen wir unsere Kundinnen und Kunden und unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, indem wir sicherstellen, dass ausreichend Abstand gehalten wird und die Hust- und Niesetikette eingehalten wird.

Manches hat sich dagegen nicht verändert. Sie und die Angestellten in Ihrer Bäckerei unterliegen **schon immer** Hygienevorschriften. Derzeit bestimmt die DIN 10514 Lebensmittelhygiene-Schulung beispielsweise:

- Hygieneschulungen werden mindestens einmal jährlich durchgeführt
- Die Schulungen erfolgen entsprechend der Tätigkeit der zu schulenden Person (Behandeln und Inverkehrbringen, also „backen“ und „verkaufen“)
- Die Schulungen werden unter Berücksichtigung der Hygienesituation und Gefahrenanalyse vor Ort im Unternehmen durchgeführt. Mit Blick auf das neuartige Corona-Virus erhält das Personal derzeit zusätzliche, spezielle Informationen.

Aus hygienischen Gründen spricht noch mehr für den Kauf frischer Backwaren beim Innungsbäcker:

- Die Kunden bekommen regelmäßig bereits in eine Tüte eingepackte Produkte (deutlich bessere Hygiene)
- Die Verkäuferinnen und Verkäufer reinigen und desinfizieren regelmäßig ihre Hände. Zur Sicherheit wird derzeit häufig zusätzlich mit Hygienehandschuhen gearbeitet
- Die Verkaufstheke sorgt für einen Mindestabstand zwischen Kunden und Verkaufspersonal einerseits sowie den noch unverkauften Backwaren andererseits.

Wir haben Ihnen zusätzlich ein Dokument „Zehn Hygiene-Gebote im Verkauf“ angehängt, damit Ihre Kundinnen und Kunden, Ihre Mitarbeitenden und Sie selbst sich möglichst sicher fühlen.