



ECKPUNKTE ZUM CORONA-INFEKTIONSSCHUTZ

Hygiene bei Abgabe von Lebensmitteln in Bedienung, Selbstbedienung und Take-Away

In der aktuellen Situation der Corona-Epidemie in Deutschland haben effiziente Maßnahmen zur Eindämmung des Virus oberste Priorität. Bund und Bundesländer haben sich am 16. März und am 22. März 2020 zu einheitlichem Vorgehen zur weiteren Beschränkung von sozialen Kontakten im öffentlichen Bereich verständigt, die u.a. Schließungen bestimmter Einrichtungen, Kontaktbeschränkungen und Versammlungsverbote umfassen. Der Einzelhandel für Lebensmittel (d. h. Abgabe über Ladengeschäfte des Lebensmittelhandwerks, Supermärkte, Fachhandelsgeschäfte und Großhandel), Wochenmärkte, Getränkemärkte (u. a.) sowie Abhol- und Lieferdienste und die Außer-Haus-Abgabe aus Gastronomie und Systemgastronomie bleiben unter Auflagen zur Hygiene und Steuerung des Zutritts zur Vermeidung von Warteschlangen möglich.

Die Bund-/Ländervereinbarungen sind umgesetzt in jeweilige Regelungen der Bundesländer ergänzt durch Erlasse und Allgemeinverfügungen, letztere mit dem Ziel der Ausgestaltung der Ausnahmen für die Abgabemöglichkeiten von Lebensmitteln. Die infektionsschützenden Maßnahmen sind grundlegend gestützt auf das Infektionsschutzgesetz (IfSG), insbesondere § 28 und § 32 IfSG, in Zuständigkeit der obersten Gesundheitsbehörden der Bundesländer und der jeweiligen Gesundheitsämter.

Zum aktuellen Zeitpunkt sind die verfügbaren landesweiten, bezirklichen oder städtischen (lokalen) Maßnahmen in Anforderungsumfang, Detaillierungsgrad und Konsequenzen unüberschaubar, spezifisch und heterogen. Sie betreffen jeweils Hygienevorkehrungen zum Schutz der Lebensmittel, des Personals und der Kunden. Sie sollten mit den für den gesundheitlichen Verbraucherschutz zuständigen Behörden abgestimmt sein.

Im Sinne der betroffenen Unternehmen und Versorgungsstruktur ist dringend anzustreben, dass es bundesweit zu einer möglichst einheitlichen Vorgehensweise der Gesundheitsämter kommt. Vor allem ist die Funktion der Lebensmittelabgabe über den lokalen Einzelhandel einschließlich Ladengeschäfte des Handwerks und bedingt Gastronomie für die Versorgung der Bevölkerung zwingend anzuerkennen als wesentlicher Teil der systemkritischen Infrastruktur, weshalb der Grundsatz der Verhältnismäßigkeit einzubeziehen ist. Unverhältnismäßige Vorgaben und drastische Einschränkungen durch behördliche Entscheidungen können deshalb neben der Härte für das Einzelunternehmen in der aktuellen Lage zu folgenschweren Konsequenzen für eine lokale sowie für die Gesamtversorgungslage führen. Auch verschärfen Auflagen für Lebensmittelbetriebe, die zu einem unverhältnismäßigen Mehreinsatz von persönlichen Schutzausrüstungen und Verbrauch von Desinfektionsmitteln führen, weiter deren äußerst begrenzte Verfügbarkeit durch den extrem hohen Bedarf im Gesundheitswesen.

Einheitliche Grundsätze für das Vorgehen der Gesundheitsämter sollten für bundesweit vergleichbares notwendiges Schutzniveau sorgen und gleichzeitig in gebotener Weise die Machbarkeit und die Ausnahmesituation berücksichtigen. Das vorliegende Eckpunktepapier* fasst hierfür die wesentlichen Informationen zum geltenden Hygieneregime und zu den bekannten Corona-Infektionswegen sowie die Kriterien für angemessene Maßnahmen zum Lebensmittel-, Arbeits- und Kundenschutz zusammen.

*Diese Eckpunkte für die Lebensmittelwirtschaft bieten auch aus Sicht von Lebensmittelüberwachungsbehörden das geeignete Instrumentarium um der Verantwortung für Hygiene und Sicherheit der Lebensmittel nachzukommen. Sie fußen auf den vom Bundesinstitut für Risikobewertung aufgestellten Grundsätzen im Zusammenhang mit dem Coronavirus-Geschehen (Stand: 31.3.2020), an die sie jeweils anzupassen sind.



Voraussetzung: Verantwortung des Lebensmittelunternehmers und Gute Hygienepraxis

In den von den Maßnahmen betroffenen Betrieben des Lebensmittelgroß- und -einzelhandels, des Handwerks und der Gastronomie sind nach den Grundsätzen des Lebensmittelrechts die jeweiligen Lebensmittelunternehmer primär für die Sicherheit der in Verkehr gebrachten Lebensmittel verantwortlich. Der Lebensmittelunternehmer hat hierzu auf den seiner Kontrolle unterstehenden Stufen die einschlägigen allgemeinen Hygienevorschriften zu erfüllen (Art. 3 der VO (EG) Nr. 852/2004).

Als grundlegende Voraussetzungen gelten die hygienegerechte Ausstattung der Betriebsstätte, die Einhaltung der angemessenen, auf die Betriebsabläufe bezogenen Guten Hygienepraxis (GHP) einschließlich der Personalhygiene, planvolle und dokumentierte Reinigungs- und Schulungsmaßnahmen sowie betriebliche Eigenkontrollen und Gefahrenbeherrschung nach HACCP-Grundsätzen.

Zur Umsetzung der geltenden Vorschriften wird den Betrieben die Berücksichtigung der einschlägigen, von den Überwachungsbehörden der Bundesländer anerkannten Branchen-Leitlinien für Gute Hygienepraxis empfohlen⁽¹⁾. Es gibt für die betroffenen Betriebe des Einzelhandels, des Lebensmittelhandwerks (Bäckerei/Konditorei, Fleischerei), Cash&Carry-Märkte und der Gastronomie ausführliche, abgestimmte Beschreibungen der Guten-Hygienepraxis nach Stand der Technik einschließlich Hilfen zur Eigenkontrolle und Dokumentation, an denen sich Unternehmer orientieren. Dies gilt sowohl für die Abgabeformen mit Bedienung (Service) als auch für Einrichtungen mit Abgaben in Selbstbedienung.

Ergänzend dazu gelten die einschlägigen DIN-Normen zur Lebensmittelhygiene, die als GHP-Leitlinien anerkannt sind und nach Stand der Technik spezifische Anforderungen in/an Lebensmittelunternehmen beschreiben. DIN-Normen gibt es u. a. betreffend Arbeitsbekleidung, Reinigung und Desinfektion, Hygieneschulung, Kühleinrichtungen, Selbstbedienungseinrichtungen und Backstationen.

Risikoanalyse und Schutzmaßnahmen

1) Lebensmittel im Corona-Infektionsgeschehen/Übertragungswege

Nach Stand des Wissens ist es nicht belegt, dass durch SARS-CoV-2-kontaminierte Lebensmittel oder Verpackungen ein Infektionsrisiko und einen Übertragungsweg zur Ausbreitung von Covid-19 darstellen. Auf Basis der wissenschaftlich begründeten Informationen des Bundesinstituts für Risikobewertung⁽²⁾ (BfR) und der Stellungnahme der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) vom 9. März 2020 kann Folgendes abgeleitet werden:

- Der wichtigste Übertragungsweg ist die sog. Tröpfcheninfektion, bei der Coronaviren in infektiösen Mengen von infizierten Menschen durch Husten oder Niesen als Tröpfchen in die Luft abgegeben, anschließend von anderen Menschen eingeatmet werden und so in die Schleimhäute der oberen Atemwege gelangen.
- Es sind derzeit keine Fälle bekannt, bei denen nachgewiesen ist, dass sich Menschen auf dem Weg über den Verzehr kontaminierter Lebensmittel oder durch Kontakt mit kontaminierten Gegenständen mit dem Coronavirus infiziert haben.

¹ Lebensmittelverband Deutschland e.V.: Nationale „Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis“ und DIN-Normen (mit Bezugsquellen, Stand 3/2020) <https://www.lebensmittelverband.de/de/lebensmittel/sicherheit/hygiene/leitlinien-fuer-eine-gute-hygienepraxis-bezugsquellen.pdf>

² Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR): FAQ „Kann das neuartige Coronavirus über Lebensmittel und Gegenstände übertragen werden?“ (Stand 30.3.2020)



- Übertragungen über Oberflächen, die kurz zuvor mit Viren durch direktes Niesen oder Husten einer infizierten Person kontaminiert wurden, sind als sog. Schmierinfektionen grundsätzlich denkbar. Eine Schmierinfektion einer weiteren Person erscheint dann möglich, wenn das Virus kurz danach über die Hände auf die Schleimhäute des Mund- und Rachenraumes oder die Augen übertragen wird. Aufgrund der relativ geringen Stabilität von Coronaviren in der Umwelt ist dies aber nur in einem kurzen Zeitraum nach der Kontamination wahrscheinlich. Da Coronaviren nicht besonders stabil auf trockenen Oberflächen sind, erfolgt in der Regel die Inaktivierung in getrocknetem Zustand innerhalb von Stunden. Es wird angenommen, dass SARS-CoV-2 nach starker Kontamination bis zu 3 Stunden als Aerosol, bis zu 4 Stunden auf Kupferoberflächen, bis zu 24 Stunden auf Karton und zwei bis drei Tage auf Edelstahl und Plastik infektiös bleiben kann. Dem BfR sind keine Coronainfektionen über kontaminierte Oberflächen als Übertragungsweg bekannt.
- Da Coronaviren hitzeempfindlich sind, kann ein Infektionsrisiko über kontaminierte Lebensmittel generell dann ausgeschlossen werden, wenn nach der potentiellen Kontaminationssituation im Prozess noch ein Erhitzungsschritt folgt.
- Da Coronaviren empfindlich reagieren auf fettlösende Substanzen wie Alkohole und Tenside, die in Seifen, Reinigungs- und Geschirrspülmitteln vorhanden sind, ist es hochwahrscheinlich, dass durch Einwirkung dieser Substanzen das Virus inaktiviert wird.

Hygienemaßnahmen und Eigenkontrollen ausreichend

Die Lebensmittelsicherheitsbehörden kommen zu dem Schluss, dass es beim Umgang mit verpackten und unverpackten Lebensmitteln auch im Hinblick auf Coronaviren „grundsätzlich wichtig ist, die allgemeinen Regeln der Hygiene des Alltags wie regelmäßiges Händewaschen und Fernhalten der Hände aus dem Gesicht zu beachten“ und diese ausreichende Schutzwirkung entfalten. Da es momentan keine Indizien gibt, dass Lebensmittel oder Trinkwasser mit der Übertragung des SARS-CoV-2 in Verbindung stehen, müssen aus Sicht der Lebensmittelsicherheit keine zusätzlichen Maßnahmen unter Ausweitung der Anwendung von Schutzausrüstungen (wie Mundschutz, Handschuhe) oder verstärkter Einsatz von Desinfektion, getroffen werden. Die Hygiene- und Reinigungskonzepte, die im Rahmen der Eigenkontrollen bereits implementiert sind und die lebensmittelrechtlichen Anforderung erfüllen, reichen bei konsequenter Anwendung aus.

Die rechtlich allgemein normierte Gute Hygienepraxis hat den Schutz der Produkte vor jeglicher nachteiligen Beeinflussung zum Prinzip. Die Prozesse sind üblicherweise technisch und organisatorisch auf die Vermeidung von Produktkontakt ausgerichtet, um der Verantwortung des Unternehmers für die Lebensmittelsicherheit gerecht zu werden. Entsprechend hohe materielle Anforderungen gelten auch bei der Abgabe unverpackter Lebensmittel in allen Betrieben des Lebensmitteleinzelhandels (im Sinne der Basisverordnung – Basis-VO). Unter Einhaltung dieser Rahmenbedingungen ist das sichere Anbieten und Abgeben von Lebensmitteln auch in Bezug auf Corona-Infektionen gewährleistet.

2) Arbeitsschutz und Personalhygiene gegen Infektionen

Durch den vorherrschenden Übertragungsweg durch Tröpfchen von teils mild erkrankten oder auch asymptomatisch infizierten Personen kann es zu Übertragungen von SARS-CoV-2 von Mensch zu Mensch kommen. Die Eindämmungsstrategie der Corona-Epidemie stützt sich deshalb auf Infektionsschutzmaßnahmen, die diesen Übertragungsweg unterbinden. Solche Maßnahmen betreffen in den Betrieben, in denen Lebensmittelabgabe stattfindet, sowohl das Personal als auch die Kunden.



Allgemeine Maßnahmen des Infektionsschutzes in Lebensmittelbetrieben

Personen dürfen in Lebensmittelunternehmen nur dann Tätigkeiten mit Lebensmittelkontakt ausüben, wenn sie vom Gesundheitsamt nachweislich über den erforderlichen Infektionsschutz und ihre Pflichten zur persönlichen Vorsorge belehrt wurden (§§ 42,43 IfSG). Der Unternehmer hat dieses Personal regelmäßig qualifiziert intern zu belehren. Die Mitarbeiter unterliegen einer Selbstbeobachtungs- und Mitteilungspflicht bei bestimmten Erkrankungssymptomen. Diese sollen auf die bekannten Symptome von Covid-19 ausgedehnt werden. Dies gilt im Besonderen für Mitarbeiter, die sich in ausgewiesenen Corona-Risikogebieten aufgehalten haben.

Um bei den Tätigkeiten im Betrieb das Risiko der Übertragung von Tröpfchen, die von Erkrankten ausgehen, zu minimieren ist das Personal vor vermeidbaren Personenkontakten (Kund:innen, Kolleg:innen) und vor möglichen Schmierinfektionen durch möglicherweise frisch kontaminierte Gegenstände zu schützen. Die nachfolgend angeratenen technisch-organisatorischen Personalhygiene-Maßnahmen gehen einher mit der Verpflichtung des Lebensmittelunternehmers, angemessene Personalhygiene-Ausstattung bereitzustellen und Hygiene-Schulungen des Personals vorzunehmen, bei denen z. B. Handhygiene ein besonders wichtiges Element ist.

- Strenge Beachtung der Nies- und Hustenetikette durch Nutzung von Papiertaschentüchern oder in die Armbeuge.
- Abstand zu Kund:innen und Kolleg:innen von mindestens 1,5 Meter einhalten.
- Händereinigung nach vorliegenden Anweisungen und mit den im Personalbereich ausreichend zur Verfügung gestellten Mitteln der Händereinigung, Händedesinfektion und Trocknung.
- Händereinigung so oft als möglich, ohne jedoch den Arbeitsfluss und Kundenvorgänge zu unterbrechen.
- Intensive Händereinigung ist generell einer Handschuh-Nutzung vorzuziehen.
- Einweg-Handschuhe sind für Bedarfssituationen zur Verfügung zu stellen, wie z. B. Intensivreinigung oder für die Reinigung potentiell kontaminierter Gegenstände.
- Für den Kassiervorgang, für Tätigkeiten wie Bestückung von Regalen mit verpackten Lebensmitteln, Umgang mit Packstoffen und mit Leergut, ist Handschuh-Nutzung grundsätzlich nicht erforderlich.

Besonderheiten Bedientheken:

- An Bedientheken sind Lebensmittel i. d. R. durch die Konstruktion der Theken vor Niesen und Husten durch Kunden geschützt.
- Beim Bedienvorgang über Theken ist der Abstand zum Kunden räumlich-organisatorisch i. d. R. gewahrt und sollte auch bei der Übergabe der Ware eingehalten bleiben.
- Es muss auf die Einhaltung der Abstandsregelung der Kunden untereinander vor der Theke geachtet werden, unterstützt durch Kommunikation (Ansprache, Schilder) und Markierungen.
- Die Befüllung mitgebrachter Mehrwegbehältnisse auf Kundenwunsch muss nicht abgelehnt werden, muss aber mit besonderer Sorgfalt erfolgen. Die dafür speziell vereinbarten Hygieneregeln und Übergaberegeln sind strikt zu beachten⁽³⁾.

³ Lebensmittelverband Deutschland e.V.: Merkblatt „Mehrweg-Behältnisse - Hygiene beim Umgang mit kundeneigenen Behältnissen zur Abgabe von Lebensmitteln in Bedienung oder Selbstbedienung“ (Stand: März 2020)



Besonderheiten Selbstbedienungseinrichtungen:

- Selbstbedienungsmöglichkeiten und -Einrichtungen sind verkehrsbliche, vom Kunden gewünschte und organisatorisch nicht zu substituierende Abgabeformen auch für unverpackte Frischprodukte wie Obst und Gemüse, Eier, bestimmte Feinkostprodukte sowie für Backwaren.
- Die Abgabe unverpackter, leichtverderblicher Lebensmittel und insbesondere von Backwaren in sog. „Backstationen“ ist in abgestimmten Technischen Standards (DIN-Normen) umfassend normiert und die Einhaltung ist Teil der Guten Hygienepaxis. Normgerechte Einrichtungen entsprechen in Beschaffenheit und konstruktiven Details ausreichend dem Produktschutz; ergänzend sind darin die organisatorischen, personellen und spezifischen Reinigungsmaßnahmen beschrieben. Unter Voraussetzung der Einhaltung dieser Hygieneregeln gibt es keine Gründe, Selbstbedienungseinrichtungen für Lebensmittel aufgrund möglicher Corona-Infektion zu unterbinden oder nur für ausschließlich vorverpackte Ware in Selbstbedienung zu erlauben.
- Um das Kundenverhalten zu lenken, sollten an der Selbstbedienungseinrichtung oder in unmittelbarer Nähe für den Kunden verständliche Hinweise vorgesehen werden, wie *„Bitte unbedingt Abstand einhalten“*, *„Verwenden Sie bitte die angebotenen Zangen“* oder entsprechende Piktogramme. Lebensmittel, die entnommen wurden, dürfen nicht zurückgelegt werden (*„Legen Sie bitte keine bereits entnommenen Lebensmittel zurück!“*). Einweg-Handschuhe für Kunden können auf Wunsch bereitgestellt werden, sind bei sachgerechter Nutzung der Selbstbedienungseinrichtung (wie Greifer, Zangen, Schütten) und sorgfältigem Umgang mit den Lebensmitteln durch die Kunden jedoch nicht erforderlich.

Besonderheiten Arbeitsumfeld Kasse und Zugänge:

- Kassier-Vorgänge sind von Tätigkeiten des Behandeln von Lebensmitteln organisatorisch zu trennen.
- Im Kassenbereich sind – je nach räumlicher Organisation – die Abstandsregelungen von 1,5 Meter u. U. nicht einhaltbar; Schutzscheiben aus geeignetem Material können in diesen Fällen als Barrieren die Kunden und das Personal schützen.
- Auch wenn der Übertragungsweg durch Schmierinfektionen aus Sicht des BfR nicht belegt ist, sollten die zweckbestimmt in direkten Kundenkontakt kommenden Oberflächen regelmäßig (z. B. arbeitstäglich) gereinigt werden. Dazu können beispielweise die Griffe von Einkaufskörben und –wägen, Tasten der Kartenterminals, Bandtrenner, Griffe von Eingangstüren, Waagen zur Kundennutzung, Griffe von Kühlregalen, Greifer, Zangen und Bestecke bei Selbstbedienungseinrichtungen, Kundentoiletten, berührte Automatenbereiche u.a. gehören. In Abhängigkeit von der Intensität der Nutzung durch Kunden ist über den Umfang und Häufigkeit zu entscheiden. Desinfektion solcher Oberflächen ist keine erforderliche Zusatzmaßnahme.
- Geeignete und ausreichend Reinigungsmaterialien sowie Anweisungen sind dafür zur Verfügung zu stellen; die zeitlichen Kapazitäten sollten diese Maßnahmen berücksichtigen.



LEBENSMITTELVERBAND Deutschland

Besonderheiten Take-away/Speisen zur Abholung:

Für viele Betriebe im Bereich Gastronomie, Systemgastronomie und Lebensmittelhandwerk erfolgt notwendigerweise eine Anpassung in der Betriebsstruktur und Neuausrichtung auf „Take-away“-Angebote oder Lieferdienste. Je nach Lage und Länderregelung sind die Auflagen zur Anzahl der anwesenden Personen entsprechend zu beachten und Kundenansammlungen zu verhindern. Für Kunden zur Speisenabholung gelten, wie im gesamten Bereich des Einzelhandels, Abstands- und Schutzmaßnahmen im Kundenverkehr (siehe Punkt 3).

Für die allgemeinen Hygiene-Maßnahmen beim Umgang mit Lebensmitteln, für die Vorkehrungen zum Schutz des Personals und zur Abwicklung des Kassier-Vorgangs gilt das oben Ausgeführte gleichsinnig. Sofern Kunden für die Speisen zur Mitnahme eigene Behältnisse zur Befüllung mitbringen, ist auf besondere Hygiene beim Umgang mit diesen Behältnissen und auf strikte Vermeidung von Kreuzkontamination zu achten. Kundenbehältnisse dürfen nur an ausgewiesenen Stellen stehen, sollen möglichst wenig berührt werden und müssen bei Verschmutzungen abgelehnt werden. Dies muss klar mit dem Personal kommuniziert sein⁽³⁾.

3) Schutzmaßnahmen im Kundenverkehr/Kontaktbeschränkungen

Maßnahmen zum Schutz vor Tröpfcheninfektion und Übertragung von Corona-Viren sind generell im öffentlichen Raum erforderlich; dies trifft auch auf Kunden zu, steht jedoch nicht im Zusammenhang mit der Tatsache, dass sich diese vor oder in einem Betrieb des Lebensmitteleinzelhandels bewegen.

- Zu ihrem Schutz soll von den Kunden das generelle Abstandsgebot eingehalten werden, indem die Entfernung zueinander auf mindestens 1,5 Meter Abstand begrenzt werden soll. Dies wird unterstützt in den Betrieben durch geeignete Vorkehrungen wie Hinweistafeln zur Information der Kunden an gut sichtbaren Stellen (Ladeneingänge, Kassenbereiche, Theken, Selbstbedienungseinrichtungen, wie Backstationen, Warteschlangen außerhalb). Ggf. sind Absperrungen, zusätzliche Barrieren oder im Kassenbereich geeignete Schutzeinrichtungen erforderlich.
- Als äußerste Maßnahme ist die Anzahl der Kunden im Geschäft zu begrenzen. Einige Landesregelungen sehen konkrete Zahlenwerte vor, wobei ein Kunde/10 Quadratmeter freier Verkaufsfläche dem Abstandsgebot von 1,5 Meter entspricht. Solche Maßgaben werfen zahlreiche Anwendungsfragen auf und setzen große Verkaufsfläche voraus. Für kleinflächige Ladengeschäfte ist das nicht sinnvoll.
- Für alle Betriebe gilt, dass Gedränge vor und in den Geschäften vorgebeugt werden sollte und Kunden sind aktiv aufzufordern, sich an die Abstandsregeln zu halten. Abstandslinien auf dem Boden oder Absperrbänder können Kunden die Abstandsregeln und Maße signalisieren.
- Sofern Kunden vorhandene Einkaufswagen nutzen ist dies ein Mittel zur Abstandseinhaltung; es sollte möglichst jeweils ein Kunde einen Wagen nutzen, wobei jedoch Begleitung durch Kinder und Familienangehörige, die nicht dem Abstandsgebot unterfallen, möglich ist. Soweit mit dem Hausrecht vereinbar, sollten die Unternehmer das Personal insbesondere über die besonderen Regelungen für das Verhalten der Kunden informieren. Die Anweisungen und auch ggf. betriebliche Maßnahmen bei Nichtbefolgen der Kunden sind klar zu kommunizieren.



LEBENSMITTELVERBAND Deutschland

4) Vorschlag zur Kommunikation mit den Kunden

Im Anhang sind beispielhaft mögliche, an Kunden gerichtete Regeln formuliert, die eine Ableitung und Zusammenfassung der allgemein beschriebenen Anforderungen darstellen. Sie können sich eignen als Vorlage für die Kundenkommunikation, z. B. in Form von Aushängen oder Schautafeln. Dazu sind auf den jeweiligen Betrieb bezogen Änderungen und ggf. sprachliche Anpassungen des Beispiels erforderlich.

HERAUSGABE durch
Lebensmittelverband Deutschland e. V.
Dr. Sieglinde Stähle
Claire-Waldoff-Straße 7 | 10117 Berlin
Tel. 030/206143-0 | E-Mail: info@lebensmittelverband.de | lebensmittelverband.de

STAND: 31.3.2020



BEISPIEL KUNDENKOMMUNIKATION:

Angemessener Schutz unserer Kunden und Mitarbeiter ist uns wichtig.

BITTE EINHALTEN

ABSTAND HALTEN

- *Halten Sie immer mindestens 1,5m Abstand voneinander.*
- *Warten Sie vor dem Geschäft, wenn der Abstand nicht gewährleistet werden kann.*
- *Bitte nutzen Sie gerne einen Einkaufswagen.*
- *Bitte den Anweisungen des Personals folgen.*
- *Bitte beachten Sie die Markierungen.*
- *Bitte erledigen Sie zügig Ihren Einkauf.*

SELBSTBEDIENUNG MIT SORGFALT UND ABSTAND

- *Bitte unbedingt Abstand einhalten.*
- *Verwenden Sie bitte die angebotenen Zangen.*
- *Legen Sie bitte keine bereits entnommenen Lebensmittel zurück.*

SCHUTZ BEIM BEZAHLEN

- *Bitte, wenn möglich, bargeldlos bezahlen.*
- *Bitte halten Sie den Mindestabstand ein auch von unserem Kassenspersonal.*

SCHUTZ AUCH ZUHAUSE

- *Bitte gehen Sie nach Möglichkeit allein einkaufen.*
- *Bei Husten und Schnupfen verzichten Sie auf den Einkauf.*
- *Bitte vor und nach dem Einkauf sorgfältig die Hände waschen.*
- *Bitte die bekannten Haushaltshygiene-Regeln einhalten.*