

# Pressemitteilung

Nr.: 332/2020

Potsdam, 22. Juli 2020

Henning-von-Tresckow-Straße 2-13  
14467 Potsdam

Pressesprecher: Gabriel Hesse

Telefon: +49 331 866-5040

Mobil: +49 170 45 38 688

Internet: <https://msgiv.brandenburg.de>

Twitter: [https://twitter.com/MSGIV\\_BB](https://twitter.com/MSGIV_BB)

Mail: [presse@msgiv.brandenburg.de](mailto:presse@msgiv.brandenburg.de)

## Erkennbar keine schwerwiegenden Mängel beim Gesundheitsschutz für Beschäftigte in Fleischver- arbeitung in Brandenburg

### Sonderaktion der Arbeitsschutzbehörde – Ergebnisse liegen vor

Vor dem Hintergrund zahlreicher Corona-Infektionen in verschiedenen deutschen Schlachtbetrieben hat das Landesamt für Arbeitsschutz, Verbraucherschutz und Gesundheit (LAVG) im Rahmen einer Sonderaktion von Mitte Mai bis Mitte Juni die Sicherheit und den Gesundheitsschutz für Beschäftigte in der Fleischverarbeitung und für Saisonarbeitskräfte in der Landwirtschaft unter den besonderen Bedingungen der Corona-Pandemie im Land Brandenburg überprüft. Die Ergebnisse sind nun ausgewertet. Es wurden keine schwerwiegenden Mängel festgestellt. Die Berichte zu dieser Arbeitsschutz-Sonderprüfung hat das Gesundheitsministerium jetzt an den Landtag übersandt. Das teilte Gesundheitsministerin Ursula Nonnemacher heute in Potsdam mit.

Gesundheitsministerin **Ursula Nonnemacher** erklärte: „Überall dort, wo viele Menschen auf engem Raum gemeinsam arbeiten und leben, können leicht Corona-Infektionsherde entstehen. Gerade die spezifischen Arbeitsbedingungen in der Fleischverarbeitung und die Unterbringung von Saisonarbeitern geben grundsätzlich Anlass zur Sorge, dass sich auch im Land Brandenburg jederzeit schnell ein großer Corona-Hotspot entwickeln könnte. Vor allem die körperlich harte Arbeit in geschlossenen Räumen und oft dicht an dicht bei kalten Temperaturen sowie geringer Luftfeuchte steigern hier das Infektionsrisiko. Die Überprüfungen durch unsere Arbeitsschutzbehörde haben gezeigt, dass viele Arbeitgeber frühzeitig die zusätzlichen coronabedingten Arbeitsschutzmaßnahmen umgesetzt haben. Problematisch ist aber die Unterbringung vieler ausländischer Werkvertragsarbeitnehmer. In der Regel werden die Unterkünfte aber nicht vom Arbeitgeber bereitgestellt. Vielmehr obliegt dies den mittels Werkvertrag gebundenen Subunternehmern, die sich wiederum weiterer Unternehmen bedienen. In diesen Fällen hat die Arbeitsschutzbehörde jedoch rechtlich keine Möglichkeit, die Bedingungen der Unterkünfte zu überprüfen. Die Corona-Krise hat den Fokus der Öffentlichkeit auf die Arbeits- und Unterkunftsbedingungen der Beschäftigten gelenkt. Das ist eine Chance, dass sich hier schnell etwas im Sinne der Beschäftigten verbessert. Der Bund hat angekündigt, die rechtlichen Grundlagen für bessere Arbeits- und Lebensbedingungen insbesondere von Werkvertragsarbeitnehmern zu schaffen. Das muss schnell passieren.“

Nach der auf das **Arbeitsschutzgesetz** gestützten Arbeitsstättenverordnung hat jeder Arbeitgeber dafür zu sorgen, dass Arbeitsplätze so eingerichtet und betrieben werden, dass Gefährdungen für die Sicherheit und Gesundheit der Beschäftigten möglichst geringgehalten werden. Den Beschäftigten sind geeignete Schutzausrüstungen zur Verfügung zu stellen. Werden vom Arbeitgeber für die Beschäftigten Unterkünfte zur Verfügung gestellt, müssen diese hinsichtlich Platzbedarf und hygienischen Bedingungen den in der Regel für Arbeitsstätten ASR A4.4 „Unterkünfte“ festgelegten Mindestvorschriften entsprechen. Aufgrund des Corona-Infektionsgeschehens hatte das Bundesarbeitsministerium Mitte April zusätzliche SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards erlassen.

Ziel der unangekündigten Kontrollen war es, stichpunktartig zu überprüfen, ob Beschäftigte in der Fleischindustrie und Saisonarbeiter in der Landwirtschaft im Land Brandenburg angemessen vor einer Ansteckung mit dem Corona-Virus SARS-CoV-2 geschützt sind.

### Fleischverarbeitung

Im Zeitraum vom 28. Mai bis zum 19. Juni 2020 wurden vom LAVG als Stichprobe **insgesamt elf Betriebe der Fleischindustrie mit mehr als 20 Beschäftigten** unangekündigt **aufgesucht**. Aktuell gibt es landesweit insgesamt 138 behördlich zugelassene Schlachtbetriebe, davon haben 47 Betriebe mehr als 20 Beschäftigte als Stammebelegschaft. Von diesen 47 Betrieben haben 32 Betriebe eine Beschäftigtenanzahl zwischen 20 und 49, 6 Betriebe zwischen 50 und 99, weitere 6 Betriebe zwischen 100 und 249 und 3 Betriebe eine Beschäftigtenzahl zwischen 250 und 499.

Bei den elf durchgeführten Betriebsbesichtigungen wurden **insgesamt 15 Mängel** festgestellt. Davon wurden zehn Mängel als geringfügig und fünf Mängel als mittel klassifiziert. Geringfügige Mängel sind zum Beispiel fehlende aufgehängte Informationsblätter, die auf den Mindestabstand hinweisen, fehlende Markierungen für einen ausreichenden Abstand oder wenn Beschäftigten z. B. bei Feuchtarbeit keine individuellen Hautpflegemittel zur Verfügung stehen. Mittlere Mängel sind zum Beispiel eine nicht ausreichende Anzahl von Mund-Nasen-Bedeckungen, der fehlende Nachweis einer Vorsorgedatei oder die fehlende Dokumentation der Anpassung der Gefährdungsbeurteilung hinsichtlich zeitlich befristeter Maßnahmen auf Grund der Corona-Pandemie.

Alle elf überprüften Betriebe hatten die betriebliche Gefährdungsbeurteilung hinsichtlich der geforderten Maßnahmen auf Grund der Corona-Pandemie angepasst und somit ihre Gefährdungsbeurteilung wie vorgeschrieben aktualisiert. Zusätzliche Maßnahmen zum Gesundheitsschutz waren in allen Betrieben eingeleitet worden. Bei drei Betrieben wurde der Mindestabstand von 1,5 Metern unterschritten. Die betroffenen Betriebe wurden mittels behördlichem Schreiben zur Abstellung der Mängel aufgefordert.

### Saisonarbeitskräfte

Im Zeitraum vom 18. Mai bis zum 26. Juni 2020 wurden vom LAVG 16 Spargelhöfe und 12 anderweitige Erntebetriebe, in denen Saisonarbeiter beschäftigt werden,

unangekündigt überprüft. Besonderes Augenmerk wurde auf den Personentransport und die Unterkünfte gelegt, sofern diese vom Arbeitgeber für die Saisonarbeitskräfte zur Verfügung gestellt worden sind.

Bei den 16 überprüften Spargelbetrieben sind insgesamt 21 Mängel festgestellt worden, davon wurden elf als geringfügig und zehn als mittelschwer eingestuft. Bei den zwölf übrigen Erntebetrieben wurden lediglich zwei mittelschwere Mängel beanstandet. Ein nicht vorhandener Reinigungsplan in den Unterkünften stellte mit insgesamt vier Feststellungen die häufigste Beanstandung dar. Trotz der fehlenden Reinigungspläne wurden aber auch in diesen Betrieben die Unterkünfte und Sanitäreinrichtungen regelmäßig gereinigt und desinfiziert. In drei Fällen fehlten in den relevanten Bereichen die Markierungen für einen ausreichenden Abstand.

In den kontrollierten Saisonbetrieben wurde nur maximal die Hälfte der sonst üblichen Anzahl von Saisonkräften beschäftigt, so dass es bei der Unterbringung der Saisonarbeitskräfte nur in Einzelfällen zu Beanstandungen kam.