

## **Information zum Gemüse- und Obstbau – Handhabung zur Vermeidung der Verbreitung von Covid-19**

Die Versorgung der Bevölkerung mit Obst und frischem Gemüse, einschließlich Gewürze und Kräuter, ist gerade in Hinblick auf mögliche Einschränkungen im Personen- und Warenverkehr für die beginnende Saison 2020 von großer Bedeutung.

Der Gemüse- und Obstbau, einschließlich Kräuter und Gewürze, erfolgt in Österreich vorwiegend in klein- und mittelgroßen landwirtschaftlichen Betrieben, wobei saisonale Arbeitskräfte im personalintensiven Gemüsebau eine bedeutende Rolle spielen. Der Selbstversorgungsgrad für Gemüse liegt in Österreich bei ca. 63 %, für Obst bei ca. 55 %; insbesondere die Produktionsstandorte für Gemüse sind nahe den Ballungszentren bzw. tendenziell in Ostösterreich.

### 1. Arbeit im Freiland oder geschützten Bereich:

Der Anbau und die Ernte von Obst- und Gemüse finden im Freien (Feldarbeit) oder in Glashäusern bzw. im geschützten (überdachten) Bereich statt.

Zur Vermeidung des Infektionsrisikos ist wie folgt vorzugehen:

- Einteilung der Mitarbeiter in möglichst konstante Partien, unter Berücksichtigung, ob Personen in einem gemeinsamen Haushalt leben;
- möglichst kleine Partien (z. B. 5 Personen) arbeiten über die Tage konstant zusammen und so weit wie möglich räumlich voneinander getrennt, z. B. auf verschiedenen Feldern, Feldabschnitten oder Gewächshäusern bzw. Folientunneln;
- Strukturierung der Arbeitsabläufe und Arbeitszeiten durch zeitlich versetzten Arbeitsbeginn und- ende sowie Pausen.
- Reduzierung der sozialen Kontakte zwischen den Mitarbeitern, z.B. Einweisungen, Besprechungen im Freien oder mit möglichst wenigen Personen;
- Die gesetzlichen Vorgaben des Mindestabstands von 1 m sind innerhalb der Partie einzuhalten bzw. die Benützung von Mund- und Nasenschutz, sofern die Einhaltung des Mindestabstands aus arbeitstechnischen Gründen nicht möglich ist ;
- Nutzung von Werkzeugen und Arbeitsgeräten – soweit möglich – von derselben Partie;

- Bereitstellen Mund Nasenschutz und Handwaschmöglichkeiten, allenfalls Händedesinfektionsmittel bei der Arbeit (z. B. in Betriebsfahrzeugen, Container);
- kein Transport der Mitarbeiter in überfüllten Fahrzeugen;
- Verfügungsstellen von zusätzlichen Waschräumen oder Umkleieräumlichkeiten für die Arbeitspartien.

Grundsätzlich sind die Hygieneleitlinien des österreichischen Lebensmittelkodex (<https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/hygieneleitlinien/hygieneleitlinien.html>)

sowie der EU-Leitfaden „Hygiene bei der Primärproduktion von frischem Obst und Gemüse“ (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A52017XC0523%2803%29>) einzuhalten.

## 2. Verkauf (Handel und Direktvermarktung):

- Einhaltung der Abstandspflicht zwischen Personen von 1 m (z. B. Anbringen von Bodenmarkierungen; ggf. nur geblocktes Betreten bei kleineren Verkaufsräumen).
- Anbieten von Desinfektionsmitteln im Kassensbereich und möglichst bargeldloser Zahlungsverkehr.

Alle angeführten Maßnahmen sind abhängig von der Art des Betriebs vom verantwortlichen Betriebsführer situationsangepasst so einzurichten, dass das Infektionsrisiko möglichst minimiert werden kann. Insbesondere sind die Mitarbeiter in einer für sie verständlichen Sprache über die Schutzmaßnahmen zu instruieren und entsprechend anzuleiten.

Im Falle des Auftretens von Covid-19-Fällen bei Mitarbeitern oder Betriebsführern sind die allgemeinen Erlässe des BMSGPK (Infizierte und Kontaktpersonen) heranzuziehen.

Grundsätzlich gilt die Einschätzung der individuellen Situation des Geschehens durch die zuständige Gesundheitsbehörde; erforderlichenfalls ist Rücksprache mit der zuständigen Landessanitätsdirektion oder der AGES zu halten.