



De Europese sociale partners EFFAT en FoodDrinkEurope

Richtlijnen ter bescherming van de gezondheid en veiligheid van werknemers in de levensmiddelensector tijdens de COVID-19-pandemie

9 april 2020

De productie en distributie van voedsel- en drankproducten zijn te allen tijde essentieel; ook tijdens deze uitzonderlijke COVID-19-pandemie verandert dit niet, en de bescherming van de gezondheid en veiligheid van werknemers in de levensmiddelenindustrie moet een prioriteit zijn.

Elk bedrijf, ongeacht zijn omvang, wordt aangemoedigd om een crisistaakgroep op te richten en een nood-/continuïteitsplan op te stellen om de bescherming van zijn personeel en het op peil houden van zijn activiteiten te garanderen. EFFAT en FoodDrinkEurope zijn het erover eens dat de sociale dialoog en betrokkenheid van vertegenwoordigers op het gebied van gezondheid en veiligheid in deze noodsituatie nog sterker moeten worden bevorderd.

EFFAT en FoodDrinkEurope zijn als erkende sociale partners van de voedselproductiesector in de EU bij elkaar gekomen om overeenstemming te bereiken over deze richtlijnen, ontwikkeld om hun leden te ondersteunen bij de aanpak van de COVID-19-uitbraak.

EFFAT en FoodDrinkEurope moedigen hun leden aan om deze richtlijnen gezamenlijk op bedrijfsniveau te bespreken en te promoten.

Het doel van dit gezamenlijke document is het vaststellen van de minimumnormen die in deze noodsituatie door de levensmiddelenbedrijven moeten worden toegepast. Het nemen van effectievere en meer op maat gemaakte maatregelen wordt uiteraard aangemoedigd. Deze richtlijnen mogen niet worden gebruikt om het niveau van gezondheidsbescherming te verlagen dat reeds van toepassing is als gevolg van de maatregelen die door de autoriteiten in elk land zijn vastgesteld of die op nationaal, sectoraal en/of bedrijfsniveau zijn overeengekomen, om de gevolgen van de COVID-19-uitbraak op te vangen.

1. Hygiënerichtlijnen voor levensmiddelenbedrijven in verband met COVID-19

Algemene principes

De Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) heeft bevestigd dat er geen aanwijzingen zijn dat voedsel een vector is voor overdracht van COVID-19. Zoals voor alle potentieel infectieuze agentia zijn preventieve maatregelen, waaronder goede hygiëne- en productiepraktijken (GHP, GMP) en de principes van de risicoanalyse en kritische controlepunten (Hazard Analysis Critical Control Point - HACCP), essentieel voor de bijdrage aan de voedselveiligheid. Er moeten goede hygiënepraktijken worden toegepast, met inbegrip van passende sanitaire maatregelen, om de blootstelling aan en de overdracht van een reeks aandoeningen te beperken. Dit omvat zowel blootstelling van werknemers op bedrijfsterreinen als potentiële blootstelling van levensmiddelen op de productielijnen.

Informatie voor medewerkers

Communicatie is in deze huidige noodsituatie van cruciaal belang.

- Werkgevers moeten ervoor zorgen dat het personeel op de hoogte is van de situatie met betrekking tot de COVID-19-uitbraak en de daarmee samenhangende risico's, en van het advies dat door de nationale autoriteiten wordt

gegeven met betrekking tot symptomen, gedragsregels, sociale afstand, beperking van bewegingsvrijheid, zelfisolatie en reizen, om de verspreiding van het coronavirus te helpen afremmen.

- Werkgevers moeten iedereen die toegang heeft tot de bedrijfsfaciliteiten herinneren aan de adviezen van de overheid op het gebied van de volksgezondheid. Posters, folders en ander materiaal kunnen worden gedownload op de websites van de nationale autoriteiten.
- Informatie met betrekking tot specifieke voorzorgsmaatregelen die in de bedrijfsfaciliteiten moeten worden nageleefd, moet voor iedereen beschikbaar worden gesteld en worden weergegeven op prikborden en in andere ruimtes van de bedrijfsfaciliteiten (bijv. productie, magazijn, logistiek, kantoren). De informatie moet worden gepubliceerd in de plaatselijke talen en andere talen die nodig zijn voor een passende verspreiding.
- Er moeten voor alle werknemers die toegang hebben tot de bedrijfsfaciliteiten, specifieke informatiesessies (persoonlijk, via digitale middelen of informatiebrochures) worden voorzien om de werknemers vertrouwd te maken met de nieuwe voorzorgsmaatregelen en de mogelijke veranderingen in de werkorganisatie.
- Daarnaast moeten exploitanten van een levensmiddelenbedrijf (Food Business Operators - FBO's) zich ervan bewust zijn dat zij op grond van de levensmiddelenwetgeving bijzondere verantwoordelijkheden hebben en te allen tijde adequate hygiënepraktijken moeten handhaven.

Hygiënepraktijken

Werkgevers moeten:

- het belang benadrukken van het vaker wassen en desinfecteren van handen, in overeenstemming met de voorschriften van de lokale autoriteiten, en zorgen voor passende en voldoende sanitaire voorzieningen zoals toiletten en voorzieningen voor het wassen van handen, om personeel in staat te stellen tot het toepassen van goede hygiënische praktijken.
- ervoor zorgen dat er voldoende tijd beschikbaar is om de handen te wassen met zeep of desinfecterende gel.
- ervoor zorgen dat voorwerpen, gereedschappen en oppervlakken die regelmatig worden aangeraakt, geregeld worden gereinigd en gedesinfecteerd met standaard reinigingsmiddelen. Dit omvat onder andere heftrucks, werkbanken, deurklinken, leuning, toetsenborden, computermuizen, schermen, kluisjes.
- de frequentie en de intensiteit van reiniging en desinfectie van alle zones verhogen, met inbegrip van productie, magazijn, logistiek, kantoren en alle behandelingsruimten, controlekamers, toiletten, kleedkamers, kantines, ontvangstbalies, enz.
- zorgen voor effectief toezicht op het personeel om de hygiënische praktijken te versterken.
- ervoor zorgen dat er passende processen worden ingevoerd om het personeel in staat te stellen problemen op het gebied van hygiëne of maatregelen op het gebied van sociale afstand te melden en deze problemen op te lossen.

2. Herziening van de organisatie van het werk

Vanwege de huidige nood situatie:

- Sociale afstand moet in alle zones van de bedrijfsruimten worden geïmplementeerd, waarbij indien mogelijk een fysieke afstand van twee meter tussen werknemers wordt in acht genomen en te allen tijde in ieder geval een onderlinge afstand van minstens één meter.¹ Er moeten ook maatregelen worden getroffen om ervoor te zorgen dat de sociale afstand wordt gerespecteerd bij het betreden of verlaten van de bedrijfsfaciliteiten.
- De productie en de logistiek moeten zo worden georganiseerd dat de verspreiding van het virus zoveel mogelijk wordt beperkt; er wordt voorkeur gegeven aan ploegendiensten of gespreide werktijden en deze moeten zo worden georganiseerd dat samenkomsten van werknemers tijdens de wisseling van de ploegen worden vermeden. Deze veranderingen in de werkorganisatie moeten het mogelijk maken dat de werkruimten meer regelmatig grondig kunnen worden gereinigd.

¹ Note van FNLI: In Nederland is de maatregel van het RIVM voor het houden van afstand 1,5 meter. Maatregelen van het RIVM zijn leidend.

- In overeenstemming met de nationale maatregelen zijn EFFAT en FoodDrinkEurope het erover eens dat sociale afstand de beste maatregel is om besmetting te voorkomen. Indien sociale afstand niet kan worden gegarandeerd, zijn EFFAT en FoodDrinkEurope het erover eens dat maskers moeten worden gebruikt die een effectieve bescherming garanderen. In deze situatie zijn veranderingen in het ontwerp van werkplekken, zoals de installatie van perspex, plexiglas of soortgelijke materialen, om werknemers te beschermen tegen mogelijke besmetting, tevens een mogelijkheid. Maskers moeten in ieder geval gebruikt worden volgens de verordeningen van de regionale en nationale autoriteiten. Mocht het advies van de WHO veranderen, dan zal deze aanbeveling worden aangepast.
- De sluiting van alle afdelingen, met uitzondering van productie, logistiek en distributie, wordt aangemoedigd. Op afdelingen waar het mogelijk is om vanuit huis te werken, zou dit de regel moeten zijn.
- De toegang tot de verschillende delen van de fabriek moet ervoor zorgen dat contacten en bijeenkomsten van het personeel zoveel mogelijk worden beperkt.
- Kantinediensten mogen alleen worden voortgezet als de sociale afstand kan worden gewaarborgd, bijvoorbeeld door de indeling van de tafels te wijzigen zodat de afstand tussen de werknemers wordt gehandhaafd, overeenkomstig de nationale voorschriften. Eten moet worden geserveerd op individuele borden die door het personeel van de kantine worden verstrekt. Deze kantine medewerkers moeten worden beschermd met handschoenen en beschermd met perspex, plexiglas of soortgelijke materialen indien 1 meter afstand niet in acht kan worden genomen. Indien nodig moeten lunch- en rustpauzes gefaseerd ingevoerd worden om de sociale afstand te bewaren.
- Alle aannemers en andere noodzakelijke ondersteunende werknemers (bv. ongediertebestrijders) moeten bewust worden gemaakt van de noodzaak om zelf, voordat ze de bedrijfsfaciliteiten betreden, aangifte te doen of te informeren over contacten met besmette gevallen.

3. Beheersen van ziekte onder werknemers

Werknemers en aannemers moeten onmiddellijk alle fysieke symptomen (koorts, luchtweginfecties zoals hoest en kortademigheid) aan de dienst personeelszaken melden, voordat ze met het werk beginnen of tijdens de werktijd. Werknemers en aannemers dienen te melden of zij recentelijk contact hebben gehad met een persoon die besmet is geraakt.

Werkgevers moeten waakzaam blijven en ervoor zorgen dat al het personeel wordt aangemoedigd om symptomen te melden, en dat degenen die symptomen vertonen naar behoren worden onderzocht.

Het meten van de temperatuur van werknemers bij de ingang van de werkplek kan worden gevraagd en wordt in ieder geval aangemoedigd.

Voor een werknemer met sterke symptomen die verband houden met COVID-19 of waarbij de diagnose COVID-19 is gesteld:

- Als de werknemer zich in het bedrijf bevindt, moet de werkgever de werknemer onmiddellijk naar huis of naar een geschikte medische faciliteit sturen, naargelang het geval.
- Als de werknemer thuis is, mag hij niet komen werken.
- Potentieel blootgestelde personen moeten worden geïdentificeerd, bijvoorbeeld mensen die in nauw contact stonden met de geïnfecteerde persoon, zoals bepaald in de WHO-richtlijnen.

Als een medewerker in nauw contact is geweest met een COVID-19 patiënt, zonder positief te testen op COVID-19:

- De werknemer mag niet naar het werk komen. Naast de normale praktijken die zijn vastgesteld om ziekte onder werknemers te beheersen, moeten de aanbevelingen van de nationale autoriteiten inzake zelfisolatie en medische consultatie worden opgevolgd voor elke werknemer (en zijn nauwe contacten) die mogelijks positief zijn voor COVID-19.
- Levensmiddelenbedrijven moeten zich houden aan protocollen die door hun verantwoordelijke gezondheidsdiensten zijn vastgesteld. Deze kunnen variëren naargelang de verspreiding van COVID-19 in een bepaald gebied. Aangezien voedsel niet beschouwd wordt als een overdrachtsvector, zullen deze beslissingen

gebaseerd zijn op het risico van een overdracht van persoon tot persoon voor de volksgezondheid, en niet op een risico voor de voedselveiligheid.

- Er moeten aanvullende maatregelen worden getroffen voor werknemers die ouder zijn dan 65 jaar of met gemelde gezondheidsproblemen zoals hart- of ademhalingsaandoeningen, of met een verminderde immuniteit, aangezien deze werknemers het grootste risico lopen om ernstig ziek te worden door COVID-19. Deze maatregelen moeten worden afgestemd op de aanbevelingen van de nationale autoriteiten. Ook voor zwangere werknemers moeten extra maatregelen worden voorzien.
- Alle voorzorgsmaatregelen die in deze richtlijnen worden vermeld, moeten van toepassing zijn op alle werknemers die toegang hebben tot de bedrijfsfaciliteiten, met inbegrip van uitzendkrachten, seizoenarbeiders en gedetacheerde werknemers. Wanneer de werkgever direct of indirect onderdak biedt aan gedetacheerde en seizoenarbeiders, moeten de huisvestingsvoorzieningen voldoende groot zijn om een fatsoenlijk verblijf mogelijk te maken en de aanbevolen sociale afstand tussen bewoners te respecteren. Alle ruimten moeten dagelijks worden schoongemaakt.
- Vermoedelijke of gediagnosticeerde gevallen van COVID-19-infecties van werknemers in dienst van derden, uitzendkrachten, seizoenarbeiders en gedetacheerde werknemers moeten op dezelfde manier worden behandeld als van werknemers die rechtstreeks in dienst zijn van het bedrijf. Werkgevers dienen erop toe te zien dat dit ook het geval is voor werknemers die in de bedrijfsfaciliteiten werken maar die in dienst zijn van derden (bijvoorbeeld externe aannemers, uitzendbureaus of bedrijven die zorgen voor de levering van diensten).

Alle genomen maatregelen moeten doeltreffend zijn voor de bescherming van de gezondheid van de werknemers, in overeenstemming zijn met de vereisten van de autoriteiten, in verhouding staan tot het risico en de continuïteit van de voedselproductie niet in de weg staan.

4. Transport

Werkgevers moeten ervoor zorgen dat ook chauffeurs en leveranciers zich aan de strenge sanitaire regels houden. Indien mogelijk moeten vrachtwagenchauffeurs aan boord van hun voertuigen blijven; toegang tot de kantoren is niet toegestaan. Vrachtwagenchauffeurs moeten toegang krijgen tot speciale sanitaire voorzieningen buiten de kantoren.

5. Reizen van en naar het werk

Waar mogelijk wordt de werkgever aangemoedigd om regelingen te faciliteren voor veilig reizen, teneinde het risico op infectie te minimaliseren en de veiligheid te waarborgen. Wanneer de vervoersdienst door het bedrijf wordt georganiseerd, moet de verantwoordelijke ervoor zorgen dat tijdens de reis de minimum afstand tussen werknemers wordt gerespecteerd.

6. Verspreiding en geldigheid van de voorgestelde maatregelen

EFFAT en FoodDrinkEurope zullen deze richtlijnen onder hun respectievelijke leden verspreiden en promoten, rekening houdend met de nationale praktijken.

EFFAT en FoodDrinkEurope zullen de Europese Commissie gezamenlijk verzoeken de verspreiding van deze richtlijnen te ondersteunen.

Deze richtlijnen zullen van kracht zijn tijdens de duur van de COVID-19-noodtoestand, zoals bepaald door de bevoegde autoriteiten. Tijdens deze periode moet de dialoog tussen de sociale partners op Europees, nationaal, sectoraal, lokaal en bedrijfsniveau verder worden versterkt om te komen tot een coherente en gecoördineerde aanpak van de verschillende problemen die kunnen ontstaan.

7. Toezicht en opvolging

De ondertekenende sociale partners zullen:

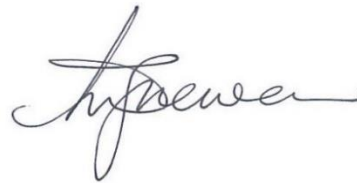
- De uitvoering van deze richtlijnen gezamenlijk evalueren tijdens en aan het einde van de COVID-19-noodtoestand.
- Bij de voorbereiding van het volgende werkprogramma voor sociale dialoog zullen de sociale partners rekening houden met deze richtlijnen.

Ondertekend op 9 april 2020

Kristjan Bragason
Algemeen secretaris van EFFAT

Handwritten signature of Kristjan Bragason in blue ink.

Mella Frewen
Directeur-generaal van FoodDrinkEurope

Handwritten signature of Mella Frewen in blue ink.