



# Baloise KMU Geschäftsversicherung

## Hygieneversicherung

### Hygiene

Wo mit Lebensmitteln gearbeitet wird, ist Hygiene oberstes Gebot. Als Lebensmittel verarbeitender Betrieb widmen Sie der Anwendung und Einhaltung von Hygienemassnahmen grosse Aufmerksamkeit. Trotzdem kann nicht immer verhindert werden, dass ein Erreger von übertragbaren Krankheiten durch Lebensmittel seinen Weg in Ihren Betrieb findet – sei es einerseits durch Kunden, Besucher und Mitarbeiter oder andererseits durch eingekaufte Lebensmittel, die bei der Anlieferung bereits verunreinigt waren.

Werden in Ihrem Betrieb Erreger von übertragbaren Krankheiten durch Lebensmittel wie z.B. Salmonellen oder Listeria-Bakterien festgestellt, kann dies einschneidende Konsequenzen nach sich ziehen.

Eine zuständige Behörde kann eine Einschränkung der betrieblichen Tätigkeit oder gar eine Betriebsschliessung und Quarantäne anordnen, um die weitere Verbreitung dieser Krankheitserreger zu verhindern.

Für Ihren Betrieb entstehen daraus schnell hohe Kosten und Ertragsausfälle.

### Für welche Betriebe eignet sich die Hygiene-Deckung?

Alle Betriebe bzw. Betriebsteile, in denen Lebensmittel hergestellt und verarbeitet werden, insbesondere Gastronomie und Hotellerie, Kantinen, Handel mit Lebensmitteln sowie Produktion und Weiterverarbeitung von Lebensmitteln.

### Was ist versichert?

- Kosten für die Beseitigung und Vernichtung von kontaminierten Lebensmitteln
- Kosten für die Reinigung und Desinfektion des Betriebes
- Ertragsausfall und Lohnkosten bei Tätigkeitsverbot
- Mehrkosten für die Aufrechterhaltung des Betriebes

### Schadenbeispiel

Nachdem mehrere Kunden einer Käserei an Durchfall erkranken, werden im Betrieb Listeria-Bakterien festgestellt. Die Käserei muss für mehrere Tage geschlossen und vollständig gereinigt und desinfiziert werden. Sämtliche vorhandenen Rohwaren und Lebensmittel müssen entsorgt und vernichtet werden.

## Bettwanzen

Bettwanzen galten in Westeuropa eigentlich als ausgerottet, doch treten sie heute, unterstützt durch globalen Tourismus und Handel, vermehrt wieder auf.

Ein Befall von Bettwanzen hat nichts mit hygienischen Mängeln zu tun. Meistens werden diese Parasiten durch Gepäck oder Kleidung z. B. von Hotelgästen eingeschleppt. Und sind sie einmal da, wird man sie so einfach nicht mehr los. Am wohlsten fühlen sie sich in gut geheizten Räumen, in denen sich auch Menschen aufhalten.

Wird in Ihrem Betrieb ein Befall festgestellt, müssen entsprechende Massnahmen durch einen professionellen Schädlingsbekämpfer durchgeführt werden.

Je nach Situation kommen dabei geeignete Insektizide zum Einsatz oder die betroffenen Räume werden durch eine Wärmebehandlung auf bis zu 60 Grad aufgeheizt. Dadurch können die Räume für mehrere Tage oder gar Wochen nicht benutzt werden.

Für Ihren Betrieb kann dies schnell zu hohen Kosten und Ertragsausfällen führen.

### **Für welche Betriebe eignet sich die Bettwanzen-Deckung?**

Alle Betriebe, in denen Menschen mit Unterkunftsmöglichkeit beherbergt werden, wie Hotels, Pensionen, Bed & Breakfast, Alters- und Pflegeheime.

### **Was ist versichert?**

- Kosten für die Identifikation und Bekämpfung von Bettwanzen durch professionelle Anbieter
- Kosten für die Abfuhr, Ablagerung und Vernichtung der beschädigten Sachen
- Ertragsausfälle und Mehrkosten, die entstehen, wenn Räumlichkeiten durch den Befall von Bettwanzen nicht weitervermietet oder weiterbenutzt werden können

### **Schadenbeispiel**

Bei einem Hotelgast zeigen sich nach seinem Aufenthalt Symptome wie starkes Jucken und rote Blasen auf der Haut. Nach ärztlicher Abklärung zeigt sich, dass es sich um Stiche von Bettwanzen handelt.

Das Hotel engagiert daraufhin einen spezialisierten, professionellen Schädlingsbekämpfer. Dieser identifiziert die Quellen des Befalls sowie alle betroffenen Räumlichkeiten und bekämpft die Bettwanzen mit geeigneten Methoden. Die betroffenen Zimmer können für mehrere Tage nicht genutzt werden.