



BRANCHE  
**Bäckereien und  
Konditoreien**

## Check-up

Betriebsärztlicher und sicherheitstechnischer  
Fernlehrgang für Unternehmerinnen und Unternehmer

## Impressum

### **Herausgegeben von Berufsgenossenschaft**

Nahrungsmittel und Gastgewerbe  
Dynamostraße 7–11  
68165 Mannheim

### **Verantwortlich**

Jürgen Schulin  
Direktor der BGN

### **Redaktion**

Siegfried Döbler, Claudia Herm,  
Holger Roth

### **Fotos**

Titelseite – iStock - margouillatphotos

S. 6 – Hans-Karl Asel

S. 12 – Bettina Glaser, BGN

S. 18 – Oliver Rüther, BGN

S. 23 – Siggi Döbler, BGN

S. 27 – Oliver Rüther, BGN

S. 30 – Rui Camilo, BGN

S. 33 – Oliver Rüther, BGN

S. 38 – Oliver Rüther, BGN

S. 42 – Oliver Rüther, BGN

### **Realisation**

Jedermann-Verlag GmbH,  
Heidelberg

### **Druck**

M+M Druck GmbH,  
Heidelberg

© BGN 2023

### **Kontakt Fernlehrgang**

Wenn Sie Fragen zum Fernlehrgang  
haben, dann helfen wir Ihnen gerne  
weiter. Rufen Sie unsere Hotline an.

### **Hotline**

Claudia Herm, Tamara Orth, Anja Koch  
Fon 0621 4456-3333  
Fax 0800 1977553-16725  
E-Mail: fernlehrgang@bgn.de

### **Postanschrift**

Berufsgenossenschaft  
Nahrungsmittel und Gastgewerbe  
Fernlehrgang Prävention  
Dynamostraße 7–11  
68165 Mannheim

# Inhaltsverzeichnis

## **Einführung**

Ziel des Fernlehrgangs	4
Aufbau des Fernlehrgangs	5

## **Grundwissen**

Wer ist die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)?	7
Welche Aufgaben hat die BGN?	8
Wer ist bei der BGN versichert?	8
Welche Leistungen erbringt die BGN im Versicherungsfall?	8
Was ist ein Arbeitsunfall?	9
Was ist eine Berufskrankheit?	9
Was sind arbeitsbedingte Gesundheitsgefahren?	9
Welche gesetzlichen Grundlagen regeln die Sicherheit und die Gesundheit im Betrieb?	9
Wie organisiere ich den Arbeitsschutz?	10
Wie kann ich durch guten Arbeitsschutz Geld sparen?	10
Wo bestehen besondere Gefährdungen?	11

## **Branchenspezifische Themen**

Belastung der Haut, des Skeletts und der Atemwege	12
Staub, Klima und Lüftung	18
Technik in Bäckereien	23
Technik in Konditoreien	27
Transportieren, Heben und Tragen	30
Technische und bauliche Einrichtungen sowie Elektrik	33
Verkaufsfilialen und Verkaufsräume	38
Cafés	42

<b>Regelmäßige Kontrolle und Prüfung der Maschinen, Geräte und Anlagen</b>	45
--	----

# Einführung

Seit Langem fordert der Gesetzgeber eine betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung von Kleinbetrieben mit bis zu zehn Beschäftigten. Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) hat diese gesetzliche Vorgabe unter Berücksichtigung der sachlichen Notwendigkeit und der Wirtschaftlichkeit in einer Vorschrift umgesetzt (DGUV Vorschrift 2). In dieser Vorschrift wird die betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung, auch für Kleinbetriebe, geregelt.

Ihre Aufgabe als Unternehmerin und Unternehmer eines Kleinbetriebes ist es, Arbeitsunfälle und Berufskrankheiten zu verhüten, arbeitsbedingte Gesundheitsgefahren im Betrieb zu verhindern und für eine wirksame Erste Hilfe zu sorgen.

Die Beurteilung der Arbeitsbedingungen (Gefährdungsbeurteilung) soll dabei zentrales Element der betrieblichen Arbeitsschutzaktivitäten sein. So will es das Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG).

Dort heißt es: „Der Arbeitgeber hat durch eine Beurteilung der für die Beschäftigten mit ihrer Arbeit verbundenen Gefährdung zu ermitteln, welche Maßnahmen des Arbeitsschutzes erforderlich sind.“ (§ 5 Abs. 1 ArbSchG)

Diese Forderung des Gesetzgebers bedeutet für Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber, dass sie für die Ausgestaltung von Sicherheit und Gesundheitsschutz im Betrieb verantwortlich sind. Eine Gefährdungsbeurteilung muss daher die tatsächlichen Verhältnisse im Betrieb abbilden. Sie muss alle relevanten Gefährdungen, die festgelegten Maßnahmen sowie deren Überprüfung umfassen und schriftlich im Betrieb vorhanden sein.

Ihre Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe unterstützt Sie dabei vor Ort mit geschulten Fachkräften für Arbeitssicherheit (Sicherheitsfachkraft) sowie Betriebsärztinnen und Betriebsärzten.


Organisiert sind diese Personen in einem regionalen Kompetenzzentrum. Eine Beratung kann

nach Ihrer erfolgreichen Qualifikation bei Bedarf direkt angefordert werden (ohne zusätzliche Kosten für Sie). Welcher Dienstleister zuständig ist, erfahren Sie am einfachsten unter [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink 383.


Sie haben sich für den Fernlehrgang als Qualifikationsform entschieden. Ziel ist es, Sie so zu qualifizieren, dass Sie viele Aufgaben im Bereich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz selbst übernehmen können.


## Ziel des Fernlehrgangs

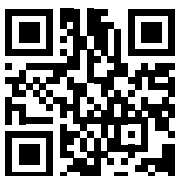
Dieser Fernlehrgang wurde sowohl speziell für Bäckereien als auch für Konditoreien entwickelt. Wenn Sie die einzelnen Themen durchgearbeitet haben, sind Sie über die wichtigsten möglichen Gefährdungen in Ihrem Unternehmen informiert. Sie entscheiden selbst, ob Sie zusätzlich noch Beratungsbedarf haben. Sie müssen also entscheiden:

 **Wir brauchen keine zusätzliche Beratung, bei uns im Betrieb ist alles o. k.**

oder:

 **Wir brauchen Beratung** von einer Sicherheitsfachkraft, einer Betriebsärztin oder einem Betriebsarzt des für uns zuständigen Kompetenzzentrums.

 So finden Sie das für Ihren Betrieb zuständige Kompetenzzentrum: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink 383



Per QR-Code  
zu dem für Sie zuständigen  
Kompetenzzentrum

## Aufbau des Fernlehrgangs

Dieser Fernlehrgang setzt sich aus verschiedenen Themen zusammen:

- Grundwissen
- Belastung der Haut, des Skeletts und der Atemwege
- Staub, Klima und Lüftung
- Technik in Bäckereien
- Technik in Konditoreien
- Transportieren, Heben und Tragen
- Technische und bauliche Einrichtungen sowie Elektrik
- Verkaufsfilialen und Verkaufsräume
- Cafés

Diese Themen entsprechen den Unfall- und Gefährdungsschwerpunkten in Ihrer Branche.

Zu fast allen Themen gibt es Kontroll- und Überprüfungsfragen. Mithilfe dieser Fragen können Sie feststellen, ob Ihnen noch etwas unklar ist.

Für die **Rücksendung an die BGN** benutzen Sie bitte das beiliegende Kontrollfragenblatt „Qualifizierung“.

**!** **Achtung:** Nur wenn Sie die Kontrollfragen beantwortet an die BGN zurücksenden, erhalten Sie das Zertifikat, das Ihnen die geforderte Qualifizierung bestätigt. Mit diesem Zertifikat weisen Sie der zuständigen Behörde die Teilnahme an einem alternativen Betreuungsmodell nach der DGUV Vorschrift 2 nach.

Bitte denken Sie daran:

- Nur wenn Sie über Ihre Pflichten und die möglichen Gefahren in Ihrem Betrieb gut informiert sind, können Sie Unfälle vermeiden und die Gesundheit Ihrer Beschäftigten fördern.
- Außer vom zuständigen Kompetenzzentrum können Sie auch ergänzende Fachinformationen bei Herstellern, Lieferanten und Fachgeschäften einholen.
- Informationsbroschüren der BGN können von Ihnen kostenlos angefordert werden und sind über [www.bgn.de](http://www.bgn.de) verfügbar.

**Die BGN wünscht Ihnen jetzt viel Erfolg beim Durcharbeiten des Fernlehrgangs.**



Per QR-Code  
zu dem für Sie zuständigen  
Kompetenzzentrum

## GRUNDWISSEN

1. Wer ist die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)?
2. Welche Aufgaben hat die BGN?
3. Wer ist bei der BGN versichert?
4. Welche Leistungen erbringt die BGN im Versicherungsfall?
5. Was ist ein Arbeitsunfall?
6. Was ist eine Berufskrankheit?
7. Was sind arbeitsbedingte Gesundheitsgefahren?
8. Welche gesetzlichen Grundlagen regeln die Sicherheit und die Gesundheit im Betrieb?
9. Wie organisiere ich den Arbeitsschutz?
10. Wie kann ich durch guten Arbeitsschutz Geld sparen?
11. Wo bestehen besondere Gefährdungen in Backbetrieben?



**BGN**  
Berufsgenossenschaft  
Nahrungsmittel  
und Gastgewerbe

# Grundwissen

## Allgemeiner Teil des Fernlehrgangs für Unternehmerinnen und Unternehmer

In diesem Kapitel stellt sich die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) vor. Sie erhalten allgemeine Erläuterungen zu den Aufgaben der Berufsgenossenschaft und wichtige Hinweise zu den Grundlagen des Arbeitsschutzes und der Gesundheitsförderung im Betrieb.


### INFO

Wenn Sie folgende Ausführungen lesen, werden Sie sicher und schnell entscheiden können:

 **Bei uns im Betrieb ist alles o. k.**

oder:

 **Wir brauchen Beratung**

 Wenn Sie beim Durchlesen feststellen, dass Sie oder Ihre Beschäftigten nicht genau wissen, was zu tun ist, wenn Sie Fragen haben oder etwas nicht verstehen, dann werden Sie aktiv und holen Sie sich eine Beratung in dem für Ihren Betrieb zuständigen Kompetenzzentrum.



Sie finden es unter:  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

Wenn Sie weitere Fragen haben oder wenn Sie etwas nicht verstehen, dann werden Sie bitte selbst aktiv und lassen Sie sich beraten. Entweder vom zuständigen Kompetenzzentrum oder Ihrer regional zuständigen Aufsichtsperson (Aufsichtsperson-Suche unter [www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)).

Die Beratungen sind für Sie als Mitgliedsbetrieb kostenlos.

Und nutzen Sie die Informationen auf [www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de). Hier finden Sie unter „Praxishilfen von A–Z“ alle wichtigen Informationen zum Arbeitsschutz und alle relevanten Arbeitssicherheitsinformationen (ASI) im Volltext.

## 1 Wer ist die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe?

Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, abgekürzt BGN, ist eine gesetzliche Unfallversicherung. Wie die Kranken-, Renten-, Pflege- und Arbeitslosenversicherung ist sie ein Zweig der Sozialversicherung in Deutschland. Sie ist eine Pflichtversicherung für Beschäftigte. Jedes Unternehmen in Deutschland muss einer zuständigen Berufsgenossenschaft (gesetzliche Unfallversicherung) angehören.

Die Berufsgenossenschaften (BGen) sind fachlich gegliedert. Sie sind Körperschaften des öffentlichen Rechts, in denen die Unternehmerinnen und Unternehmer der einzelnen Gewerbebezüge für die Zwecke der Unfallversicherung zusammengeschlossen sind. Die Berufsgenossenschaften werden vom Vorstand und der Vertreterversammlung ehrenamtlich gelenkt. Zu gleichen Teilen sind diese Gremien aus gewählten Vertretern und Vertreterinnen der Unternehmer und Unternehmerinnen sowie der Versicherten zusammengesetzt. Für die laufenden Geschäfte ist die Verwaltung – an der Spitze die Hauptgeschäftsführung – verantwortlich.

Die BGN ist für die in ihrer Satzung aufgezählten Gewerbebezüge im gesamten Bundesgebiet sachlich zuständig. Dazu gehören insbesondere Betriebe zur Herstellung von Nahrungs- und Genussmitteln, von Futtermitteln, von alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken, Backbetriebe und Betriebe der Fleischwirtschaft, Betriebe des Gastgewerbes und Beherbergungsgewerbes sowie Schaustellerbetriebe.

## 2 Welche Aufgaben hat die BGN?

Im Gegensatz zu den vier anderen Sozialversicherungen wird der Beitrag zur gesetzlichen Unfallversicherung zu 100 % von den Unternehmen getragen. Grund dafür ist die Haftungsablösung der Unternehmerin oder des Unternehmers; eine zentrale Leistung der BGN: Dadurch wird für Rechtssicherheit und betrieblichen Frieden gesorgt. Als Mitglied der BGN muss ein Unternehmen keine Schadensersatzansprüche bei Arbeitsunfällen seiner Beschäftigten fürchten, die im schlimmsten Fall existenzbedrohend sein können. Der finanzielle Aufwand bleibt für die Unternehmen kalkulierbar. Rechtsgrundlage ist das Sozialgesetzbuch VII, nach dem die BGN neben der Haftungsablösung drei Kernaufgaben hat:

- Mit allen geeigneten Mitteln Arbeitsunfälle und Berufskrankheiten sowie arbeitsbedingte Gesundheitsgefahren zu verhüten (Prävention = Verhütung)
- Nach Eintritt von Arbeitsunfällen oder Berufskrankheiten die Gesundheit und die Leistungsfähigkeit der Versicherten mit allen geeigneten Mitteln wiederherzustellen (Rehabilitation = Wiederherstellung)
- Versicherte oder ihre Hinterbliebenen durch Geldleistungen zu entschädigen (Kompensation = Entschädigung)

**Verhütung**  
**Wiederherstellung**  
**Entschädigung**

## 3 Wer ist bei der BGN versichert?

Alle Beschäftigten Ihres Unternehmens sind gegen Arbeitsunfälle im Betrieb einschließlich Wegeunfälle und Berufskrankheiten versichert. Das gilt auch für Beschäftigte, die nur vorübergehend in Ihrem Unternehmen arbeiten.

Auch Sie als Unternehmer oder Unternehmerin haben die Möglichkeit, sich gegen die Folgen von Arbeitsunfall, Wegeunfall und Berufskrankheit abzusichern: mit der freiwilligen Unternehmensversicherung der BGN. Sie bietet Ihnen im Versicherungsfall eine umfassende und leistungsstarke Versorgung. Und sie sichert Ihre durch Unfall oder Berufskrankheit entstehenden finanziellen Risiken ab.

Infos: [www.fv-bgn.de](http://www.fv-bgn.de)

Auch Personen, die ohne Entgelt in Ihrem Auftrag beschäftigt werden, sind versichert.

**Stellen Sie sich Folgendes vor:**

*Weil Sie gerade keine Zeit haben, beauftragen Sie einen Bekannten, für Ihren Betrieb einzukaufen. Diese Tätigkeit für Ihren Betrieb ist versichert, auch wenn sie von Ihnen nicht entlohnt wird.*

**Wer für Sie arbeitet, ist pflichtversichert.**

## 4 Welche Leistungen erbringt die BGN im Versicherungsfall?

Zu den Leistungen der BGN gehören:

- Medizinische Rehabilitation (etwa ambulante Heilbehandlung, stationärer Krankenhausaufenthalt)
- Leistungen zur Teilhabe am Arbeitsleben (zum Beispiel Umschulung)
- Leistungen zur Teilhabe am Leben in der Gemeinschaft (etwa Umbau eines Pkw für Schwerbehinderte)
- Leistungen bei Pflegebedürftigkeit
- Geldleistungen (beispielsweise Verletztengeld als Lohnersatz, Rente, Sterbegeld, Hinterbliebenenrente)

Die Geldleistungen der BGN für die Versicherten richten sich nach dem Jahresarbeitsentgelt. Für die freiwillig BGN-versicherten Unternehmerinnen und Unternehmer sowie ohne Arbeitsvertrag mitarbeitenden Ehegattinnen und Ehegatten richten sich die Geldleistungen nach der Versicherungssumme. Infos unter:

[www.fv-bgn.de](http://www.fv-bgn.de)

Freiwillig versicherte Unternehmer und Unternehmerinnen, die einen Unfall erleiden und arbeitsunfähig sind, haben schon ab dem ersten Tag einen Anspruch auf Leistungen. Die Leistungshöhe der BGN richtet sich nach der Versicherungssumme. Je höher die Versicherungssumme, desto höher die Leistungen im Ernstfall. Ausnahme: Die Leistungen bei Heilbehandlung und Rehabilitation sind unbegrenzt und daher unabhängig von der Versicherungssumme.

**Umfassende Leistungen:**  
**Verletztengeld – Heilbehandlung – Umschulung – Rente**



## 5 Was ist ein Arbeitsunfall?

Ein Arbeitsunfall ist ein Unfall, der einer versicherten Person bei ihrer Arbeit passiert. Auch der direkte Weg von und zur Arbeit steht unter Versicherungsschutz (Wegeunfall).

**!** **Achtung:** Es gibt Ausnahmen, die dazu führen, dass ein Unfall nicht als Arbeitsunfall anerkannt wird, zum Beispiel Unfälle im Zusammenhang mit Alkohol- und Drogenkonsum.

**Der Weg zur Arbeit, die Arbeit im und für den Betrieb, der Weg nach Hause sind BGN-versichert.**

## 6 Was ist eine Berufskrankheit?

Nicht jede Krankheit, die scheinbar mit der beruflichen Tätigkeit in Verbindung steht, ist automatisch eine Berufskrankheit. Eine Berufskrankheit liegt nur unter bestimmten Bedingungen vor: Die Krankheit muss in der Liste der anerkannten Berufskrankheiten (Berufskrankheitenverordnung) stehen, wie zum Beispiel beruflich bedingte Erkrankungen der Haut. Diese Liste gibt die Bundesregierung vor.

Ist eine Berufskrankheit durch Gutachten bestätigt, können nach feststehenden Regeln Leistungen gewährt werden. Hier gilt im Wesentlichen das Gleiche wie bei Arbeitsunfällen.

## 7 Was sind arbeitsbedingte Gesundheitsgefahren?

Dies sind Gefährdungen der Gesundheit, die mit der Tätigkeit in Verbindung stehen. Sie können, müssen aber nicht automatisch zu einer Berufskrankheit führen. Wer ein Unternehmen führt, muss solche arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren verhindern.

Die BGN unterstützt Sie bei der Erkennung und Vermeidung arbeitsbedingter Gesundheitsgefahren. Für medizinische Leistungen sind in diesem Zusammenhang die Krankenkassen zuständig.

**Stellen Sie sich hierzu folgendes Beispiel vor:**

*Stress am Arbeitsplatz kann die Gesundheit gefährden. Von Fall zu Fall kann dies zu typischen Beschwerden führen (etwa Schwindel, Kopfweh, Magenschmerzen). Solche arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren und deren Folgen sind aber keine Berufskrankheit.*

**Auch die Verhinderung arbeitsbedingter Gesundheitsgefahren ist Sache der Chefinnen und Chefs.**

### INFO

Grundlage für die Vermeidung von Arbeitsunfällen und Berufskrankheiten ist eine entsprechende Präventionskultur im Unternehmen. Um Sie hierbei zu unterstützen, damit das Maximale permanent erreicht wird, hat die BGN die Strategie „VISION ZERO.“ gestartet. Höchste Priorität hat dabei die Vermeidung tödlicher und schwerer Arbeitsunfälle und Berufskrankheiten.



Umfangreiche Informationen und Arbeitshilfen hierzu finden Sie unter [www.bgn.de/vision-zero](http://www.bgn.de/vision-zero).

## 8 Welche gesetzlichen Grundlagen regeln die Sicherheit und die Gesundheit im Betrieb?

Sicherheit und Gesundheit im Betrieb haben gesetzliche Grundlagen. Als Unternehmer oder Unternehmerin müssen Sie sich über die für Sie zutreffenden

- Gesetze und Verordnungen,
  - Unfallverhütungsvorschriften
- selbst informieren. Das gehört zu Ihren Pflichten.

Der Staat hat die Aufgabe, Gesetze und Verordnungen als Grundlage für die Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz zu erlassen. Jede Berufsgenossenschaft erlässt Unfallverhütungsvorschriften (DGUV Vorschriften), sogenannte autonome Rechtsnormen. „Autonom“ heißen sie deshalb, weil sie nur für Mitgliedsbetriebe und Versicherte dieser Berufsgenossenschaft

gelten, etwa der BGN. Sie sind mit staatlichen Verordnungen und Gesetzen vergleichbar und müssen deshalb befolgt werden. Wer sich nicht daran hält, kann bestraft werden.

Auch dieser Fernlehrgang, den Sie gerade bearbeiten, ist in einer Unfallverhütungsvorschrift verankert. In der DGUV Vorschrift 2 ist festgelegt, dass Unternehmer und Unternehmerinnen sich zum Beispiel durch einen Fernlehrgang qualifizieren müssen, damit sie später für ihren Betrieb über den Beratungsbedarf entscheiden können.

## 9 Wie organisiere ich den Arbeitsschutz?

Sie als Unternehmerin oder Unternehmer sind für den Arbeitsschutz und damit auch für eine geeignete Organisation der betrieblichen Abläufe verantwortlich. Ein Betrieb, der gut im Arbeitsschutz aufgestellt ist, ist auch gut im Wettbewerb. Guter Arbeitsschutz führt zu einer hohen Qualität der Arbeit, fördert die Produktivität, die Leistungsfähigkeit und die Leistungsbereitschaft Ihrer Beschäftigten. Voraussetzungen hierfür sind sichere Maschinen und Anlagen, gesundheitsgerechte Arbeitsplätze, ausgewogene Belastungen und Beanspruchungen sowie eine vorausschauende und vorsorgende Planung und Organisation der Arbeitsprozesse.

Eine geeignete Organisation beinhaltet insbesondere:

- Eine Gefährdungsbeurteilung ist für alle Arbeitsbereiche und Tätigkeiten durchgeführt und wird regelmäßig aktualisiert. Gefährdungen sind vollständig ermittelt und beurteilt, konkrete Maßnahmen sind festgelegt und umgesetzt, deren Wirksamkeit ist überprüft. Die Gefährdungsbeurteilung ist dokumentiert. Hierzu erhalten Sie Hilfestellung durch Ihr zuständiges Kompetenzzentrum.
- Die Unterweisung Ihrer Beschäftigten (auch befristete Beschäftigte) ist organisiert, vor erstmaligem Arbeitsbeginn und danach regelmäßig mindestens einmal jährlich. Die Unterweisungen werden dokumentiert.
- Verantwortlichkeiten sind festgelegt, bekannt und eingehalten.
- Betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung ist sichergestellt durch das zuständige Kompetenzzentrum (mit Bekanntgabe im Betrieb etwa durch Aushang).

- Die Beschäftigten sind entsprechend ihrer Arbeitsaufgabe ausreichend qualifiziert.
- Veranlassen Sie die sicherheitstechnische Prüfung Ihrer Maschinen, Geräte und Anlagen mit Dokumentation der Prüfergebnisse. Hinweise zu den regelmäßigen Prüfungen können Sie der Übersicht auf Seite 45 entnehmen.
- Die für Ihren Betrieb relevanten Rechtsvorschriften sind bekannt und stehen zur Verfügung.
- Arbeitsmedizinische Vorsorge wird angeboten beziehungsweise veranlasst und in einer Kartei dokumentiert (zum Beispiel bei Arbeiten im feuchten Milieu von regelmäßig mehr als zwei Stunden pro Arbeitstag).
- Die Erste Hilfe (Ausbildungskosten für Ersthelferinnen und Ersthelfer trägt die BGN) und erforderliche Notfallmaßnahmen sind organisiert (zum Beispiel Alarmplan erstellen, Übung im Umgang mit Feuerlöschern).
- Erforderliche und geeignete persönliche Schutzausrüstungen stehen den Beschäftigten ausreichend und kostenlos zur Verfügung (zum Beispiel Sicherheitsschuhe oder Schutzhandschuhe).

Praxishilfen zur Organisation des Arbeitsschutzes finden Sie unter:

[www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)

## 10 Wie kann ich durch guten Arbeitsschutz Geld sparen?

Studien haben ergeben, dass sich durch Arbeitsschutz viel Geld sparen lässt – schließlich summieren sich Ausfall-, Schadens- und Ersatzkosten bei Unfällen und Erkrankungen zu teilweise sehr hohen Beträgen.

Aber Sie können auch direkt Geld sparen: Alle Mitgliedsbetriebe der BGN gehören einem bestimmten Gewerbezweig an. Dieser ist je nach tatsächlich erzeugten Aufwendungen aufgrund von Versicherungsfällen in einer sogenannten Gefahrstarifstelle der BGN gelistet. Der an die BGN zu zahlende Mitgliedsbeitrag richtet sich nach dieser Gefahrstarifstelle und dem Bruttoarbeitsentgelt des jeweiligen Betriebes. Da es innerhalb einer Gefahrstarifstelle Betriebe mit einer höheren und solche mit einer niedrigeren Unfalllast gibt, belohnt das sogenannte Beitragsausgleichsverfahren diejenigen Betriebe mit einem Nachlass von bis zu 15 % auf den

BGN-Beitrag, die über mehrere Jahre hinweg relativ gesehen deutlich weniger Kosten erzeugen als der Durchschnitt der Gefahraristelle. Umgekehrt müssen dann Betriebe mit hohen Unfallkosten bis zu 15 % Zuschlag bezahlen. Dabei zählen die Kosten aller Arbeitsunfälle, unabhängig davon, ob sie meldepflichtig sind oder nicht. Wenn Sie sich im Arbeitsschutz besonders engagieren, werden Sie mittelfristig deutlich weniger BGN-Beitrag zahlen als Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die nur in geringem Maße auf Sicherheit und Gesundheit in ihrem Betrieb achten.

Um möglichst wenige Unfälle und geringe Kosten zu erzeugen, kann ein Betrieb Arbeitschutzmaßnahmen ergreifen, die in dem sogenannten Prämienverfahren der BGN konkret beschrieben werden. Mit jeder umgesetzten Maßnahme sammelt ein Betrieb Prämienpunkte. Ab einer bestimmten Höhe kann er dann jährlich eine Geldprämie von der BGN erhalten, die bei Kleinbetrieben bis zu zehn Beschäftigten aktuell zwischen 100 € und 250 € liegt. Dazu muss ein Prämienbogen ab Oktober jeden Jahres abgefordert und bis zum 31. März des Folgejahres wieder eingereicht werden. Die Auszahlung der Prämie erfolgt in der Regel im Juni des Folgejahres. Sie erhalten diese Prämie bei entsprechend erreichter Punktzahl jährlich. Es kommt darauf an, dass Sie die prämierten Maßnahmen konkret und nachweislich umsetzen.



Informationen zum Prämienverfahren online unter:  
[www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)



Mehr Infos und Praxishilfen zur Ersten Hilfe online in BGN-Branchenwissen

## 11 Wo bestehen besondere Gefährdungen?

Unfallschwerpunkte im Backgewerbe sind Rutsch- und Sturzunfälle, Verbrennungen, der Kontakt mit Gefahrstoffen (Lauge und Putzmittel). Im Bereich des Berufskrankheitengeschehens stehen durch Mehlstaub bedingte Atemwegserkrankungen (Bäckerasthma) hinsichtlich Anerkennung und kostenmäßig an erster Stelle. Die Zahlen gehen dank des erfolgreichen BGN-Bäcker-Präventionsprogramms seit Jahren zurück. Zahlenmäßig stehen die beruflich bedingten Hauterkrankungen, verursacht durch Feuchtarbeit und dem meist sorglosen Umgang mit Brezellaug und Reinigungsmitteln, an erster Stelle. Mit diesem Wissen können Sie gezielt für Ihren Betrieb und sich selbst präventiv tätig werden.

Dazu haben wir in diesem Fernlehrgang Informationen zu typischen Unfall- und Gesundheitsgefahren Ihrer Branche für Sie aufbereitet.

In diesem Zusammenhang möchten wir Sie darauf hinweisen, dass Sie in Ihrem Betrieb die **Erste Hilfe** organisieren müssen, damit nach einem Unfall unverzüglich Erste Hilfe geleistet und eine erforderliche ärztliche Versorgung veranlasst wird. Umfangreiche praktische Hilfen und Informationen zur Ersten Hilfe im Betrieb wie zum Beispiel zu

- Verbandkasten
- Aushang zur Ersten Hilfe finden Sie unter [www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)

Wenn Sie noch keine Ausbildung von Ersthelferinnen beziehungsweise Ersthelfern veranlasst haben, dann holen Sie das bitte nach. Die Lehrgangsgebühren trägt die BGN.

## BELASTUNG DER HAUT, DES SKELETTS UND DER ATEMWEGE

1. Belastung der Haut
2. Belastung des Skeletts
3. Belastung der Atemwege




# Belastung der Haut, des Skeletts und der Atemwege

Vor Beschwerden durch Belastungen der Haut, des Skeletts oder der Atemwege können Sie sich und Ihr Personal schützen, wenn Sie wissen, worauf Sie achten müssen. Die nachfolgenden Erläuterungen helfen Ihnen dabei, dass Sie als Unternehmerin oder Unternehmer Ihren Beratungsbedarf selbst feststellen können.


## INFO

Wenn Sie folgende Ausführungen lesen, werden Sie sicher und schnell entscheiden können:

 **Bei uns im Betrieb ist alles o. k.**

oder:

 **Wir brauchen Beratung**

 Wenn Sie beim Durchlesen feststellen, dass Sie oder Ihre Beschäftigten nicht genau wissen, was zu tun ist, wenn Sie Fragen haben oder etwas nicht verstehen, dann werden Sie aktiv und holen Sie sich eine Beratung in dem für Ihren Betrieb zuständigen Kompetenzzentrum.



Sie finden es unter:  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

## 1 Belastung der Haut

Arbeitsbedingte Hauterkrankungen spielen in Bäckereien und Konditoreien eine bedeutende Rolle. Sie sind die am häufigsten auf Verdacht angezeigten Berufskrankheiten bei der BGN. Mit überschaubarem Aufwand können Sie viel für den Schutz Ihrer Haut erreichen.

Ihre Haut schützt Sie vor vielen schädigenden Einflüssen und Hautschädigungen können vielfältige Beschwerden hervorrufen. Auch die Ursachen für Hautschädigungen sind vielfältig.

### Unsere Haut ist ein Organ mit wichtigen Funktionen

Sie ist die Schutzhülle unseres Körpers, die ihn vor dem Austrocknen schützt, und bildet eine natürliche Barriere gegenüber äußeren Einflüssen. Sie mildert Kälte, Hitze, Druck sowie Stöße und schützt – zumindest bis zu einem gewissen Grad – vor chemischen Substanzen und dem Eindringen von Keimen. In der Haut wird mithilfe des Sonnenlichts Vitamin D gebildet. Die Haut ist ein Sinnesorgan – wir spüren Schmerz, Temperatur, Berührung.

### Eine gesunde Haut ist wichtig

Eine gesunde Haut leistet einen Beitrag zur Hygiene:

- Eine gesunde Haut hat einen leicht sauren pH-Wert von 5,5, der auf viele schädliche Keime wachstumshemmend wirkt.
- Bei einer trockenen oder rissigen Haut ist diese Abwehrfunktion verschlechtert. Von geschädigter Haut sind Mikroorganismen schwerer zu entfernen.
- Bei starker Schädigung der Haut sind Arbeiten mit den Händen im Lebensmittelbereich nicht mehr möglich.

Außerdem sind Hauterkrankungen häufig langwierig und verursachen einen hohen Leidensdruck bei Betroffenen sowie hohe Kosten durch den Arbeitsausfall. Hauterkrankungen sind durch vorbeugende Maßnahmen zu vermeiden.

### Beschwerden bei Hautschäden

Für eine gesunde Haut ist entscheidend, dass die oberste Schicht intakt ist. Diese oberste Schicht, Epidermis genannt, ist nur circa 1/10 mm dick, etwa der Stärke eines Blatt Papiers entsprechend.

Bei Hautschädigungen können vielfältige Beschwerden auftreten. Zum Beispiel:

- Rötung der Haut
- Jucken der Haut
- Knötchen- und/oder Bläschenbildung
- Nässen oder Schuppenbildung
- Raue und/oder rissige Haut

In Ihrem Berufszweig gilt dies hauptsächlich für die Haut an Händen und Unterarmen.

### Ursachen für Hautschäden in Bäckereien und Konditoreien

Die sogenannte Feuchtarbeit ist mit Abstand die häufigste Hautgefährdung im Backgewerbe. Die Hornschicht quillt auf, Hautfette und Feuchthaltefaktoren gehen verloren und die Haut trocknet aus. Zu Feuchtarbeit zählt nicht nur, wenn die Hände direkt im Nassen sind, sondern auch, wenn die Hände häufig gewaschen werden sowie der Fall, dass die Hände häufig gewaschen und im Wechsel flüssigkeitsdichte Handschuhe getragen werden. Feuchtarbeit besteht auch, wenn die Hände häufig beziehungsweise intensiv gereinigt werden müssen.

Ihre Haut ist weiter belastet durch:

- Intensiven Hautkontakt mit Teig und Zutaten
- Umgang mit hautbelastenden Stoffen wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Brezellauge
- Kontakt mit Obst
- Umgang mit Stoffen, die eine Allergie auslösen können, etwa Proteine (Eiweiße), Gummihaltstoffe, Duft- und Farbstoffe
- Große Hitze oder Kälte

Viele Fehler werden bei der Reinigung der Hände am Arbeitsplatz gemacht. Oft wird übertrieben. Wo Wasser für die Reinigung der Hände ausreicht, wird Seife verwendet. Oft werden desinfizierende Seifen (Kombipräparate

eingesetzt. Diese belasten verstärkt die Haut und die für die desinfizierende Wirkung erforderliche Einwirkzeit wird meistens nicht eingehalten. Stellen Sie also sicher, dass die Hände so gründlich wie notwendig und so schonend wie möglich gereinigt werden.

### Was Sie gegen Hautbelastungen tun können:

- Verschmutzungsangepasste schonende Handreinigung
- Vor und während der Arbeit die Hände konsequent mit einem für den Umgang mit Lebensmitteln zugelassenen Hautschutzmittel eincremen.
- Flüssigkeitsdichte Schutzhandschuhe nur so lange wie nötig und so kurz wie möglich tragen.
- Keine Kombipräparate (desinfizierende Seifen) verwenden. Sie belasten verstärkt die Haut und die für die desinfizierende Wirkung erforderliche Einwirkzeit wird meistens nicht eingehalten.
- Die alleinige Händedesinfektion ist in der Regel hautschonender als das Waschen und reduziert stärker die Keime.
- Nach der Arbeit und vor längeren Pausen Hautpflegemittel anwenden. Die Regeneration der Hautbarriere wird dadurch gefördert.



### So ist es richtig:

Prüfen Sie, welches Hygieneprogramm ausreichend ist. Wenden Sie Hautschutzmaßnahmen in folgender Reihenfolge an.

- Ersatzstoffe wählen, zum Beispiel ein weniger aggressives Reinigungsmittel.
- Arbeitsverfahren anwenden, durch die der Hautkontakt vermieden oder verringert wird.
- Schutzhandschuhe verwenden. Wegen der Feuchtigkeitsbelastung flüssigkeitsdichte Schutzhandschuhe nur so lange wie nötig und so kurz wie möglich tragen und Baumwollunterziehhandschuhe verwenden.
- Milde Hautreinigungsmittel sowie Mittel für den Hautschutz und die Hautpflege zur Verfügung stellen und dafür sorgen, dass diese auch benutzt werden.

Ob und welche Hautbelastungen oder Arbeitsstoffkontakte konkret im Betrieb vorkommen, ist durch eine Gefährdungsbeurteilung zu ermitteln. Geeignete Maßnahmen sind festzulegen.

Holen Sie betriebsärztlichen Rat zu folgenden Fragen ein:

- Ist in meinem Betrieb Hautschutz erforderlich?
- Wie muss dieser Hautschutz aussehen?
- Welche Mittel benötige ich und wie wende ich diese an?

Weiter ist bei Feuchtarbeiten von

- regelmäßig mehr als zwei Stunden eine arbeitsmedizinische Vorsorge bei der Betriebsärztin oder dem Betriebsarzt anzubieten,
- bei vier Stunden und mehr ist eine Pflichtvorsorge durchzuführen.

Wenn bei Ihnen oder Ihren Beschäftigten Beschwerden auftreten oder die Haut nicht wie immer erscheint, sollten Sie sich unbedingt durch Ihr regionales Kompetenzzentrum der BGN betriebsärztlich beraten lassen. Es gilt, beim Auftreten von Hautveränderungen rasch zu handeln. Denn oft lassen sie sich zu Beginn recht schnell und mit einfachen Mitteln erfolgreich behandeln. Bei längerem Verlauf neigen sie dazu, chronisch zu werden.

Betriebsärzte und Betriebsärztinnen gehen den betrieblichen Ursachen der Beschwerden nach und beraten Sie, wie diese Ursachen beseitigt werden können. Hautärzte und Hautärztinnen behandeln die eingetretenen Schäden. Sehen sie einen Zusammenhang zwischen der Hauterkrankung und der beruflichen Tätigkeit, wird der BGN ein Hautarztbericht übermittelt. Die BGN steuert dann das weitere Verfahren.

**Wenn Sie auf diese Dinge achten, tragen Sie dazu bei, dass die Haut Ihrer Beschäftigten gesund bleibt.**

Mehr zum Thema (z. B. Sicherheitscheck Hautbelastung, Muster-Hautschutz- und Hygienepläne) online unter:



[www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)  
(siehe dort: Belastungen der Atemwege, Hautbelastungen/Hautschutz, Heben und Tragen/Ergonomie)



[www.bgn.de](http://www.bgn.de),  
Suchbegriff  
„Themenseite Hautschutz“

## 2 Belastung des Skeletts

**Das Skelett ist das Gerüst des menschlichen Körpers. Es besteht aus Knochen. Die Muskulatur dient der Fortbewegung (wie Gehen, Laufen, Rennen). Belastungen des Skeletts können zu unangenehmen Schmerzen im ganzen Körper führen.**

**Circa 8 % aller Menschen leiden unter chronischen Rückenschmerzen. Nur 20 % der Menschen sind schmerzfrei. Rückenleiden und Rückenschmerzen sind in den letzten Jahren zum Volksleiden Nummer eins geworden.**

### Schmerzen durch Belastungen des Skeletts

Wenn Sie oder Ihre Beschäftigten Beschwerden haben, das heißt Schmerzen verspüren, dann werden Sie aktiv. Schmerzen können auftreten:

- im Nacken
- im Schulterbereich
- in den Armen und den Handgelenken
- im Rücken
- an der Hüfte
- an Knie- und Fußgelenken
- in den Füßen

Die Schmerzen können zeitweise auftreten, zum Beispiel immer dann, wenn Sie etwas heben. Sie können aber auch ständig vorhanden sein.

Ignorieren Sie die Schmerzen nicht, sondern sprechen Sie mit einer Betriebsärztin oder einem Betriebsarzt des Kompetenzzentrums der BGN, das für Ihren Betrieb zuständig ist. Sie finden es unter: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink 383.

Die Tätigkeiten in Ihrem Arbeitsumfeld verlangen Ihrem Rücken und Ihren Muskeln vieles ab: Das Heben und Tragen von Sackwaren, Lebensmittelrohstoffen, Teigentnahmen aus Knetmaschinen, der Umgang mit Abziehgeräten und das einseitige Tragen von abgebackenen Broten auf Dielen können für den Rücken und die Rückenmuskulatur eine große Belastung sein.

### Maßnahmen gegen Schmerzen

Es gibt einige wirkungsvolle Möglichkeiten, etwas gegen Schmerzen durch Belastung des Skeletts zu unternehmen:

- Beobachten Sie sich und Ihre Beschäftigten genau. Nehmen Sie alle Veränderungen wahr.
- Überprüfen Sie, ob die Beschwerden nur bei der Arbeit und dort bei bestimmten Tätigkeiten oder auch in Ihrer Freizeit und ohne Belastung auftreten.
- Denken Sie daran, dass Sie die Belastbarkeit Ihres eigenen Körpers nicht mit der Belastbarkeit eines anderen Menschen gleichsetzen können.
- Werden Sie aktiv und sprechen Sie mit einem Betriebsarzt oder einer Betriebsärztin des Kompetenzzentrums der BGN, das für Ihren Betrieb zuständig ist. Sie finden es unter: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink 383

Wie belastbar ein Mensch ist, ob er Schmerzen am Skelett oder in der Muskulatur hat, ist von Person zu Person sehr unterschiedlich. Viele Dinge können eine Rolle spielen: Vorerkrankungen, körperliche Fitness, Alter, Körperbau, Stress und Aufregung, Arbeitsablauf und Arbeitsaufgaben und anderes mehr. Einige können sich mehr zumuten, andere weniger. Deshalb ist es schwierig, Gewichte anzugeben, die maximal getragen werden dürfen.

### Vermeiden Sie auf jeden Fall:

- Stehen oder Tragen in ungünstiger Körperhaltung. Wenn Sie zum Beispiel ständig mit leicht vorgebeugtem Körper am Backtisch stehen oder wenn die Bedienebene von Maschinen zu niedrig/zuhoch ist. Abhilfe können Sie durch die Verwendung von Trittschaffern oder indem Sie höhenverstellbare Tische einsetzen.
- Regelmäßiges Heben von sehr schweren Lasten (über 40 kg).

### Wenn Sie auf diese Dinge achten, dann arbeiten Sie und Ihre Beschäftigten sicher.

## 3 Belastung der Atemwege

**Eine verstopfte Nase, Husten, Kratzen im Hals oder gereizte Augen können Anzeichen für eine Atemwegserkrankung sein, die mit der Arbeit im Backbetrieb unmittelbar im Zusammenhang steht. Im ungünstigsten Fall kann es zu einer Berufskrankheit BK 4301 kommen, die im allgemeinen Sprachgebrauch auch als Bäckerasthma bezeichnet wird.**

Die Verordnung zur arbeitsmedizinischen Vorsorge (ArbMedVV) regelt die betriebliche Gesundheitsvorsorge. Ziel ist es, arbeitsbedingte Erkrankungen und Berufskrankheiten frühzeitig zu erkennen. Bei Backbetrieben geht es um die Verhütung von Bäckerasthma. Untersucht werden muss, wer im Betrieb gegenüber Mehlstaub exponiert ist. Diesen Personen müssen Sie zumindest eine arbeitsmedizinische Vorsorge persönlich in schriftlicher Form oder per E-Mail (Textform) anbieten. Die ArbMedVV sieht außerdem das Recht der Beschäftigten auf Wunschuntersuchungen vor.

Bei Überschreiten von  $4 \text{ mg/m}^3$  Mehlstaub ist arbeitsmedizinische Vorsorge Pflicht. Bei Einhaltung aller Empfehlungen gemäß ASI 8.80 (Basismaßnahmen) beziehungsweise DGUV-I 213-705 „Empfehlung zur Gefährdungsermittlung der Unfallversicherungsträger – Mehlstaub in Backbetrieben“ (EGU Mehlstaub) kann davon ausgegangen werden, dass der Wert von  $4 \text{ mg/m}^3$  eingehalten wird. Die dort beschriebenen Verfahren werden als Basismaßnahmen bezeichnet.

Sie können sich hierzu durch Ihre zuständige Aufsichtsperson oder Ihr Kompetenzzentrum beraten lassen. Sie finden es unter: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink 383

Typische Beschwerden, die möglicherweise mit Ihrer Arbeitstätigkeit zusammenhängen, sind zum Beispiel:

- Verstopfte oder laufende Nase
- Kribbeln, Jucken oder Brennen in der Nase, den Augen oder im Rachen
- Gerötete oder tränende Augen
- Kratzen im Hals
- Häufiges Husten, eventuell mit Auswurf
- Atemnot



Wenn Sie beim Durcharbeiten feststellen, dass Sie oder Ihre Beschäftigten nicht genau wissen, was zu tun ist, wenn Sie Fragen haben oder etwas nicht verstehen, dann werden Sie aktiv.

Sobald Sie Beschwerden haben, die

- fast nur dann auftreten, wenn Sie Ihren Beruf ausüben, oder
- sich verschlimmern, wenn Sie Ihren Beruf ausüben,

sollten Sie sich betriebsärztlich beraten lassen.

Achten Sie darauf, wann Sie Beschwerden spüren. Sollten Ihre Beschwerden durch den Arbeitsplatz verursacht werden, dann treten sie meistens genau dann auf, wenn Sie Ihre Arbeit verrichten.

#### Atemwegsbeschwerden – was tun?

##### So ist es richtig:

- Beobachten Sie sich und Ihre Beschäftigten genau. Nehmen Sie alle Veränderungen wahr.
- Überprüfen Sie, ob die Beschwerden nur bei Ihrer Arbeit vorhanden sind oder auch in der Freizeit auftreten.
- Wenn die Beschwerden fast nur bei Ihrer Arbeit auftreten oder schon vorhandene Erkrankungen bei der Arbeit schlimmer werden, lassen Sie sich betriebsärztlich beraten.

Viele Menschen sind heutzutage allergisch gegen Blütenpollen aller Art. Wenn Sie unter Heuschnupfen leiden, dann werden Sie Beschwerden auch außerhalb der Arbeit haben. Diese Beschwerden, die nicht direkt mit Ihrer Arbeit zusammenhängen, können sich durch Ihre Tätigkeit im Beruf verschlimmern. So können Sie zum Beispiel dann besonders empfindlich sein, wenn Sie Mehl-, Backmittelstaub, Wrasen, Fettdämpfe oder Aerosole von Schadstoffen einatmen.

#### Was Sie gegen Belastungen der Atemwege in der Backstube tun können

##### So ist es richtig:

- Beobachten Sie genau, ob und wann Ihre Beschwerden oder die der Beschäftigten stärker werden.
- Verwenden Sie staubarme Trennmehle wie zum Beispiel HT-Trennmehl (hydrothermisch behandeltes Mehl).
- Sorgen Sie für staubarmen Umgang mit Mehl und Backmitteln.
- Sorgen Sie dafür, dass schadstoffbeladene Wrasen möglichst vollständig erfasst und nach außen abgeführt werden.
- Sorgen Sie für staubarme Reinigungsverfahren.
- Achten Sie auf Personal und Betriebshygiene.

Unterweisen Sie Ihre Beschäftigten regelmäßig, wie sie Mehlstaub vermeiden. Ausführliche Informationen zum Schutz der Atemwege enthält die Arbeitssicherheitsinformation ASI 8.80 „Vermeidung von Bäckerasthma“ unter: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Bereich Vorschriften

**Wenn Sie auf diese Dinge achten, dann arbeiten Sie und Ihre Beschäftigten gesundheitsbewusster.**

## STAUB, KLIMA UND LÜFTUNG

### STAUB

1. Einsatz weniger stark staubender Stoffe
2. Staubmindernde technische Maßnahmen
3. Staubminderung durch das richtige Verhalten
4. Mehlstaubabsauganlagen

### KLIMA UND LÜFTUNG

1. Schwaden- und Wrasenerfassung an Backöfen
2. Dunstabzüge an Fettbackgeräten
3. Abzugsanlagen für Spülmaschinen
4. Abführung und Vermeidung hoher Luftfeuchtigkeit




# Staub, Klima und Lüftung

## STAUB

Mehl ist eines unserer wichtigsten Nahrungsmittel und damit hergestellte Produkte sind für uns alle lebenswichtig. In der Atemluft dagegen gilt Mehlstaub als Gefahrstoff und kann zu erheblichen gesundheitlichen Problemen führen. Je höher die Staubkonzentration (Staubmenge in der Atemluft), desto gefährlicher ist der Staub für die Atemwegsbereiche. Vergleichen Sie hierzu auch die Erläuterungen im Kapitel „Belastung der Atemwege“.


### INFO

Wenn Sie folgende Ausführungen lesen, werden Sie sicher und schnell entscheiden können:

 **Bei uns im Betrieb ist alles o. k.**

oder:

 **Wir brauchen Beratung**

 Wenn Sie beim Durchlesen feststellen, dass Sie oder Ihre Beschäftigten nicht genau wissen, was zu tun ist, wenn Sie Fragen haben oder etwas nicht verstehen, dann werden Sie aktiv und holen Sie sich eine Beratung in dem für Ihren Betrieb zuständigen Kompetenzzentrum.



Sie finden es unter:  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

Die nachfolgenden Erläuterungen helfen Ihnen dabei, Ihren Beratungsbedarf selbst festzustellen.

Es gibt wichtige Dinge, auf die Sie in Ihrem Betrieb achten müssen.

- ASI 8.80 „Vermeidung von Bäckerasthma“ unter: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Bereich Vorschriften
- Weitere Hinweise zur wirksamen Reduktion von Mehlstaub: [www.mehlstaub-nein-danke.de](http://www.mehlstaub-nein-danke.de)

### Staub in der Backstubenluft

In der Backstube kann Staub von verschiedenen Rohstoffen Schnupfen, Asthma und Hautreizungen auslösen. Die Hauptverursacher sind Weizen- und Roggenmehle sowie verschiedene Backmittelinhaltsstoffe. In den letzten Jahren wurden umfassende Programme der BGN zur Prävention (Vorbeugung) von Belastungen der Atemwege durch Mehlstaub durchgeführt. Als Folge davon konnten viele Bäckerinnen und Bäcker im erlernten Beruf verbleiben und die Kosten für Umschulung und Renten spürbar gesenkt werden.

### Staub entsteht ...

... im Wesentlichen an folgenden Arbeitsplätzen und bei folgenden Arbeitsverfahren:

- beim Abwiegen und Umfüllen
- bei der Befüllung der Knetmaschine
- in der Anknetphase der Knetmaschine
- beim Einstäuben von Arbeitsflächen und Gärgutträgern
- bei der Verarbeitung auf dem Arbeitstisch (Abwiegen, Aufarbeiten, Ausrollen)
- beim Stürzen der Teiglinge
- beim anschließenden Einschließen und Abziehen am Ofen
- bei der Reinigung (Ofen, Arbeitstisch, Gärgutträger, Maschinen, Fußboden)

**Ziel ist also:** die Staubmenge in der Atemluft durch vorbeugende Maßnahmen zu reduzieren.

Dort, wo Staub entsteht, haben Sie die besten Möglichkeiten, die Staubmenge zu verringern. Es bieten sich vier Maßnahmen an:

- Einsatz weniger stark staubender Stoffe
- Staubmindernde technische Maßnahmen
- Staubminderung durch das richtige Verhalten
- Absaugen an der Entstehungsstelle

## 1 Einsatz weniger stark staubender Stoffe

Prüfen Sie als Erstes, ob Sie weniger stark staubende Rohstoffe und Trennmittel einsetzen können:

- Setzen Sie geeignete, staubarme Trennmittel ein, beispielsweise HT-Mehle (hydrothermisch behandelte Trennmehle), staubreduzierte Mehle, Weizendunst und Hartweizengrieß. Lassen Sie sich hierzu auch von der BGN und den Herstellern solcher Trennmehle beraten.
- Verwenden Sie keine pulverförmigen Backmittel, sondern möglichst Backmittel als Granulat, Paste oder in flüssiger Form.

## 2 Staubmindernde technische Maßnahmen

Vorgeschrieben sind: Knetmaschinen mit geschlossenem Deckel.

Günstig ist es, wenn Sie den Staub an der Quelle verhindern, wie zum Beispiel durch:

- Dichte Siloanlagen und staubfreier Freisetzung der Förderluft.
- Mehleingabe in den Knetbottich über einen bis zum Boden reichenden Füllschlauch.
- Verwendung von Gärgutträgern mit Antihafbeschichtung, die nicht mehr eingestäubt werden müssen.
- Wenden Sie staubarme Reinigungsverfahren an: Staubsaugen, Spezialfeger mit Gummipuppen, Nassreinigung.
- Benutzen Sie typengeprüfte Halbmasken bei unvermeidbaren staubintensiven Arbeiten.

## 3 Staubminderung durch das richtige Verhalten

Sie und Ihre Beschäftigten können durch richtiges Verhalten ebenfalls Staub vermeiden:

- Achten Sie darauf, dass alle Ihre Beschäftigten staubarm und umsichtig arbeiten.
- Kein Handwurf beim Auftragen von Weizen- und Roggenmehl als Trennmittel!
- Achten Sie auf staubvermeidende Arbeitstechniken: Mehl kann etwa durch Verreiben mit der Hand oder mit geeigneten Hilfsmitteln, wie einer Auftragsrolle oder durch Siebe, aufgetragen werden.
- Arbeiten Sie nicht hektisch.
- Entleeren Sie den Mehlsack staubarm: Am besten schneiden Sie bei vollständiger Entleerung den Mehlsack oben und unten auf und ziehen ihn langsam hoch.
- Achten Sie stets auf geringe Fallhöhen des Mehls.
- Reinigen Sie Arbeitstische, Maschinen, Fußböden mit geeigneten Staubsaugern.

## 4 Mehlstaubabsauganlagen

Sie können dann sinnvoll sein, wenn trotz der staubmindernden Basismaßnahmen immer noch eine wahrnehmbare Belastung durch Mehlstaub vorliegt. Mehlstaubabsauganlagen erfassen Schwebstaub an den Entstehungsstellen.

**Wenn Sie auf diese Dinge achten, dann arbeiten Sie und Ihre Beschäftigten sicher.**



Mehr zum Thema Atemwege online  
unter: [www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)

## KLIMA UND LÜFTUNG

Bei Produktions- und Arbeitsprozessen, bei denen luftfremde Stoffe die Atemluft belasten und die Gesundheit negativ beeinflussen, müssen lüftungstechnische Maßnahmen eingesetzt werden, um die Gesundheit der Beschäftigten nicht zu gefährden.

Im Zusammenhang mit dem Klima in Ihrem Betrieb müssen Sie als Unternehmerin oder Unternehmer auf sinnvolle Maßnahmen der Lüftung achten. In Bäckereien und Konditoreien können insbesondere folgende raumluftechnische Maßnahmen notwendig sein:

- Wirksame Schwaden- und Wrasenerfassung an Backöfen
- Dunstabzüge an Fettbackgeräten und Fritteusen
- Abzugsanlagen für Spülmaschinen
- Abführung und Vermeidung zu hoher Luftfeuchtigkeit

Falls Sie eine raumluftechnische Maßnahme planen: Erfahrungsgemäß ist es äußerst sinnvoll, wenn Sie sich sachkundig beraten lassen. So vermeiden Sie Fehler und unnötige Kosten.

### 1 Schwaden- und Wrasenerfassung an Backöfen

Schwadenabzüge sorgen dafür, dass möglichst große Anteile des entstehenden Wrasens erfasst werden. Im Wrasen können enthalten sein:

- Gase (Kohlenmonoxid, Kohlendioxid)
- Stäube (verbrannte Mehlpartikel)
- Dämpfe (Aldehyde)

Diese Stoffe stellen eine besondere Belastung für die Atemwege dar.

Abzugsanlagen müssen so beschaffen sein, dass Wrasen aus dem Backofen möglichst gar nicht erst in den Atembereich der Beschäftigten gelangen können. Dies kann einmal durch im Ofen integrierte Abzugseinrichtungen (Entschwadungsklappe/Zug) erreicht werden oder durch Abzüge über der Backofenfront. Diese zuletzt genannten Einrichtungen müssen einen möglichst großen Teil des austretenden Wrasens erfassen und ins Freie abführen. Wrasenabzugseinrichtungen müssen regelmäßig gereinigt und gewartet werden. Nur so ist die vorgesehene Funktion der Abzugseinrichtungen gewährleistet.

## 2 Dunstabzüge an Fettbackgeräten

Beim Verwenden von Fettbackgeräten entstehen Schadstoffe durch das Erhitzen von Fett oder Öl. Solche Schadstoffe entweichen in fester, flüssiger und gasförmiger Form als Aerosole, Schwaden oder Dünste. Dunstabzüge erfassen die Schadstoffe an der Entstehungsstelle.

Die Absaugeinrichtung muss mit wirksamen Fettfangfiltern ausgestattet sein, um übermäßige Verschmutzungen sowie Brandlasten in Abluftleitungen und Ventilatoren zu vermeiden.

Für die Reinigung sind folgende Fristen vorgegeben:

- Reinigung des Fettfilters alle 14 Tage
- Kanäle und Ventilatoren müssen mindestens halbjährlich kontrolliert werden. Stellen Sie Ablagerungen fest, ist eine gründliche Reinigung nötig.

## 3 Abzugsanlagen für Spülmaschinen

Austretende Wrasen aus Spülmaschinen können zu Schimmelbildung an den Decken- und Wandoberflächen führen. Werden diese Wrasen nicht abgesaugt, tritt vermehrt Feuchtigkeit beim Öffnen der Spülmaschine aus. Sie enthalten auch Reinigungsmittel-Aerosole, die die Atemluft belasten können.

## 4 Abführung und Vermeidung hoher Luftfeuchtigkeit

Zu hohe Luftfeuchtigkeit kann zu Schwitzwasser und Schimmelbefall an Wänden und Decken führen.

### ! Beachten Sie:

- Je höher die Raumtemperaturen, desto mehr Wasser kann in der Luft gespeichert werden. An kalten Bauteilen wie zum Beispiel schlecht isolierten Fensterstürzen, an Wänden und Decken, sinkt die Lufttemperatur. Dabei kondensiert Wasser an den Oberflächen (Taupunktunterschreitung).

**Wenn Sie auf diese Dinge achten, dann arbeiten Sie und Ihre Beschäftigten sicher.**



Mehr zum Thema Klima online unter:  
[www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)



## TECHNIK IN BÄCKEREIEN

1. Häufige Gefährdungen an Maschinen und Geräten
2. Knetmaschinen
3. Kopfmaschinen und Abwieger
4. Ausrollmaschinen
5. Backöfen
6. Fettbackgeräte
7. Gasbeheizte Geräte

# Technik in Bäckereien

In der Bäckerei kommt eine ganze Reihe von Maschinen zum Einsatz, was mit Gefährdungen verbunden sein kann.

## INFO

Wenn Sie folgende Ausführungen lesen, werden Sie sicher und schnell entscheiden können:

✓ **Bei uns im Betrieb ist alles o. k.**

oder:

👤 **Wir brauchen Beratung**

🔗 Wenn Sie beim Durchlesen feststellen, dass Sie oder Ihre Beschäftigten nicht genau wissen, was zu tun ist, wenn Sie Fragen haben oder etwas nicht verstehen, dann werden Sie aktiv und holen Sie sich eine Beratung in dem für Ihren Betrieb zuständigen Kompetenzzentrum.



Sie finden es unter:  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

## 1 Häufige Gefährdungen an Maschinen und Geräten

Die am häufigsten eingesetzten Maschinen und Geräte in Bäckereien sind:

- Knetmaschinen
- Kopfmaschinen und Abwieger
- Teigteil- und Wirkmaschinen
- Ausrollmaschinen
- Rühr-/Anschlagmaschinen
- Backöfen
- Fettbackgeräte
- Gasbeheizte Geräte

Beim Verwenden von Maschinen und Geräten kann es zu Gefährdungen kommen. Nachfolgend haben wir wesentliche Gefährdungen und Maßnahmen an bestimmten Maschinen und Geräten beschrieben.

⚠️ Achten Sie bei Ihrer Arbeit auf die speziellen Anforderungen an diese Maschinen.

## 2 Knetmaschinen

Je nach Knetsystem können diese Maschinen unterschiedliche Gefahrstellen aufweisen. Das sind:

- Quetsch- und Scherstellen zwischen Knetwerkzeug und Bottich sowie zwischen Knetwerkzeug und feststehenden Einbauten im Bottich
- Einzugsstellen zwischen umlaufendem Bottich und Maschinengehäuse
- Quetsch- und Scherstellen durch absenkenden Deckel und des Bottichrands.
- Quetschgefahr der Zehen durch die Rollen bei ausfahrbarem Bottich.
- Gefährdungen, die sich aus dem Einatmen von Mehlstaub ergeben.

✓ So können Sie Gefährdungen vermeiden:

- Vor Arbeitsbeginn prüfen, ob die Schutzeinrichtungen (zum Beispiel mit dem Antrieb gekoppelter Deckel, Schutzring am Deckel) vorhanden und funktionsfähig sind.



- Beim Arbeiten mit fahrbaren Bottichen sind Schuhe mit Zehenkappe und rutschhemmender Sohle zu tragen.
- Mehlstaubentwicklung vermeiden, zum Beispiel darauf achten, dass die Maschine über einen möglichst dicht schließenden Deckel verfügt.
  - Führen des Füllschlauches der Silowaage am Rand des Bottichs oder Benutzen von Absauganlagen
  - Bei der Zugabe von Rohstoffen auf geringe Fallhöhen achten. Rohstoffe aus Säcken staubarm umfüllen („Doppelschlitz-Methode“ anwenden) und die Säcke staubarm entsorgen
  - Ankneten/Mischen im kleinsten Gang, ggfs. vorhandene Revisionsöffnung im Deckel abdecken/schließen
- Reinigungsarbeiten nur nach Energiefreischaltung bzw. nach ziehen des Netzsteckers durchführen.

### 3 Kopfmaschinen und Abwieger

Die hier beschriebenen Maschinen sind gekennzeichnet durch einen Einfülltrichter, in den Teigstücke zur Portionierung eingegeben werden. Das Arbeiten mit diesen Maschinen ist ein Unfallschwerpunkt in Backbetrieben, hier kommt es regelmäßig zu Amputationen von Gliedmaßen durch das Werkzeug zum Abteilen der Teigstücke.

Der Zugriff zu den Quetsch- und Scherstellen der Teigteileinrichtung muss deshalb von oben her verhindert sein. Dies kann erreicht werden, zum Beispiel durch

- eine sicherheitsgerechte Konstruktion des Einfülltrichters in Verbindung mit zusätzlichen Maßnahmen (zum Beispiel keine Auftritte oder Leitern verwenden oder diese mit dem Antrieb koppeln)
- oder
- eine verriegelte Schutzeinrichtung (zum Beispiel Schutzgitter, Lichtgitter, Schaltrahmen oder Schaltleisten), die das Erreichen der Gefahrstellen im Trichterunterteil verhindern. Das Ankratzen, Einölen oder Reinigen in diesem Bereich darf nur bei abgeschalteter Teigteileinrichtung erfolgen.

Die alleinige Sicherung der Maschinen durch Schutzmaße haben sich nicht bewährt und sind daher nicht ausreichend.

Sollten Sie hierzu Fragen haben, wenden Sie sich an das für Sie zuständige Kompetenzzentrum oder Ihre zuständige Aufsichtsperson der BGN.

### 4 Ausrollmaschinen

- Die Walzeneinzugsstellen sind durch mit dem Antrieb gekoppelte Schutzgitter gesichert. Achten Sie auf den Schaltweg der Gitter. Ist dieser so groß, dass Sie mühelos an die Walzen gelangen können, rufen Sie den Kundendienst, der den Schaltweg der Schutzgitter nachjustiert.
- Wenn einzelne Teiglinge auf eine bestimmte Höhe ausgerollt werden, kann es durch Verhautung der Teiglingsoberfläche zu einem Produktstau an den Walzen kommen. Unterweisen Sie Ihre Beschäftigten dahingehend, dass der Produktstau nicht durch Untergreifen der Schutzeinrichtung erfolgt, sondern bei geöffnetem Schutzgitter, wenn die Maschine stillsteht.
- Zur Reduzierung der Mehlstaubentwicklung nicht mit Mehl werfen, sondern verreiben. Idealerweise verwenden Sie staubarme Trennmehle wie zum Beispiel HT-Mehl (hydrothermisch behandeltes Mehl). Sollten Sie an eine Neuanschaffung denken, ist zu empfehlen, eine Ausrollmaschine zu kaufen, die über einen automatischen Mehlstreuer verfügt.

### 5 Backöfen

Neben der üblichen Gefahr des Verbrennens an heißen Oberflächen können von Backöfen weitere Gefahren ausgehen wie:

- Überhitzung von Wärmeträgern je nach Bauart und Wärmemedium (Thermoöl, Dampfbackofen)
- Schwaden-/Wrasenbelastung in der Atemluft

- ✔ So können Sie Gefährdungen vermeiden:
- Achten Sie darauf, dass kein Backgut (zum Beispiel Brötchen) im Ofen verbleibt.
  - Halten Sie die empfohlenen regelmäßigen Prüfungen Ihres Backofens und der Feuerungseinrichtungen unbedingt ein.
  - Die regelmäßige Prüfung ist im Wesentlichen eine Sicht- und Funktionsprüfung.
  - Geprüft werden die Vollständigkeit und die Wirksamkeit der Schutzeinrichtungen.
  - Diese Prüfung muss von einer befähigten Person durchgeführt werden, etwa dem Werkskundendienst. Empfehlung: mindestens einmal jährlich.

Zum Abführen der Schwaden/Wrasen beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel „Staub, Klima und Lüftung“.

## 6 Fettbackgeräte

An Fettbackgeräten sind durch das Erhitzen von Fett Gefährdungen vorhanden, die

- Verbrennungen herbeiführen können,
- Brandgefahren verursachen,
- Belastungen der Atemluft hervorrufen können.

- ! Achten Sie besonders auf folgende Dinge:
- Neben dem Regelthermostat muss ein Temperaturbegrenzer vorhanden sein. Bei Versagen des Thermostats verhindert der Temperaturbegrenzer eine weitere Erhitzung.
  - Es muss ein geeigneter Transportbehälter für (heißes) Fett verwendet werden.
  - Der Transportbehälter darf nicht zu schwer sein. Benutzen Sie für jeden Transport mehrere Behälter, damit sich das Gewicht verteilt. Dadurch wird der Transport sicherer.
  - Es ist am besten, Fett kalt zu transportieren.
  - Muss das Fett heiß transportiert werden, so ist der Transportbehälter gegen Herausschwappen beispielsweise mit einem Deckel zu sichern.
  - Beim Fettablassen muss geeigneter Handschutz getragen werden, um Verbrennungen an Händen und Unterarmen zu vermeiden.
  - Fettspritzer, die beim Ablassen auf den Boden gelangen, müssen sofort entfernt werden. Achtung, erhöhte Rutschgefahr!

- Für die Absaugung von Fettdämpfen sind wirksame Dunstabzugshauben nötig.
- Es müssen geeignete Löscheinrichtungen bereitgestellt werden (zum Beispiel Feuerlöscher Brandklasse F).
- Wechseln Sie rechtzeitig das Fett.
- Die Belastung der Atemwege und die Brandgefahr steigen mit der Häufigkeit der Fettbenutzung.

## 7 Gasbeheizte Geräte

Die gasbeheizten Brennstellen an Herden, Anschlagmaschinen, Hockerkochern und Ähnlichem müssen mit einer Zündsicherung ausgerüstet sein. Sie verhindert das Ausströmen von unverbranntem Gas. Flüssiggasanlagen müssen von einer zur Prüfung befähigten Person in regelmäßigen Zeitabständen geprüft werden. Nähere Informationen zu diesem Themenbereich enthalten die ASI 8.04 „Sichere Verwendung von Flüssiggas“ und der Bereich „Sicher und Gesund“ auf den BGN-Internetseiten unter: Prävention & Arbeitshilfen/Sicher und Gesund → Sicherheit.

## TECHNIK IN KONDITOREIEN


1. Häufige Gefährdungen an Maschinen und Geräten
2. Anforderungen an Rühr- und Anschlagmaschinen
3. Anforderungen an Eismaschinen

# Technik in Konditoreien


In der Konditorei kommt eine ganze Reihe von Maschinen zum Einsatz, was mit Gefährdungen verbunden sein kann.


## INFO

Wenn Sie folgende Ausführungen lesen, werden Sie sicher und schnell entscheiden können:

 **Bei uns im Betrieb ist alles o. k.**

oder:

 **Wir brauchen Beratung**

 Wenn Sie beim Durchlesen feststellen, dass Sie oder Ihre Beschäftigten nicht genau wissen, was zu tun ist, wenn Sie Fragen haben oder etwas nicht verstehen, dann werden Sie aktiv und holen Sie sich eine Beratung in dem für Ihren Betrieb zuständigen Kompetenzzentrum.




Sie finden es unter:  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

## 1 Häufige Gefährdungen an Maschinen und Geräten

In Konditoreien werden neben den Maschinen aus der Bäckerei (siehe Technik in Bäckereien) noch weitere Maschinen und Geräte verwendet, von denen ebenfalls Gefahren ausgehen können. Das sind:

- Rühr- und Anschlagmaschinen
- Eismaschinen

 Achten Sie bei Ihrer Arbeit auf die speziellen Anforderungen an diese Maschinen.

## 2 Rühr- und Anschlagmaschinen

Gefährdungen ergeben sich durch die Bewegungen der Werkzeuge (Rührbesen, Knethaken), dadurch entstehen Quetsch- und Einzugsstellen zwischen Werkzeug und Kesselwand im oberen Bereich. Diese Gefahrstellen müssen gesichert sein durch einen Sicherheitsabstand von 120 mm zwischen Werkzeug und Kesseloberkante oder durch eine Schutzeinrichtung, die den Zugriff verhindert.

## 3 Eismaschinen

Eismaschinen werden unterschieden in Maschinen mit horizontaler und vertikaler Welle.

- ✓ Bei Maschinen mit **horizontaler Welle** sind folgende Dinge wichtig:

  - An Rührwerkzeugen mit Ein- und Auslauföffnungen kommt es in der Praxis oft zu Verletzungen. Die Quetsch- und Scherstellen sind durch Schutzstäbe gesichert. Immer wieder wird jedoch beobachtet, dass Schutzstäbe aus vermeintlich hygienischen Gründen entfernt wurden. Das ist unzulässig.
- ! **Achtung:** Hohe Unfallgefahr. Die Gefahr schwerer Fingerletzungen ist sehr groß, wenn bei laufender Maschine eingegriffen wird.
- ✓ Bei Maschinen mit **vertikaler Welle** sind folgende Dinge wichtig:

  - Die rotierende Welle ist eine gefährliche Fangstelle für Kleidung. Wenn Sicherheitshinweise nicht beachtet werden, kann es zu schweren Unfällen kommen.
  - Sichern Sie die Welle durch eine Schutzhülse.
  - Diese Schutzhülse darf höchstens 100 mm über der Maschinenkante enden.
  - Es müssen großflächige Bedienelemente – zum Beispiel der Notausschalter – leicht erreichbar an der Bedienerseite (nicht auf der Rückseite) angebracht sein.
  - Tragen Sie eng anliegende Kleidung.



Mehr zum Thema online unter:  
[www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)

## TRANSPORTIEREN, HEBEN UND TRAGEN

1. Das eigene Verhalten
2. Die betrieblichen Maßnahmen



# Transportieren, Heben und Tragen

Gerade bei Transport-, Hebe- und Tragevorgängen im Backgewerbe kann es zu hohen körperlichen Belastungen kommen. Der richtige Einsatz von geeigneten Transport- und Hebehilfen kann die Belastung der Beschäftigten auf ein vertretbares Maß reduzieren. Zusätzlich kann durch Arbeitstische, die in der Höhe und bezüglich des Greifraums auf die Körpergröße angepasst sind, die Gesundheit gefördert werden. Eine wichtige Rolle spielt auch geeignetes Schuhwerk.

Die nachfolgenden Erläuterungen helfen Ihnen dabei, Ihren Beratungsbedarf festzustellen.

## INFO

Wenn Sie folgende Ausführungen lesen, werden Sie sicher und schnell entscheiden können:

✔ **Bei uns im Betrieb ist alles o. k.**

oder:

👤 **Wir brauchen Beratung**

📌 Wenn Sie beim Durchlesen feststellen, dass Sie oder Ihre Beschäftigten nicht genau wissen, was zu tun ist, wenn Sie Fragen haben oder etwas nicht verstehen, dann werden Sie aktiv und holen Sie sich eine Beratung in dem für Ihren Betrieb zuständigen Kompetenzzentrum.



Sie finden es unter:  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

Beim Transportieren, Heben und Tragen kommt es auf eine vernünftige Kombination von betrieblichen Maßnahmen und dem richtigen Verhalten an. Bitte achten Sie also auf diese beiden Punkte und das richtige Zusammenspiel der einzelnen Maßnahmen.

## 1 Das eigene Verhalten

Mit dem richtigen Verhalten können Sie und Ihre Beschäftigten wesentlich dazu beitragen, die Wirbelsäule vor Schäden zu bewahren.

⚠ Achten Sie deshalb besonders auf folgende Punkte:

### ✔ Beim Heben

- Halten Sie Ihren Rücken gerade und gehen Sie mit leicht gespreizten Beinen in die Knie. Die Fersen dabei am Boden lassen.
- Halten Sie die Last nahe am Körper und richten Sie sich langsam aus der Kniebeuge heraus auf.
- Heben Sie Lasten nicht ruckartig an.
- Achten Sie beim Anheben und Bewegen von Lasten darauf, dass Sie Ihren Oberkörper nicht drehen.

### ✔ Beim Ziehen und Schieben

- Vermeiden Sie beim rollenden Transport unebenen Boden, achten Sie auf leichtgängige Rollen und nutzen Sie die Bremsen/Wegrollsicherung/Feststellbremsen.
- Überladen Sie das Hilfsmittel nicht und achten Sie auf freie Sicht. Gehen Sie lieber mehrmals und packen Sie wenn möglich zu zweit an.
- Fahren Sie langsam und nicht ruckartig an und bremsen Sie langsam ab.
- Besser schieben als ziehen! Beim Schieben haben Sie mehr Kraft und müssen den Oberkörper nicht verdrehen.

### ✔ Beim Tragen

- Gehen Sie aufrecht.
- Tragen Sie Lasten mit beiden Armen, um einseitige Belastung zu vermeiden.

- Tragen Sie schwere Dinge nicht allein.
- Benutzen Sie bei schweren Lasten Hilfsmittel. Dazu gehören unter anderem Rollwagen, Hebewerkzeuge, Sackkarren, Transportwagen, Tragegurte, Hubwagen.

### ! Bitte beachten Sie:

- Haben Sie in Ihrem Betrieb keine Hilfsmittel zum Heben, Tragen und Transportieren, dann werden Sie bitte aktiv. Achten Sie auch darauf, dass Sie und Ihre Beschäftigten diese Hilfsmittel tatsächlich einsetzen

## 2 Die betrieblichen Maßnahmen

Gerade Sie als Unternehmer oder Unternehmerin können zu einem „gesunden“ innerbetrieblichen Transport beitragen. Dies können Sie mit der Einhaltung der schon genannten persönlichen Maßnahmen tun.

Achten Sie zusätzlich darauf, dass Sie und Ihre Beschäftigten nicht zu schwer tragen. Was für einzelne Personen „zu schwer“ ist, hängt von verschiedenen Faktoren ab: der Körpergröße, dem Geschlecht, dem Körperbau und ob regelmäßig oder gelegentlich schwer getragen wird. Was für die eine Person zu schwer ist, macht einer anderen eventuell weniger aus. Aus diesem Grund ist es schwierig, Richtwerte in Kilogramm anzugeben. Wenn Ihre Beschäftigten als Folge des Tragens von Lasten Beschwerden äußern, dann werden Sie bitte sofort aktiv.

! Achten Sie bitte auf das Auftreten von Beschwerden.

✓ Suchen Sie gemeinsam mit Ihren Beschäftigten nach Erleichterungen in der Arbeitsausführung.

Dazu ein paar Vorschläge:

- Verwenden Sie grundsätzlich kleinere Gebinde. Sprechen Sie darüber mit Ihrem Lieferanten.
- Heben und tragen Sie Lasten mit mehreren Personen gemeinsam.
- Prüfen Sie, ob geeignete Hebe- und Transporthilfen zur Verfügung gestellt werden können.
- Ob es zu erhöhten Belastungen der Beschäftigten bei bestimmten Arbeitsvorgängen kommt, hängt noch von anderen Faktoren ab.

Wir möchten Sie noch auf zwei weitere betriebliche Maßnahmen aufmerksam machen: die Höhe von Arbeitstischen sowie das Schuhwerk. Sind Arbeitstische zu niedrig, wird daran mit vorgebeugtem Oberkörper gearbeitet. Dies führt zu einer erhöhten Belastung der Wirbelsäule beziehungsweise der Rückenmuskulatur. Bei zu hohen Arbeitstischen kommt es durch das ständige Anheben der Arme zu einer erhöhten Belastung im Schulterbereich.

Die Richtwerte für geeignete Arbeitstischhöhen liegen bei:

**Frauen** zwischen 85 und 90 cm  
**Männern** zwischen 90 und 95 cm

Bei stehenden Tätigkeiten ist die Arbeitshöhe angepasst, wenn der Oberkörper nicht vorgebeugt ist und die Hände ohne Anheben der Arme auf der Tischoberfläche aufliegen. Bei sitzenden Tätigkeiten haben Sie die richtige Sitzhöhe, wenn bei angewinkeltem Unterarm die Hand 5 cm tiefer liegt als der Ellenbogen.

Geeignete Arbeitsschuhe

- haben einen ausreichend festen Sitz am Fuß,
- sind im vorderen Fußbereich geschlossen,
- haben biegsame Sohlen, die sich der natürlichen Bewegung des Fußes beim Gehen anpassen,
- haben einen Fersenhalt, zum Beispiel einen Fersenriemen,
- besitzen Absätze, die nicht zu hoch sind,
- haben rutschhemmende Sohlen und Absätze, die widerstandsfähig gegen Reinigungsmittel, Fett und ähnliche Stoffe sind,
- haben ein ausgeformtes Fußbett, das auch bei hoher Belastung die Beanspruchung in erträglichen Grenzen hält,
- erhalten Sie unter anderem im Fachhandel für Berufskleidung.

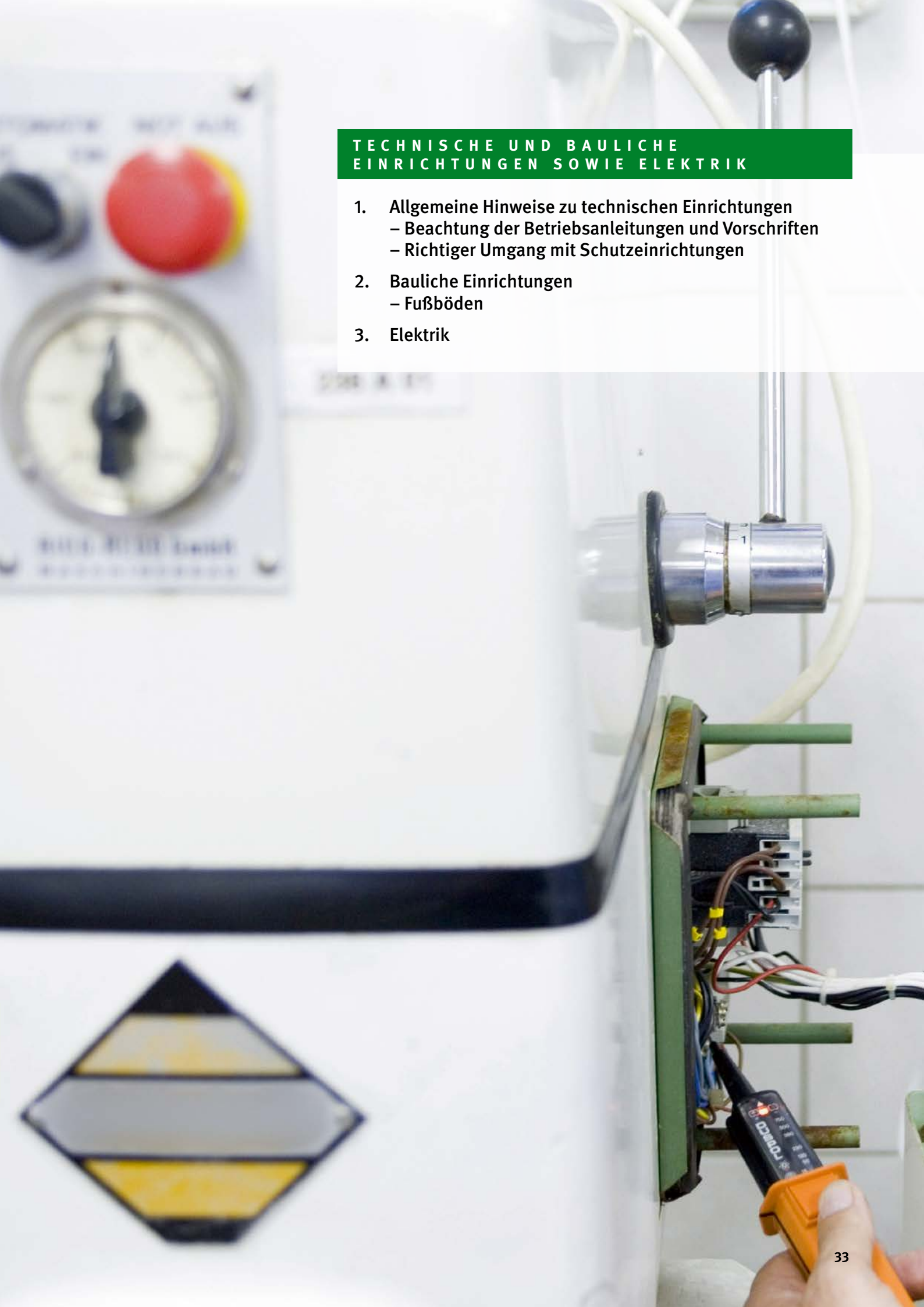


Mehr zum Thema online unter:  
[www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)



## TECHNISCHE UND BAULICHE EINRICHTUNGEN SOWIE ELEKTRIK

1. Allgemeine Hinweise zu technischen Einrichtungen
  - Beachtung der Betriebsanleitungen und Vorschriften
  - Richtiger Umgang mit Schutzeinrichtungen
2. Bauliche Einrichtungen
  - Fußböden
3. Elektrik




# Technische und bauliche Einrichtungen sowie Elektrik


Beim Einsatz von technischen Geräten, bei baulichen Einrichtungen und elektrischen Installationen sind wichtige Dinge zu beachten, um Unfall- und Gesundheitsgefahren zu vermeiden..


## INFO

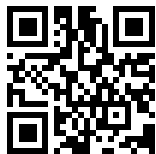
Wenn Sie folgende Ausführungen lesen, werden Sie sicher und schnell entscheiden können:

 **Bei uns im Betrieb ist alles o. k.**

oder:

 **Wir brauchen Beratung**

 Wenn Sie beim Durchlesen feststellen, dass Sie oder Ihre Beschäftigten nicht genau wissen, was zu tun ist, wenn Sie Fragen haben oder etwas nicht verstehen, dann werden Sie aktiv und holen Sie sich eine Beratung in dem für Ihren Betrieb zuständigen Kompetenzzentrum.



Sie finden es unter:  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

Es gibt vielfältige Broschüren mit ausführlichen Informationen zu speziellen Themen:

**DGUV Regeln** unter: [www.bgn.de](http://www.bgn.de),  
Bereich Vorschriften

- DGUV Regel 110-004 „Arbeiten in Backbetrieben“
- DGUV Information 203-071 „Wiederkehrende Prüfungen ortsveränderlicher elektrischer Arbeitsmittel – Organisation durch den Unternehmer“

**Arbeitssicherheitsinformationen (ASI)** der BGN unter: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink 531

- ASI 2.11 „Teigknetmaschinen“
- ASI 2.12 „Planetentrühr- und -knetmaschinen“
- ASI 3.10 „Elektrischer Strom – Gefahren und Schutzmaßnahmen“
- ASI 4.40 „Unfallsichere Gestaltung von Fußböden“

**Broschüre** „Sichere Arbeit im Backgewerbe“

Erfahrungsgemäß sind im konkreten Fall immer noch Fragen offen, zum Beispiel:

- Habe ich als Unternehmer oder Unternehmerin alles richtig verstanden?
- Habe ich die richtigen Maßnahmen für meinen Betrieb getroffen?
- Habe ich die Maßnahmen richtig kombiniert?
- Habe ich mit den richtigen Maßnahmen begonnen?

# 1 Allgemeine Hinweise zu technischen Einrichtungen

Im Umgang mit technischen Einrichtungen in Backbetrieben und Konditoreien kommt es entscheidend auf zwei Dinge an:

- Beachtung der Betriebsanleitungen und Vorschriften
- Richtiger Umgang mit Schutzeinrichtungen

## Beachtung der Betriebsanleitungen und Vorschriften

Für alle technischen Einrichtungen und für einen sicheren Umgang mit technischen Geräten gilt:

- Bereits bei der Konstruktion und beim Bau von technischen Geräten und Einrichtungen gelten gesetzliche Bestimmungen. Diese sind im Produktsicherheitsgesetz festgehalten.
- Herstellerinformationen und Betriebsanleitungen für Maschinen und Geräte sind Grundlagen für ein sicheres Arbeiten im Betrieb. Darin sind wichtige Hinweise enthalten, um bei der Benutzung auf der sicheren Seite zu sein (zum Beispiel Hinweise auf Restgefährdungen).
- Bitte beachten Sie in jedem Fall die Betriebsanleitungen und die vorgeschriebenen Prüfungen.
- Bei gasbeheizten Geräten sind regelmäßige Prüfungen notwendig, um die Sicherheit von Gasanlagen zu gewährleisten.
- Elektrische Geräte unterliegen ebenfalls wiederkehrenden Prüfungen durch Elektrofachkräfte, damit Mängel und damit verbundene Risiken gar nicht erst auftreten.
- Achten Sie bitte darauf, dass Sie schriftliche Prüfnachweise erhalten, aus denen der Umfang und das Ergebnis der Prüfung erkennbar sind. Diese Prüfnachweise sind sorgfältig aufzubewahren.

An Maschinen und Geräten können folgende Gefährdungen auftreten:

- Mechanische Gefahren
- Schädliche Einwirkungen wie Mehlstaub und Fettdämpfe
- Elektrischer Strom
- Heiße oder kalte Oberflächen

Beispielsweise kann durch Freisetzen von Mehlstaub beim Ankneten eine Gesundheitsgefahr durch Mehlstaub entstehen. Dies kann zu einer erheblichen Belastung der Beschäftigten führen.

Knetmaschinen müssen beispielsweise mit einem möglichst dicht schließenden Deckel versehen sein, selbst die Revisionsöffnung muss geschlossen sein, um die Mehlstaubfreisetzung zu begrenzen.

## Richtiger Umgang mit Schutzeinrichtungen

Bei der BGN werden im Backgewerbe jährlich zahlreiche Unfälle an Maschinen gemeldet. Die häufigsten Ursachen dafür sind:

- Nicht funktionsfähige Schutzeinrichtungen
- Manipulation von Schutzeinrichtungen
- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung von Maschinen, Geräten und Einrichtungen

Zu den Schutzeinrichtungen zählen Abdeckungen, Verriegelungen, Schutzgitter, Schutzschalter, Zweihandschaltungen und anderes mehr. Achten Sie bei Ihrer Arbeit mit Maschinen, Geräten und technischen Einrichtungen auf eine korrekte Bedienung.

### So ist es richtig:

- Beachten Sie die Bedienungsanleitung Ihrer Maschinen.
- Prüfen Sie vor Arbeitsbeginn den Abschalt- punkt verriegelter Schutzgitter, etwa den Deckel der Knetmaschine.
- Unterweisen Sie Personen, die an Maschinen arbeiten, regelmäßig über das richtige Verhalten.
- Prüfen Sie regelmäßig, ob die Schutzvorrichtungen Ihrer Maschinen funktionsfähig und wirksam sind, zum Beispiel Verriegelungen, Schutzgitter, Abdeckungen, Zweihandschaltungen, Schutzschalter.

Viele Bäckereimaschinen sind mit Schutzeinrichtungen versehen. Beispielsweise das mit dem Antrieb verriegelte Schutzgitter der Ausrollmaschine. Aufgabe des Schutzgitters ist es, dass die Maschine rechtzeitig abschaltet, wenn aufgrund einer Störungsbeseitigung an die Gefahrstelle (Walzen) gegriffen werden soll. Sorgen Sie daher für einen ordnungsgemäßen Zustand der Schutzeinrichtungen. Kontrollieren Sie die Schutzeinrichtungen an Maschinen, zum Beispiel durch Sicht- und Funktionsprüfungen.

Achten Sie auf Vollständigkeit, Funktionsfähigkeit und Wirksamkeit von Schutzeinrichtungen. Genaue Angaben finden Sie in den Betriebsanleitungen.

## 2 Bauliche Einrichtungen

Zu den baulichen Einrichtungen zählen etwa Fußböden, Decken, Wände. Bauliche Einrichtungen sind in der Arbeitsstättenverordnung geregelt. Durch gute bauliche Einrichtungen können Sie Unfälle wie zum Beispiel durch Rutschen, Stürzen und Stolpern (SRS) reduzieren.

Im Backgewerbe sind etwa 25 % aller Unfälle auf SRS zurückzuführen. Ursachen sind häufig schadhafte, verstellte Wege oder zu glatte Böden. Nicht sachgerecht angebrachte oder ausreichende Beleuchtung sind ebenfalls gefährliche Schwachstellen im Betrieb sowie das Tragen von nicht geeignetem Schuhwerk, insbesondere im Bäckereiverkauf.

Sollten Sie über eine Betriebserweiterung, einen Um- oder Neubau nachdenken, ziehen Sie externe Beratung hinzu, denn Baufehler können meistens nur mit großem Aufwand korrigiert werden.

Wenn Sie unsicher sind, dann greifen Sie bitte auf sachkundige Beratung zurück. Wenn Sie beim Durcharbeiten dieser Ausführungen feststellen, dass Sie nicht genau wissen, was zu tun ist, wenn Sie Fragen haben oder etwas nicht verstehen, dann werden Sie aktiv. Sprechen Sie mit einer Sicherheitsfachkraft des Kompetenzzentrums der BGN, das für Ihren Betrieb zuständig ist. Sie finden es unter: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink 383

### Fußböden

Bei der Fußbodengestaltung sind unter anderem Anforderungen zur Rutschhemmung zu erfüllen. Detaillierte Anforderungen enthält die Technische Regel für Arbeitsstätten ASR A1.5/1,2 „Fußböden“.

Folgende Anforderungen werden an Fußböden gestellt, sie müssen

- rutschhemmend,
- eben,
- wasserundurchlässig, fugendicht und ausreichend belastbar sein und
- dürfen keine Stolperstellen aufweisen.

Wenn möglich,

- Gestalten Sie den Übergang zwischen Fußboden und Wand so, dass eine leichte Reinigung möglich ist.
- Entlang der Wand bis zu einem Abstand von 15 cm und in Ecken kann zur Erleichterung der Reinigung auf rutschhemmende Bodenbeläge verzichtet werden.

## 3 Elektrik

Grundsätzlich sind Elektroinstallationen von einer Elektrofachkraft (Elektriker/Elektrikerin) durchzuführen. Ihre Aufgabe als Unternehmerin oder Unternehmer ist es, darauf zu achten, dass bei auftretenden Störungen der Elektroanlage oder Beschädigungen von Kabeln, Steckern, Schaltern und Ähnlichem die Elektrofachkraft ohne Zeitverzug Abhilfe schafft.

In Bäckereien können besondere Anforderungen an die Ausführung der elektrischen Installation bestehen:

Im Aufstellungsraum für Mehlsiloanlagen ist eine staubgeschützte Ausführung (IP 54) der Installationen vorgeschrieben.

Häufig gibt es typische Stolperstellen durch auf dem Boden liegende Anschlusskabel von Maschinen. Vermeiden Sie solche Unfallgefahren. Darüber hinaus werden solche herumliegenden Kabel durch Überrollen mit Maschinen und Geräten leicht beschädigt.

Sollten Sie einen Neu- oder Umbau Ihrer Backstube planen, ist es von Vorteil, wenn bereits bei der Planung die Elektroinstallation so vorgesehen wird, dass sie vor Beschädigungen, Feuchtigkeit und anderen schädlichen Einflüssen geschützt ist. Bewährt haben sich beispielsweise zugentlastete Anschlüsse vom Deckenbereich mit gut erreichbaren Steckdosen (Würfel).

Elektrische Anlagen und ortsfeste elektrische Betriebsmittel (zum Beispiel Bäckerei- und Konditoreimaschinen) müssen alle vier Jahre von einer Elektrofachkraft geprüft werden.

Ortsveränderliche, handgeführte, netzbetriebene Elektrogeräte (zum Beispiel Handrührbesen, Staubsauger) sind halbjährlich zu prüfen.

Bei offensichtlichen Mängeln an der Elektroinstallation, wie beschädigte Kabel, defekte Steckdosen, ist eine umgehende Instandsetzung durch eine Elektrofachkraft notwendig.

- ⚠ Beachten Sie Folgendes, wenn Sie eine Betriebsstätte einrichten, einen Umbau planen, Einrichtungen anschaffen oder Teilbereiche Ihres Betriebes verändern:
- Verpflichten Sie Ihre Auftragnehmer schriftlich, die Vorschriften und Bestimmungen für den Arbeits- und Gesundheitsschutz zu berücksichtigen. Machen Sie dies zum Bestandteil des Vertrages. Bei nicht ordnungsgemäßer Erfüllung und sich daraus ergebenden Folgen können Sie dann Schadensersatzansprüche geltend machen.

**Wenn Sie auf diese Dinge achten, dann arbeiten Sie und Ihre Beschäftigten sicher.**

Wenn Sie unsicher sind, dann greifen Sie bitte auf sachkundige Beratung zurück. Stellen Sie beim Durcharbeiten dieser Ausführungen fest, dass Sie nicht genau wissen, was zu tun ist, wenn Sie Fragen haben oder etwas nicht verstehen, dann werden Sie aktiv und holen Sie sich eine Beratung bei dem für Ihren Betrieb zuständigen Kompetenzzentrum.



## VERKAUFSFILIALEN UND VERKAUFSRÄUME


1. Richtiges Schneiden
2. Allgemeine Arbeitsplatzgestaltung
3. Überfall

# Verkaufsfilialen und Verkaufsräume

Die Leistungsfähigkeit und der wirtschaftliche Erfolg Ihres Unternehmens hängen direkt von Ihren Verkaufserfolgen ab. In der Verkaufsfiliale besteht der Kontakt mit der Kundschaft, dort kommt es auf jede Mitarbeiterin und jeden Mitarbeiter an. So geht es hier nicht nur um die Gesundheit der Beschäftigten, sondern auch um das Wohl Ihres Betriebes. Schwächen in der Organisation, zum Beispiel bei der Arbeitsvorbereitung, sind häufig Ursache für unnötige Hektik und Stress. Dies wiederum kann zu Unfällen, Erkrankungen oder einem schlechten Betriebsklima führen. Letztendlich können daraus negative Folgen für das gesamte Unternehmen entstehen. Achten Sie deshalb in Ihren Verkaufsfilialen auf sicheres und gesundes Arbeiten.


## INFO

Wenn Sie folgende Ausführungen lesen, werden Sie sicher und schnell entscheiden können:

 **Bei uns im Betrieb ist alles o. k.**

oder:

 **Wir brauchen Beratung**

 Wenn Sie beim Durchlesen feststellen, dass Sie oder Ihre Beschäftigten nicht genau wissen, was zu tun ist, wenn Sie Fragen haben oder etwas nicht verstehen, dann werden Sie aktiv und holen Sie sich eine Beratung in dem für Ihren Betrieb zuständigen Kompetenzzentrum.



Sie finden es unter:  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

## 1 Richtiges Schneiden

Betrachten wir die Unfälle im Verkaufsbereich, nimmt das Thema „Schneiden“ eine zentrale Rolle ein. Im Verkaufsbereich muss häufig etwas geschnitten werden, zum Beispiel Brot, Brötchen, Wurst, Käse, Kuchenstücke. Je nach Schneidaufgabe ist eine geeignete Maschine oder Schneidwerkzeug auszuwählen.

Am häufigsten werden folgende Werkzeuge und Maschinen eingesetzt:

- Messer
- Brotschneidemaschinen mit Rund-, Sichel- oder Exzenterrundmesser
- Gatterschneidemaschine
- Aufschnittschneidemaschine

### Worauf Sie beim Schneiden achten müssen

Beachten Sie beim Schneiden alle folgenden Punkte:

- Die Maschinen sind richtig aufgestellt:
  - Die richtige Arbeitshöhe ist berücksichtigt.
  - Die Maschinen stehen nicht in häufig genutzten Verkehrswegen, damit niemand beim Schneiden angestoßen wird.
- Alle Ihre Beschäftigten und Sie selbst sind über den Einsatz, die Funktion und die Bedienung der Schneidegeräte und Werkzeuge ausreichend informiert.
- Alle Sicherheitseinrichtungen an den Schneidemaschinen müssen regelmäßig auf ihren ordnungsgemäßen Zustand hin überprüft werden – zum Beispiel die Schutzschalter an der Brotschneidemaschine mit Sichelmesser und bewegliche Verkleidungen der Maschinen (Funktionsprüfung).

- Sofern Sie Aufschnittschneidemaschinen benutzen, unterweisen Sie Ihre Beschäftigten, die vorhandenen Schutzeinrichtungen zu benutzen, zum Beispiel den Resthalter der Aufschnittschneidemaschine.
- Vor der Reinigung müssen die Maschinen ausgeschaltet sein (Stecker ziehen oder Hauptschalter benutzen).
- Vor der Reinigung muss ebenfalls die Anschlagplatte der Aufschnittschneidemaschine in Nullstellung gebracht werden.
- Reinigen Sie Maschinen nur bei Stillstand.
- Wischen Sie die Rundmesser immer von innen nach außen.
- Isoliermatten am Arbeitsplatz oder eine Fußbodenheizung vermeiden Bodenkälte.
- Ein zweites Paar Schuhe zum Wechseln entlastet den Bewegungsapparat.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Beleuchtung. Diese sollte
  - nicht blenden,
  - schlagschattenfrei sein und
  - je nach Arbeitsaufgabe ausreichend sein.
- Bei der Zwischenlagerung der Waren achten Sie auf geeignete und standsichere Regale. Für deren Bedienung werden falls erforderlich entsprechende Auftritte und Leitern zur Verfügung gestellt und eingesetzt.
- Verwenden Sie zur Reinigung und Desinfektion möglichst keine ätzenden Reinigungsmittel.

## 2 Allgemeine Arbeitsplatzgestaltung

**!** **Achtung:** Planen Sie Ihre Verkaufsfiliale so, dass die Arbeit ohne Beeinträchtigung der Gesundheit möglich ist.

- ✓** Beachten Sie deshalb bei der Arbeitsplatzgestaltung auch folgende Punkte:
- Sorgen Sie für eine gute Erreichbarkeit der Waren in Theken und auf Regalen. Vermeiden Sie, dass Ihr Personal sich auf Dauer bücken, drehen oder extrem strecken muss. Erkundigen Sie sich nach Bodenbelägen, die ein langes Stehen erleichtern.
  - Für ein sicheres Arbeiten haben Sie vor dem Ladenbackofen für ausreichend Bewegungsraum gesorgt.
  - Für die noch heißen Bleche ist eine Ablagemöglichkeit vorhanden.
  - Gegen Verbrennungen an heißen Oberflächen (zum Beispiel am Backofen) sind geeignete Wärmeschutzhandschuhe vorhanden, möglichst mit langen Stulpen.
  - Die Wrasen des Ofens werden aus dem Atembereich der Beschäftigten entfernt. Dies geschieht etwa durch eine Dunstabzugshaube, die die Wrasen erfasst und ins Freie ableitet oder kondensiert.
  - Vermeiden Sie ungünstige Klimaverhältnisse durch Hitze (wie Abstrahlwärme vom Backofen), Zugluft, starke Temperaturschwankungen oder unzureichende Belüftung, zum Beispiel durch Klimatisierung der Verkaufsräume oder selbstschließende Türen und Tore.
  - Wenn Sie einen neuen Bodenbelag anschaffen oder verlegen, erkundigen Sie sich nach Bodenbelägen, die ein langes Stehen erleichtern.

### Weitere Information zum Thema: ASI 2.20 „Bedienungstheken“

Neben den notwendigen Einrichtungen und Gegenständen für den Betriebsablauf müssen auch folgende Punkte berücksichtigt werden, damit ein sicheres und gesundes Arbeiten möglich wird.

**!** **Achtung:** Nur allzu schnell werden gerade diese Punkte vergessen:

- ✓** **So ist es richtig:**
- Es ist an einer leicht erreichbaren Stelle ein Feuerlöscher vorhanden. Das Personal ist mit der Handhabung des Gerätes vertraut.
  - Es ist ausreichend Erste-Hilfe-Material verfügbar. Von den Beschäftigten ist eine Person als Ersthelferin beziehungsweise Ersthelfer für den Betrieb ausgebildet. Die Notfallnummern (Feuerwehr, Polizei, Durchgangsarzt oder -ärztin) hängen im Betrieb aus. Die Ausbildungskosten für die Erste-Hilfe-Ausbildung übernimmt die BGN.
  - Gegen die Gefahr von Insektenstichen – insbesondere im Spätsommer – sind Fliegengitter installiert oder Insektenfallen vorhanden.
  - Für ausreichende Reinigung des Arbeitsplatzes ist gesorgt. Um das Ausrutschen zu vermeiden, werden Brotkrümel hinter der Verkaufstheke sofort entfernt.



### 3 Überfall

Nach einem Überfall bei der Arbeit oder auf dem Arbeitsweg oder wenn man Zeugin beziehungsweise Zeuge eines schweren Unfalls bei der Arbeit wird, können bei den Betroffenen psychische Probleme wie etwa Angstzustände und Schlafstörungen auftreten. Dies kann zu dauerhaften Gesundheitsschäden führen.

Hilfestellung zu diesem Thema finden Sie in der ASI 9.02 „Gewalt- und Extremereignisse am Arbeitsplatz“ zur Unterweisung der Beschäftigten bei der Arbeit und zur Vorbeugung von Raubüberfällen und Beraubung: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Bereich Vorschriften

Ein Überfall am Arbeitsplatz oder auf dem Arbeitsweg kann ein Arbeitsunfall sein. Wichtig ist es, eine solche Gewalttat oder auch ein Extremereignis – wie Zeuge oder Zeugin eines schweren Arbeitsunfalls geworden zu sein – umgehend an die BGN zu melden. Dann kann die BGN schnell helfen und psychotherapeutische Unterstützung vermitteln, damit dauerhafte psychische Schäden vermieden werden.

**Wenn Sie auf diese Dinge achten, dann arbeiten Sie und Ihre Beschäftigten sicher.**



Mehr zum Thema Überfallprävention  
online unter:  
[www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)

## CAFÉS

1. Fußböden
2. Schuhwerk
3. Brandschutz
4. Pendeltüren



# Cafés

In Ihrem Café treten Sie noch viel stärker als im Verkaufsraum in direkten und längeren Kontakt mit Ihrer Kundschaft. Für den wirtschaftlichen Erfolg Ihres Unternehmens sind ein guter Service, gute Produkte und eine ansprechende Raumgestaltung entscheidend.

Servicepersonal, das in einem sicheren und gesunden Umfeld arbeitet, ist zufriedener und motivierter. Das wirkt sich direkt auf den Umgang mit den Gästen aus. Gleichzeitig beobachten auch Ihre Kundinnen und Kunden, ob Sie in Ihrem Betrieb auf Sicherheit und Gesundheit Wert legen.

## INFO

Wenn Sie folgende Ausführungen lesen, werden Sie sicher und schnell entscheiden können:

✓ **Bei uns im Betrieb ist alles o. k.**

oder:

👤 **Wir brauchen Beratung**

📌 Wenn Sie beim Durchlesen feststellen, dass Sie oder Ihre Beschäftigten nicht genau wissen, was zu tun ist, wenn Sie Fragen haben oder etwas nicht verstehen, dann werden Sie aktiv und holen Sie sich eine Beratung in dem für Ihren Betrieb zuständigen Kompetenzzentrum.



Sie finden es unter:  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de),  
Shortlink 383

## 1 Fußböden

⚠ **Achtung:** Ihre Fußböden müssen sicher begehbar sein.

✓ **So ist es richtig:** „Sicher begehbar“ bedeutet:

- Die Fußböden im Cafébereich, in der Kaffeeküche und in den Lagerräumen müssen trittsicher ausgeführt sein. Trittsicherheit ist gegeben, wenn die Eigenschaften des Bodenbelages, zum Beispiel Festigkeit, Belastbarkeit, Ebenheit, Rutschhemmung, ein sicheres Begehen ermöglichen.
- Der Fußbodenbelag hat keine Stolperstellen.
- Lose Bodenläufer sind gegen Wegrutschen gesichert, zum Beispiel durch eine rutschhemmende Unterlage.
- Die Bedienungsgänge sind ausreichend beleuchtet.
- Stufen und Podeste innerhalb der Bedienungsgänge sind gekennzeichnet oder beleuchtet.
- Beachten Sie: Die Anforderungen an Bodenbeläge in Cafés unterscheiden sich von den Vorgaben für Backstuben.

Wenn Sie unsicher sind, ob eine Gefährdung vorliegen könnte, oder wenn Sie nicht genau wissen, welche Maßnahmen zu ergreifen sind, dann lassen Sie sich beraten.

## 2 Schuhwerk

Das richtige Schuhwerk und eine angepasste Gehgeschwindigkeit sind wichtige Voraussetzungen, um Sturz- und Rutschunfälle zu vermeiden. Geeignete Schuhe haben

- einen ausreichend festen Sitz am Fuß,
- eine biegsame Sohle,
- niedrige Absätze,
- ein ausgeformtes Fußbett, um ein ermüdungsfreies Stehen zu ermöglichen.

## 3 Brandschutz

In jedem Betrieb sind geeignete Feuerlöscheinrichtungen leicht erreichbar bereitzustellen. Die Feuerlöscher müssen mindestens alle zwei Jahre von einem Sachkundigen geprüft werden. Überzeugen Sie sich regelmäßig von der Funktionsfähigkeit der Einrichtungen. Üben Sie den Gebrauch der Geräte und zeigen Sie auch Ihrem Personal die korrekte Handhabung der Feuerlöscher. Stellen Sie sicher, dass alle Beschäftigten wissen, an welchem Ort die Feuerlöscheinrichtung aufbewahrt wird. Abfallbehälter für brennbare Stoffe müssen aus nicht brennbarem Material bestehen. Geeignet sind Behälter mit selbsttätig schließendem Deckel (Treteimer) oder selbstlöschende Behälter.

## 4 Pendeltüren

Haben Sie Pendeltüren, dann müssen diese eine ausreichende Durchsicht ermöglichen. Es ist wichtig, dass der Raum, den Sie betreten möchten, einsehbar ist, damit Sie beim Aufstoßen der Pendeltür niemanden verletzen.

In Pendeltüren eingebaute „Sichtfenster“ müssen aus splitterfreiem Material sein, zum Beispiel aus Sicherheitsglas. Um Gefährdungen zu vermeiden, müssen große Glasflächen in Türen, Fenstern und Raumtrennelementen augenfällig gekennzeichnet sein. Die Kennzeichnung muss groß genug und auffällig sein. Immer wieder entstehen schwere Schnittverletzungen durch nicht ausreichend gesicherte Glasflächen.

**Wenn Sie auf diese Dinge achten, dann arbeiten Sie und Ihre Beschäftigten sicher.**

# Regelmäßige Kontrolle und Prüfung der Maschinen, Geräte und Anlagen

Schäden an Maschinen, Geräten und Anlagen können zu Störungen, Betriebsunterbrechungen und Unfällen führen. Die in Ihrem Unternehmen eingesetzten Maschinen, Geräte und Anlagen müssen insbesondere auf offensichtliche Mängel regelmäßig kontrolliert und gegebenenfalls geprüft werden. Vor der arbeits-täglichen Verwendung zum Beispiel mittels Inaugenscheinnahme bzw. Sichtprüfung und dem Vorhandensein sowie der Funktionsfähigkeit der Sicherheits-einrichtungen.

Neben diesen Kontrollen müssen Sie für wie-derkehrende Prüfungen in angemessenen Zeitabständen sorgen. Wie, von wem und in welchen Abständen dies geschehen soll, beschreibt die nachfolgende Tabelle.

Die Tabelle beschreibt wiederkehrende Fristen für ausgewählte Prüfgegenstände. Einzuhalten sind immer die festgelegten maximalen Prüfris-ten aus Vorschriften. Nicht rechtsverbindliche Prüfris-ten sind im Rahmen der Gefährdungs-beurteilung zu ermitteln.

Nach dem Stand der Technik haben sich die in der Tabelle gelisteten Fristen bewährt. Die Ergebnisse der Prüfungen sind zu dokumentie-ren und mindestens bis zur nächsten Prüfung aufzubewahren. Zusätzlich sind die vom Her-steller vorgegebenen Hinweise in der Betriebs-anleitung sowie alle herstellereitigen Prüf- und Wartungsintervalle zu beachten.

Arbeitsmittel/Prüfgegenstand/ Thematik	Prüfungen		Kontrollen	
	Prüfung durch	Prüffrist	Kontrolle durch	Kontrollfrist
<b>Abluftanlagen</b>				
Lüftungshauben, Aerosol- abscheider			Betreiber, unterwie- sene Beschäftigte, Fachunternehmen	arbeitstäglich kon- trollieren, bei Be- darf reinigen
Lüftungsdecken			Betreiber, unterwie- sene Beschäftigte, Fachunternehmen	monatlich kontrol- lieren, bei Bedarf reinigen
Einrichtungen der Abluftanlage (z. B. Leitungen, Ventilator, Verriegelung UV-Anlage)			Betreiber, unterwie- sene Beschäftigte, Fachunternehmen	halbjährliche Kon- trolle, bei Bedarf reinigen
<b>Aufzugsanlagen</b>				
Personenbeförderung	ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hauptprüfung: alle 2 Jahre</li> <li>• Zwischenprüfung: mittig zwischen 2 Hauptprüfungen</li> </ul>		

## Regelmäßige Kontrolle und Prüfung der Maschinen, Geräte und Anlagen

Arbeitsmittel/Prüfgegenstand/ Thematik	Prüfungen		Kontrollen	
	Prüfung durch	Prüffrist	Kontrolle durch	Kontrollfrist
Lastenaufzug (Personen- beförderung möglich)	ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hauptprüfung: alle 2 Jahre</li> <li>• Zwischenprüfung: mittig zwischen 2 Hauptprüfungen</li> </ul>		
Güteraufzüge (Personen- beförderung ausgeschlossen)	zPbP	alle 2 Jahre*		
<b>Brandschutz</b>				
Brandmeldeanlagen	zPbP (Sachkundiger)	jährlich*		
Feuerlöschanlagen (ortsfest)	zPbP (Sachkundiger)	jährlich*		
Feuerlöscher	zPbP (Sachkundiger)	alle 2 Jahre		
Brandschutztüren (Feststellanlagen)	zPbP (Sachkundiger)	jährlich*	Betreiber, unterwie- sene Beschäftigte	monatlich
Sicherheitsbeleuchtung	zPbP	jährlich*		
<b>Druckbehälter</b>				
Kompressoren Druckinhaltsprodukt ≤ 1000 [bar l]	zPbP	jährlich		
Kompressoren Druckinhaltsprodukt >1000 [bar l]	ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• äußere Prüfung alle 2 Jahre</li> <li>• innere Prüfung alle 5 Jahre</li> <li>• Festigkeitsprüfung alle 10 Jahre</li> </ul>		
Andere Druckbehälter	zPbP/ZÜS	nach Herstelleranga- ben bzw. Druck- inhaltsprodukt		
<b>Elektrische Anlagen und Betriebsmittel</b>				
Ortsveränderliche Betriebsmittel	zPbP (Elektrofachkraft)	Richtwert alle 6 Monate*		
Anlagen und ortsfeste Betriebs- mittel	zPbP (Elektrofachkraft)	alle 4 Jahre*		
Fehlerstromschutzschalter nicht stationäre Anlagen			Betreiber, unterwie- sene Beschäftigte	arbeitstäglich
Fehlerstromschutzschalter stationäre Anlagen			Betreiber, unterwie- sene Beschäftigte	6 Monate
<b>Erdgasanlagen</b>				
Leitungen und Leitungsverbin- dungen, Absperrrichtungen, Druckregler	Vertragsinstallations- oder Wartungsunter- nehmen	12 Jahre		
Gesamte Anlage („Hausschau“)			Betreiber, unterwie- sene Beschäftigte	jährlich
Flammenüberwachung der Gas- geräte (Züandsicherung)			Betreiber, unterwie- sene Beschäftigte, zPbP	jährlich

Arbeitsmittel/Prüfgegenstand/ Thematik	Prüfungen		Kontrollen	
	Prüfung durch	Prüffrist	Kontrolle durch	Kontrollfrist
<b>Explosionsschutz</b>				
Einfache Ex-Anlagen (Mehlsilo-anlagen, Räucherammern)	zPbP, ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• technische Prüfung alle 3 Jahre</li> <li>• Prüfung auf Explosions-sicherheit alle 6 Jahre</li> </ul>		
Ex-Anlagen	zPbP, ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• technische Prüfung alle 3 Jahre</li> </ul>		
	zPbP mit besonderen Kenntnissen im Ex-Schutz oder ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfung auf Explosions-sicherheit alle 6 Jahre</li> </ul>		
<b>Fahrzeuge</b>				
Pkw, Transporter, Lkw	zPbP	jährlich auf betriebs-sicheren Zustand*		
<b>Flurförderzeuge</b>				
Alle Flurförderzeuge inklusive Anbaugeräte	zPbP	jährlich*		
<b>Flüssiggasanlagen zu Brennzwecken</b>				
Ortsfeste Anlagen wie zum Beispiel stationäre Anlage mit Herd	zPbP	alle 4 Jahre		
Ortsveränderliche Anlagen wie zum Beispiel Heizstrahler, Flämm-anlage	zPbP	alle 2 Jahre		
Mit Gasgeräten in Räumen unter Erdgleiche	zPbP	jährlich		
Flüssiggasanlagen in oder an Fahrzeugen	zPbP	alle 2 Jahre		
Dichtheitskontrolle der Anschluss-verbindungen mittels Lecksuch-spray			Betreiber, unterwie-sene Beschäftigte	nach jedem Flaschenwechsel bzw. -anschluss, vor Inbetriebnahme der Anlage
Flammenüberwachung der Gasgeräte (Züandsicherung)			Betreiber, unterwie-sene Beschäftigte, zPbP	jährlich
Flüssiggasanlage auf Maschinen und Geräten des Bauwesens, z. B. Abflammerät beim Schlachten	zPbP	jährlich		
flüssiggasbetriebene Räucher-anlage	zPbP	jährlich		
<b>Räucheranlagen</b>				
Räucheranlagen	siehe Explosions-schutz und ggf. Flüssiggasanlagen zu Brennzwecken		Betreiber, unterwie-sene Beschäftigte, zPbP	halbjährlich auf sicheren Zustand, entsprechend den Herstellerangaben

## Regelmäßige Kontrolle und Prüfung der Maschinen, Geräte und Anlagen

Arbeitsmittel/Prüfgegenstand/ Thematik	Prüfungen		Kontrollen	
	Prüfung durch	Prüffrist	Kontrolle durch	Kontrollfrist
<b>Fritteusen/Fettbackgeräte</b>				
Temperaturregler und -begrenzer			Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	arbeitstägl. Sichtkontrolle auf Beschädigung und ordnungsgemäße Befestigung
<b>Getränkeschankanlagen</b>				
Schankanlage	zPbP	2 Jahre*		
Gaswarnanlagen für CO <sub>2</sub>	vom Hersteller beauftragte Person (zPbP)	nach Hersteller-vorgabe		
<b>Kegel- und Bowlinganlagen</b>				
Stellmaschinen, kraftbetriebener Ballrücklauf, Bumper, Ballheber	zPbP	jährlich*		
<b>Krane, Winden etc.</b>				
Anschlag-, Lastaufnahme- und Tragmittel	zPbP	jährlich		
Winden, Hub- und Zuggeräte	zPbP	jährlich		
Hebezeuge, Kettenzüge	zPbP	jährlich		
Krane	zPbP, teilweise auch Prüf-sachverständiger	unterschiedlich, je nach Kranart		
<b>Lagereinrichtungen</b>				
Regale (Beschickung durch Flurförderzeuge o. Ä.)	zPbP	jährlich*	Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	wöchentlich*
Anfahrtschutze			Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	wöchentlich*
<b>Leitern und Tritte</b>				
Leitern	zPbP	jährlich*	Benutzer/ Benutzerinnen	vor Verwendung
Tritte	zPbP	jährlich*	Benutzer/ Benutzerinnen	vor Verwendung
Podeste	zPbP	jährlich*	Benutzer/ Benutzerinnen	vor Verwendung
Fahrbare Arbeitsbühne („Rollgerüst“)	zPbP	jährlich*	Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	nach Aufbau
<b>Maschinen</b>				
Sicherheitseinrichtungen an Maschinen und Geräten	zPbP	jährlich* oder nach Herstellervorgabe	Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	arbeitstäglich
Wäschereimaschinen	zPbP	jährlich*		
Müllpressen	zPbP	jährlich*		



Arbeitsmittel/Prüfgegenstand/ Thematik	Prüfungen		Kontrollen	
	Prüfung durch	Prüffrist	Kontrolle durch	Kontrollfrist
<b>Persönliche Schutzausrüstung</b>				
PSA gegen Absturz	zPbP	jährlich	Benutzer/ Benutzerinnen	vor Verwendung
Alle PSA			Benutzer/ Benutzerinnen	vor Verwendung
<b>Weitere Arbeitsmittel</b>				
Hochdruckreiniger	zPbP	jährlich*		
Hebebühnen	zPbP	jährlich*		
Kälteanlagen	zPbP	jährlich*		
Thermoölbacköfen	Herstellerefirma oder zPbP	jährlich (Wärmeüber- tragungssystem so- wie weitere Verwend- barkeit des Thermoöl)		
Türen und Tore (kraftbetätigt)	zPbP	jährlich*		
Nebelanlagen	zPbP	jährlich*		
Lasereinrichtungen	zPbP	jährlich*		
Viehschussapparate	Hersteller	alle zwei Jahre		
Transportbahnsysteme (Rohrbahn)	zPbP	jährlich*		
<b>Wasseraufbereitungsanlagen</b>				
Chlorungs-/Ozonanlagen	zPbP	jährlich*		

**Erläuterungen:**

\* Bewährte/empfohlene Prüf-, Kontrollfristen; tatsächliche Frist ist durch Gefährdungsbeurteilung festzulegen

**Zugelassene Überwachungsstelle (ZÜS):** Prüfstelle, die von der zuständigen Landesbehörde für bestimmte Aufgabenbereiche benannt und vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales bekanntgemacht wurde

**Sachkundiger:** Person, die aufgrund ihrer fachlichen Ausbildung und Erfahrung ausreichende Kenntnisse auf dem jeweiligen Gebiet hat, mit dem einschlägigen Vorschriften- und Regelwerk vertraut ist und den sicheren Zustand des zu prüfenden Gegenstands (zum Beispiel Maschine, Gerät, Anlage) beurteilen kann

**Fachkundiger:** Fachkundige zur Wartung von Feuerlöschern sind insbesondere Sachkundige gemäß DIN 14406-4 „Tragbare Feuerlöcher – Teil 4: Instandhaltung“

**Zur Prüfung befähigte Person (zPbP):** Vom Unternehmer festgelegte Person, die durch ihre entsprechende Berufsausbildung, ihre ausreichende Berufserfahrung und ihre zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderlichen Kenntnisse zur Prüfung des zu prüfenden Gegenstands (zum Beispiel Maschine, Gerät, Anlage) verfügt

**Betreiber, unterwiesene Beschäftigte:** Betreiber, der über die erforderlichen Kenntnisse zur sicheren Verwendung des zu kontrollierenden Gegenstands verfügt; Beschäftigte, welche angemessen und ausreichend unterwiesen wurden, sodass diese in der Lage sind, die Kontrollen vor und während der Arbeit durchzuführen und dabei Mängel zu erkennen

**Hinweis:** Je nach Rechtsquelle kann es abweichende Definitionen geben. Die vorliegende Übersicht ist nicht abschließend.





**Berufsgenossenschaft  
Nahrungsmittel und Gastgewerbe**

Dynamostraße 7–11  
68165 Mannheim  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de)