



BRANCHENBEREICH  
**Nahrungsmittelherstellung  
und Getränkeindustrie**

## **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**

Claudia Herm, Holger Roth,  
Manuel Gehrke

### **Fotos**

Titelseite – Oliver Rüter, BGN  
S. 6 – Hans-Karl Asel  
S. 12 – Oliver Rüter, BGN  
S. 16 – Oliver Rüter, BGN  
S. 20 – Oliver Rüter, BGN  
S. 24 – iStock – EQS-M  
S. 28 – Oliver Rüter, BGN  
S. 35 – Oliver Rüter, 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?	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**

Transportieren, Heben und Tragen	12
Klima und luftgetragene Gefahrstoffe	16
Gefahrstoffe	20
Lärm	24
Belastung der Haut, des Skeletts und der Atemwege	28
Technische und bauliche Einrichtungen sowie Elektrik	35

<b>Regelmäßige Kontrolle und Prüfung der Maschinen, Geräte und Anlagen</b>	<b>40</b>
--	-----------

# 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.

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

Die Beurteilung der Arbeitsbedingungen (Gefährdungsbeurteilung) soll dabei zentrales Element der betrieblichen Arbeitsschutzaktivitäten sein. So will es das Arbeitsschutzgesetz (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 speziell für Betriebe der Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie entwickelt. Wenn Sie die einzelnen Themen durchgearbeitet haben, sind Sie über die wichtigsten möglichen Gefährdungen in Ihrem Unternehmen informiert. Sie sind dann in der Lage, selbst einzuschätzen, 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
- Transportieren, Heben und Tragen
- Klima und luftgetragene Gefahrstoffe
- Gefahrstoffe
- Lärm
- Belastung der Haut, des Skeletts und der Atemwege
- Technische und bauliche Einrichtungen sowie Elektrik

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.

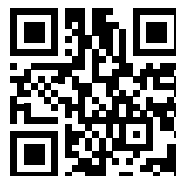
Bitte denken Sie daran:

- 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.**



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

## 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?



# 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, Kopfweg, 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 sowie
- 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 40 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 Arbeitsschutzmaßnahmen 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 in der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie sind Stolper-, Rutsch- und Sturzunfälle sowie Unfälle bei der manuellen Handhabung von Gegenständen, etwa bei Wartungs- und Reparaturarbeiten. Im Bereich des Berufskrankheitengeschehens stehen bei den angezeigten Berufskrankheiten die Hauterkrankungen an erster Stelle während bei den anerkannten Berufskrankheiten die Lärmschwerhörigkeit diese Position einnimmt. Mit diesem Wissen können Sie gezielt 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.



## TRANSPORTIEREN, HEBEN UND TRAGEN

1. Das eigene Verhalten
2. Die betrieblichen Maßnahmen

# Transportieren, Heben und Tragen

Gerade bei Transport-, Hebe- und Tragevorgängen in Lebensmittelbetrieben kann es bei allen Beschäftigten zu hohen körperlichen Belastungen kommen. Eine gute Planung von Transportvorgängen und der richtige Einsatz von geeigneten Transport- und Hebehilfen können die Belastung der Beschäftigten auf ein vertretbares Maß reduzieren. Zusätzlich kann durch Arbeitstische und Arbeitsebenen, die in der Höhe und bezüglich des Greifraums auf die Körpergröße angepasst sind, und durch das richtige Verhalten am Arbeitsplatz ebenfalls die Gesundheit gefördert werden. Eine wichtige Rolle spielt auch geeignetes Schuhwerk.

Die nachfolgenden Erläuterungen helfen Ihnen dabei, Ihren Beratungsbedarf selbst 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 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.



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

✓ **Beim Ziehen und Schieben**

- Vermeiden Sie beim rollenden Transport unebenen Boden, achten Sie auf leichtgängige Rollen und nutzen Sie die Bremsen/Wegrollssicherung/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.

! **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 kleinere Gebinde, etwa 25-kg-Säcke anstatt 50-kg-Säcke. 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.

Sack- und Fasskarren erleichtern die Arbeit un-  
gemein. Es gibt auch Ausführungen, mit denen  
Stufen und Treppen leichter bewältigt werden  
können. Sorgen Sie für ebene Fußböden. Auch  
dadurch wird der Transport nicht mehr so  
schwer.

Langes Stehen ermüdet. Sorgen Sie für die Möglichkeit der Abwechslung zwischen Stehen und Sitzen. Es gibt auch Stehhilfen.

Beim Kommissionieren und Stapeln von Hand, dem Bewegen von Fässern, Säcken und Kisten kann es zu Überlastungen kommen. Durch eine bessere Arbeitsorganisation, wie zum Beispiel die Hilfe durch andere Beschäftigte beim Transport, lässt sich die Beanspruchung vermindern.

Wenn Sie hierzu Fragen haben, lassen Sie sich beraten.

Ob es zu erhöhten Belastungen des Personals bei bestimmten Arbeitsvorgängen kommt, hängt auch von anderen Faktoren ab. Wir möchten Sie noch auf zwei weitere betriebliche Maßnahmen aufmerksam machen: die Höhe von Arbeitstischen sowie das Schuhwerk.

### Geeignete Arbeitstische


Maschinen und Arbeitstische müssen an die jeweiligen Beschäftigten angepasst sein. Das gilt ganz besonders für die Arbeitshöhe. 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.

 **Achtung:** Häufig sind die hier angegebenen Maße nicht so ohne Weiteres anwendbar, beispielsweise wenn einzelne Beschäftigte besonders klein oder groß sind oder wenn der Greifraum beziehungsweise die Tiefe eines Arbeitstisches besonders groß ist. In solchen Fällen lassen Sie sich bitte sachkundig beraten, wie Sie Ihren Beschäftigten die Arbeit erleichtern können.

### Geeignete Schuhe

Achten Sie bitte auch auf das richtige Schuhwerk. Geeignete Schuhe

- sitzen fest am Fuß,
- sind im vorderen Bereich geschlossen,
- haben rutschhemmende Sohlen, die widerstandsfähig gegen Reinigungsmittel, Fette und ähnliche Stoffe sind.
- Bei besonderen Gefährdungen, etwa durch schwere Gegenstände, Flurförderzeuge, sind geeignete Sicherheitsschuhe Pflicht.

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



## KLIMA UND LUFTGETRAGENE GEFAHRSTOFFE

1. Klima und luftgetragene Gefahrstoffe
2. Zuglufterscheinungen im Kühlraum
3. Temperaturschwankungen am Arbeitsplatz
4. Büro- und Verwaltungsräume nicht vergessen



# Klima und luftgetragene Gefahrstoffe


Ein nicht unerheblicher Teil von Beschäftigten fühlt sich bei seiner Arbeit durch Hitze, Temperaturschwankungen, Zugluft, luftgetragene Gefahrstoffe und Dünste beansprucht. Bitte lesen Sie hierzu auch das Thema „Belastung der Haut, des Skeletts und der Atemwege“.

Bei der Benutzung von Reinigungsmitteln können gesundheitsschädliche Dämpfe entstehen. Diese Dämpfe bilden sich vor allem dann, wenn die Reinigungsmittel auf warme oder heiße Geräte aufgesprüht oder verteilt werden. Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung die Geräte abgekühlt sind und die Lüftung in Betrieb genommen wird.

Zur Kühlung von Produkten gibt es in etlichen Betrieben begehbare Kühlräume. Sind diese Kühlräume abschließbar, so müssen deren Türen jederzeit von innen zu öffnen sein. Auch im Dunkeln muss der Weg zum Ausgang gut zu finden sein, zum Beispiel durch Aufkleber, die bei Dunkelheit nachleuchten.


## 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

Typische gesundheitliche Gefährdungen entstehen beim Aufenthalt in Kühl- beziehungsweise Tiefkühlräumen durch:

- Zugerscheinungen aufgrund der Luftumwälzung im Kühlraum
- Temperaturwechsel bei der Arbeit, zum Beispiel wenn öfter zwischen dem üblichen Arbeitsort mit normalen Temperaturen und dem Kühlraum gewechselt wird

Es gibt einige Dinge, auf die Sie und Ihr Personal achten müssen. Die nachfolgenden Erläuterungen helfen Ihnen dabei, dass Sie als Unternehmerin beziehungsweise Unternehmer Ihren Beratungsbedarf selbst feststellen können.

## 1 Klima und luftgetragene Gefahrstoffe

Ob Sie oder Ihre Beschäftigten das Klima und die Luft in Ihrem Betrieb als „schlecht, stickig oder angenehm“ bezeichnen, hängt von objektiven Dingen ab, zum Beispiel Luftfeuchtigkeit, Lufttemperatur, Luftgeschwindigkeit, Wärmestrahlung und der Gefahrstoffbelastung. Eine große Rolle spielt auch die ganz persönliche, individuelle Wahrnehmung oder Empfindung.

**Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:**

*Sie kommen an den Arbeitsplatz an einer Erhitzungsanlage. Sie finden, dass die Luft schlecht und stickig ist, und haben das Gefühl einer hohen Luftfeuchte. Sie verlassen den Arbeitsbereich und denken, dass die Beschäftigten sich schon daran gewöhnt haben, und nehmen das Problem nicht ernst.*

❗ **Achtung:** Das Klima und die Luft sind nicht in Ordnung. Hierdurch können gesundheitliche Beeinträchtigungen entstehen.

✅ **So ist es richtig:**

- Bei nicht ausreichender Belüftung können Ihre Beschäftigten durch die Gerüche und Gefahrstoffe belastet werden. Überprüfen Sie die Be- und Entlüftung im Betrieb. Mit einer geeigneten Luftführung können Belastungen deutlich reduziert werden. Lassen Sie sich hierzu beraten.
- In Ladehallen im Voll- und Leergutbereich kann es zur Belastung durch Motorabgase kommen. Denken Sie daran, dass etwa Dieselmotorabgase als krebserzeugend gelten. Sorgen Sie daher für eine ausreichende und wirksame Belüftung. Dabei kann es zu Problemen mit dem Klima kommen (zu kalt, Zugluft).
- Bei der Arbeit im Freien oder in Gär- und Lagerkellern kommt es auf die richtige Kleidung an.
- In Lagerhallen sind selbstschließende Tore zur Vermeidung ungünstiger Klimabedingungen wichtig.
- Die Wärmestrahlung von Maschinen und Geräten und eine schlechte Be- und Entlüftung können die Hitzebelastung in Ihrem Betrieb verstärken (in der Getränkeindustrie zum Beispiel Eindampfanlagen, Sudhäuser, Kochkessel; in der Nahrungsmittelindustrie z. B. Röstanlagen, Kakaopressen, Conchenraum, Kochkessel). Sie und Ihre Beschäftigten sind dieser verstärkten Hitzebelastung ausgesetzt. Beobachten Sie, ob bei der Arbeit vermehrt getrunken wird (mehr als vier Liter Flüssigkeit pro Tag).

- Haben Sie bei eingeschalteter Be- und Entlüftung das Gefühl, dass es zieht? Werden Sie aktiv und lassen Sie sich beraten.
- Achten Sie darauf, dass der Abstand zwischen den Geräten, die Wärme abstrahlen, und dem Aufenthaltsort der Beschäftigten möglichst groß ist. Bei größerem Abstand verringert sich die Wärmestrahlung.
- Überprüfen Sie, ob Beschwerden von Beschäftigten in Zusammenhang mit ihrer Arbeit und verschiedenen Tätigkeiten bei der Arbeit stehen.
- Bei der Erhitzung und Verbrennung von organischen Stoffen können Reizungen der Augen und Atemwege entstehen. Vermeiden Sie das Entstehen von solchen Zersetzungsprodukten und überprüfen Sie auch die Be- und Entlüftung in Ihrem Betrieb.

## 2 Zuglufterscheinungen im Kühlraum

Durch Luftumwälzung werden Räume schnell und effektiv gekühlt. Dadurch kann Zugluft entstehen. Dieses Problem ist technisch schwer zu lösen. Ein steifer Hals nach der Arbeit im Kühlraum kann die Folge sein.

Zur Minderung gesundheitlicher Risiken benutzen Sie leicht wechselbare Kleidung, die Sie vor Kälte schützt, ganz besonders dann, wenn Sie geschwitzt haben und in den Kühlraum müssen. Bewahren Sie diese Kleidung neben der Tür zum Kühlraum auf, damit sie jederzeit griffbereit ist.

Sollten Sie oder Ihre Beschäftigten ein Zugluftproblem in Ihrem Kühlraum feststellen, dann werden Sie aktiv und lassen Sie sich beraten.

### 3 Temperaturschwankungen am Arbeitsplatz

Um den Körper vor starken Temperaturschwankungen zu schützen, sollte zum Begehen des Tiefkühlraumes leicht wechselbare Schutzkleidung benutzt werden. Der Aufenthalt im Tiefkühlraum lässt sich vermeiden beziehungsweise verkürzen, wenn die für den Tagesbedarf notwendigen Tiefkühlprodukte in einer Tiefkühltruhe gelagert werden. Der Temperaturwechsel vom Arbeitsplatz zum Tiefkühlraum ist erheblich. Dieser Wechsel kann zu gesundheitlichen Schädigungen führen, wie zum Beispiel rheumatischen Erkrankungen.

Die Rutschgefahr ist sehr hoch, wenn Beschäftigte mit feuchten oder nassen Schuhen in den Tiefkühlraum gehen – an den Schuhsohlen bildet sich Raureif, auf dem man ausrutschen kann.

In beiden Fällen sollten Sie nicht zögern: Beschwerden, Unfälle und Beinahe-Unfälle können in direktem Zusammenhang mit dieser Arbeit stehen. Werden Sie aktiv und lassen Sie sich beraten.

### 4 Büro- und Verwaltungsräume nicht vergessen

Zugluft tritt gehäuft bei Tätigkeiten auf, die nicht mit großer körperlicher Belastung verbunden sind, wie zum Beispiel Büroarbeiten. Ein „steifer Hals“ oder eine heftige Erkältung kann die Folge von Zugluft sein. Nehmen Sie die Beschwerden Ihrer Beschäftigten ernst und unternehmen Sie etwas.

Werden Sie aktiv und lassen sich beraten.

Achten Sie auf folgende Punkte:

- Klima und Luft
- Zuglufterscheinungen im Kühlraum
- Temperaturschwankungen am Arbeitsplatz
- Sorgen Sie auch für gute Klimabedingungen an Büroarbeitsplätzen.

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



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

## GEFAHRSTOFFE

1. Pflichten der Unternehmerinnen und Unternehmer
2. Pflichten der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer



# Gefahrstoffe

Es gibt vielfältige Broschüren mit Informationen zur Gefahrstoffproblematik. Auch die Internetseite [www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de) der BGN enthält wertvolle Hilfestellungen. Besonders die nachfolgend genannten Arbeitssicherheitsinformationen (ASI) der BGN könnten für Ihren Betrieb von Interesse sein:

...❖ ASI 8.05 „Reizende und ätzende Stoffe“


...❖ ASI 8.01 „CO<sub>2</sub> in der Getränkeindustrie“

...❖ ASI 8.02 „Handlungsanleitung für Tätigkeiten mit Kieselgur“

...❖ ASI 8.05 „Reizende und ätzende Stoffe“


## INFO

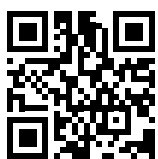
Wenn Sie folgende Ausführungen lesen, werden Sie sicher und schnell entscheiden können:

 **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

Bei Produktions- und Arbeitsprozessen kann durch Hautkontakt mit Gefahrstoffen oder aufgrund der Belastung der Atemluft durch luftfremde Stoffe die Gesundheit negativ beeinflusst werden. Es müssen richtige Verhaltensweisen und technische Maßnahmen, insbesondere Lüftungstechnischer Art, angewendet werden, um die Gesundheit der Beschäftigten zu erhalten beziehungsweise zu verbessern.

## Beispiele Gefahrstoffzeichen

### Piktogramme nach GHS-Kennzeichnung



reizend, gesundheitsgefährlich



Ätzwirkung



leicht entzündlich



Gesundheitsgefahr

Gefahrstoffe können im Rahmen der Produktion zum Einsatz kommen, wie zum Beispiel:

- Kieselgur in Brauereien
- Wasserstoffperoxid und Peressigsäure zur Entkeimung
- Chlorungsanlagen
- Ozonanlagen
- Kaltentkeimungsmittel wie Velcorin
- Laugen zur Flaschenreinigung
- Säuren als Konservierungsmittel, beispielsweise Essig
- Schädlingsbekämpfungsmittel
- Reinigungsmittel
- Desinfektionsmittel

Andererseits können die Gefahrstoffe auch erst während des Betriebes entstehen. Beispiele hierfür sind:

- Kohlendioxid im Gärkeller oder bei der Sauerkrautherstellung
- Staub, etwa bei der Herstellung von Trockenmilch
- Mehlstaub (allergisierende Wirkung beim Einatmen)
- anderer Staub wie Zutaten, Gewürze, Backmittel
- Gase aus Abwasseranlagen
- Abgase von Dieselmotoren
- Kohlenmonoxid bei Flüssiggasstaplern

Der Gesetzgeber hat durch das Gefahrstoffrecht Unternehmerinnen und Unternehmern, aber auch Beschäftigten Pflichten auferlegt, die in vielen Fällen eine sicherheitstechnische oder betriebsärztliche Beratung erforderlich machen.

## 1 Pflichten der Unternehmerinnen und Unternehmer

Sie sind verpflichtet, in Ihrem Betrieb eine Gefährdungsbeurteilung durchzuführen. Das umfasst die Feststellung der im Betrieb verwendeten Gefahrstoffe einschließlich der bei ihrer Verwendung auftretenden Gefährdungen.

### Wie machen Sie die Gefährdungsbeurteilung?

- Stellen Sie fest, welche Gefahrstoffe im Betrieb zur Anwendung kommen, und fassen Sie diese in einer Liste zusammen. Gegebenenfalls ergänzen Sie diese Liste, wenn Sie im Laufe der Zeit andere Stoffe verwenden.
- Prüfen Sie, ob Sie die Anzahl der Gefahrstoffe verringern können.
- Das Gefahrstoffrecht verpflichtet Sie, zuallererst zu prüfen, ob Sie statt der verwendeten Stoffe andere, weniger gefährliche Stoffe einsetzen können. In aller Regel kann es sich dabei um Hilfsstoffe, Reinigungs- und Desinfektionsmittel handeln. Wenn diese Prüfung negativ verlaufen sollte, müssen Sie entsprechende Schutzmaßnahmen ergreifen.
- Damit Sie erfahren, ob und welche Schutzmaßnahmen erforderlich sind, müssen Sie beim Lieferanten oder beim Hersteller ein Sicherheitsdatenblatt anfordern, wenn dieser das nicht schon von sich aus mit den Gefahrstoffen verschickt hat. In diesem Sicherheitsdatenblatt finden Sie alle notwendigen Informationen über die möglichen Gefahren und die zu ergreifenden Schutzmaßnahmen.
- Verwenden Sie konfektionierte Produkte, die Gefahrstoffe enthalten, so sind auf der Verpackung Sicherheitskennzeichnungen und Anwendungsvorschriften angebracht. Das trifft zum Beispiel auf Sprühdosen von Schädlingsbekämpfungsmitteln, Desinfektionsmitteln zu. Bitte beachten Sie diese Hinweise sehr genau.
- Wenn die Gefährdung nur durch persönliche Schutzausrüstung – zum Beispiel Schutzbrillen, Schutzschürzen, Schutzhandschuhe, Schutzschuhe oder Atemschutz – abgewendet werden kann, dann haben Sie diese auch zur Verfügung zu stellen. Haben Sie noch Unklarheiten über die geeignete persönliche Schutzausrüstung, dann fragen Sie beim Hersteller nach.

- Als Unternehmer beziehungsweise Unternehmerin haben Sie die Pflicht, die Beschäftigten über die möglicherweise bestehenden Gefahren zu unterrichten und sie zum richtigen Umgang mit den Gefahrstoffen und den zu praktizierenden Schutzmaßnahmen zu belehren. Sie finden in den Sicherheitsdatenblättern hierzu Hinweise.
- Beim Umgang mit Gefahrstoffen mit besonderem Gefahrenpotenzial (zum Beispiel krebs-erzeugend) sind weitere Maßnahmen zu ergreifen.
- Die Erfahrung zeigt, dass die Anweisungen an die Beschäftigten sehr konkret auf den Arbeitsplatz zugeschnitten sein müssen. Das bedeutet, dass Sie entscheiden müssen, in welchen Fällen Sie schriftliche Betriebsanweisungen ausarbeiten und am Arbeitsplatz aushängen müssen. Auf der Grundlage dieser Betriebsanweisungen unterweisen Sie bitte die Beschäftigten.
- Hilfen für die Erstellung von Betriebsanweisungen können Sie von der BGN erhalten, wenn Sie das Sicherheitsdatenblatt und eine Beschreibung des Arbeitsplatzes zusenden. Siehe auch: [www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)
- Darüber hinaus sind für üblich eingesetzte Gefahrstoffe Betriebsanweisungen vorbereitet, die Sie an Ihren Betrieb anpassen können. Siehe auch: [www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)

Wenn Sie hierzu Fragen haben oder unsicher sind, dann lassen Sie sich beraten.

#### **Im Rahmen der Produktion entstehende Gefahrstoffe**

Komplizierter ist der Fall, wenn Gefahrstoffe erst im Rahmen der Produktion entstehen, da Sie die möglichen Gefährdungen zunächst erkennen und beurteilen müssen.

Beispielsweise haben Sie bei der Annahme von Schüttgut oder der notwendigen Entleerung von Säcken erheblichen Staubanfall. Die Beschäftigten haben Probleme mit der Atmung.

Möglicherweise gibt es hierzu bereits Erfahrungen in Ihrem Betrieb oder in der Branche, die es gestatten, Gefährdungen einzuschätzen.

Können Sie auf diese Erfahrungen nicht zurückgreifen, dann sollten Sie sich beraten lassen. Unter Umständen sind messtechnische Ermittlungen erforderlich.

Klagen die Beschäftigten über gesundheitliche Probleme, die möglicherweise mit der Arbeit zusammenhängen, dann ist eine betriebsärztliche Beratung in Anspruch zu nehmen.

## **2 Pflichten der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer**

Nicht nur Sie als Unternehmer beziehungsweise Unternehmerin haben Pflichten, sondern auch die Beschäftigten.

- Die Beschäftigten haben die im Betrieb festgelegten Verhaltensregeln für den Umgang mit Gefahrstoffen strikt zu befolgen.
- Hierbei sollten Sie mit gutem Beispiel vorangehen, aber auch Verstöße nicht dulden.
- Die Beschäftigten haben die Pflicht, die vorgeschriebene Persönliche Schutzausrüstung zu verwenden und sie auch pfleglich zu behandeln.
- Treten gesundheitliche Probleme auf, die möglicherweise mit der Arbeit zusammenhängen, sollten Sie davon in Kenntnis gesetzt werden, damit Sie eine betriebsärztliche Beratung veranlassen können.



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



## L Ä R M

1. Pflichten der Unternehmerinnen und Unternehmer
2. Was müssen Sie tun?
3. Schützen Sie das Gehör Ihrer Beschäftigten – und auch Ihr eigenes




# Lärm


Die Belastungen durch Lärm in der Getränke- und Nahrungsmittelindustrie beeinträchtigen die Qualität der Arbeit und führen immer wieder zu Krankheiten.


## 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

### Belastung durch Lärm

Lärm tritt beispielsweise in folgenden Arbeitsbereichen auf:

- Kontrollgänge in Mehlmühlen wie Sichterboden, Walzenstühle
- an Dragiertrommeln
- an Verpackungsmaschinen
- an Trocknungsanlagen
- an Zerkleinerungsanlagen
- Abfüllanlagen in Brauereien und Mineralbrunnen
- an Separatoren in Molkereien
- an vibrierenden Förderbändern
- an Trockenwalzen, Sprühtürmen in Molkereien
- an pneumatisch gesteuerten Anlagen

Laut Arbeitsstättenverordnung „ist der Schalldruckpegel so niedrig zu halten, wie es nach der Art des Betriebes möglich ist“. Die Lärm- und Vibrations-Arbeitsschutzverordnung wird konkreter. Es werden jeweils zwei untere und obere Auslöswerte genannt, ab deren Erreichung oder Überschreitung Maßnahmen zu ergreifen sind:

#### Untere Auslöswerte:

$$L_{ex,8h} = 80 \text{ dB(A)} \text{ oder } L_{pc,peak} = 135 \text{ dB(C)}$$

#### Obere Auslöswerte:

$$L_{ex,8h} = 85 \text{ dB(A)} \text{ oder } L_{pc,peak} = 137 \text{ dB(C)}$$

Bei dem Wert  $L_{ex,8h}$  handelt es sich um den Tages-Lärmexpositionspegel, das heißt einen Mittelwert über die Arbeitsschicht. Bei  $L_{pc,peak}$  handelt es sich um einen Spitzenschalldruckpegel, also ein einmaliges Schallereignis.

Die Dringlichkeit von Lärminderungsmaßnahmen hängt davon ab, wie hoch der personenbezogene Tages-Lärmexpositionspegel ist und wie oft diese Lärmsituation im Betrieb auftritt, etwa täglich, wöchentlich oder monatlich. Wenn nur ein- bis zweimal in der Woche die Abfüll- oder Siebanlage in Betrieb genommen wird, ist die Lärmsituation anders zu beurteilen als bei täglicher Einwirkung.

Lärm kann negative Wirkungen auf den Menschen haben. Er kann stören, belästigen. Er kann aber auch die Arbeitsleistung mindern. Im schlimmsten Fall kann er sogar zu Gesundheitsschäden führen.

### Lärm kann bei jahrelanger Einwirkung zu nicht mehr heilbaren Schäden des Innenohrs führen.

Eine Reihe von Körperfunktionen wie Blutdruck, Hautdurchblutung, Verdauungstätigkeit werden durch Lärm beeinflusst.

### Lärm ist ein Stressfaktor

Menschen, die gesundheitliche Probleme haben wie Bluthochdruck sind durch Lärm besonders gestresst. Die Beeinflussung der Arbeitsleistung durch Lärm hängt von der Art der Tätigkeit und den individuellen Voraussetzungen ab. Besonders werden Leistungen gemindert, die eine hohe Konzentration oder Aufmerksamkeit erfordern, wie bei der Flascheninspektion und bei der Überwachung von Steuerungsprozessen.

Wenn Sie zum Lärm Fragen haben oder befürchten, dass mit der Einrichtung neuer Arbeitsplätze oder deren Umgestaltung Lärmprobleme entstehen könnten, dann lassen Sie sich von einer Sicherheitsfachkraft, einer Betriebsärztin oder einem Betriebsarzt des für Sie zuständigen Kompetenzzentrums beraten.



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

## 1 Pflichten der Unternehmerinnen und Unternehmer

Der Gesetzgeber hat Sie dazu verpflichtet, in Ihrem Betrieb den Lärmpegel durch geeignete Maßnahmen nach dem Stand der Technik so weit wie möglich zu reduzieren, um die Gefährdung der Beschäftigten auszuschließen oder so weit wie möglich zu verringern.

Wann haben Sie möglicherweise ein Lärmproblem in Ihrem Betrieb?

#### Stellen Sie sich Folgendes vor:

*Sie versuchen, sich auf die kurze Entfernung von etwa einem Meter mit einem Mitarbeiter über Dinge des Arbeitsablaufs zu verständigen. Sie und Ihr Mitarbeiter müssen dazu die Stimme anheben, um sich verständlich zu machen. In diesem Fall können Sie davon ausgehen, dass der obere Auslösewert von 85 dB(A) erreicht beziehungsweise überschritten ist.*

Es gibt auch Arbeitsplätze, an denen aufgrund der durchzuführenden Arbeiten andere Richtwerte anzuwenden sind. Dazu gehören etwa Büros oder Schaltwarten. Richtlinien sind in der ASR A3.7 „Lärm“ aufgeführt.

Eine sachkundige Beratung zur wirkungsvollen Verbesserung der Situation ist zu empfehlen.

## 2 Was müssen Sie tun?

### Folgende Maßnahmen dienen der Lärminderung:

- Technische Maßnahmen gegen den Lärm haben Vorrang vor organisatorischen und persönlichen Maßnahmen, wie beispielsweise dem Tragen von Gehörschutzmitteln.
- Wenn Sie unsicher sind, ob in Ihrem Betrieb Maßnahmen zur Lärminderung erforderlich sind, dann veranlassen Sie eine Lärmmessung durch einen messtechnischen Dienst, um ein Lärmkataster erstellen zu können.
- Besteht darüber Klarheit, ob und was gegen den Lärm unternommen werden kann, dann liefern Lärmmessungen meist keine weiteren Informationen zur Findung der Maßnahmen.
- Grundsätzlich sind Sie verpflichtet, unabhängig von der Höhe des Schalldruckpegels, Lärminderungsmaßnahmen zu treffen, wenn es in der Praxis schon erprobte und auch wirtschaftlich zumutbare Maßnahmen gibt.
- Ist einer der beiden oberen Auslösewerte erreicht oder überschritten, dann sind Sie zusätzlich verpflichtet,
  - einen Lärminderungsplan in Schriftform zu erarbeiten,
  - ihn in die betriebliche Planung aufzunehmen und
  - unter Beachtung von Dringlichkeiten Maßnahmen gegen den Lärm zu verwirklichen.

Wenn Sie neue Maschinen kaufen, von denen Sie vermuten, dass sie eventuell zu laut sind, dann machen Sie bitte von Ihren Rechten beim Kauf Gebrauch, die Sie nach der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG haben:

- Der Hersteller muss Daten zur Höhe des Emissionsschalldruckpegels der Maschine vor dem Kauf angeben.
- Er muss diese dann auch garantieren.
- Sie haben damit die Möglichkeit, gegebenenfalls leisere Maschinen auszuwählen, und vermeiden dadurch Kosten für Lärminderungsmaßnahmen.

Bei der Ermittlung und Umsetzung von Lärm-minderungsmaßnahmen sollten Sie sich unbedingt beraten lassen. Nutzen Sie das umfangreiche Erfahrungswissen, das es auf dem Gebiet der Lärm-minderungsmaßnahmen gibt. In Beispielsammlungen sind direkt anwendbare Lösungen häufig schon beschrieben oder sie können an Ihr Problem angepasst werden. Das Rad muss nicht immer wieder neu erfunden werden. Lassen Sie sich sachkundig beraten. Und denken Sie daran, dass teure Lösungen nicht immer gut sein müssen:

- Erfahrungsgemäß sind Lärm-minderungsmaßnahmen, die den Produktionsablauf stören, ungeeignet.
- Sie können hier Schwierigkeiten vermeiden, wenn Sie auf eine branchenspezifische Beratung zurückgreifen.



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

### 3 Schützen Sie das Gehör Ihrer Beschäftigten – und auch Ihr eigenes

#### Folgende Schutzmaßnahmen sind hilfreich:

- Gehen Sie mit gutem Beispiel voran und tragen Sie im Lärm-bereich Gehörschutz – auch dann, wenn Sie den betroffenen Bereich nur kurzzeitig aufsuchen. Es geht nichts über das Vorbild des Chefs oder der Chefin.

#### Ab Erreichen oder Überschreiten eines der unteren Auslösewerte müssen Sie

- feststellen, welche Beschäftigten vom Lärm betroffen sind, und sie über die Gefahren durch Lärm unterweisen,
- diesen Beschäftigten arbeitsmedizinische Vorsorge anbieten und
- diesen Beschäftigten geeignete Gehörschutzmittel zur Verfügung stellen.

Die Unterweisungen zum Gehörschutz haben gemäß § 31 DGVV Vorschrift 1 mit Übungen zu erfolgen.

#### Ab Erreichen oder Überschreiten eines der oberen Auslösewerte müssen

- Sie die entsprechenden Bereiche als Lärm-bereiche kennzeichnen (Gebotszeichen M03),
- Sie bei den betroffenen Beschäftigten regelmäßig arbeitsmedizinische Vorsorge durchführen lassen und
- die Beschäftigten die zur Verfügung gestellten Gehörschutzmittel verpflichtend tragen.

Die Anzahl der angebotenen Gehörschutzmittel ist sehr groß. Sie lassen sich in vier Arten unterteilen:

- **Gehörschutzstöpsel** zum ein- und mehrmaligen Gebrauch
- **Bügelgehörschutz** zum mehrmaligen Gebrauch; aufgrund der Passform oft mit geringerer Dämmung als Gehörschutzstöpsel
- **Kapselgehörschutz**, geeignet zum kurzzeitigen Tragen, nicht jedoch für die gesamte Schicht
- **Otoplastiken** sind ein individuell angepasstes Gehörschutzmittel mit mehrjähriger Haltbarkeitsdauer und hoher Akzeptanz bei den Beschäftigten.

Für die Entscheidung, welches Gehörschutzmittel in Ihrem Betrieb angewendet werden sollte, benötigen Sie ein Lärmkataster. Anhand der ermittelten Schalldruckpegel können Sie erkennen, welches Dämmmaß die eingesetzten Gehörschutzmittel aufweisen müssen. Der Restpegel, der hinter dem Gehörschutz im Ohr ankommt, sollte zwischen 70 und 80 dB(A) betragen.

Es hat sich als zweckmäßig erwiesen, den Beschäftigten mehrere verschiedene Gehörschutzmittel anzubieten, damit sie sich den für ihre Situation geeigneten Gehörschutz aussuchen können.

In der DGVV Regel 112-194 „Benutzung von Gehörschutz“ und in den „Präventionsleitlinien Gehörschutz“ werden Details zum Einsatz und Umgang mit den verschiedenen Gehörschutzmitteln dargelegt.

Die Anwendung von Gehörschutzmitteln entbindet Sie rechtlich nicht von der Verpflichtung, technische Lärm-minderungsmaßnahmen durchzuführen.

## 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 Unternehmer oder Unternehmerin 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 Hautschäden spielen auch in der Getränkeindustrie eine bedeutende Rolle. Unter ganz bestimmten Bedingungen kann es zu einer Berufskrankheit kommen. 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 ist hauptsächlich die Haut an den Händen und Unterarmen belastet.

### Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

*Ein Mitarbeiter reinigt eine Maschine. Dieser Vorgang dauert circa eine Stunde. Während dieser Zeit hat er ständig nasse oder feuchte Hände durch das Waschwasser und das Reinigungsmittel. Nach Ende der Arbeit sind die Hände Ihres Mitarbeiters gerötet und aufgequollen. Nach einiger Zeit beobachten Sie, wie der Mitarbeiter sich ständig an den Handrücken kratzt.*

**!** **Achtung:** Diese Beschwerden könnten in direktem Zusammenhang mit der Arbeit stehen. Werden Sie aktiv.

### Ursachen für Hautschäden in der Nahrungsmittelherstellung und Getränkeindustrie

Feuchtarbeit ist hautgefährdend. 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:

- Umgang mit hautbelastenden Stoffen wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Säuren und Laugen, Entkalkungsmittel, Fettlöser und Metallputzmittel
- Umgang mit Stoffen, die eine Allergie auslösen können, etwa Proteine (Eiweiße), Gummi-Inhaltsstoffe,
- Duft- und Farbstoffe
- Große Hitze oder Kälte
- Kräftiges Zupacken (mechanische Belastung)

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. Wo ein reibemittelhaltiges Reinigungsmittel hartnäckigen Schmutz entfernen könnte, greift man zum Lösemittel.

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 geeigneten Hautschutzmittel eincremen.
- Flüssigkeitsdichte Schutzhandschuhe nur so lange wie nötig und so kurz wie möglich tragen. Halten Sie sich an die Empfehlungen des Herstellers.
- 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 und Mittel für den Hautschutz und die Hautpflege zur Verfügung stellen und dafür sorgen, dass diese auch benutzt werden.

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

Lassen Sie sich zu folgenden Fragen betriebsärztlich beraten:

- 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 beim Betriebsarzt oder der Betriebsärztin 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 das regionale 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)



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

## 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 lassen Sie sich durch das Kompetenzzentrum der BGN, das für Ihren Betrieb zuständig ist, betriebsärztlich beraten. Ihr zuständiges Kompetenzzentrum finden Sie 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, Fässern, Lebensmittelrohstoffen und das einseitige Tragen von Lasten können für den Rücken und die Rückenmuskulatur eine große Belastung sein.

**Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:**

*Sie treffen einen Kollegen. Sie unterhalten sich über Ihre Arbeit und die Rückenbeschwerden, die sich bei Ihnen in letzter Zeit bemerkbar gemacht haben. Sie erzählen Ihrem Kollegen von Ihrem Arbeitsalltag und stellen fest, dass Ihr Kollege vergleichbare Tätigkeiten ohne Rückenschmerzen bewältigen kann. Nach diesem Gespräch nehmen Sie Ihre Schmerzen nicht mehr so wichtig, da Ihr Kollege die gleiche Arbeit ja ohne Schmerzen meistert.*

**!** **Achtung:** Diese Reaktion kann falsch sein. Werden Sie aktiv und lassen Sie sich durch das Kompetenzzentrum der BGN, das für Ihren Betrieb zuständig ist, betriebsärztlich beraten. Sie finden es unter: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink 383

### Maßnahmen gegen Schmerzen

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

- ✓ So ist es richtig:**
- Beobachten Sie sich und Ihren Körper genau. Nehmen Sie alle Veränderungen wahr.
  - Überprüfen Sie, ob die Beschwerden nur bei Ihrer 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 lassen Sie sich durch das Kompetenzzentrum der BGN, das für Ihren Betrieb zuständig ist, betriebsärztlich beraten. Ihr zuständiges Kompetenzzentrum finden Sie 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 Arbeitstisch stehen oder wenn die Bedienebene von Maschinen zu niedrig/zuhoch ist. Abhilfe können Sie durch die Verwendung von Tritten schaffen oder indem Sie Ihren Arbeitstisch aufbocken.
- Regelmäßiges Heben von sehr schweren Lasten (über 40 kg).

**Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:**

*Sie haben in Ihrem Betrieb zwei Mitarbeiter beschäftigt. Sie sind fast gleich groß und schwer. Der Jüngere der beiden klagt oft über Rückenschmerzen, wenn er schwere Lasten in einer Hand trägt. Den anderen haben Sie noch nie klagen hören. Sie beschließen, die Klagen des Jüngeren nicht zu beachten, da der andere ja gleich viel trägt und nicht so viel klagt.*

**!** **Achtung:** Dieses Verhalten ist falsch. Werden Sie aktiv und lassen Sie sich betriebsärztlich beraten.

**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 Erkrankungen sein, die mit der Arbeit im Betrieb unmittelbar im Zusammenhang stehen. Im ungünstigsten Fall kann es zu einer Berufskrankheit kommen, wie zum Beispiel einer allergisch obstruktiven Atemwegserkrankung.**

**Typische Beschwerden**

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.

Viele Beschwerden werden oft durch Stoffe verursacht, die in der Luft des Betriebes vorhanden sind. Sie können die Atemwege reizen oder auch allergische Reaktionen auslösen.

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 die belastende Tätigkeit verrichten. In der Getränkeindustrie kann das beispielsweise der Fall sein, wenn Kieselgur bei der Filtration eingesetzt wird.

**Stellen Sie sich zum Beispiel vor:**

*Immer wenn Sie Ihren Arbeitsplatz betreten, bekommen Sie ein Brennen in den Augen und Ihre Nase beginnt zu laufen. In der Freizeit haben Sie keine Probleme.*

**!** **Achtung:** Diese Beschwerden könnten in direktem Zusammenhang mit Ihrer Arbeit stehen, werden Sie aktiv.

**Atemwegsbeschwerden – was tun?****✓ So ist es richtig:**

- Beobachten Sie sich und Ihren Körper genau. Nehmen Sie alle Veränderungen wahr.
- Achten Sie auf gesundheitliche Beschwerden Ihrer Beschäftigten.
- 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, wenden Sie sich an einen Betriebsarzt oder eine Betriebsärztin.


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 Stäube, Wrasen, Fettdämpfe oder Nebel von Schadstoffen einatmen. Denken Sie dabei beispielsweise an den oftmals sehr sorglosen Umgang mit Schädlingsbekämpfungsmitteln aus der Sprühdose.

### Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

*Ihr Mitarbeiter reinigt eine Maschine mit einem Mittel, das Stoffe zur Desinfektion enthält. Sofort beginnt Ihr Mitarbeiter zu husten.*

 **Achtung:** Werden Sie aktiv und lassen Sie sich haus- oder betriebsärztlich beraten.

Verwenden Sie Atemschutz bei kurzzeitigen Belastungen durch Schadstoffe. Achten Sie auch auf die Beeinträchtigung benachbarter Arbeitsplätze.

### Was Sie gegen Belastungen der Atemwege tun können

#### **So ist es richtig:**

- Beobachten Sie genau, ob und wann Ihre Beschwerden stärker werden.
- Sorgen Sie dafür, dass schadstoffbeladene Luft möglichst vollständig erfasst und nach außen abgeführt wird.
- Reinigungsverfahren, bei denen Aerosole entstehen, sind gleichfalls zu vermeiden.
- Vermeiden Sie die Entstehung von Stäuben und anderen Schadstoffen, zum Beispiel durch geschlossene Systeme.
- Achten Sie auf vorbildliche Hygiene, da auch Mikroorganismen und Schädlinge eine Gefahr für die Atemwege sein können. Dazu gehört die regelmäßige und gründliche Reinigung der Räume und Maschinen.

Dies beugt Schädlingsbefall, der Vermehrung von Milben und dem Wachstum von Mikroorganismen vor.

- Kontrollieren Sie Ihre Rohstoffe bei der Anlieferung auf Schädlingsbefall. Gehen Sie bei Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen genau nach den Herstellerinformationen zur Sicherheit vor.
- Benutzen Sie möglichst keine aggressiven Reinigungs- und Desinfektionsmittel, damit die Atemluft und die Haut weniger stark belastet werden.
- Beachten Sie die Dosier- und Anwendungsanleitungen der Hersteller von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln genau.
- Verwenden Sie kein heißes Wasser, wenn kaltes Wasser in der Anwendungsvorschrift vorgeschrieben ist, da das Mittel sonst stärker ausdampft.

Vergleichen Sie auch hierzu die Erläuterungen in den Kapiteln „Klima und luftgetragene Gefahrstoffe“ und „Gefahrstoffe“.

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



## TECHNISCHE UND BAULICHE EINRICHTUNGEN SOWIE ELEKTRIK

1. **Allgemeine Hinweise zu technischen Einrichtungen**
  - Beachtung der Betriebsanleitungen und Vorschriften
  - Richtiger Umgang mit Schutzeinrichtungen
  - Instandhaltung und Reparaturen an laufenden Maschinen
2. **Bauliche Einrichtungen**
  - Fußböden
  - Wände und Decken
  - Fenster und Türen
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

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

- Habe ich die vorhandenen Gefährdungen in meinem Unternehmen vollständig ermittelt?
- 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

Für die sichere Benutzung technischer Einrichtungen, insbesondere von Arbeitsmitteln (Maschinen, Geräte, Hilfsmittel, Werkzeuge und Ähnliches), gibt es wichtige Voraussetzungen:

- Auswahl geeigneter Arbeitsmittel, die für die Einsatzbedingungen und Beanspruchung geeignet sind
- Unterweisung Ihrer Beschäftigten vor der ersten Benutzung der Arbeitsmittel

Bevor Ihre Beschäftigten ein Arbeitsmittel erstmalig verwenden, müssen Sie ihnen eine schriftliche Betriebsanweisung dafür zur Verfügung stellen. Anstelle der Betriebsanweisung kann auch eine Gebrauchsanleitung dienen, die die Anforderungen an eine Betriebsanweisung erfüllt.

Es gibt vielfältige Broschüren mit ausführlichen Informationen zu speziellen Themen. Nachfolgend finden Sie eine Auswahl, die eventuell für Ihren Betrieb von Interesse sein könnte. Sie finden diese auf [www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de) im Bereich Vorschriften/Arbeitssicherheitsinformationen (ASI).

- ➦ ASI 2.11 „Teigknetmaschinen“
- ➦ ASI 3.10 „Elektrischer Strom – Gefahren und Schutzmaßnahmen“
- ➦ ASI 4.40 „Unfallsichere Gestaltung von Fußböden“
- ➦ ASI 10.0 „Handlungsanleitung – Betriebliche Gefährdungsbeurteilung“
- ➦ ASI 10.13 „Arbeitsbedingungen in Brauereien verbessern“
- ➦ ASI 10.4 „Arbeitsbedingungen in Mühlenbetrieben verbessern“



Zu den ASIs online unter:  
[www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de)

### 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.
- 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, etwa durch Einzugsstellen an Antrieben
- Schädliche Einwirkungen wie Waschlaugen, austretender Wasserdampf
- Elektrizität, etwa durch beschädigte Leitungen
- Hygienische Schwachstellen, zum Beispiel an schwer zu reinigenden Ecken und Kanten
- Heiße oder kalte Oberflächen

Beispielsweise kommt es an Maschinen mit Ein- und Auslauföffnungen oft zu Verletzungen. Die Quetsch- und Scherstellen müssen daher durch Abdeckungen, zum Beispiel Schutzstäbe, durch den Maschinenhersteller gesichert sein. In der Praxis wird jedoch immer wieder beobachtet, dass solche Sicherungen aus Gründen der Vereinfachung der Bedienung entfernt werden. Das ist unzulässig.

### Richtiger Umgang mit Schutzeinrichtungen

Der BGN werden jährlich über 85.000 Betriebsunfälle gemeldet. Rund 10 % davon sind Maschinenunfälle. Diese sind zum Teil schwer. Leider sind auch tödliche Unfälle zu beklagen. Die häufigsten Ursachen von Unfällen an Maschinen sind:

- Nicht funktionsfähige Schutzeinrichtungen
- Manipulation von Schutzeinrichtungen
- Falsches Verhalten beim Einsatz von Maschinen, Geräten und Einrichtungen
- Fehler beim Durchführen von Instandhaltungs- und Wartungsarbeiten

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 Maschine.
- Halten Sie vorgeschriebene Sicherheitsabstände ein, etwa an Gefahrstellen von Förderbändern.
- Untergreifen Sie keine Schutzgitter, zum Beispiel an Einlauföffnungen.
- Greifen Sie nicht in laufende Maschinen wie Rührwerke, Mischtrommeln.
- Unterweisen Sie regelmäßig Personen, die an Maschinen arbeiten, über das richtige Verhalten.
- Maschinen mit manipulierten Schutzeinrichtungen dürfen nicht betrieben werden. Machen Sie Maßnahmen gegen das Manipulieren zu Ihrer Sache.
- Prüfen Sie regelmäßig, ob die Schutzvorrichtungen Ihrer Maschine funktionsfähig und wirksam sind, zum Beispiel Verriegelungen, Schutzgitter, Abdeckungen, Zweihandschaltungen, Schutzschalter.

### Instandhaltung und Reparaturen an laufenden Maschinen

Reparaturen an laufenden Maschinen sind grundsätzlich nicht zulässig. Jedoch kann es notwendig sein, bestimmte Tätigkeiten, etwa Reparaturen, während der Bewegung der Maschine durchzuführen. Vor Beginn dieser Arbeit ist eine besondere Gefährdungsanalyse unter Beachtung der Herstellerhinweise durchzuführen.

Stellen Sie bei Reparaturen an Maschinen sicher, dass diese nicht unbeabsichtigt eingeschaltet werden können, beispielsweise durch Abschließen des Hauptschalters und eindeutige Unterweisungen der Beschäftigten.

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

## 2 Bauliche Einrichtungen

Eine gute Bausubstanz in Ihrem Betrieb ist Voraussetzung, um die hygienischen Anforderungen an Produktionsstätten zu erfüllen. Durch gute bauliche Einrichtungen können Sie Unfallursachen (zum Beispiel Sturzunfälle) reduzieren und den Gesundheitsschutz in Ihrem Betrieb verbessern. Mit Absaugeinrichtungen können zum Beispiel die Keimzahlen in der Luft vermindert und damit die Belastungen in der Atemluft reduziert werden.

Etwa 30 % aller Unfälle in Mitgliedsbetrieben der BGN sind Sturzunfälle. Ursachen sind häufig schadhafte, verstellte Wege oder zu glatte Böden. Nicht fachgerecht angebrachte oder ausfallende Beleuchtungen sowie zu kleine Lagerflächen und eingeeengte Verkehrsflächen sind ebenfalls Schwachstellen im Betrieb.

Beziehen Sie bei Betriebserweiterungen und Umbauten externe Beratung mit ein, denn Baufehler können meistens nur mit großem Aufwand korrigiert werden.

Zur Gestaltung von folgenden baulichen Einrichtungen erhalten Sie hier wichtige Hinweise zu den Bereichen:

- Fußböden
- Wände und Decken
- Fenster und Türen

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 und holen sich eine Beratung. 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 Trittsicherheit zu erfüllen. Lassen Sie sich hierzu sachkundig beraten, da unter anderem unterschiedliche Bodenanforderungen beim Einbau zu beachten sind.

Achten Sie bei Fußböden auf folgende Anforderungen, sie müssen

- rutschhemmend,
- wasserundurchlässig, fugendicht,
- ausreichend belastbar und leicht zu reinigen sein.

#### ✔ So ist es richtig:

- Vermeiden Sie Stolperstellen.
- Wählen Sie einen Bodenbelag, der leicht zu reinigen ist und gegenüber typischen Verunreinigungen, wie etwa Reinigungsäugen, Lösemitteln, Fett, Eiweiß, widerstandsfähig ist.
- Achten Sie auf eine gute Hygiene, indem Sie schlecht zu reinigende Ecken und Fußbodenöffnungen vermeiden.
- 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.

### Wände und Decken

Mit der richtigen Gestaltung von Wänden und Decken können Sie entscheidend dazu beitragen, dass in Ihrem Betrieb gesund und sicher gearbeitet werden kann.

#### ✔ So ist es richtig:

- Wandflächen sollten eine glatte Oberfläche aufweisen.
- Sie sollten aus ungiftigen Materialien bestehen.
- Sie müssen leicht zu reinigen und gegebenenfalls zu desinfizieren sein.
- Vermeiden Sie Hohlräume, Ritzen und Fugen, um keine Nistmöglichkeiten für Vorratsschädlinge und Nager zu bieten.
- Beachten Sie: Wandpaneele zur Verdeckung von Hygienemängeln haben in Lebensmittelbetrieben nichts zu suchen.
- Die Oberflächenfestigkeit der eingebauten Materialien muss den zu erwartenden Beanspruchungen standhalten. Sie müssen stabil sein, zum Beispiel für das Anfahren mit beweglichen Einrichtungen, Maschinen und Geräten.

- ⚠ Achten Sie bei Decken auf folgende Anforderungen:
- Ansammlungen von Schmutz und Kondensaten, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen sind zu vermeiden.
  - Sie bestehen aus ungiftigen Materialien.
  - Staubanziehende und leicht entflammable Raumdecken sind unzulässig.
  - Vermeiden Sie auch hier Hohlräume, Ritzen und Fugen, um gegen Schädlinge vorzubeugen.

### Fenster und Türen

Die richtige Gestaltung von Fenstern und Türen in Ihrem Betrieb kann ebenfalls dazu beitragen, dass alle Beschäftigten in Ihrem Betrieb gesund und sicher arbeiten.

- ⚠ Achten Sie bei Fenstern und Türen auf folgende Anforderungen:
- Fenster müssen so gebaut sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden.
  - Sind die Fenster zu öffnen, müssen Maßnahmen gegen das Eindringen von Insekten und Ungeziefer getroffen werden, zum Beispiel durch Anbringen von Fliegengaze.
  - Die Türen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein.
  - Am besten sind glatte und wasserabstoßende Oberflächen.
  - Türbeschläge und Griffe müssen ebenfalls leicht zu reinigen sein.

## 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 und schadhafte elektrische Betriebsmittel der Benutzung entzogen werden.

In Betrieben, in denen Stäube vorkommen können, gelten aus Gründen der Vermeidung von Brand- und Explosionsgefahren besondere Bestimmungen für die elektrische Installation, wie zum Beispiel staubgeschützte Ausführungen (IP 54).

In Betriebsteilen, in denen mit Feuchtigkeit umgegangen wird, wie etwa mit Dampf, Spritzwasser oder beim Reinigen mit Flüssigkeitsstrahlern, müssen die Vorgaben zur Feuchtrauminstallation beachtet werden.

Typische Stolperstellen entstehen 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.

Daher ist es gut, wenn bereits bei der Planung einer Betriebsstätte die Elektroinstallation so vorgesehen wird, dass sie vor Beschädigungen, Feuchtigkeit und anderen schädlichen Einflüssen geschützt ist. Bewährt haben sich Anschlüsse vom Deckenbereich mit gut erreichbaren Steckdosen.

Elektrische Anlagen und ortsfeste Betriebsmittel sollten mindestens alle vier Jahre von einer Elektrofachkraft geprüft werden.

Handgeführte, netzbetriebene Elektrogeräte (zum Beispiel Bohrmaschinen) sollten halbjährlich geprüft werden.

- ⚠ 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.

# 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 Prüffris-ten aus Vorschriften. Nicht rechtsverbindliche Prüffristen 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>		



Arbeitsmittel/Prüfgegenstand/ Thematik	Prüfungen		Kontrollen	
	Prüfung durch	Prüffrist	Kontrolle durch	Kontrollfrist
Lastenaufzug (Personenbeförderung möglich)	ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hauptprüfung: alle 2 Jahre</li> <li>Zwischenprüfung: mittig zwischen 2 Hauptprüfungen</li> </ul>		
Güteraufzüge (Personenbeförderung 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, unterwiesene 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 Herstellerangaben bzw. Druckinhaltsprodukt		
<b>Elektrische Anlagen und Betriebsmittel</b>				
Ortsveränderliche Betriebsmittel	zPbP (Elektrofachkraft)	Richtwert alle 6 Monate*		
Anlagen und ortsfeste Betriebsmittel	zPbP (Elektrofachkraft)	alle 4 Jahre*		
Fehlerstromschutzschalter nicht stationäre Anlagen			Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	arbeitstäglich
Fehlerstromschutzschalter stationäre Anlagen			Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	6 Monate
<b>Erdgasanlagen</b>				
Leitungen und Leitungsverbindungen, Absperrrichtungen, Druckregler	Vertragsinstallations- oder Wartungsunternehmen	12 Jahre		
Gesamte Anlage („Hausschau“)			Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	jährlich
Flammenüberwachung der Gasgeräte (Züandsicherung)			Betreiber, unterwiesene Beschäftigte, zPbP	jährlich

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

Arbeitsmittel/Prüfgegenstand/ Thematik	Prüfungen		Kontrollen	
	Prüfung durch	Prüffrist	Kontrolle durch	Kontrollfrist
<b>Explosionsschutz</b>				
Einfache Ex-Anlagen (Mehlsilo-anlagen, Räucher-kammern)	zPbP, ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• technische Prüfung alle 3 Jahre</li> <li>• Prüfung auf Explosi-onssicherheit 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 Explosi-onssicherheit 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 Bei-spiel 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. Flüs-siggasanlagen 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	arbeitstäbliche 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 Flur-förderzeuge 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*		

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

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	Herstellerrfirma 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)