



BRANCHE
Schausteller

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, Rolf Jungebloed,
Holger Roth

Fotos

Titelseite – Oliver Rüter, BGN
S. 12 – Oliver Rüter, BGN
S. 15 – Revido - stock.adobe.com
S. 21 – Oliver Rüter, BGN
S. 25 – Oliver Rüter, BGN
S. 31 – Rolf Jungebloed, BGN
S. 35 – Jeanne Kloepfer
S. 36 – Klaus Pohlmann, BGN
S. 39 – Oliver Rüter, BGN
S. 43 – Oliver Rüter, BGN
S. 47 – iStock - Thurtell
S. 51 – Ewa Leon - stock.adobe.com

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
Technische und bauliche Einrichtungen sowie Elektrik	15
Gefahrstoffe	21
Belastung der Haut, des Skeletts und der Atemwege	25
Ambulante Betriebe	31
Messer	36
Flüssiggas	39
Frittieren	43
Getränkeschankanlage	47

Regelmäßige Kontrolle und Prüfung der Maschinen, Geräte und Anlagen	52
--	----

Einführung

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

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

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

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

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

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

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

nach Ihrer erfolgreichen Qualifikation bei Bedarf direkt angefordert werden (ohne zusätzliche Kosten für Sie). Welcher Dienstleister zuständig ist, erfahren Sie am einfachsten unter www.bgn.de, 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 Schaustellerbetriebe 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.

Anmerkung: Schaustellerbetriebe auf Reise können sich an jedes örtlich zuständige Kompetenzzentrum wenden und sich dann auf einem Festplatz beraten lassen.

So finden Sie das für Ihren Betrieb zuständige Kompetenzzentrum: www.bgn.de, Shortlink 383



Per QR-Code
zu dem für Sie zuständigen
Kompetenzzentrum

Aufbau des Fernlehrgangs

In diesem Fernlehrgang werden verschiedene Themen des Arbeitsschutzes behandelt. Wegen der unterschiedlichen Gefährdungen der einzelnen Betriebsarten im Schaustellergewerbe treffen nicht alle Teile dieses Fernlehrganges auf Ihren jeweiligen Betrieb zu. Daher müssen Sie je nach Betriebsart (Gruppe) nur die nachfolgend aufgeführten Teile bearbeiten. Selbstverständlich dürfen und sollten Sie sich auch eines der anderen Themen anschauen, wenn es für Sie interessant ist oder in Ihrem Betrieb vorkommt.

Gruppe 1

Wenn Sie ein **Fahrgeschäft oder ein größeres Geschäft** haben, dann arbeiten Sie bitte die folgenden Teile durch:

- Grundwissen
- Transportieren, Heben und Tragen
- Technische und bauliche Einrichtungen sowie Elektrik
- Gefahrstoffe
- Belastung der Haut, des Skeletts und der Atemwege
- Ambulante Betriebe

Gruppe 2

Wenn Sie einen **Betrieb mit ambulanter Gastronomie** betreiben, dann arbeiten Sie bitte die folgenden Teile durch:

- Grundwissen
- Transportieren, Heben und Tragen
- Technische und bauliche Einrichtungen sowie Elektrik
- Gefahrstoffe
- Belastung der Haut, des Skeletts und der Atemwege
- Messer
- Flüssiggas
- Frittieren
- Getränkechankanlagen

Gruppe 3

Wenn Sie ein **kleineres Schaustellergeschäft (Schießen, Verlosung, Automaten)** betreiben, dann arbeiten Sie bitte die folgenden Teile durch:

- Grundwissen
- Transportieren, Heben und Tragen
- Technische und bauliche Einrichtungen sowie Elektrik
- Gefahrstoffe
- Belastung der Haut, des Skeletts und der Atemwege
- Ambulante Betriebe
- Flüssiggas

Zu fast allen Themen gibt es Kontrollfragen. Mithilfe dieser Fragen können Sie auch feststellen, ob Ihnen noch etwas unklar ist.

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

! **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 verfügbar.

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



Per QR-Code
zu dem für Sie zuständigen
Kompetenzzentrum

GRUNDWISSEN

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



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,
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).

Die Beratungen sind für Sie als Mitgliedsbetrieb kostenlos.

Und nutzen Sie die Informationen auf 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

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 Verletzengeld 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

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:
Verletzengeld – 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 der 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.

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 befristet 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 52 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

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 Gefahrtarifstelle. 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 Mitbewerberinnen und Mitbewerber, 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



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

11 Wo bestehen besondere Gefährdungen?

Unfallschwerpunkt im Schaustellergewerbe ist die manuelle Handhabung von Gegenständen, etwa beim Aufbau von Fahrgeschäften. Auch Sturzunfälle von Leitern oder hoch gelegenen Arbeitsplätzen haben häufig schwere bis tödliche Folgen. Weitere Unfallquellen sind unter anderem: rangierende Fahrzeuge, bewegte Teile, heiße Oberflächen oder heißes Fett; Brände sind eher selten, die Folgen aber oft verheerend.

Die Notwendigkeit für Sie, präventiv tätig zu werden, ergibt sich deshalb:

- Aus der Häufigkeit solcher Ereignisse
- Aus der möglichen Verletzungsschwere

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 und
- Aushang zur Ersten Hilfe

finden Sie unter 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

GRUPPE 1, 2 UND 3

Transportieren, Heben und Tragen

Gerade bei Transport-, Hebe- und Tragevorgängen in Schaustellerbetrieben 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 Arbeitsflächen 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.

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.

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,
Shortlink 383



Weitere Informationen und Praxishilfen finden Sie auf www.bgn-branchenwissen.de

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

✓ **Beim Ziehen und Schieben**

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

! **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 möglichst kleine Gebinde.
Sprechen Sie darüber mit Ihrem Lieferanten.

- Heben und tragen Sie Lasten mit mehreren Personen gemeinsam.
- Prüfen Sie, ob geeignete Hebe- und Transporthilfen zur Verfügung gestellt werden können.

Sack- und Fasskarren erleichtern die Arbeit ungemain. Es gibt auch Ausführungen, mit denen Stufen und Treppen leichter bewältigt werden können.

Beim Bewegen von schweren Gegenständen 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 Arbeitsflächen sowie das Schuhwerk.

Geeignete Arbeitshöhen

Sind Arbeitsflächen für die Körpergröße einer Person zu niedrig, wird daran mit vorgebeugtem Oberkörper gearbeitet.

Dies führt zu einer erhöhten Belastung der Wirbelsäule beziehungsweise der Rückenmuskulatur. Bei zu hohen Arbeitsflächen kommt es durch das ständige Anheben der Arme zu einer erhöhten Belastung im Schulterbereich.

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

Geeignete Schuhe

Achten Sie bitte auch auf das richtige Schuhwerk. Geeignete Schuhe

- sitzen fest am Fuß,
- sind mindestens im vorderen Bereich geschlossen,
- haben rutschhemmende Sohlen, die widerstandsfähig gegen Reinigungsmittel, Fette und ähnliche Stoffe sind.

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



TECHNISCHE UND BAULICHE EINRICHTUNGEN SOWIE ELEKTRIK

1. Allgemeine Hinweise zu Fliegenden Bauten und 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


GRUPPE 1, 2 UND 3

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,
Shortlink 383

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



Zu den ASIs online unter:
www.bgn-branchenwissen.de

...❖ **ASI 3.10 „Elektrischer Strom – Gefahren und Schutzmaßnahmen“**

...❖ **ASI 4.40 „Unfallsichere Gestaltung von Fußböden“**

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

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

1 Allgemeine Hinweise zu Fliegenden Bauten und technischen Einrichtungen

Beim Auf- und Abbau Fliegender Bauten und im Umgang mit technischen Einrichtungen im Betrieb kommt es entscheidend auf drei Dinge an:

- Beachtung der Montage-/Betriebsanleitungen und der Vorschriften
- Richtiger Umgang mit Schutzeinrichtungen
- Korrektes Verhalten bei Instandhaltung und Reparaturen

Damit diese an sich selbstverständlichen Forderungen wirksam werden, müssen Sie Ihre Belegschaft auch darüber belehren. Vergessen Sie nicht, neue Beschäftigte gleich zu Beginn ihrer Tätigkeit einzuweisen.

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 zum Beispiel im Produktsicherheitsgesetz festgehalten.
- Herstellerinformationen und Betriebsanleitungen für Maschinen und Geräte sind Grundlagen für ein sicheres Arbeiten im Betrieb. Sie enthalten wichtige Hinweise, damit Sie bei der Anwendung auf der sicheren Seite sind.
- Bitte beachten Sie in jedem Fall die Montage-/Betriebsanleitungen und die vorgeschriebenen Prüfungen und Prüf Fristen.
- 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.

Für Arbeiten an und mit Fahr- und Belustigungsgeschäften finden sich grundlegende Anforderungen in der Unfallverhütungsvorschrift „Schausteller und Zirkusbetriebe“ (DGUV Vorschrift 19) sowie in Anhang 1 der Betriebssicherheitsverordnung.

An Maschinen und Geräten können zum Beispiel folgende Gefährdungen auftreten:

- Mechanische Gefahren, etwa durch Einzugsstellen an Antrieben
- Elektrizität, zum Beispiel durch beschädigte Leitungen
- Lärm beim Betrieb von Musikanlagen
- Hygienische Schwachstellen, etwa an schwer zu reinigenden Ecken und Kanten
- Heiße oder kalte Oberflächen

Beispielsweise kommt es an Maschinen mit Ein- und Auslauföffnungen oder mit beweglichen und angetriebenen Teilen oft zu Verletzungen. Die Quetsch- und Scherstellen müssen daher durch Abdeckungen, zum Beispiel Schutzgitter, 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 Arbeitsunfälle 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 sich während des Betriebes von Fahrgeschäften an Standplätzen außerhalb des Gefahrenbereiches auf.
- Betreten Sie während des Betriebes nicht die Fahrbahnen schienengebundener oder frei beweglicher Fahrzeuge.
- 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.
- Prüfen Sie regelmäßig, ob die Schutzvorrichtungen Ihrer Maschine funktionsfähig und wirksam sind, zum Beispiel Verriegelungen, Kopplungen, Schutzgitter, Abdeckungen, Zweihandschaltungen, Schutzschalter.

Instandhaltung und Reparaturen an laufenden Maschinen

An einigen Maschinen sind auch bei laufendem Betrieb der Maschine manuelle Eingriffe nötig, zum Beispiel bei bestimmten Instandhaltungsarbeiten. Dabei ist es wichtig, dass die Maschine rechtzeitig abschaltet. Sorgen Sie daher für einen ordnungsgemäßen Zustand der Schutzeinrichtungen. Kontrollieren Sie die Schutzeinrichtungen an Maschinen, zum Beispiel durch Sichtprüfung.

Stellen Sie bei Reparaturen an Maschinen sicher, dass diese nur beabsichtigt 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.

Umgang mit Werkzeug

Bei der Verwendung falscher oder defekter Werkzeuge besteht eine erhöhte Unfallgefahr. So kann sich ein gelockerter Hammerkopf lösen und andere Personen treffen, oder bei der Verwendung falscher Werkzeuge besteht die Gefahr, dass man mit dem Werkzeug abrutscht und sich dabei verletzt.

Daher müssen Sie dafür sorgen, dass die benötigten Werkzeuge vor Ort verfügbar sind und sich in einem sicheren Zustand befinden.

Wenn bei Arbeiten mit Maschinen unvermeidbare Gefährdungen entstehen, wie zum Beispiel Lärm oder umherfliegende Funken, so muss dabei immer die passende persönliche Schutzausrüstung (PSA) genutzt werden, wie zum Beispiel Gehörschutz oder eine Schutzbrille.

Sie müssen daher dafür sorgen, dass die erforderliche PSA vorhanden ist, Ihr Personal auch weiß, wann und wie diese zu nutzen ist und dann auch bei Bedarf einsetzt.

I N F O

Bei Arbeiten mit Maschinen mit rotierenden Werkzeugen (wie zum Beispiel Bohrmaschinen) dürfen wegen der Einzuggefahr keine Schutzhandschuhe getragen werden.

2 Bauliche Einrichtungen

Ein guter baulicher Zustand in Ihrem Betrieb ist Voraussetzung, um die hygienischen Anforderungen an Produktionsstätten zu erfüllen. Durch gute bauliche Einrichtungen können Sie Unfallursachen (etwa Sturzunfälle) reduzieren und den Gesundheitsschutz in Ihrem Betrieb verbessern. Mit Absaugeinrichtungen können zum Beispiel die Schadstoffbelastungen 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 eingeengte 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, 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 (bei der Verarbeitung und Herstellung von Lebensmitteln),
 - 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 Reinigungslaugen, 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.

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.

- ⚠ Beachten Sie bei Decken folgende Hinweise. Die Decken und Deckenverkleidungen müssen wie folgt gestaltet und gebaut sein:

- Ansammlungen von Schmutz und Kondensaten, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen werden vermieden.
- Sie bestehen aus ungiftigen Materialien.
- Staubanziehende und leicht entflammare 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 das 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.

In Betriebsteilen, in denen mit Feuchtigkeit umgegangen wird, zum Beispiel mit Dampf, Spritzwasser oder beim Reinigen mit Flüssigkeitsstrahlern, müssen die Vorgaben zur Feuchtrauminstallation beachtet werden, bei Installationen im Freien die dementsprechenden Vorgaben.

Typische Stolperstellen entstehen durch auf dem Boden liegende Anschlussleitungen, die nicht geeignet abgedeckt sind. Vermeiden Sie solche Unfallgefahren. Zusätzlich werden solche herumliegenden Kabel durch Überrollen mit Maschinen und Fahrzeugen 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 sind mindestens alle vier Jahre von einer Elektrofachkraft zu prüfen, ortsbewegliche Betriebsmittel alle zwei Jahre.

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

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

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

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

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

GEFAHRSTOFFE

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



Gefahr

Handelsname

Enthält:

Gefahren

H 225

H 315

H 319

H 335

Sicherheits

P 210

P 233

P 261

P 280

Hersteller

Einheit

Version

GRUPPE 1, 2 UND 3

Gefahrstoffe

Auch in Ihrem Schaustellerbetrieb gehen Sie sehr wahrscheinlich mit verschiedenen Gefahrstoffen um. Dies können zum Beispiel Putz- und Reinigungsmittel sein, aber auch Schmierstoffe, Kraftstoffe und vieles Weitere.

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

Es gibt vielfältige Broschüren mit Informationen zur Gefahrstoffproblematik. Auch die Medien der BGN enthalten wertvolle Hilfestellungen. Besonders die nachfolgend genannte Arbeitssicherheitsinformation (ASI) könnte für Ihren Betrieb von Interesse sein:

→ 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,
Shortlink 383

Gefahrstoffe können im Rahmen der Arbeiten genutzt beziehungsweise erforderlich werden, wie zum Beispiel:

- Reinigungsmittel
- Desinfektionsmittel
- Schmier- oder Kraftstoffe

Andererseits können die Gefahrstoffe auch erst während Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten entstehen. Beispiele hierfür sind:

- Staub, etwa Schleifstaub beim Entfernen alter Anstriche
- Motorabgase
- Kunstharzlacke, Lösungsmittel beim Lackieren
- Epoxidharz

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.

Beispiele Gefahrstoffzeichen

Piktogramme nach GHS-Kennzeichnung



reizend, gesundheitsgefährlich



Ätzwirkung



leicht entzündlich



Gesundheitsgefahr

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. Man spricht dabei auch vom sogenannten Gefahrstoffkataster.

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 Kanister mit Reinigungs- oder Lösungsmittel 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. Viele Lieferanten stellen Ihnen Muster-Betriebsanweisungen zur Verfügung. Diese können Sie an die betrieblichen Gegebenheiten anpassen und verwenden.

- Darüber hinaus hat die BGN für üblich eingesetzte Gefahrstoffe Betriebsanweisungen vorbereitet, die Sie ebenfalls an Ihren Betrieb anpassen können. Siehe auch: www.bgn-branchenwissen.de

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

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

A close-up photograph of a chef in a white uniform and blue neckerchief. He is holding a white tube of cream in his right hand and applying a small amount to the back of his left hand. The background is a blurred kitchen setting with white walls and blue trim.

BELASTUNG DER HAUT, DES SKELETTS UND DER ATEMWEGE

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


GRUPPE 1, 2 UND 3

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,
Shortlink 383

1 Belastung der Haut

Arbeitsbedingte Hautschäden spielen auch in Schaustellerbetrieben 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 im Schaustellergewerbe

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 Eiweiße, Gummi-Inhaltsstoffe
- Duft- und Farbstoffe
- Kräftiges Zupacken (mechanische Belastung)
- Große Hitze oder Kälte

Viele Fehler werden bei der Reinigung der Hände am Arbeitsplatz gemacht.

Oft werden desinfizierende Seifen (Kombipräparate) eingesetzt. Diese belasten verstärkt die Haut und die für die desinfizierende Wirkung erforderliche Einwirkzeit wird meistens nicht eingehalten. Oder es wird bei der Reinigung übertrieben: Wo Wasser für die Reinigung der Hände ausreicht, wird Seife verwendet, wenn eine sanfte Reinigungs lotion ausreicht, wird zu reibemittelhaltigen Handwaschpasten gegriffen, oder wo ein reibemittelhaltiges Produkt hartnäckigen Schmutz entfernt, greift man zum Lösemittel. Stellen Sie also sicher, dass die Hände so gründlich wie notwendig und 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. Sich an die Empfehlungen des Herstellers halten.
- 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?

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.

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, Shortlink 383.



Mehr zum Thema (z. B. Sicherheitscheck Hautbelastung, Muster-Hautschutz- und Hygienepläne) online unter www.bgn-branchenwissen.de (siehe: Belastungen der Atemwege, Hautbelastungen)



Mehr zum Thema online unter www.bgn-branchenwissen.de

Die Tätigkeiten in Ihrem Arbeitsumfeld verlangen Ihrem Rücken und Ihren Muskeln vieles ab: Das Heben und Tragen von schweren Bauteilen oder Kisten 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 unterhalten sich mit einem Kollegen 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. Ihr zuständiges Kompetenzzentrum finden Sie unter: 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, 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 im Verkaufswagen stehen oder die Arbeitsfläche zu niedrig ist.
- 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 Ihre Arbeit verrichten.

Stellen Sie sich zum Beispiel vor:

Seit längerer Zeit bemerken Sie einen Hustenreiz und ein starkes Kratzen im Hals, wenn Sie Bratwürste anbraten. Bei anderen Tätigkeiten spüren Sie dieses Kratzen und den Hustenreiz nicht. Sie beachten diese Beschwerden nicht.

- ⚠ **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 Reinigungsmitteln 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:**
- Sorgen Sie dafür, dass Ihr Gastronomiebetrieb mit einer guten Be- und Entlüftung ausgestattet ist. Fettdämpfe und Abgase von Gasgeräten sollten möglichst nicht in der Raumluft vorhanden sein.
 - Erkundigen Sie sich nach anderen, weniger gefährlichen Reinigungsmitteln und entscheiden Sie sich möglichst für ein Reinigungsmittel ohne Gefahrensymbol.
 - 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.

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

AMBULANTE BETRIEBE

1. Der richtige Umgang mit Geräten und deren Schutzeinrichtungen bei Auf-, Abbau- und Instandhaltungsarbeiten
 - Aufsicht bei Auf-, Abbau, Verladearbeiten und Betrieb von Schaustellergeschäften
 - Technisch schwierige Fliegende Bauten
2. Leitern
3. Gerüste und fahrbare Arbeitsbühnen
4. Fahrzeugladekrane und Fahrzeugkrane
5. Kuppeln von Fahrzeugen
6. Hochgelegene Arbeitsplätze



GRUPPE 1, 2 UND 3


Ambulante Betriebe

Bei der BGN werden im Schaustellergewerbe rund 500 Unfälle im Jahr aus den Bereichen Auf-, Abbau- und Instandhaltungsarbeiten gemeldet. Die häufigsten Ursachen hierfür sind:

- Falsches Verhalten beim Einsatz von Geräten, Maschinen und Einrichtungen
- Nicht funktionierende Schutzeinrichtungen


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,
Shortlink 383

1 Der richtige Umgang mit Geräten und deren Schutzeinrichtungen bei Auf-, Abbau- und Instandhaltungsarbeiten

Bei Auf-, Abbau- und Instandhaltungsarbeiten kommen vielfältige Gerätschaften zum Einsatz, deren Sicherheit vom vorgesehenen bestimmungsgemäßen Einsatz und der richtigen Bedienung abhängt. Achten Sie deshalb bei Ihrer Arbeit mit Gerätschaften auf eine korrekte Bedienung. Nehmen Sie die in den Bedienungsanleitungen enthaltenen Sicherheits- und Verwendungshinweise ernst.

An vielen Maschinen und Geräten sind Schutzeinrichtungen angebracht, um die beim vorgesehenen Einsatz bestehenden Restrisiken auf ein akzeptables Maß zu minimieren. Sorgen Sie deshalb für einen ordnungsgemäßen Zustand der Schutzeinrichtungen. Kontrollieren Sie die Schutzeinrichtungen zum Beispiel durch Sichtprüfungen. Achten Sie unter anderem auf Funktionsfähigkeit, Vollständigkeit und Wirksamkeit der Schutzeinrichtungen. Genaue Angaben finden Sie in den jeweiligen Betriebsanleitungen.

So ist es richtig:

- Beachten Sie die Bedienungsanleitungen Ihrer Maschinen.
- Beschaffen Sie die für die jeweiligen Erfordernisse geeigneten Gerätschaften.
- Greifen Sie nicht in rotierende Werkzeuge von handgeführten Maschinen.
- Unterweisen Sie Personen, die an Maschinen arbeiten, über das richtige Verhalten.
- Prüfen Sie regelmäßig, ob die Schutzvorrichtungen Ihrer Maschinen funktionsfähig und wirksam sind.



Mehr zum Thema Leitern online unter:
www.bgn-branchenwissen.de

Aufsicht bei Auf-, Abbau, Verladearbeiten und Betrieb von Schaustellergeschäften

Viele Unfälle passieren bei Auf-, Abbau oder Verladearbeiten und beim Betrieb von Schaustellergeschäften, wie zum Beispiel Fahr-, Schau-, Schieß-, Belustigungs- oder Ausspielungsgeschäften. Deshalb dürfen diese Arbeiten auch nur unter Leitung und Aufsicht der Unternehmerin oder des Unternehmers oder einer von ihnen beauftragten Person, die mindestens 18 Jahre alt und geeignet ist, durchgeführt werden.

Technisch schwierige Fliegende Bauten

Sogenannte technisch schwierige Fliegenden Bauten* dürfen nur unter Leitung und Aufsicht einer Person mit spezieller Sachkunde auf-, abgebaut, verladen oder betrieben werden. Diese muss eine mindestens zweijährige Tätigkeit beim Auf- und Abbau solcher Geschäfte und die erfolgreiche Teilnahme an einem entsprechenden Seminar** nachweisen können.

2 Leitern

Eine Leiter ist ein preiswertes Aufstiegshilfsmittel, das durch einfache und schnelle Handhabung besticht und deshalb vielfach beim Auf- und Abbau von ambulanten Geschäften eingesetzt wird.

In der Unfallstatistik bilden sie einen Schwerpunkt – insbesondere bei schweren Unfällen. So haben Leiterunfälle etwa viermal schwerere Folgen, als dies im Durchschnitt der Fall ist. Hauptunfallquelle ist der falsche Umgang mit der Leiter.

Unfälle beim Umgang mit Leitern können Sie vermeiden, wenn Sie wissen, worauf Sie bei der Beschaffung von Leitern und beim Umgang mit Leitern achten müssen.

✓ So ist es richtig:

- Wählen Sie Ihre Leiter sorgfältig aus – Anlegeleiter oder Stehleiter.
- Benutzen Sie Leitern grundsätzlich nur für einfache Arbeiten, die insbesondere kein seitliches Hinauslehnen erfordern.
- Überprüfen Sie die Leiter vor der Benutzung auf Schäden und Mängel.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand der Leiter.
- Lehnen Sie die Leiter nicht zu steil, aber auch nicht zu flach an. Kontrollieren Sie den Anlegewinkel mit dem „Ellenbogentest“.
- Sichern Sie die Leiter gegen seitliches Kippen, Abrutschen und Durchbiegen.
- Beim Übersteigen auf höhergelegene Flächen muss die Leiter mindestens 1 m überstehen.
- Bei Stehleitern achten Sie darauf, dass die Spreizsicherungen vorhanden, sicher mit den Holmen verbunden und vor dem Besteigen gespannt sind.
- Benutzen Sie auf Treppen oder geneigten Flächen nur Leitern mit verstellbaren Holmen, da sie einen stufenlosen Höhenausgleich ermöglichen.
- Wenn Sie Stehleitern im Bereich von Verkehrswegen aufstellen, dann sichern Sie diese gegen Umstürzen.
- Wenn Sie Mehrzweckleitern einsetzen, dann sorgen Sie dafür, dass die Bedienungsanleitungen befolgt werden.

Können die Bedingungen für einen sicheren Leitereinsatz nicht eingehalten werden, suchen Sie nach anderen Lösungen – lassen Sie sich beraten.

* Technisch schwierige Fliegende Bauten sind:

1. Fahr- und Belustigungsgeschäfte, die mechanische, hydraulische oder pneumatische Hub- und Schwenkeinrichtungen haben oder überlagernde Bewegungen ausführen, mit Ausnahme reiner Kinderfahrzeugen.
2. Fahr- und Belustigungsgeschäfte mit größeren Abmessungen (über 300 m² oder 15 m Höhe) oder besonderen Betriebsweisen, wie zum Beispiel Riesenräder mit mehr als 14 Gondeln, Rundfahrzeugen mit sehr großem Hub des Drehwerkes, Autoscooter, Riesenschaukeln.
3. Fahr- und Belustigungsgeschäfte, bei denen im Hinblick auf die Konstruktion besondere Anforderungen an Auf- und Abbau gestellt werden, zum Beispiel die Benutzung schweren Gerätes wie Hebezeuge oder Krane.

** Dieses Seminar wird von der BGN angeboten, die Teilnahme ist für BGN-Mitgliedsbetriebe kostenfrei im Beitrag enthalten.

3 Gerüste und fahrbare Arbeitsbühnen

Ein Thema für Festzeltbetriebe, Fahrgeschäfte und größere Geschäfte.

Kleinere Schaustellergeschäfte machen weiter bei Punkt 5: „Kuppeln von Fahrzeugen“.

Mangelhafte und unvollständig errichtete Gerüste und fahrbare Arbeitsbühnen führen zu Absturzunfällen. Fehlende oder ungenügend ausgeführte Verankerungen und Verstrebungen führen zu Zusammenbrüchen mit erheblichen Verletzungsrisiken. Es ist deshalb besonders wichtig, alle in der jeweiligen Aufbau- und Verwendungsanleitung genannten erforderlichen Bauteile zu verwenden und die Sicherheitshinweise zu beachten.

Für die im ambulanten Bereich häufig eingesetzten fahrbaren Arbeitsbühnen (umgangssprachlich auch Rollgerüste genannt) beachten Sie deshalb auch folgende Hinweise:

✔ So ist es richtig:

- Der Seitenschutz (Geländer) muss vollständig angebracht sein.
- Fahrgerüste und fahrbare Arbeitsbühnen dürfen nur langsam in Längsrichtung auf ebenem und tragfähigem Boden bewegt werden.
- Beim Fahren darf sich niemand auf dem Gerüst aufhalten.
- Die Fahrrollen müssen unverlierbar und mit einer Feststellbremse ausgerüstet sein.
- Das Einsinken der Räder in den Untergrund muss vermieden werden, zum Beispiel durch das Unterlegen von Bohlen.
- Bei Sturm muss das Gerüst beziehungsweise die Arbeitsbühne verlassen oder gegen Umstürzen gesichert werden.

4 Fahrzeugladekrane und Fahrzeugkrane

Fahrzeu­gladekrane und Fahrzeugkrane werden häufig zum Be- und Entladen von Lkw sowie für die Montage von ambulanten Geschäften eingesetzt. Zu Unfällen mit Kranen kommt es dann, wenn der Kran

- nicht bestimmungsgemäß eingesetzt ist,
- nicht standsicher aufgestellt ist,
- überlastet wird,
- mit unsicher angeschlagenen Lasten betrieben wird,
- in sicherheitswidriger Weise zum Transport von Personen verwendet wird.

Beachten Sie deshalb für einen sicheren Kranbetrieb folgende Punkte:

✔ So ist es richtig:

- Bedienung des Kranes nur durch eine zuverlässige, über 18 Jahre alte und ausreichend unterwiesene Person.
- Verwendung von geeigneten und ausreichend tragfähigen Anschlagmitteln. Sondern Sie abgereifte, schadhafte Anschlagmittel sofort aus.
- Beachten Sie, dass bei größer werdenden Neigungswinkeln bei mehrsträngigem Anschlag die Tragfähigkeit des Einzelstrangs abnimmt. Ein Neigungswinkel von mehr als 60° ist unzulässig.
- Soweit möglich Vermeidung von Personentransport. Falls ein solcher notwendig ist, verwenden Sie hierfür einen zugelassenen Arbeitskorb. Hinweise für den sicheren Personentransport finden Sie in den Sicherheitsregeln für hochziehbare Personenaufnahmemittel.
- Durchführung der jährlichen Sachkundigenprüfung. Lassen Sie dabei festgestellte Mängel, insbesondere an Sicherheitseinrichtungen, sofort beheben.

5 Kuppeln von Fahrzeugen

Beim Rückwärtsfahren, Rangieren und Kuppeln von Fahrzeugen handelt es sich um sehr unfallträchtige Tätigkeiten. Insbesondere beim Kuppeln von Fahrzeugen kommt es immer wieder zu schweren und tödlichen Unfällen. Beachten Sie deshalb folgende Hinweise:

✓ So ist es richtig:

- Stellen Sie sicher, dass sich während des Rangierens oder Rückwärtsfahrens keine Personen in nicht einsehbaren Bereichen befinden. Am besten kann dies durch einweisende Personen sichergestellt werden.
- Niemals darf eine Person zwischen die sich bewegenden Fahrzeuge treten oder dazwischenstehen. Auch das Hochhalten der Zugdeichsel während des Kuppelns von Hand ist wegen des hohen Risikos unzulässig.
- Beim Kuppeln von Fahrzeugen werden Unfälle vermieden, wenn Sie wie hier dargestellt vorgehen:



- ⚠ **Achtung:** Verboten ist es, Anhänger zum Kuppeln auflaufen zu lassen. Unter „auflaufen lassen“ versteht man das Heranführen des Anhängers durch Abrollen im Gefälle an das stehende Zugfahrzeug. Diese Arbeitsweise führt immer wieder zu tödlichen Unfällen.

6 Hochgelegene Arbeitsplätze

Abstürze von hochgelegenen Arbeitsplätzen gehören mit zu den Hauptursachen tödlicher oder schwerer Unfälle in Ihrer Branche. Diese müssen unbedingt vermieden werden. Am besten gelingt dies durch sicher gestaltete Arbeitsplätze in der Höhe, mit fester Absturzsicherung, wie zum Beispiel Arbeitspodesten und Laufgängen mit Geländer, und sicheren Zugängen dorthin.

Machen Sie sich schon bei der Planung oder in der Konstruktionsphase Gedanken, wo beim Auf- und Abbau und auch im Betrieb Beschäftigte an höhergelegenen Stellen arbeiten müssen. Prüfen Sie, ob technische Möglichkeiten bestehen und umgesetzt werden können, um ein mögliches Absturzrisiko zu minimieren. In dieser Phase ist es am sinnvollsten und auch am kostengünstigsten, entsprechende Lösungen umzusetzen. Nutzen Sie deshalb die Beratungsangebote von Herstellern und/oder der BGN.

Bei der Montage und Kontrolle von ambulanten Betrieben ist es trotzdem nicht immer möglich, an höhergelegenen Stellen von Laufstegen aus oder unter Zuhilfenahme von Leitern, Gerüsten oder auch Arbeitskörben zu arbeiten. Es müssen jedoch Einrichtungen vorhanden sein, die geeignet sind, abstürzende Personen aufzufangen. Zum Auffangen abstürzender Personen sind nur Auffanggurte mit Beinschlaufen zulässig. Lassen Sie sich vor der Beschaffung von Auffanggurten dahingehend beraten, welche Gurte für den jeweiligen Einsatzzweck geeignet sind.

M E S S E R

1. Sachgemäßes Ablegen der Messer
2. Ablenkung beim Schneiden
3. Aufbewahrung der Messer
4. Benutzen und Reinigen der Messer



GRUPPE 2

Messer

Messer kommen als Werkzeuge zum Schneiden von Wurst, Fleisch, Geflügel, Gemüse und anderem zum Einsatz. Viele Unfälle sind Schnitt- und Stichverletzungen, die sich beim Schneiden und Verarbeiten von Lebensmitteln ereignen. Die BGN hat herausgefunden, dass zahlreiche Unfälle durch unsachgemäßes Benutzen und Aufbewahren der Messer verursacht werden.

Unfälle und Verletzungen an Messern können Sie vermeiden, wenn Sie und Ihre Beschäftigten wissen, worauf Sie achten müssen. Die nachfolgenden Erläuterungen helfen Ihnen dabei, dass Sie als Unternehmerin oder Unternehmer Ihren Beratungsbedarf selbst feststellen können.

I N F O

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,
Shortlink 383

Bitte beachten Sie immer: Als Unternehmerin oder Unternehmer müssen Sie Ihre Beschäftigten im sicheren Umgang mit Messern unterweisen.

1 Sachgemäßes Ablegen der Messer

Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

Sie wollen Fleisch zu Schaschlik verarbeiten. Sie legen das Messer auf das Schneidebrett und gehen in den Kühlraum, um das Fleisch zu holen. Als Sie mit dem Fleisch zurückkehren, werden Sie gerufen. Sie legen das Fleisch schnell auf dem Brett und dem Messer ab. Später greifen Sie das Fleischstück und schneiden sich.

⚠ **Achtung:** Die Unfallgefahr ist sehr hoch, dieses Verhalten ist falsch.

✔ **So ist es richtig:**

- Legen Sie keine Produkte oder Gegenstände auf das Messer.
- Legen Sie Messer nicht achtlos ab.

2 Ablenkung beim Schneiden

Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

Zwei Ihrer Mitarbeiter im Fischimbiss stehen dicht nebeneinander und schneiden die Zutaten für Fischbrötchen. Beide arbeiten konzentriert. Plötzlich fällt Ihnen ein, dass Sie vergessen haben, die Bestellung für morgen fertig zu machen. Sie rufen einem der beiden laut zu. Er erschreckt sich, dreht sich spontan um und verletzt dabei den Kollegen mit dem Messer.

⚠ **Achtung:** Die Unfallgefahr ist sehr hoch, dieses Verhalten ist falsch.

✔ **So ist es richtig:**

- Beschäftigte, die gerade mit Messern arbeiten, sollen durch nichts abgelenkt werden. Vermeiden Sie Zurufe und andere Einflüsse, auf die die Beschäftigten reflexartig reagieren oder durch die sie erschrecken könnten. Konzentration ist beim Schneiden wichtig.
- Achten Sie auf ausreichenden Sicherheitsabstand zwischen zwei Arbeitsplätzen. Dieser Abstand soll so groß sein, dass beim Umdrehen niemand durch das Messer verletzt werden kann.

3 Aufbewahrung der Messer

Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

Die Mitarbeiterin möchte die Wurstplatte noch mit Tomaten verzieren. Sie holt sich zwei Tomaten und sucht ein Messer in der Messerschublade. Als sie in der Schublade nach einem geeigneten Messer greift, schneidet sie sich.

⚠ **Achtung:** Die Unfallgefahr ist sehr hoch, dieses Verhalten ist falsch.

✔ **So ist es richtig:**

- Messer müssen sicher aufbewahrt werden.
- Sie gehören nicht in die Tasche der Küchenschürze, nicht lose in die Schublade und auch nicht auf Fensterbänke oder Ähnliches.
- Bewahren Sie alle Messer gereinigt in geeigneten Aufbewahrungsmöglichkeiten sicher auf, zum Beispiel Messertaschen, Messerschubladen mit geeigneten Einsätzen, Magnetleisten und Messerkoffern.

Wenn Sie Fragen haben zum richtigen Anbringen von Magnetleisten, zur sicheren Gestaltung von Messerschubladen und anderem, dann werden Sie aktiv.

4 Benutzen und Reinigen der Messer

Messer unterscheiden sich nach ihrem Einsatzzweck (etwa Kochmesser, Brotmesser), aber nicht nach ihrem Aufbau: Der Messergriff ist immer so beschaffen, dass sein vollständiges Umfassen mit der Hand gewährleistet ist. Ein Abrutschen der Hand vom Griff auf die Schneide wird durch die Gestaltung und die Oberfläche des Griffs verhindert. Das sichere Arbeiten mit dem Messer erfordert den „richtigen Schliff“ der Schneide. Mit stumpfen Messern benötigen Sie mehr Kraft und steigern damit das Unfallrisiko. Halten Sie ein Messer in der Hand, so soll die Spitze zum Boden zeigen. Wenn das Messer einer anderen Person übergeben wird, muss die Messerspitze ebenfalls nach unten zeigen. Beide Personen dürfen das Messer bei der Übergabe nur am Griff und nicht an der Schneide anfassen. Sollte Ihnen das Messer entgleiten und zu Boden fallen: Greifen Sie nicht danach, um es aufzufangen. Das Verletzungsrisiko beim Auffangen ist viel zu hoch.

Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

Nach getaner Arbeit reinigt der Mitarbeiter die Messer. Er hat ein feuchtes Tuch in der Hand, durch das er die Messer durchzieht.

⚠ **Achtung:** Die Unfallgefahr ist sehr hoch, dieses Verhalten ist falsch.

✔ **So ist es richtig:**

- Verwenden Sie Reinigungsbürsten, wenn Sie Ihre Messer sauber machen.
- Die Reinigung beginnt am Messerschaft und endet an der Messerspitze, wobei die scharfe Messerseite vom Körper abgewendet wird.
- Arbeitsplätze sind so einzurichten, dass beim Vorbeigehen niemand durch Messer gefährdet wird.

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



Mehr zum Thema online unter:
www.bgn-branchenwissen.de



FLÜSSIG GAS

1. Prüfung der Flüssiggasanlage
2. Undichtheit der Anlage
3. Aufstellung der Flüssiggasflaschen

GRUPPE 2 UND 3

Flüssiggas

Wenn Sie mit Flüssiggas arbeiten, kann es zu gefährlichen Unfällen kommen, zum Beispiel durch Undichtigkeiten in der Leitungsanlage. Vor allem dann, wenn die Sicherheitsvorschriften nicht beachtet werden. Immer wieder werden Gasexplosionen mit Toten und hohen Sachschäden bekannt.

Als Flüssiggas gelten Gase, die unter Druck flüssig werden, wie etwa Propan, Butan und deren Gemische. Flüssiggas ist geruchlos, farblos und unsichtbar. Damit ausströmendes Gas leicht festgestellt werden kann, wird ihm ein Geruchsstoff zugesetzt.

Bei Gaskartuschen ist besondere Vorsicht geboten. Die Verwendung von „Stechkartuschen“ ist in der gewerblichen Anwendung sowohl im Freien als auch in Räumen verboten.

Flüssiggas ist brennbar und kann mit Luft beziehungsweise Sauerstoff ein explosionsfähiges Gemisch bilden – und dies bereits bei einem Flüssiggasanteil von rund 2 Vol.-% in der Luft. Es ist dann etwa doppelt so schwer wie Luft und strömt somit zu tiefer gelegenen Stellen.

... ASI 8.04 „Sichere Verwendung von Flüssiggas auf Märkten, Volksfesten und in Fahrzeugen“
unter: www.bgn.de, Bereich Vorschriften

Sie haben dafür zu sorgen, dass die Flüssiggasanlage nur von Ihnen oder Ihren Beschäftigten – und keinen unbefugten Personen – benutzt wird. Sie müssen Ihre Beschäftigten zum Umgang mit der Anlage unterweisen, dies schriftlich dokumentieren und auf mögliche Gefahren hinweisen. Weiterhin muss eine Betriebsanweisung in verständlicher Sprache und Form bei Ihrer Flüssiggasanlage vorhanden sein.

Für einen sicheren Betrieb einer Flüssiggasanlage ist es auch erforderlich, dass sich diese immer in einem ordnungsgemäßen Zustand befindet und regelmäßig geprüft wird.

Unfälle und Explosionen mit Flüssiggas können Sie vermeiden, wenn Sie wissen, worauf Sie achten müssen. Die nachfolgenden Erläuterungen helfen Ihnen dabei, dass Sie als Unternehmerin oder Unternehmer Ihren Beratungsbedarf selbst feststellen können.

INFO

Die Aufsichtspersonen der BGN stellen bei einem großen Teil der verwendeten Flüssiggasanlagen sicherheitsrelevante Mängel fest, durch die es immer wieder auch zu teils schweren Unfällen kommt.

Typische Mängel sind:

- Zu alte Druckregleinrichtungen und Schläuche
- Falsche Druckregler ohne Sicherheitseinrichtung
- Fehlende regelmäßige Prüfung der Flüssiggasanlage

Wenn Sie beim Durcharbeiten der folgenden Punkte 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 lassen Sie sich beraten.

I N F O

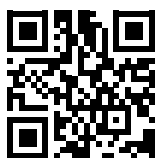
Wenn Sie folgende Ausführungen lesen, werden Sie sicher und schnell entscheiden können:

✔ **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,
Shortlink 383

Die Dichtheit und der ordnungsgemäße Zustand der Flüssiggasanlage müssen vor der ersten Inbetriebnahme und danach gemäß Betriebs-sicherheitsverordnung regelmäßig geprüft werden.

Dies bedeutet für Sie:

- **Wenn Sie Flüssiggasanlagen benutzen, müssen Sie darauf achten, dass die Anlage vor der ersten Inbetriebnahme und später regelmäßig durch eine zur Prüfung befähigte Person geprüft wird.**
- Bei der Suche nach einer zur Prüfung befähigten Person können Sie zum Beispiel auf die Datenbank der BGN auf www.bgn-branchenwissen.de zurückgreifen.



Direkt zur Prüfer-Suche:

1 Prüfung der Flüssiggasanlage

Eine Flüssiggasanlage besteht aus der Versorgungsanlage (zum Beispiel Flüssiggasflasche) und der Verbrauchsanlage (wie Herd/Kocher samt Leitungen, Sicherheitseinrichtungen, Druckregleinrichtung). Gefahren, die beim Verwenden und Lagern von Flüssiggas auftreten können, sind: Explosions- und Brandgefahr durch unbemerkt ausströmendes Gas und Vergiftungsgefahr durch unvollständige Verbrennung.

Wenn Gas nicht vollständig verbrennt, kann – durch die Bildung von Kohlenmonoxid – eine Vergiftungsgefahr entstehen. Damit Gas vollständig verbrennen kann, muss immer eine ausreichende Be- und Entlüftung gewährleistet sein. Sonst kann zusätzlich auch Erstickungsgefahr auftreten.

⚠ **Achtung:** Es besteht Vergiftungsgefahr durch Kohlenmonoxid. Kopfschmerzen können ein Warnsignal sein.

2 Undichtheit der Anlage

Poröse Schläuche, undichte Anschlüsse und mechanische Beschädigungen von Ventilen oder Ähnlichem können zum Austritt von Flüssiggas und damit zu einer Explosion führen.

Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

Sie kommen in Ihren Imbisswagen. Die Verkaufsfrost ist noch geschlossen und die Flamme auf dem Gasherd ist durch das übergekochte Wasser erloschen. Sie bemerken einen eigenartigen Geruch in der Luft, beachten ihn aber nicht weiter.

⚠ **Achtung:** Die Unfall- und Explosionsgefahr ist sehr hoch. Dieses Verhalten ist falsch.

✔ **So ist es richtig:**

- Achten Sie auf außergewöhnliche Gerüche, wenn Sie Flüssiggasanlagen benutzen.
- Setzen Sie nur Geräte (wie Herd, Grill, Mandelmaschine) mit Flammenüberwachung (Züandsicherung) ein. Wenn durch Überkochen von Flüssigkeiten oder durch Zugluft die Flamme erlischt, dann muss die Flammenüberwachung die Gaszufuhr abschalten.

- Kontrollieren Sie regelmäßig die Schläuche, Anschlüsse und mechanischen Teile Ihrer Flüssiggasanlage und achten Sie auf ordnungsgemäße Beschaffenheit und Funktion.
- Lassen Sie Druckregler, Schläuche und andere sicherheitsrelevante Teile in den vorgeschriebenen oder vom Hersteller empfohlenen Abständen austauschen.
- Wenn Sie einen Schaden an Ihrer Flüssiggasanlage feststellen, verständigen Sie sofort eine sachkundige Fachfirma. Arbeiten Sie mit dem defekten Gerät nicht weiter. Reparieren Sie es nicht selbst.
- Kontrollieren Sie nach jedem Anschluss der Flüssiggasflasche (zum Beispiel nach dem Wechsel oder bei der Aufstellung an einem neuen Standort) die Dichtheit der zuvor gelösten Verbindung – und zwar unter Betriebsdruck – mit einem Lecksuchspray. Betriebsdruck bedeutet geöffnetes Flaschenabsperrventil und geschlossene Geräteabsperrarmatur. Eine Betriebsanweisung zum Wechsel von Flüssiggasflaschen finden Sie unter: www.bgn-branchenwissen.de. Sorgen Sie in den Räumen, in denen Flüssiggasanlagen benutzt werden, für ausreichende Be- und Entlüftung, um das Risiko einer Explosion oder einer Kohlenmonoxidvergiftung möglichst gering zu halten.

3 Aufstellung der Flüssiggasflaschen

Flüssiggasflaschen müssen so aufgestellt sein, dass sie gegen mechanische Beschädigung und gegen übermäßige Wärmeeinstrahlung geschützt sind. Zusätzlich sind ausreichend bemessene Gefahren- und Schutzbereiche und gegebenenfalls Zonen einzuhalten. Siehe Musterexplosionsschutzdokument unter: www.bgn-branchenwissen.de

Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

Sie haben sich einen neuen Imbisswagen gekauft. Die Flüssiggasflaschen sollen eigentlich hinter dem Fahrzeug in einem gesonderten Flaschenschrank aufgestellt werden. Da er jedoch bislang nicht geliefert wurde, stellen Sie die Flaschen einstweilen hinter den Imbisswagen. In unmittelbarer Nähe befindet sich ein Spielplatz, der nur durch Sträucher von Ihrem Standplatz getrennt ist.

! **Achtung:** Die Unfallgefahr ist sehr hoch.

✓ **So ist es richtig:**

- Stellen Sie die Flüssiggasflaschen so auf, dass sie für Unbefugte, vor allem für Kinder, nicht zugänglich sind. Stellen Sie die Flüssiggasflaschen daher in einen abschließbaren Flaschenschrank (nicht brennbares Material).
- Achten Sie darauf, dass die Flaschen einschließlich Schrank gegen Umfallen gesichert sind.
- Wählen Sie für das Aufstellen der Gasflaschen einen Ort, in dessen Nähe sich keine anderen brennbaren Materialien befinden.
- Stellen Sie Flüssiggasflaschen nicht in die Nähe von Kellereingängen oder Bodeneinlässen und Gullys. Ausströmendes Gas ist schwerer als Luft und kann sich in gefährlicher Menge im Keller sammeln. Explosionen können die Folge sein.
- Flüssiggasflaschen dürfen grundsätzlich nicht unter Erdniveau (zum Beispiel im Keller des Winterlagers) aufgestellt oder gelagert werden.
- Haben Sie einen hohen Bedarf an Flüssiggasflaschen, so lassen Sie sich hinsichtlich der Dimensionierung der Versorgungsanlage von einem Flüssiggas-Fachbetrieb beraten.
- Stellen Sie Flüssiggasflaschen nicht in Verkehrs-, Flucht- und Rettungswegen auf.
- Bewahren Sie entleerte Gasflaschen nicht offen auf. Schließen Sie die Gasflaschen nach dem Wechsel immer weg. Flaschenventile immer fest schließen, sonst kann entweichendes Restgas zu einer Explosion führen.

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



Mehr zum Thema online unter:
www.bgn-branchenwissen.de

FRITTIEREN

1. Schutz vor Überhitzung: Fritteusen
2. Schutz vor Überhitzung: Woks
3. Sicherer Abtransport des Fettes
4. Schutz vor Verbrennung, Verbrühung
5. Maßnahmen beim Brand



GRUPPE 2


Frittieren

Fritteusen und auch Woks kommen sehr häufig in Imbissbetrieben zum Einsatz. Durch die hohe Temperatur des Fettes kann es zu Verbrennungen und Verbrühungen kommen. Unfälle ereignen sich häufig bei der Eingabe von Stangen- oder Blockfett, beim Frittieren, beim Ablassen von Fett/Öl sowie bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten. Zudem besteht das Risiko von Fettbränden durch Überhitzung des Fettes und Verbrühungen durch eingetragenes Wasser.

Diese Unfälle können Sie vermeiden, wenn Sie wissen, worauf Sie achten müssen. Die nachfolgenden Erläuterungen helfen Ihnen dabei, dass Sie als Unternehmerin oder Unternehmer Ihren Beratungsbedarf selbst feststellen können.


INFO

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

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

oder:

 **Wir brauchen Beratung**

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



Sie finden es unter:
www.bgn.de,
Shortlink 383

1 Schutz vor Überhitzung: Fritteusen

Heißes Fett oder Öl in einer Fritteuse kann sich ab einer bestimmten Temperatur selbst entzünden. Diese Temperatur sinkt mit steigendem Alter oder Verschmutzungsgrad.

Fritteusen müssen daher mit einem Regelthermostat ausgestattet sein. Dieser schaltet sich immer wieder selbsttätig aus, um das Fett nicht zu überhitzen. Kühlt das Fett etwas ab, zum Beispiel weil Sie gerade viele Pommes frites in die Fritteuse gegeben haben, so schaltet der Regelthermostat die Heizung ein, bis die eingestellte Temperatur wieder erreicht ist. Ist der Regelthermostat kaputt, wird die Heizung der Fritteuse bei der eingestellten Temperatur nicht mehr abgestellt. Befindet sich der Thermostat nicht mehr in seiner vorgegebenen Lage oder Halterung, regelt er nicht mehr genau.

Fritteusen müssen außerdem mit einem Temperaturbegrenzer ausgestattet sein. Er arbeitet unabhängig vom Regelthermostat. Dieser Temperaturbegrenzer muss die Heizung bei 230 °C Fetttemperatur abschalten.

Wissenswertes zum Frittieren

Tierische und pflanzliche Fette und Öle sind bei thermischer Belastung einem Zersetzungsprozess unterworfen, der die brandtechnischen Eigenschaften des Siedefettes/-öles negativ verändert. In manchen Fällen kann sich die Selbstentzündungstemperatur sogar bis in den Regelbereich des Thermostats von Fritteusen absenken. Hinzu kommen noch die Gesundheitsbelastungen der Beschäftigten durch die aufsteigenden, konzentriert riechenden Fettschwaden.

Es ist stets ein rechtzeitiger Fett- beziehungsweise Ölwechsel durchzuführen, um mögliche Brände zu vermeiden und die Gesundheitsbelastungen der Versicherten möglichst gering zu halten.

INFO

Wenn das Fett zu heiß wird, besteht Brandgefahr. Wird das Fett sehr oft benutzt, sinkt der Flammpunkt. Die Brandgefahr steigt.

Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

Ein Mitarbeiter hat Ihnen erzählt, dass zurzeit die Speisen, vor allem aber die Pommes frites, auffallend schnell braun werden. Sie unternehmen vorerst nichts.

⚠ **Achtung:** Dieses Verhalten ist falsch. Die Brandgefahr ist sehr hoch.

✔ **So ist es richtig:**

- Achten Sie auf die Zeit, in der Lebensmittel in der Fritteuse garen. Wenn die Lebensmittel schneller braun werden, werden Sie aktiv.
- Beobachten Sie das Fett Ihrer Fritteuse. Wird es schnell dunkel und raucht, dann kann das Fett zu alt sein oder die Temperaturregelung ist defekt. Bitte werden Sie aktiv.
- Kontrollieren Sie, ob Ihre Fritteuse einen Temperaturbegrenzer besitzt. Sehen Sie dazu in der Bedienungsanleitung nach.
- Schauen Sie nach, ob der Temperaturbegrenzer und das zugehörige Kapillarrohr beschädigt sind. Lassen Sie in einem solchen Fall die Fritteuse unverzüglich durch Fachleute reparieren.
- Wenn Sie keinen Temperaturbegrenzer finden können, fragen Sie beim Hersteller nach.
- Kontrollieren Sie ständig, dass sich der Thermostat und der Temperaturbegrenzer in ihren vorgegebenen Lagen oder Halterungen befinden.

2 Schutz vor Überhitzung: Woks

Woks haben keine Sicherheitseinrichtungen zur Temperaturregelung und Temperaturüberwachung. Aus diesem Grund ist die Aufmerksamkeit der Bedienperson beim Frittieren ganz besonders gefordert.

Wenn das Fett zu heiß wird, besteht Brandgefahr. Wird das Fett sehr oft benutzt, sinkt der Flammpunkt. Die Brandgefahr steigt.

Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

Ein Mitarbeiter hat Ihnen erzählt, dass er für kurze Zeit die Küche verlassen musste, um im Kühlcontainer Lebensmittel zu holen. Während dieser Zeit ist ein gasbeheizter Wok in Betrieb und somit unbeaufsichtigt. Sie unternehmen vorerst nichts.

⚠ **Achtung:** Dieses Verhalten ist falsch. Die Brandgefahr ist sehr hoch.

✔ **So ist es richtig:**

- Bedienung und Handhabung von Woks nur durch unterwiesene Person.
- Achten Sie auf die Zeit, in der Lebensmittel im Wok garen. Wenn die Lebensmittel schneller braun werden, werden Sie aktiv.
- Beobachten Sie das Fett in Ihrem Wok. Wird es schnell dunkel und raucht, dann kann das Fett zu alt sein. Bitte werden Sie aktiv.
- In Betrieb befindliche Woks müssen ständig unter Beobachtung bleiben.
- Energiezufuhr beim Verlassen des Arbeitsbereiches unbedingt abschalten, auch wenn Woks nur kurzfristig unbeaufsichtigt sind.

3 Sicheres Ablassen und Abtransport des Fettes

Beim Ablassen und dem Abtransport des Fettes passieren häufig Unfälle. Es kommt vor allem zu Verbrennungen.

Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

Sie beobachten Ihre Mitarbeiterin, wie sie das heiße Fett aus der Fritteuse ablässt beziehungsweise den Wok durch Ausschütten entleert. Sie arbeitet ohne Schutzhandschuhe und benutzt einen Plastikeimer, um das abgelassene Fett aufzufangen.

⚠ **Achtung:** Die Unfallgefahr ist sehr hoch. Dieses Verhalten ist falsch.

✔ **So ist es richtig:**

- Heißes Fett darf nur in temperaturbeständige, formstabile Behälter (etwa Metalleimer) abgelassen werden.
- Der Auffangbehälter für heißes Fett darf nicht zu schwer sein, damit er sicher transportiert werden kann.

- Es ist am besten, Fett kalt zu transportieren.
- Wird das Fett heiß transportiert, muss der Transportbehälter gegen Herausschwappen zum Beispiel mit einem Deckel gesichert sein.
- Beim Fettablassen muss geeigneter Handschutz getragen werden, um Verbrühungen und Verbrennungen an Händen und Unterarmen zu vermeiden.
- Fettspritzer, die beim Ablassen auf den Boden gelangt sind, müssen sofort entfernt werden. Achtung: erhöhte Rutschgefahr.

4 Schutz vor Verbrennung, Verbrühung

Die Gefahr, sich zu verbrennen oder zu verbrühen, ist sehr groß. Vor allem dann, wenn Sie die Fritteuse/den Wok in Betrieb nehmen, wenn Sie das Fett wechseln oder wenn Sie das abgelassene, heiße Fett transportieren.

Stellen Sie sich zum Beispiel Folgendes vor:

Ihr Mitarbeiter hat sich beim Hantieren an der Fritteereinrichtung durch Fettspritzer verbrüht. Sofort bilden sich Brandblasen. Er trägt eine Salbe auf die verbrühte Haut auf.

! Achtung: Dieses Verhalten ist falsch.

✓ So ist es richtig:

- Bei Verbrennungen und Verbrühungen sollte die Brandwunde nur mit sauberem Wasser gekühlt werden.
- Keine Salben oder Pasten auf die Wunde geben.
- Bei größeren Verbrennungen und Verbrühungen sofort eine Ärztin oder einen Arzt aufsuchen.

5 Maßnahmen beim Brand

Zum Ablöschen von Fettbränden in Ihrer Fritteuse/Ihrem Wok benötigen Sie eine geeignete Feuerlöschleinrichtung. Nur mit einem geeigneten Feuerlöscher (einem sogenannten Fettbrandlöscher) ist das Löschen des Fettbrandes möglich. Dieser soll in Reichweite Ihrer Fritteuse/Ihres Woks vorhanden sein.

Stellen Sie sich folgendes Beispiel vor:

Sie kommen in die Küche und sehen, dass Ihre Fritteereinrichtung in Flammen steht. Sie greifen zum Feuerlöscher und versuchen, möglichst nahe an die brennende Fritteereinrichtung heranzukommen. Dann halten Sie den Strahl des Feuerlöschers direkt in das brennende Fett, um das Feuer zu löschen.

! Achtung: Die Unfallgefahr ist sehr hoch. Dieses Verhalten ist falsch.

Was können Sie wirkungsvoll gegen Fettbrände tun? Folgende Maßnahmen sind gegen Fettbrände zu ergreifen.

✓ So ist es richtig:

- Löschen Sie Fettbrände nie mit Wasser.
- Im Imbissstand/in Ihrer Küche muss ein spezieller Fettbrandlöscher vorhanden sein. Der Löscher muss folgende Aufschrift tragen: „Geeignet zum Löschen von Speiseöl- und Fettbränden“ beziehungsweise „Brandklasse F“.
- Achten Sie darauf: Ein Feuerlöscher muss alle zwei Jahre geprüft werden.
- Benutzen Sie zum Löschen eines Fettbrandes ausschließlich den speziellen Fettbrandlöscher. Nur mit diesem Löschmittel kann ein Fettbrand vollständig und dauerhaft gelöscht werden.
- Üben Sie mit Ihren Beschäftigten regelmäßig den Einsatz und die Handhabung des Feuerlöschers.
- Nähern Sie sich der brennenden Fritteuse/dem brennenden Wok nur so weit, dass Sie sich nicht selbst gefährden. Versuchen Sie, das Löschmittel gleichmäßig über den Brandherd zu verteilen.
- Zielen Sie mit dem Löschstrahl des Feuerlöschers nicht direkt in das Fettbad der Fritteuse oder des Woks, da das wegspritzende Fett zu erheblichen Verbrennungen und zur Brandausbreitung führen kann.
- Bringen Sie sich und andere nicht in Gefahr. Alarmieren Sie auf jeden Fall rechtzeitig die Feuerwehr.

! Achtung: Löschdecken oder CO-Feuerlöscher sind nicht zum Löschen von Fettbränden geeignet und stellen ein Verletzungsrisiko für Anwendende dar.

GETRÄNKESCHANKEANLAGE

1. Aufstellung der Getränkeschankeanlage
2. Erstmalige Inbetriebnahme der Getränkeschankeanlage
3. Betrieb der Anlage
4. Getränkeschankeanlagen in Ausschankwagen oder Kühlanhängern mit begehbaren Kühlräumen

GRUPPE 2

Getränkeschankanlage

Getränkeschankanlagen sind Anlagen, aus denen Getränke offen ausgeschenkt werden. Kaffeemaschinen und Espressomaschinen gehören aber nicht dazu.

Eine Getränkeschankanlage besteht aus

- allen Bauteilen der Anlage,
- dem Schanktisch mit Spülvorrichtung,
- den Räumen, in denen sich die Getränke, Druckgasbehälter und Ähnliches befinden.

Getränkeschankanlagen müssen so betrieben werden, dass die mit der Anlage in Berührung kommenden Getränke und Getränkegrundstoffe nicht etwa durch

- Mikroorganismen,
- Verunreinigungen,
- Gerüche,
- Temperaturen oder
- Witterungseinflüsse

nachteilig beeinflusst werden können.

Die Reinigungs- und Desinfektionsintervalle ergeben sich aus

- a. den Angaben der Getränkehersteller,
- b. den Angaben der Gerätehersteller,
- c. dem spezifischen Bedarf oder
- d. Tabelle unten, wenn keine Vorgaben oder Informationen nach a.) bis c.) vorliegen.

Zur Ermittlung des individuellen spezifischen Bedarfs sind insbesondere die hygienischen Umgebungsbedingungen, die Anlagenkonzeption sowie die Art des Reinigungsverfahrens zu berücksichtigen. Geringer Ausstoß oder lange Anstichdauer, längere Schankpausen, lange Leitungen, hohe Anzahl von Einbauten (wie Schaumstopper, Pumpen) und höhere Lagertemperaturen können einen erhöhten Reinigungsbedarf bedeuten.

Falls der spezifische Bedarf nicht ermittelt wurde und keine Vorgaben verfügbar sind, sind in der Regel die in der Tabelle angegebenen Intervalle heranzuziehen.

Unfälle, die durch den Umgang mit Getränkeschankanlagen verursacht werden, sind glücklicherweise selten. Kommt es jedoch zu einem Unfall, dann sind meist erhebliche Personen- und Sachschäden die Folge. Unfälle und Schäden an Getränkeschankanlagen können Sie vermeiden, wenn Sie wissen, worauf Sie achten müssen. Die nachfolgenden Erläuterungen helfen Ihnen dabei, dass Sie als Unternehmerin oder Unternehmer Ihren Beratungsbedarf selbst feststellen können.

Wenn Sie beim Durcharbeiten der folgenden Punkte 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 lassen Sie sich beraten.

Getränkegruppe (Beispiele)	Reinigungs- und Desinfektionsintervalle
Fertiggetränke: Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränk, Milch	täglich
Alkoholfreies Bier	1 bis 7 Tage
Bier	7 Tage
Weine, weinhaltige Heißgetränke (wie Glühwein), Kohlensäurehaltiges, alkoholfreie Erfrischungsgetränke (wie Orangen-, Zitronenlimonade, Colagetränke)	7 bis 14 Tage
Grundstoff (Getränkessirup), Spirituosen	30 bis 90 Tage
Wasser, Tafelwasseranlagen	90 bis 180 Tage

I N F O

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,
Shortlink 383

1 Aufstellung der Getränkeschankanlage

Die Getränkeschankanlage wird zum Fördern des Getränkes mit Gas betrieben, zum Beispiel mit Kohlendioxid, Stickstoff oder einem Gemisch aus beiden. Das Gas ist geruchlos, farblos und wirkt erstickend. Das Ausströmen des Gases in Räumen stellt somit eine erhebliche Gefahr dar. Schwerste Unfälle ereigneten sich infolge Gasaustritts. Das Gas trat etwa aufgrund nicht dicht angeschlossener Druckgasflaschen und Behälter oder undichter Verbindungsstellen aus.

In den Aufstellungsräumen für die Druckgasflaschen und den Getränke- und Grundstoffbehältern sind daher wirksame Maßnahmen gegen diese Gefahren vorzusehen, da sich dort unkontrolliert austretendes Schankgas in gefährdender Menge ansammeln kann.

⚠ **Achtung:** Die Erstickungsgefahr ist bei Gasaustritt sehr hoch.

✓ So ist es richtig:

- Gewährleistung einer ausreichenden natürlichen Be- und Entlüftung der Räume beziehungsweise ein ausreichend großes Raumvolumen (Beispiel: für eine angeschlossene 10-kg-CO₂-Flasche mindestens 170 m³ Raumvolumen)
- Installation einer wirksamen technischen Lüftung
- Einbau einer Gaswarnanlage (in der Regel für begehbare Bierkühlräume erforderlich)

Beim Einbau einer technischen Lüftung sind folgende Anforderungen zu erfüllen:

- Mindestens zweifacher Luftwechsel pro Stunde bei ständig laufender Lüftung (für ausreichende Zuluft sorgen), Störungsanzeige durch rote Warnleuchte oder Hupe
- Alle gefährdeten Räume/Bereiche wie etwa Bierkühlräume sind mit einem entsprechenden Warnzeichen (siehe unten) zu kennzeichnen – vorzugsweise auf der Zugangstür.



Räume mit angeschlossenen Druckgasflaschen sind mit folgendem Warnzeichen zu kennzeichnen:



2 Erstmalige Inbetriebnahme der Getränkeschankanlage

Getränkeschankanlagen müssen so errichtet und betrieben werden, dass Personen nicht gefährdet werden können. Gefährdungen können insbesondere durch unkontrolliert

ausströmende Schankgase (wie Kohlendioxid) entstehen. Getränkeschankanlagen dürfen deshalb erst in Betrieb genommen werden, wenn eine zur Prüfung befähigte Person die Anlage

- nach der Montage und vor der erstmaligen Inbetriebnahme sowie
- nach jeder Änderung, die die Sicherheit der Anlage beeinflussen kann, geprüft hat, das Ergebnis der Prüfung dokumentiert ist und eventuell erforderliche Maßnahmen durchgeführt worden sind.

Wenn Sie Fragen haben oder unsicher sind, werden Sie aktiv und lassen Sie sich beraten.

3 Betrieb der Anlage

Das Gefährliche an Getränkeschankanlagen ist unter anderem der Austritt von Gas, etwa an undichten Stellen wie Anschlussverbindungen, schadhafte Gasleitungen. Dieses Gas kann zum Erstickungstod führen. Deshalb müssen alle Teile der Getränkeschankanlage besonders sicher und dicht sein.

Beim Austausch von Anlagenteilen an Getränkeschankanlage dürfen nur geeignete und dafür zugelassene Bauteile verwendet werden, zum Beispiel Bauteile mit SK-Kennzeichnung. Die Instandhaltung und Wartung sind von der fachkundigen Person sachgerecht durchzuführen. Defekte Druckminderer und Sicherheitseinrichtungen wie Sicherheitsventile können beispielsweise zum Zerknallen von Anlagenteilen führen.

In der Nähe der Druckgasversorgung der Getränkeschankanlage ist eine „Anweisung für Anschluss und Wechsel der Druckgasflaschen von Getränkeschankanlagen“ anzubringen, die in verständlicher Form alle sicherheitstechnisch notwendigen Angaben enthält.

Die Beschäftigten sind vor Aufnahme ihrer Tätigkeit in dem jeweils erforderlichen Umfang zu unterweisen, unter anderem über

- das allgemeine Betreiben der Getränkeschankanlage,
- den Wechsel der Druckgasflaschen und der Getränke-, Grundstoffbehälter,
- das Verhalten bei Alarmierung der Gaswarnanlage,
- die bei Unfällen und Störungen zu treffenden Maßnahmen.

Die Unterweisungen sind mindestens einmal jährlich zu wiederholen. Die Unterweisungen sind zu dokumentieren.

Getränkeschankanlagen müssen wiederkehrend von einer zur Prüfung befähigten Person geprüft werden. Nach dem derzeitigen Stand der Technik ist eine Frist von zwei Jahren angemessen. Kürzere Fristen können zum Beispiel bei Betreiberwechsel oder bei starker Beanspruchung der Getränkeschankanlage erforderlich sein. Die Ergebnisse der Prüfungen sind zu dokumentieren.

4 Getränkeschankanlagen in Ausschankwagen oder Kühlanhängern mit begehbaren Kühlräumen

Hier sind zusätzlich spezifische Schutzmaßnahmen vorzusehen:

- Eine im sicheren Umgang der Schankgasversorgungsanlage besonders unterwiesene Person ist vor Ort.
- Arbeitstäglich erfolgt vor Ausschankbeginn eine Sichtkontrolle bezüglich augenscheinlicher Mängel (zum Beispiel Schankgasversorgungsanlage, lösbare Verbindungen).
- Nach längerem Stillstand der Anlage (beispielsweise über Nacht), aber auch bei festgestellten Unregelmäßigkeiten der Gasversorgung (etwa hohe beziehungsweise schnelle Druckverluste, außergewöhnlich hoher Gasverbrauch, Zischgeräusche) ist der begehbare Kühlraum vor erneutem Betreten mindestens drei Minuten durch Offenlassen der Tür zu lüften.

Hinweis: Die Einhaltung der aufgeführten Schutzmaßnahmen ersetzt nicht die Verpflichtung der Arbeitgeberin beziehungsweise des Arbeitgebers, im Ergebnis einer Gefährdungsbeurteilung weitere respektive andere konkrete Maßnahmen für den Arbeits- und Gesundheitsschutz der Beschäftigten festzulegen.

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



Mehr zum Thema online unter:
www.bgn-branchenwissen.de



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
Abluftanlagen				
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
Aufzugsanlagen				
Personenbeförderung	ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> • Hauptprüfung: alle 2 Jahre • Zwischenprüfung: mittig zwischen 2 Hauptprüfungen 		

Arbeitsmittel/Prüfgegenstand/ Thematik	Prüfungen		Kontrollen	
	Prüfung durch	Prüffrist	Kontrolle durch	Kontrollfrist
Lastenaufzug (Personenbeförderung möglich)	ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> Hauptprüfung: alle 2 Jahre Zwischenprüfung: mittig zwischen 2 Hauptprüfungen 		
Güteraufzüge (Personenbeförderung ausgeschlossen)	zPbP	alle 2 Jahre*		
Brandschutz				
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*		
Druckbehälter				
Kompressoren Druckinhaltsprodukt ≤ 1000 [bar l]	zPbP	jährlich		
Kompressoren Druckinhaltsprodukt >1000 [bar l]	ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> äußere Prüfung alle 2 Jahre innere Prüfung alle 5 Jahre Festigkeitsprüfung alle 10 Jahre 		
Andere Druckbehälter	zPbP/ZÜS	nach Herstellerangaben bzw. Druckinhaltsprodukt		
Elektrische Anlagen und Betriebsmittel				
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
Erdgasanlagen				
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
Explosionsschutz				
Einfache Ex-Anlagen (Mehlsiloanlagen, Räucherammern)	zPbP, ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> • technische Prüfung alle 3 Jahre • Prüfung auf Explosions-sicherheit alle 6 Jahre 		
Ex-Anlagen	zPbP, ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> • technische Prüfung alle 3 Jahre 		
	zPbP mit besonderen Kenntnissen im Ex-Schutz oder ZÜS	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfung auf Explosions-sicherheit alle 6 Jahre 		
Fahrzeuge				
Pkw, Transporter, Lkw	zPbP	jährlich auf betriebs-sicheren Zustand*		
Flurförderzeuge				
Alle Flurförderzeuge inklusive Anbaugeräte	zPbP	jährlich*		
Flüssiggasanlagen zu Brennzwecken				
Ortsfeste Anlagen wie zum Beispiel stationäre Anlage mit Herd	zPbP	alle 4 Jahre		
Ortsveränderliche Anlagen wie zum Beispiel Heizstrahler, Flämm-anlage	zPbP	alle 2 Jahre		
Mit Gasgeräten in Räumen unter Erdgleiche	zPbP	jährlich		
Flüssiggasanlagen in oder an Fahrzeugen	zPbP	alle 2 Jahre		
Dichtheitskontrolle der Anschluss-verbindungen mittels Lecksuch-spray			Betreiber, unterwie-sene Beschäftigte	nach jedem Flaschenwechsel bzw. -anschluss, vor Inbetriebnahme der Anlage
Flammenüberwachung der Gasgeräte (Züandsicherung)			Betreiber, unterwie-sene Beschäftigte, zPbP	jährlich
Flüssiggasanlage auf Maschinen und Geräten des Bauwesens, z. B. Abflammerät beim Schlachten	zPbP	jährlich		
flüssiggasbetriebene Räucher-anlage	zPbP	jährlich		
Räucheranlagen				
Räucheranlagen	siehe Explosions-schutz und ggf. Flüssiggasanlagen zu Brennzwecken		Betreiber, unterwie-sene Beschäftigte, zPbP	halbjährlich auf sicheren Zustand, entsprechend den Herstellerangaben

Regelmäßige Kontrolle und Prüfung der Maschinen, Geräte und Anlagen

Arbeitsmittel/Prüfgegenstand/ Thematik	Prüfungen		Kontrollen	
	Prüfung durch	Prüffrist	Kontrolle durch	Kontrollfrist
Fritteusen/Fettbackgeräte				
Temperaturregler und -begrenzer			Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	arbeitstäbliche Sichtkontrolle auf Beschädigung und ordnungsgemäße Befestigung
Getränkeschankanlagen				
Schankanlage	zPbP	2 Jahre*		
Gaswarnanlagen für CO ₂	vom Hersteller beauftragte Person (zPbP)	nach Hersteller-vorgabe		
Kegel- und Bowlinganlagen				
Stellmaschinen, kraftbetriebener Ballrücklauf, Bumper, Ballheber	zPbP	jährlich*		
Krane, Winden etc.				
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		
Lagereinrichtungen				
Regale (Beschickung durch Flurförderzeuge o. Ä.)	zPbP	jährlich*	Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	wöchentlich*
Anfahrsschutze			Betreiber, unterwiesene Beschäftigte	wöchentlich*
Leitern und Tritte				
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
Maschinen				
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
Persönliche Schutzausrüstung				
PSA gegen Absturz	zPbP	jährlich	Benutzer/ Benutzerinnen	vor Verwendung
Alle PSA			Benutzer/ Benutzerinnen	vor Verwendung
Weitere Arbeitsmittel				
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*		
Wasseraufbereitungsanlagen				
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