

REPORT

**Scharf und sicher:
Messer pflegen
und transportieren**

**Raus ins Warme:
Terrassenheizstrahler
richtig einsetzen**

LUFTQUALITÄT IM BETRIEB

FRISCHE BRISE GEGEN CORONA



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

als im Februar die ersten Nachrichten von Corona die Runde machten, dachte wohl kaum jemand, dass auch die letzte Ausgabe von Report in 2020 SARS-CoV-2 als Schwerpunktthema haben würde. Jetzt, im Herbst und den Winter vor der Tür, verschärft sich die Situation wieder. Gerade für kleinere und mittlere Betriebe werden die kommenden Wochen und Monate zur Herausforderung. Umso wichtiger ist das Thema Lüftung, das wir in dieser Ausgabe zu einem Schwerpunkt gemacht haben.

Bereits Ende März haben wir mit branchenspezifischen Ergänzungen der Gefährdungsbeurteilungen im Sinne des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards reagiert. Mittlerweile ist dieser Arbeitsschutzstandard sogar in eine verbindliche Regel überführt worden. Vieles hat sich bewährt, wird umgesetzt und wirkt. Dennoch stehen wir immer neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen gegenüber, auf die wir reagieren müssen. Eine wichtige Verhaltensregel hat uns alle relativ gut durch die Pandemie gebracht: die **AHA-Regel**. **A**bstand halten – **H**ygiene beachten – **A**lltagsmaske (Mund-Nasen-Bedeckung) tragen. Mit Blick auf den Winter muss diese Regel aber um den wichtigen Zusatz „L“ für **Lüftung** erweitert werden.

Die Hinweise auf ein erhöhtes Ansteckungsrisiko über Aerosole in geschlossenen Räumen haben sich inzwischen wissenschaftlich erhärtet. Deshalb wird dem Lüften eine hohe Bedeutung eingeräumt, ist es doch die

einfachste Art und Weise, den CO₂-Wert im Raum zu senken und für eine gute Luftqualität zu sorgen.

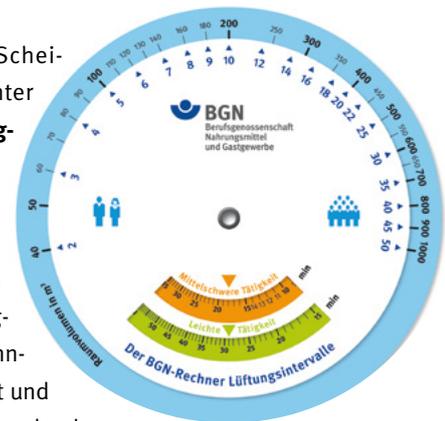
Aber wie oft und wie lange soll man eigentlich lüften? Das hängt von der Raumgröße und der Anzahl der Personen ab, die sich in diesem Raum aufhalten. 1.000 ppm darf die vom menschlichen Ausatemstrom erzeugte CO₂-Konzentration im Raum maximal betragen. Die BGN hat einen einfachen Lüftungsrechner online gestellt, mit dem jeder ermitteln kann, wie oft er seine Räume lüften muss, wenn keine raumluftechnischen Anlagen vorhanden sind. Probieren Sie den Lüftungsrechner doch gleich mal aus: → www.bgn.de/lueftungsrechner

Und so sieht die Scheibe aus, die man unter → medienbestellung@bgn.de bestellen kann.

Ich wünsche Ihnen trotz Corona ein möglichst frohes und besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Jahreswechsel. Bleiben Sie gesund!

J. Dienstbühl

Isabel Dienstbühl,
Leiterin Prävention der BGN



IMPRESSUM

Herausgegeben von: Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, Dynamostraße 7–11, 68165 Mannheim, Fon 0621 4456-0, www.bgn.de, info@bgn.de

Verantwortlich: Klaus Marsch, Direktor der BGN

Redaktion: Michael Wanhoff (Leitung), Werner Fisi, Birgit Loewer-Hirsch, Andrea Weimar (BGN), Gabriele Albert, Stefanie Richter, Julia Höhn (Universum Verlag), Administration Sybelle Padberg, Fon 0621 4456-1517, Fax 0800 1977553-10200, report@bgn.de

Fotos: Adobe Stock: AK-DigiArt (S. 4), Bonsales (S. 1, 6), galitskaya (S. 3), greenpapillon (S. 5), tl6781 (S. 7), Vitaly Krivosheev (S. 9); BGN: (S. 2, 12); Franz-Gustav Winkler (S. 10, 11), Stairair (S. 8)

Verlag: Universum Verlag GmbH, Wiesbaden

Gestaltung: Liebchen+Liebchen GmbH, Frankfurt

Druck: Bonifatius GmbH, Druck – Buch – Verlag, Paderborn

© BGN 2020 ISSN 2193-9373

Nachdrucke erwünscht, aber nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion. In dieser Zeitschrift beziehen sich Personenbezeichnungen gleichermaßen auf alle Geschlechter, auch wenn dies in der Schreibweise nicht immer zum Ausdruck kommt.

Flüssiggasbetriebene Terrassenheizstrahler sind schnell auf Betriebstemperatur, flexibel einsetzbar und beheizen in der Außengastronomie Sitzplätze für Gäste, die – auch wegen Corona – selbst an kühlen Tagen lieber im Freien sitzen. Was ist beim Betrieb zu beachten?

 Rolf Schwebel



TERRASSENHEIZSTRAHLER IN DER GASTRONOMIE

RAUS INS WARMER

Um auch über den Winter hinweg ausreichend viele Außenplätze für die Gäste anbieten zu können, dürfte das Gastgewerbe in den kälteren Monaten – sobald die Gastronomie wieder öffnen darf – verstärkt auf Terrassenheizstrahler setzen. Diese bieten eine effektive, leicht umsetzbare Lösung und werden meist mit Flüssiggas betrieben. Dabei muss man zwei Dinge dringend beachten: Erstens ist die Verwendung von Heizstrahlern, die mit Gas betrieben werden, in geschlossenen Räumen und Zelten untersagt. Zweitens hat dieses Gas auch Eigenschaften, die eine fachgerechte Verwendung zwingend erfordern.

Mehr Freilufttage? Aber sicher!

Ein Merkblatt und ein Schulungsfilm erklären Ihnen, wie ein gewerblich genutzter Strahler ausgestattet sein und eingesetzt werden muss. Im Mittelpunkt stehen bei dem aktualisierten Merkblatt „Sichere Benutzung von Terrassenheizstrahlern“ in der Ausgabe von September 2020

wichtige Informationen zu den Themen Brand- und Explosionsschutz, Verbrennungsluftversorgung, Abgasabführung, Ausstattung und sichere Verwendung einschließlich des Flaschenwechsels mit Dichtheitskontrolle. So können Sie die Freiluftsaison verlängern, ohne Unfälle durch unsachgemäßen Umgang zu riskieren. ■



MEHR INFORMATIONEN

Schulungsfilm und Merkblatt:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1711

Hier finden Sie die Bildkarte „Richtiges Wechseln von Flüssiggasflaschen“, die Betriebsanweisung „Wechsel von Flüssiggasflaschen“ sowie das Muster eines Unterweisungsnachweises:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1712



DGUV REGEL AKTUALISIERT

SICHER ARBEITEN AN GETRÄNKESCHANKANLAGEN

Die DGUV Regel 110-007 „Verwendung von Getränkeschankanlagen“ richtet sich an Schankanlagenbetreiber – und zwar sowohl an die Betreiber von fest installierten Anlagen in Betriebsstätten des Gastgewerbes als auch an die Betreiber von nicht ortsfesten Anlagen, zum Beispiel mobilen Ausschankwagen. Sie ersetzt die Regel „Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen“ aus dem Jahr 2010.

Die aktualisierte Regel bezieht sich auf die Errichtung, den Betrieb, die Wartung und die Instandhaltung von Getränkeschankanlagen und berücksichtigt dabei die relevanten staatlichen Regeln und Vorschriften (zum Beispiel Arbeitsstättenrecht, Betriebssicherheits- und Gefahrstoffrecht, Organisationspflichten) sowie die Regelwerke der Unfallversicherungsträger. Sie hilft den Unternehmen, diese Vorschriften und Regelungen konkret anzuwenden und ihre Aufgaben beziehungsweise Arbeitsschutzverpflichtungen zu erfüllen. Aufbau und Inhalt der Regel orientieren

sich an den typischen Arbeitsbereichen und Tätigkeiten bei der Arbeit mit Getränkeschankanlagen, dazu gehört zum Beispiel der Umgang mit Druckgasflaschen und Druckbehältern. Typischen Risiken und Gefährdungen werden konkrete Präventionsmaßnahmen gegenübergestellt und darüber hinaus notwendige sicherheitstechnische Prüfungen erläutert.

Die Regel betont die Bedeutung der vorgeschriebenen Gefährdungsbeurteilung und Unterweisung der Beschäftigten und hilft bei deren praktischer Umsetzung.



Die aktualisierte DGUV Regel 110-007 „Verwendung von Getränkeschankanlagen“ können Sie in Kürze hier als PDF herunterladen oder bestellen:

→ www.dguv.de, Webcode: p110007

NEUES BGN-ONLINESEMINAR

STÄNDIG ERREICHBAR! MUSS DAS SEIN?

Der Schichtplan steht seit zwei Wochen und Sie genießen nach der anstrengenden Bewirtung bei einer Familienfeier Ihren freien Tag. Plötzlich klingelt Ihr Handy – die Arbeit ruft ... Ihr erster Gedanke: „Bestimmt soll ich wieder einspringen!“ Sie greifen zum Telefon und halten plötzlich inne. Muss ich das eigentlich? Was erwartet mein Chef?

Antworten finden Sie im neuen Onlineseminar „Immer aufgela-den? Ständige Erreichbarkeit im Gastgewerbe gemeinsam gestalten – bevor der Akku leer ist“, das die BGN bis zum 18. Dezember anbietet. Nach einem thematischen Einstieg haben Sie hier die Möglichkeit, durch einen Selbst-Check Ihre persönliche Situati-

on und die Regelungen in Ihrem Unternehmen genauer unter die Lupe zu nehmen. Außerdem erhalten alle Seminarteilnehmer neue Erkenntnisse zur ständigen Erreichbarkeit und erfahren, welche Handlungsmöglichkeiten zu einem gesünderen Miteinander beitragen können.



Mehr Informationen und Anmeldung unter:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1709

BGN-SEMINARANGEBOT FÜR SCHAUSTELLER

MIT SICHERHEIT HOCH HINAUS

Wer den Auf- und Abbau oder den Betrieb von sogenannten technisch schwierigen Fliegenden Bauten leitet, muss dafür qualifiziert sein. Voraussetzungen: eine bestimmte Berufserfahrung sowie die Teilnahme an einem vertiefenden Seminar, das die BGN anbietet.

 **Rolf Jungebloed**

Aufsichtführende von Fahr- oder Belustigungsgeschäften müssen neben einer mindestens zweijährigen Tätigkeit beim Auf- und Abbau solcher Schaustellerattraktionen auch nachweisen, dass sie das sogenannte „Modul 1“ erfolgreich absolviert haben. Unter dem Titel „Hoch hinaus – aber sicher: Schausteller/Aufsichtführende ‚technisch schwieriger Fliegender Bauten‘“ vermittelt dieses Seminar relevante Kenntnisse.

Als „technisch schwierige Fliegende Bauten“ gelten Fahr- und Belustigungsgeschäfte ...

- ... die Hub- und Schwenkeinrichtungen haben oder überlagernde Bewegungen ausführen, ausgenommen Kinderfahrgeschäfte;
- ... mit größeren Abmessungen oder besonderen Betriebsweisen. Als größere Abmessungen gelten mehr als 300 Quadratmeter Grundfläche oder eine Höhe von mehr als 15 Metern. Dazu zählen beispielsweise Riesenräder mit mehr als 14 Gondeln, Rundfahrgeschäfte mit großem Hub des Drehwerkes, Autoscooter, Riesenschaukeln und ähnliche Geschäfte;
- ... bei denen bezüglich der Konstruktion besondere Anforderungen an Auf- und Abbau gestellt werden. Diese ergeben sich zum Beispiel bei der Benutzung von Geräten wie Hebezeuge oder Krane.

Das bedeutet, dass auch Aufsichtführende von kleinen oder einfachen Fahr- und Belustigungsgeschäften, bei denen zum Auf- oder Abbau ein Fahrzeugladekran oder Ähnliches erforderlich ist, das „Modul 1“-Seminar absolvieren müssen. ■



TERMIN UND ANMELDUNG

Was: Seminar „Hoch hinaus – aber sicher: Schausteller/Aufsichtführende ‚technisch schwieriger Fliegender Bauten‘ (Modul 1)“

Wann: 16. bis 19. Februar 2021

Wo: BGN-Ausbildungszentrum Reinhardsbrunn/Thüringen

Für Mitgliedsbetriebe übernimmt die BGN neben den Seminarkosten auch Anfahrt, Unterkunft und Verpflegung. Somit fallen keine Kosten für die Teilnehmenden an.

Anmeldung online:

→ qualifizierung.portal.bgn.de

LUFTQUALITÄT IM BETRIEB

FRISCHE BRISE GEGEN CORONA

Mehr als je zuvor müssen Arbeitsräume während der Pandemie richtig und ausreichend gelüftet werden. Um Coronainfektionen vorzubeugen, lässt sich eine hygienisch einwandfreie Luftqualität auf drei Wegen gewährleisten: durch Stoßlüften, mit Lüftungsanlagen oder Luftreinigern.

 **Dr. Peter Rietschel**

VARIANTE 1: NATÜRLICHES STOSSLÜFTEN

Räume, in denen gearbeitet wird und weder Lüftungsanlagen noch Luftreiniger zur Verfügung stehen, müssen in regelmäßigen Abständen natürlich belüftet werden – und zwar nach bestimmten Regeln.

Wie lüften?

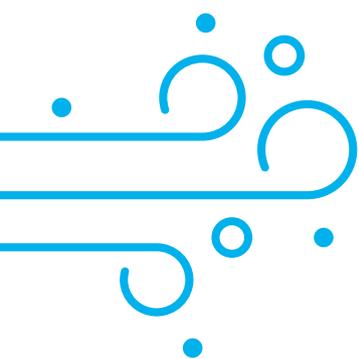
Eine Dauerlüftung durch leicht geöffnete Fenster ist bei kühleren Außentemperaturen nicht zu empfehlen. Dann zieht es im Raum, zudem geht viel Wärmeenergie verloren. Besser ist das sogenannte Stoßlüften: Zum schnellen Luftaustausch werden die Fenster und Türen für eine kurze Zeit komplett geöffnet.

Wann lüften?

Entscheidend dafür sind das Raumvolumen, die Anzahl anwesender Personen und deren körperliche Aktivität. Übersichtstabellen, mit denen Sie das passende Lüftungsintervall für Ihre Arbeitsräume und -bedingungen vor Ort ermitteln können, finden Sie im BGN-Positionspapier „Infektionsschutzgerechte Lüftung von Arbeitsbereichen“ (siehe Infobox auf Seite 8). Noch einfacher geht das mit dem BGN-Lüftungsrechner: → www.bgn.de/lueftungsrechner

Wie lange lüften?

Das hängt von den Außentemperaturen ab. Allgemein gilt: Im Winter sollten Sie regelmäßig



über die gesamte Fensterfläche für drei Minuten stoßlüften, im Frühjahr und Herbst für fünf Minuten, im Sommer für zehn Minuten. Außerdem sollten Räume für mehrere Personen (beispielsweise Besprechungs- und Seminarräume, Kantinen, Pausen- und Bereitschaftsräume) vor und nach der Nutzung ausgiebig gelüftet werden.

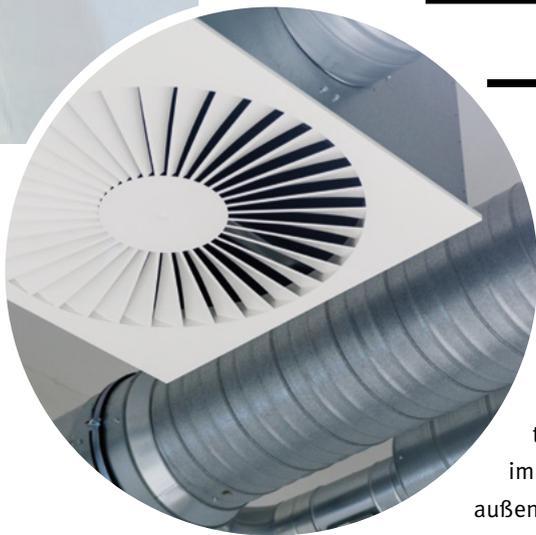
Grünes Licht für Arbeitsräume

Wenn Sie die Luftqualität ausschließlich durch Stoßlüften verbessern, sollten Sie zur Kontrolle



der Wirksamkeit regelmäßig die CO₂-Konzentration in den Arbeitsräumen prüfen. Das geht zum Beispiel mit sogenannten CO₂-Ampeln, die anzeigen, wann die Luft verbraucht ist und ausgetauscht werden sollte.

VARIANTE 2: LÜFTUNGSANLAGEN



Frischluft rein, Abluft raus:
Wer eine solche Anlage hat, sollte sie in Coronazeiten sehr intensiv nutzen.

Generell gilt während der Pandemie: Jede Lüftungsanlage, die einfach nur Frischluft in den Raum bringt und im Gegenzug verbrauchte Abluft direkt nach außen abführt, sollten Sie nun großzügig betreiben. So werden potenziell im Raum freigesetzte Viren nach außen verdrängt und die Infektionsgefahr im Raum vermindert. Im Freien wird die Virenlast dann so stark verdünnt, dass keine Probleme zu erwarten sind.

Wie viel Frischluft einem Arbeitsraum zugeführt werden muss, hängt von der Anzahl der dort tätigen Personen und deren Aktivität ab. Den notwendigen Volumenstrom für Ihre Räumlichkeiten können Sie selbst ermitteln. Dabei hilft das BGN-Positionspapier „Infektionsschutzgerechte Lüftung von Arbeitsbereichen“ (siehe Infobox auf Seite 8).

Umluftverfahren sind in Coronazeiten problematisch. Hier wird ein Teil der Abluft aus Gründen der Energie- und Kostenersparnis nach einer

geeigneten Aufbereitung (zum Beispiel Erwärmung, Kühlung oder Filterung) wieder in den Raum zurückbefördert. Das Problem: Die meisten Umluftanlagen befreien die rückgeführte Luft →



BGN-LÜFTUNGSRECHNER

Mit dieser handlichen Drehscheibe können Sie das empfohlene Lüftungsintervall für verschiedene Arbeitsorte anhand der maßgeblichen Faktoren ermitteln – im Handumdrehen. Bestellung oder Download:

→ www.bgn.de/lueftungsrechner

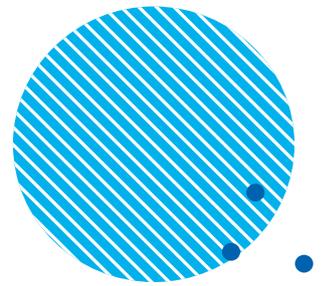
CO₂-APP

Die kostenlose App (Rechner und Timer) der DGUV hilft Ihnen dabei, die CO₂-Konzentration in Büro-, Besprechungs- und Seminarräumen zu berechnen. Die App finden Sie online auf

→ www.dguv.de, Webcode: d1182599

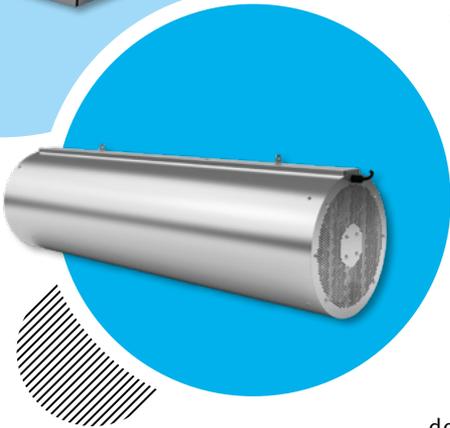
oder indem Sie diesen QR-Code scannen:





→ nicht von Viren. Virenhaltige Luft wird hier quasi im Kreis gefahren, bleibt lang im Raum oder wird – schlimmer noch – im gesamten Gebäude verteilt. Dort kann die Virenkonzentration mit der Zeit immer mehr anwachsen. Aus diesem Grund empfahl die REHVA (europäischer Verband der

Betriebe der Heizungs-, Lüftungs- und Klimatisierungsbranche) gleich zu Beginn der Pandemie, Umluftanlagen abzuschalten und Umluftanteile bei der Lüftung zu vermeiden. Wenn Sie eine derartige Lüftung betreiben, sollten Sie sich durch einen Fachbetrieb beraten lassen.



Wo eine ausreichende Außenluftzufuhr nicht möglich ist, bieten filternde Luftreiniger und Entkeimungsgeräte eine Alternative. Wichtig bei UVC-Entkeimern: Die Strahler müssen so verschlossen sein, dass UVC keine Personen treffen kann.

Wenn ein Arbeitsraum nicht mit genügend Außenluft – die auch ohne Filterung als virenfrei gilt – versorgt werden kann, können

Luftreiniger im Umluftbetrieb den fehlenden Luftvolumenstrom bereitstellen.

Für diesen Zweck sind aus dem breiten Produktangebot derzeit zwei Ausführungen empfehlenswert: filternde Luftreiniger und UVC-Entkeimer.

Filternde Luftreiniger fördern die Raumluft mithilfe eines Gebläses durch einen sehr feinen Filter, in dem alle Partikel bis hinab auf Virengröße abgeschieden werden. Die so gefilterte Luft erreicht in punkto Hygiene in etwa Außenluftqualität – unter der Voraussetzung, dass HEPA-Filter der Klasse H13 oder H14 zum Einsatz kommen. Die Filter können im Umluftstrang von Lüftungsanlagen oder innerhalb kompakter Luftreiniger im Raum betrieben werden. Allerdings können die Gebläse aufgrund der hohen Leistungsanforderung teilweise relativ laut sein.

UVC-Entkeimer nutzen den Effekt, dass Mikroorganismen sehr empfindlich auf UVC-Strahlung reagieren und Viren so unschädlich gemacht werden können. Für eine ausreichende Wirkung

muss die Strahlungsdosis vom Hersteller richtig bemessen sein. Die Installation sollten – vor allem bei offenen Systemen – ausschließlich Fachkräfte ausführen. Wichtig zu wissen: Es gibt Modelle, die aus dem Luftsauerstoff Ozon erzeugen können. Für Räume, in denen Personen anwesend sind, kommen aber ausschließlich ozonfreie Strahler infrage.

Vorsicht! Alternativen mit möglichen Nebenwirkungen

Bei allen anderen Systemen zur Luftreinigung in Arbeitsräumen ist – mit Blick auf die Gesundheit Ihrer Beschäftigten – Vorsicht geboten:

- Versprühen von Desinfektionsmitteln: Die Sprays können eingeatmet werden und die Gesundheit schädigen.
- Ozonisierung des Raumes: Ozon ist ein wirksames Desinfektionsmittel, aber als möglicherweise krebserregend eingestuft.
- Ionisierung, Elektrofilter, kaltes Plasma: Je nach Bauart können Ozon, Stickoxide oder andere schädliche Zersetzungsprodukte freigesetzt werden. ■

VARIANTE 3: LUFTREINIGER GEGEN AEROSOLE

WEITERGEHENDE INFORMATIONEN

BGN-Positionspapier „Infektionsschutzgerechte Lüftung von Arbeitsbereichen“

→ www.bgn.de, Shortlink: 1713

BESCHÄFTIGTE BETEILIGEN

VERBESSERUNGEN MIT WIRGEFÜHL



Im Arbeitsalltag gibt es immer wieder Situationen, in denen eine Beteiligung der Belegschaft von Nutzen sein kann. Besonders kleineren Betrieben können hier „Ideen-Treffen“ helfen: regelmäßige und klar strukturierte Besprechungen mit Beschäftigten.

 Ellen Schwinger-Butz

Wollen Sie psychische Belastungen im Betrieb erkennen und reduzieren? Denken Sie über die Einführung eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses (KVP) nach? Sind Sie bereit, Ihre Beschäftigten aktiv einzubinden – und sind diese ebenfalls gewillt? Dann sind Ideen-Treffen das Richtige für Ihren Betrieb.

Was sind Ideen-Treffen?

Kernstück der Methode sind regelmäßige, nach einem festgelegten Muster ablaufende Besprechungen. So können Sie die Stärken Ihres Betriebes ausbauen und die Schwächen abmildern. Arbeitsabläufe, Produktqualität, Stress, Arbeitsschutz – viele Aspekte lassen sich mit den Ideen-Treffen Schritt für Schritt optimieren.

Welche Regeln gelten?

Vor dem ersten Ideen-Treffen legt die Betriebsleitung die Bedingungen für die Besprechungen fest: die Ziele, den zeitlichen und räumlichen Rahmen sowie die Anzahl der Beteiligten. Die Teilnahme muss freiwillig sein – auch die Unternehmensführung kann bei den Terminen dabei sein, muss aber nicht. Mit einem optionalen finanziellen Budget kann der Betrieb der Gruppe mehr Handlungsspielraum für die Umsetzung von Verbesserungen geben.

Wie läuft ein Termin ab?

- **SCHRITT 1:** Gemeinsam überlegen, was aus Sicht der Beschäftigten verbessert werden soll
- **SCHRITT 2:** Ein Hauptthema festlegen
- **SCHRITT 3:** Gemeinsam Lösungen suchen, wie das Ziel erreicht werden kann
- **SCHRITT 4:** Ergebnisse und Aufgaben schriftlich festhalten

Ab dem zweiten Treffen wird ein weiterer Schritt vorgeschaltet, um die Umsetzungsergebnisse aus dem vorherigen Treffen zu besprechen.

In Zeiten der Coronapandemie können diese Schritte, die den Ideen-Treffen eine sinnvolle Struktur geben, auch im Rahmen von Video- und Telefonkonferenzen umgesetzt werden. ■

komm **mit** mensch

Sicher. Gesund. Miteinander.

Die Ideen-Treffen sind ein Angebot der aktuellen BGN-Kampagne „kommmitmensch“.

Weitere Informationen, Materialien und Erklärfilme finden Sie online:

→ www.bgn.de, Shortlink: 77044

AUSWAHL UND EINSATZ VON HANDMESSERN

AM RICHTIGEN MESSER ERKENNT MAN DEN PROFI



Es ist nicht nur mühsam, mit einem stumpfen oder ungeeigneten Messer zu hantieren, sondern auch gefährlich. Das richtige und gut gepflegte Schneidewerkzeug erleichtert nicht nur ungemein die Arbeit, es ist auch die Voraussetzung dafür, Schnitt- und Stichverletzungen zu vermeiden.

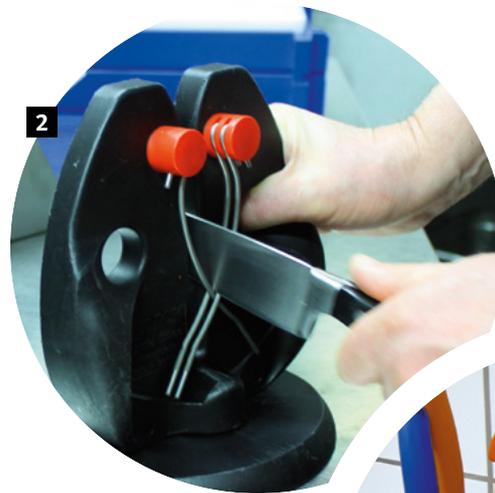
 Franz-Gustav Winkler

Es ist eine Binsenwahrheit, dass der Zweck die Auswahl des richtigen Werkzeugs bestimmt. So eignet sich zum Aufschneiden von Wurst oder Brot ein Messer mit einer langen Klinge, das für diese Aufgabe aber keine Spitze benötigt. Durch den Verzicht darauf wird das Risiko eines Stiches ausgeschlossen. Um Kräuter zu schneiden, sollte das Küchenpersonal dagegen kein kleines Gemüsemesser, sondern das große Kochmesser auswählen. Damit schneidet man nicht nur schneller und präziser, sondern

auch sicherer, da die breite Klinge Verletzungen der materialhaltenden Finger minimiert.

Messer wollen gepflegt werden

Ebenso wie man ein Fahrzeug regelmäßig warten lässt, verlangt auch das Handwerkszeug Messer kontinuierliche Pflege. Dazu zählt zuallererst eine Reinigung von Hand, um die empfindliche Schneide nicht durch Reinigungschemikalien oder den harten Wasserstrahl der Spülmaschine zu beschädigen oder abzustump-



2

fen. Die Verwendung eines Abziehgerätes oder eines Wetzstahls erhält nach dem Schleifen für eine gewisse Zeit die guten Schneideigenschaften – Voraussetzung für sicheres Schneiden ohne großen Kraftaufwand. Der Wetzstahl, bei dem es nötig ist, den Winkel zwischen Messer und Stahl möglichst genau einzuhalten, wird heutzutage – besonders von Profis, die praktisch den ganzen Tag mit dem Messer arbeiten – durch das Abziehgerät ersetzt. Es ist einhändig bedienbar und gewährleistet einen stets gleichen Abziehwinkel. Ein Messer wird immer von der Spitze zum Griff hin geschliffen, damit die Geometrie der Klinge erhalten bleibt. Dadurch wird die Klinge nicht zu spitz und kann eine unter Umständen notwendige PSA nicht durchdringen.

Transport und Lagerung

Für den gefahrlosen Transport von Messern gibt es spezielle Transportkörbe. Bastler kommen auf „Sparlösungen“ (siehe Foto 3), die aber auch ihren Dienst erfüllen können. Am Arbeitsplatz legt man die Messer nicht einfach auf den Tisch und schon gar nicht unter das Schneidgut, sondern nutzt geeignete Ablegeeinrichtungen – im Laden zum Beispiel ein erhöhtes Schneidbrett, unter das das Messer nach dem Schneiden geschoben wird. Damit hat man es immer griffbereit, aber sicher verwahrt. Nach Arbeitsende wird es im Messerkorb oder einer Messerhalterung gelagert.

Das Ende eines Messerlebens

Irgendwann ist auch das bestgepflegte Messer verschlissen. Wohin nun damit? Höchst gefährlich ist es, diese Messer einfach in den Müll zu werfen. Die bessere Lösung: Man sammelt die nicht mehr zu gebrauchenden Messer in einem ausrangierten Reinigungsmittelbehälter. Ist er voll, wird er verschlossen und in den Metallabfall gegeben.

Spezialmesser und andere Schneidwerkzeuge

Neben den klassischen Messern gibt es auch Spezialmesser, mit denen zum Beispiel Folien, Paketbänder, Kartons oder Schnüre geschnitten werden. Die meisten dieser Messer sind aus Sicherheitsgründen so gestaltet, dass

entweder die Klinge verdeckt ist, um Verletzungen durch die Geometrie des Zuführschlitzes zu verhindern, oder die Klinge nach Ende des Schnitts blitzschnell in den Messergriff zurückgezogen wird. Müssen zum Beispiel Plastikverpackungen oder Papier geschnitten werden, kann das auch eine Schere erledigen. Besonders

sicher sind sogenannte Sicherheitscheren, bei denen die Spitze so weit abgerundet und die Schneide so gestaltet ist, dass ein Stich oder Schnitt quasi unmöglich ist.

Fazit: Es gibt praktisch für jede Schneidaufgabe – vom Sägen von Fleischknochen bis zum Zerschneiden von Papier – geeignete Werkzeuge, deren geschickte Auswahl und Handhabung Schnitt- oder Stichverletzungen wirkungsvoll verhindern. ■

” **IMMER VON DER SPITZE ZUM GRIFF HIN SCHLEIFEN**

“



3

1 | In Industrie und Handwerk gilt: Abhängig davon, was Sie schneiden möchten, sollten Sie das geeignete Messer wählen – funktioniert besser und ist sicherer.

2 | Abziehgeräte haben einen Vorteil gegenüber dem Wetzstahl: Hier kann man die Klappen zum Schärfen einfach durchziehen, ohne auf einen konstanten Anstellwinkel achten zu müssen.

3 | Transportkörbe müssen nicht teuer gekauft werden. Diese „Sparlösung“ erfüllt voll und ganz ihren Zweck. Wichtig: Hygiene beachten!

WEITERE INFORMATIONEN

„Benutzung von Stechschutzbekleidung, Stechschutzhandschuhen und Armschützern“ (DGUV Regel 112-202). Sie können die Regel entweder bei Ihrem Unfallversicherungsträger bestellen oder herunterladen unter:

→ www.publikationen.dguv.de, Webcode: p112202

GESUNDE HAUT

AKTIONSBOX BRINGT PRÄMIENPUNKTE

An vielen Arbeitsplätzen ist die Haut zahlreichen Belastungen ausgesetzt. Häufiges Händewaschen und -desinfizieren ist in Zeiten von Corona besonders wichtig, belastet die Haut jedoch zusätzlich. Die **Aktionsbox „Deine Haut – dein persönlicher Schutzanzug“** enthält viele Tipps, wie die Haut auch bei der Arbeit intakt und damit belastbar bleibt. Betriebe, die die Materialien der Aktionsbox zur Optimierung des betrieblichen Hautschutzes einsetzen, erhalten 10 Bonuspunkte beim BGN-Prämienverfahren.



Bestellen Sie die Box per Mail an deinehaut@bgn.de oder online:

→ www.bgn.de/deinehaut ▶ Bestellformular/Aktionsbox