

# REPORT



---

**Infektionsschutz:  
Corona-Maßnahmen  
für Backbetriebe**

---

---

**Fehlerkultur:  
Gemeinsam  
besser werden**

---

**HANDSCHUHE AN BEDIENTHEKEN**

---

# MUSS DAS SEIN?



# LIEBE LESERINNEN UND LESER,

die Pandemie fordert uns alle auf unterschiedliche Weise heraus – manches ist sichtbar, manches nicht. Immer wieder liest man im Zusammenhang mit SARS-CoV-2 den Begriff „dynamisches Geschehen“, was nicht nur für Corona zutrifft. Auch wir als Redaktion von Report sind auf die eine oder andere Weise davon betroffen, denn durch das quartalsweise Erscheinen und den damit verbundenen Redaktionsschluss werden wir hin und wieder

”

**GESUNDHEITSSCHUTZ IST  
FÜR BÄCKEREIEN GERADE  
JETZT ENORM WICHTIG**

“

bis zur letzten Sekunde vor Drucklegung – in der Hoffnung, dass es am Erscheinungstag noch stimmt. Aktuelle Informationen rund um das Thema Corona und insbesondere zur neuen Verordnung, die etwa medizinische Masken als Mindeststandard definiert, finden Sie jederzeit auf unserer Internetseite: → [www.bgn.de/corona](http://www.bgn.de/corona)

von Ereignissen eingeholt oder sogar überholt. Als Beispiel sei die neue Corona-Arbeitsschutzverordnung erwähnt: Sie trat am 27. Januar in Kraft und ist zunächst bis 15. März befristet. Vor diesem Hintergrund arbeiten wir an Report

Im Gegensatz zur Gastronomie haben die meisten Bäckereien geöffnet, auch wenn sie dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks zufolge teils herbe Umsatzrückgänge hinnehmen müssen. Insbesondere für diese Unternehmen sind Arbeits- und Gesundheitsschutz von enormer Bedeutung. Wir versuchen, in Report interessante Themen und Beiträge für alle Betriebe, gleich ob geöffnet oder noch geschlossen, zu berücksichtigen.

In dieser Ausgabe finden Sie etwa Wissenswertes zum Thema Handschuhe, die gerade in Zeiten der Pandemie vermehrt Verwendung finden – zum Leidwesen der Haut. Oder auf den Seiten 10 und 11 branchenspezifische Informationen zum Infektionsschutz, in denen wir die aktuellsten Maßnahmen bereits berücksichtigt haben.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern beste Gesundheit und drücken die Daumen, dass Sie bald wieder Ihre Kunden vollumfänglich bedienen und verwöhnen können.

**Michael Wanhoff**

Leiter Kommunikation der BGN

## IMPRESSUM

**Herausgegeben von:** Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, Dynamostraße 7–11, 68165 Mannheim, Fon 0621 4456-0, [www.bgn.de](http://www.bgn.de), [info@bgn.de](mailto:info@bgn.de)

**Verantwortlich:** Klaus Marsch, Direktor der BGN

**Redaktion:** Michael Wanhoff (Leitung), Werner Fisi, Martina Kern, Andrea Weimar (BGN), Gabriele Albert, Stefan Layh, Stefanie Richter (Universum Verlag), Administration: Sybelle Padberg, Fon 0621 4456-1517, Fax 0800 1977553-10200, [report@bgn.de](mailto:report@bgn.de)

**Fotos:** Adobe Stock: rh2010 (S. 3), Per Swantesson/Stocksy (S. 8), WavebreakMediaMicro (S. 12.); BGN: (S. 2, 4, 5, 12); Andreas Arnold (S.10); Liebchen+Liebchen GmbH (S. 4, 5, 9); Frank Schuppelius (Titel, S. 6, 7)

**Verlag:** Universum Verlag GmbH, Wiesbaden

**Gestaltung:** Liebchen+Liebchen GmbH, Frankfurt

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

© BGN 2021 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.

## BÄCKEREIMASCHINEN

# ALTMASCHINEN NACHRÜSTEN?

Altmaschinen müssen nachgerüstet werden, sofern sie nicht nach dem Stand der Technik sicher verwendet werden können. Bestandsschutz gab und gibt es nicht.

 **Siegfried Döbler**

**A**ltmaschinen müssen grundsätzlich so ausgerüstet sein, dass sie sicher betrieben werden können. Anforderungen für das Verwenden von Arbeitsmitteln – unabhängig davon, ob alt oder neu – regelt die Betriebssicherheitsverordnung. Diese sieht vor, dass Arbeitgeber nur solche Maschinen zur Verfügung stellen dürfen, deren Benutzung auch sicher ist. Das zentrale Element, um das zu beurteilen, ist die Gefährdungsbeurteilung. Ergibt sich daraus, dass Gefährdungen durch technische Schutzmaßnahmen nach dem Stand der Technik nicht oder nur unzureichend vermieden werden können, hat der Arbeitgeber geeignete organisatorische und personenbezogene Schutzmaßnahmen zu treffen. Ob die Verwendung einer Altmaschine nun sicher ist oder nicht, muss im Einzelfall entschieden werden.

**Am Beispiel „Knetmaschinen“ könnten folgende Mängel Grund für eine Nachrüstung sein:**

**Mangel: Knetmaschine ohne Deckel/mit Gitter**

- Gefährdungen: Verletzung an bewegten Knetwerkzeugen, Atemwegserkrankung durch Mehlstaubaustritt
- erforderliche Maßnahme: dicht schließender, mit dem Antrieb gekoppelter Deckel



**Mangel: Knetmaschinen mit geringerem Abstand als 50 mm zwischen rotierendem Bottich und Maschinengehäuse**

- Gefährdung: Verletzung durch Eingezogenwerden
- erforderliche Maßnahme: Anbringen einer Schutzeinrichtung (Blech oder Kunststoffscheibe) mit einem Abstand von maximal 4 mm zum rotierenden Bottich an der möglichen Einzugsstelle zwischen Bottich und Gehäuse

Weitere Beispiele für eine notwendige Nachrüstung können Kopfmaschinen oder Abwieger sein, die nur über einen Schutzabstand (Schutzmaß) abgesichert sind. ■



Falls Sie Fragen hinsichtlich der Nachrüstung Ihrer Altmaschinen haben, wenden Sie sich an Ihre Sicherheitsfachkraft oder Ihre zuständige Aufsichtsperson der BGN. Den entsprechenden Kontakt finden Sie hier:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1748

# NEUE INFORMATIONSSCHRIFT KLÄRT FRAGEN

Zum Jahresende 2020 ist eine neue Informationsschrift „Fachbereich Aktuell“ erschienen. Sie enthält die Position des Sachgebietes Backbetriebe im DGUV Fachbereich Nahrungsmittel zum Thema „Steuerung für Hub- und Kippeinrichtungen von Bottichen in handwerklichen Backbetrieben“. Anlass hierfür sind Anfragen von Mitgliedsunternehmen, Herstellern und Aufsichtspersonen zur Gestaltung von technischen Schutzmaßnahmen aufgrund unterschiedlicher Interpretationen von Aussagen in der aktuellen Norm (derzeit in Überarbeitung).

FBNG-010 „Steuerung für Hub- und Kippeinrichtungen von Bottichen in handwerklichen Backbetrieben“,  
Download unter

→ [publikationen.dguv.de](http://publikationen.dguv.de), Webcode: p021606

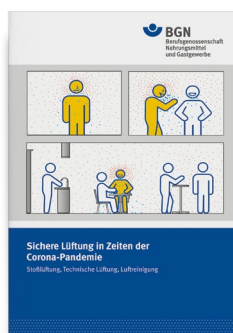
## NEUE BGN-BROSCHÜRE

# RICHTIG LÜFTEN UND GESUND BLEIBEN

Gerade in Zeiten der Pandemie ist regelmäßiges und reichliches Lüften sehr wichtig. Denn es verbessert nicht nur die Luftqualität, sondern verringert auch das Ansteckungsrisiko, da sich in unbelüfteten Räumen die Anzahl der Krankheitserreger in der Raumluft stark erhöhen kann. Die BGN hat für Betriebe die Broschüre „Sichere Lüftung in Zeiten der Corona-Pandemie: Stoßlüftung, Technische Lüftung, Luftreinigung“ erstellt.

Welche Regeln gelten bei der Stoßlüftung oder freien Lüftung ohne Lüftungsanlage? Was muss man bei Nutzung einer Lüftungsanlage beachten? Welche

Möglichkeiten zur Luftreinigung sind sinnvoll, wenn nicht genügend frische Außenluft zugeführt werden kann? Wer sich diese Fragen stellt, findet die Antworten und wertvolle Tipps zum sicheren Lüften von Räumen unter Corona-Bedingungen in diesem 28-seitigen Ratgeber.



Die Broschüre findet sich hier zum Download:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1740

BGN-Lüftungsrechner online: Bestimmen Sie das richtige Lüftungsintervall für Ihre Räumlichkeiten – im Handumdrehen!

→ [www.bgn.de/lueftungsrechner](http://www.bgn.de/lueftungsrechner)

## ASI 3.10 ÜBERARBEITET

# STROMSCHUTZ RICHTIG GEMACHT

Elektrizität ist die am häufigsten genutzte Energiequelle in Lebensmittelbetrieben sowie im Hotel- und Gaststättengewerbe. Sie sorgt für Beleuchtung, Wärme, Bewegung und dafür, dass verfahrenstechnische Anlagen arbeiten. Neben dem offensichtlichen Nutzen des elektrischen Stroms müssen aber auch seine besonderen Gefahren betrachtet werden. Die Auswertung der Unfälle aus den verschiedenen Branchen zeigt, dass nicht nur Laien, sondern auch Elektrofachkräfte Fehler bei der Gefährdungseinschätzung machen. Die komplett überarbeitete Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 3.10 „Elektrischer Strom – Gefahren und Schutzmaßnahmen“ behandelt den sicheren Umgang mit elektrischem Strom, verschiedene Arten von Stromunfällen und geeig-

nete Erste-Hilfe-Maßnahmen. Weitere Themen sind die Auswahl elektrischer Betriebsmittel, wiederkehrende Prüfungen elektrischer Geräte und Anlagen sowie die Unterweisung. Die 24-seitige Broschüre dient als Hilfestellung für kleine und mittelständische Betriebe.



Die Broschüre findet sich hier zum Download:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 7811



## VIRTUELLE GESUNDHEITSTAGE MIT DER BGN

# TROTZ CORONA: WORK-OUT MIT WIR-GEFÜHL

Gesundheitstage in Coronazeiten? Eher schwierig. Gemeinsam mit den Kolleginnen und Kollegen etwas für die Gesundheit tun? Das geht! Auf der Website der BGN können Sie virtuelle Gesundheitstage buchen.

### Welche Angebote gibt es?

Von Rückenfitness bis Suchtprävention – aus sechs Themengebieten lassen sich bis zu vier Module für einen virtuellen Gesundheitstag auswählen. Ein Modul dauert 45 bis 60 Minuten, anschließend folgt eine 15-minütige Pause. Die Kursbetreuung übernehmen erfahrene Trainerinnen und Trainer der FSA GmbH, die Sie vielleicht schon von Präsenzveranstaltungen der BGN kennen.

### Welche Voraussetzungen müssen erfüllt sein?

Benötigt werden ein aktueller Browser und eine Download-Leistung von mindestens 6 Mbit/s, besser 16 Mbit/s. Die Teilnahme über einen Desktop-PC oder ein Laptop wird empfohlen. Gerne beraten wir Sie zu den Umsetzungsmöglichkeiten. Stellen Sie Ihre Anfrage über: → [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 77021

Die Erläuterungen zu den Prämienbögen sind ergänzt und erweitert worden.

**Übrigens:**  
Auch für den virtuellen Gesundheitstag gibt es Prämienpunkte!



HYGIENE AN BEDIENTHEKEN

# AUCH OHNE HANDSCHUHE HYGIENISCH

An der Essensausgabe, beim Metzger, Bäcker oder im Foodtruck: Das Tragen von Einmalhandschuhen signalisiert der Kundschaft, dass hier mit Lebensmitteln hygienisch umgegangen wird. Studien zeigen aber: Beim Bedienen bringen Handschuhe keinen Vorteil für die Hygiene, schaden aber der Haut. Entscheidend ist eine gute Hygienepraxis des Verkaufspersonals.

 Gabriele Albert

die mit Waren in Berührung kommen. Mit anderen Worten: Handschuhe sind nur so lange hygienisch von Vorteil, bis sie mit Oberflächen in Kontakt kommen.

Was heißt das nun konkret für die Praxis? Wann Handschuhtragen sinnvoll ist oder nicht, erklärt Dr. Annette Sautter, Ärztin im Bereich Gesundheitsschutz der BGN Mannheim.

**Report: Wenn es keinen Vorteil für die Hygiene bringt, warum tragen Beschäftigte an Bedientheken so häufig Handschuhe?**

**D**ie Ergebnisse einer Untersuchung am Institut für Arbeitsschutz der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (IFA) zeigen, dass beim Umgang mit Lebensmitteln an Frischetheken Handflächen und Hilfsgeräte innerhalb von fünf Minuten stark bakterienbesiedelt sind – egal, ob Handschuhe getragen werden oder nicht. Bakterienumschlagplätze sind nämlich nicht die Hände, sondern in erster Linie die Schneidebretter und Ablageflächen,

**Dr. Sautter:** Weil es manche Kunden so wünschen und weil vielen Beschäftigten und deren Vorgesetzten gar nicht bewusst ist, dass sauber gewaschene oder desinfizierte Hände hygienischer sind als zu lange oder falsch getragene Einmalhandschuhe. Das ist aber problematisch, denn durch das Handschuhtragen kann beim Verkaufspersonal ein falsches Sicherheitsgefühl entstehen, das wiederum zu einer nachlässigen Hygienepraxis verleiten kann. Zudem

ist das feuchtwarme Milieu unter den Handschuhen eine ideale Voraussetzung für Keimwachstum. Und bei kleinsten Perforationen des Handschuhs kann das Produkt unbemerkt kontaminiert werden.

#### **Wie kommt dieses falsche Sicherheitsgefühl zustande?**

Beschäftigte, die Handschuhe tragen, verlieren das Gefühl dafür, wann die Hände verschmutzt sind. Werden keine Handschuhe getragen, ist das Empfinden dafür, dass verunreinigte Gegenstände berührt wurden, ausgeprägter. Das Hygienebewusstsein führt dazu, dass die Hände häufiger gereinigt werden und eher Hilfsmittel wie Folien, Gabeln oder Greifzangen benutzt werden.

#### **Warum schadet ständiges Handschuhtragen der Haut und begünstigt Hauterkrankungen?**

Sie müssen sich das so vorstellen: Unter flüssigkeitsdichten Handschuhen beginnen die Hände zu schwitzen, die Feuchtigkeit kann nicht verdunsten. Die Haut quillt auf, verliert ihre Schutzfunktion, trocknet aus und wird damit anfälliger und „durchlässiger“ für Reizstoffe, Krankheitserreger und Allergene. Das Tragen von flüssigkeitsdichten Handschuhen zählt zur Feuchtarbeit und diese steht ganz oben auf der Liste der Ursachen für Handekzeme, die zu großem Leidensdruck und langwierigen ärztlichen Behandlungen führen können.

#### **Aber bei manchen Arbeiten muss das Verkaufspersonal doch Schutzhandschuhe tragen, oder?**

Ja, und zwar immer dann, wenn es um leicht beziehungsweise sehr leicht verderbliche Lebensmittel und/oder den Schutz vor hautgefährdenden Tätigkeiten geht. Also wenn zum Beispiel keine technischen Hilfsmittel wie Zangen, Gabeln, Besteck verwendet werden können. Wann das der Fall ist, ist im HACCP-System des Betriebs festgelegt und zeigt die zuvor durchgeführte Gefährdungsbeurteilung. Handschuhe schützen im Umgang mit Lebensmitteln vor reizenden, säurehaltigen und stark färbenden Inhaltsstoffen, etwa beim Marinieren von Fleisch, Fi-

letieren von Fisch, beim Aufschneiden von Zitronen oder bei der Verarbeitung von Karotten, Pflaumen und Roter Bete.

#### **Wenn Handschuhe nötig sind: Worauf muss man achten?**

Schutzhandschuhe an Bedientheken, am besten aus Nitril, sollen individuell und entsprechend der jeweiligen Tätigkeit ausgewählt sowie nur auf sauberen und trockenen Händen getragen werden. Man sollte sie so kurz wie nötig tragen und rechtzeitig wechseln, damit die Haut nicht feucht wird. Hier helfen auch feuchtigkeitsaufnehmende Baumwollunterziehhandschuhe. Defekte Handschuhe müssen sofort entsorgt und Einmalhandschuhe dürfen natürlich nicht wiederverwendet werden.

#### **Wie gewährleistet man beim Bedienen ohne Handschuhe einen einwandfreien Hygienestandard? Darauf legt die Kundschaft schließlich größten Wert – noch dazu in Zeiten von Corona.**

Die Corona-Pandemie hat die Händehygiene weiter in den Mittelpunkt betrieblicher Hygienepraxis gerückt. Hierzu trägt auch richtiges Händewaschen mit einer pH-hautneutralen, duft- und farbstofffreien Waschlotion bei – oder, wenn die Hände nicht verschmutzt sind, die Desinfektion mit einem duft- und farbstofffreien, rückfettenden Händedesinfektionsmittel auf alkoholischer Basis. Eine gut geübte Praxis der Händehygiene ist ein probates Mittel, die Verbreitung von Krankheitserregern zu minimieren. ■



Schutzhandschuhe sollten nicht länger und häufiger als notwendig getragen werden.

#### **UNTERSTÜTZUNG DURCH DIE BGN:**

Branchenspezifische Informationen der BGN zum Thema Hautschutz, Hygiene und Schutzhandschuhe:

→ [www.hautschutz-online.de](http://www.hautschutz-online.de)

Coronaspezifische Infos inklusive Handlungshilfen:

→ [www.bgn.de/corona](http://www.bgn.de/corona)

Weitere Fragen können Sie per Mail an die Experten der BGN richten:

→ [gs\\_praevention\\_mannheim@bgn.de](mailto:gs_praevention_mannheim@bgn.de)

## HOCHDRUCKREINIGER

# SICHER SAUBER

Beim Säubern von Arbeitsflächen, Körben, Stikkenwagen, Fahrzeugen und Fußböden setzen viele Betriebe auf Hochdruckreiniger. Diese leistungsfähigen Maschinen sind zuverlässig und sicher – wenn man sie richtig einsetzt.

**G**ängige Hochdruckreiniger arbeiten mit 10 bis 250 Bar, das ist 5- bis 100-mal so viel Druck wie in einem Autoreifen. Klar, dass der Hochdruckstrahl nicht auf Menschen gerichtet werden darf. Die Wucht des Wasserstrahls kann

zu schweren Verletzungen führen. Das gilt auch, wenn der Schlauch mit der Spritzpistole herumschlägt.

### Bequem, aber gefährlich

Um Verletzungen und Schäden zu vermeiden, wenn

der Benutzer beispielsweise stolpert und ihm der Reiniger aus der Hand gleitet, gibt es eine spezielle Sicherheitsvorkehrung: die sogenannte Totmannschaltung am Griff. Beim Loslassen

des Schalters an der Pistole wird der Wasserstrahl unterbrochen oder der Druckerzeuger abgeschaltet – vorausgesetzt, die dafür zuständige Schaltung ist nicht blockiert. Leider ist gerade das immer wieder zu beobachten. Häufig steckt Bequemlichkeit dahinter: Der Schalter wird mit einem Klebeband oder Draht festgebunden und damit außer Kraft gesetzt, weil man ihn bei längerem Reinigen nicht ständig festhalten will. Diese vermeintliche Arbeitserleichterung kann ganz schnell ins Auge gehen ... ■

”

**UNFÄLLE KANN DIE TOTMANNSCHALTUNG VERHINDERN**

“

!

Das Unterweisungskurzgespräch „Hochdruckreiniger“ finden Sie hier zum Download:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1743

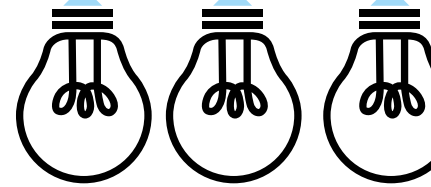
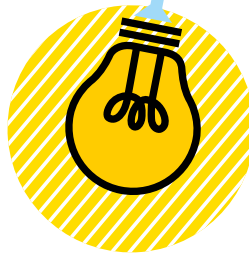


## FEHLERKULTUR

# GEMEINSAM BESSER WERDEN

Eine offene Fehlerkultur trägt sehr viel zu Sicherheit und Gesundheit bei. Voraussetzung: Fehler werden nicht verheimlicht, sondern als Gelegenheit für Verbesserungen verstanden.

 Ellen Schwinger-Butz, Dr.-Ing. Markus Hartmann



**F**ehler passieren. Nur selten werden sie auch als Chance begriffen, Arbeitsabläufe zu hinterfragen und zu verbessern. Das ist schade, denn Führungskräfte und Beschäftigte können viel darüber lernen, wie sie ihre Arbeit sicherer gestalten können. Durch die Analyse von Fehlern, Unfällen und Beinahe-Unfällen werden deren Ursachen ermittelt sowie Verbesserungen und Schutzmaßnahmen abgeleitet. Eine Kultur, in der Führungskräfte und Beschäftigte frei von Angst Fehler eingestehen können, verbessert auch das Betriebsklima. Doch was fördert eine konstruktive Fehlerkultur?

## Akzeptanz für Fehler schaffen

Wenn Beschäftigte erleben, dass mit unerwünschten Ereignissen konstruktiv umgegangen wird, werden sie bestärkt, offen über Fehler zu sprechen.

## Das Melden von Fehlern fördern

Meldehilfen, mit denen unkompliziert ein Unfall oder Fehler geschildert werden kann, motivieren Beteiligte mitzumachen (zum Beispiel Meldeblock für Sicherheitsbeauftragte).

## Bewusstes Verhalten nach Vorfällen

Nach einem Vorfall soll die Führungskraft das Gespräch mit dem Betroffenen suchen. In offener Atmosphäre kann mit der richtigen Fragetechnik die Situation besser eingeschätzt

werden (siehe Checkliste „Unfallanalyse“). Fahrlässigkeit oder mutwillige Verstöße müssen dennoch klar definierte Konsequenzen haben.

## Richtig Feedback geben

Schuldzuweisungen führen zum Zurückhalten wichtiger Information. Konstruktives Feedback ist wichtig für eine zeitgemäße Fehlerkultur. ■



## komm mit mensch

Sicher. Gesund. Miteinander.

### BGN-ANGEBOTE ZUM THEMA „FEHLERKULTUR“

Zum Einstieg Selbstcheck „Sicherheit und Gesundheit im Betrieb“. In 30 Minuten können Sie herausfinden, wie Ihr Betrieb zum Thema Sicherheit und Gesundheit aufgestellt ist, und online die Aktions-Box „kommitmensch“ bestellen:

→ [www.bgncheck.de](http://www.bgncheck.de)

### MEDIEN

- Checkliste „Ermittlung von Unfallursachen“
- Arbeitshilfe „Was tun, wenn doch mal ein Fehler passiert?“
- Meldeblock „Sicherheitstechnische Verbesserungen“

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1721

Alle Angebote zur Kampagne „kommitmensch“ finden Sie unter:

→ [www.bgn.de/kommitmensch](http://www.bgn.de/kommitmensch)

## INFEKTIONSSCHUTZ IN BACKBETRIEBEN

# MASSNAHMEN, DIE SCHÜTZEN



Noch immer bestimmt die Corona-Pandemie unseren Alltag. Aufgrund der vielen und sich ständig ändernden Vorschriften ist es eine Herausforderung, im Blick zu behalten, was genau aktuell gilt.

 **Siegfried Döbler**

**C**orona-Regelungen, die den betrieblichen Infektionsschutz betreffen, werden vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales (BMAS) vorgegeben und nicht von den einzelnen Bundesländern. Im konkreten Fall sind das die im August 2020 vom BMAS veröffentlichte SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel und die SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung vom 27. Januar 2021. Die Gültigkeit der Verordnung ist zunächst befristet bis 15. März 2021.

Die SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel beschreibt die betrieblichen Anforderungen zum Schutz vor einer Ansteckung mit dem Virus und die zu ergreifenden Schutzmaßnahmen. Die Rangfolge der betrieblichen Infektionsschutzmaßnahmen entspricht den Grundsätzen des Arbeitsschutzgesetzes. Demnach haben – dem TOP-Prinzip folgend – technische Maßnahmen Vorrang vor organisatorischen und diese wiederum Vorrang vor personenbezogenen Maßnah-

”  
**DER INFEKTIONS-  
SCHUTZ FOLGT  
DEM TOP-PRINZIP**  
“

Sobald mehr als eine Person hinter dem Tresen arbeitet, müssen alle Beschäftigten eine Mund-Nase-Bedeckung tragen, wenn der 1,5-Meter-Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann.

”  
TRENNWÄNDE KOMMEN DANN  
ZUM EINSATZ, WENN DER AB-  
STAND NICHT EINGEHALTEN  
WERDEN KANN

men. Aufgrund des nach wie vor hohen Infektionsgeschehens war die Vorgabe weiterer Maßnahmen durch die befristet gültige SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung notwendig. So soll das Ansteckungsrisiko am Arbeitsplatz weiter verringert und die Betriebe offen gehalten werden können.

### Für Backbetriebe relevant

Nach wie vor gilt das Einhalten von 1,5 m Abstand zwischen Personen. Neu ist die Vorgabe der Personenzahl in Räumen durch die SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung: Je 10 m<sup>2</sup> Raum- beziehungsweise Verkaufsfläche darf sich eine Person aufhalten. Im Bäckereiverkauf kann diese Vorgabe im Kundenbereich durch das Festlegen von Zugangsbeschränkungen umgesetzt werden. Aber: Dass Beschäftigte untereinander in der Backstube sowie im Bäckereiverkauf – hier auch zusätzlich zum Kunden – 1,5 m Abstand halten, ist dauerhaft kaum möglich.

Um den Atembereich zwischen Beschäftigten und auch Kunden zu trennen, können – insbesondere im Verkaufs- und Bürobereich – Abtrennungen aus durchsichtigem Material wie etwa Plexiglas installiert werden. In den meisten Betrieben ist das schon längst erfolgt, häufig jedoch nicht den Vorgaben der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel entsprechend. Gemäß dieser müssen Abtrennungen stabil sein und dürfen weder spitze Ecken noch scharfe Kanten aufweisen. Der obere Rand muss für Sitzarbeitsplätze mindestens 1,5 m, für Steharbeitsplätze und bei Sitzarbeitsplätzen mit stehenden Kunden mindestens 2 m über dem Boden enden. Öffnungen in der Abtrennung außerhalb des Atembereichs sind zulässig, beispielsweise zum Bezahlen oder Herausgeben der Waren. Die Abtrennungen müssen an jedem Arbeitstag beidseitig gereinigt werden.

### Kleine Gruppen, bessere Masken

Ebenfalls neu: Der Arbeitgeber muss mindestens medizinische Masken oder Atemschutz des Standards FFP2 oder gleichwertig (Mund-Nase-Schutz) zur Verfügung stellen. Den Mund-Nase-Schutz müssen Beschäftigte tragen, wenn sich mehr als eine Person pro 10 m<sup>2</sup> Raumfläche aufhält oder der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann – und bei Tätigkeiten, bei denen mit einer Gefährdung durch erhöhten Aerosolausstoß zu rechnen

ist, weil beispielsweise sehr laut gesprochen werden muss oder bei körperlich schwerer Arbeit. Derzeit müssen auch die Kunden in der Filiale Mund-Nase-Schutz tragen. Die zeitweilig aufgekommene Diskussion über die Verwendung von transparenten, aus Kunststoff bestehenden Mund-Nase-Bedeckungen ist somit hinfällig. Im Übrigen sah die SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel ausschließlich textile MNB vor.

Eine weitere befristete Neuregelung ist die Bildung kleiner Arbeitsgruppen in Betrieben mit mehr als zehn Beschäftigten. Die Personen der Arbeitsgruppen sollen so wenig wie möglich Kontakt zu anderen Arbeitsgruppen haben und in der Zusammensetzung nach Möglichkeit nicht verändert werden. Die Gruppen sollten zeitversetzt arbeiten, sofern die betrieblichen Gegebenheiten dies zulassen.

Um Kontakte zu reduzieren, muss Beschäftigten in der Verwaltung (Büroarbeitsplatz oder vergleichbare Tätigkeit) das Arbeiten von zu Hause ermöglicht und angeboten werden, sofern dem keine zwingenden Gründe entgegenstehen – die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sollten diese Option nach Möglichkeit nutzen. ■



#### Weitere Informationen:

Unter → [www.bgn.de/corona](http://www.bgn.de/corona) stellt die BGN Handlungshilfen zu verschiedenen Themen im Kontext Corona bereit:

- Lüftung
- Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzregel
- Pandemie- und Infektionsnotfallplan
- Maßnahmen während und nach Stilllegung der Trinkwasser-Installation

## UNTERWEISUNGSKURZGESPRÄCHE

# EIN PAAR MINUTEN FÜR MEHR SICHERHEIT

**E**ine wichtige Bedingung für reibungslose Arbeitsabläufe im Betrieb ist sicheres und gesundes Arbeiten. Das setzt aber voraus, dass die Beschäftigten wissen, worauf sie dabei achten und wie sie sich verhalten müssen. Denn wer sich nicht auskennt, macht eher Fehler. Also müssen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unterwiesen werden. Das geht ganz einfach und komfortabel mithilfe der BGN-Unterweisungskurzgespräche.

Auf nicht mehr als zehn übersichtlichen Seiten ist je eines von 28 branchenübergreifenden Themen zusammengefasst. Das reicht von A wie „Alkohol“ bis Z wie „Ziehen und Schieben“. Ganz aktuell hinzugekommen ist das Thema „Ausbreitung des Coronavirus vermeiden“. ■



Die Unterweisungskurzgespräche gibt es als PDF-Downloads unter:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1717