

REPORT



**Sicher küttern:
Fleischverarbeitung
für Fortgeschrittene**

**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 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 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

Im Gegensatz zur Gastronomie haben die Fleischereien und Metzgereien geöffnet, sie profitieren überwiegend vom geänderten Konsumverhalten der Kunden. 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. Außerdem auch Informationen zum neuen Arbeitsschutzkontrollgesetz oder warum ein Kutter nichts für Anfänger ist.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern beste Gesundheit und drücken die Daumen, dass wir alle bald zur Normalität zurückfinden können.

Michael Wanhoff

Leiter Kommunikation der BGN

”
**GESUNDHEITSSCHUTZ IST
FÜR IHREN BETRIEB GERADE
JETZT ENORM WICHTIG**
“

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, 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

Fotos: Adobe Stock: auremar (S.12), Kzenon (S. 10), Per Swantesson/Stocksy (S.8); BGN: (S. 2, 4, 5, 12); Andreas Arnold (S. 3); Liebchen+Liebchen GmbH (S. 4, 5, 9); Frank Schuppelius (Titel, 6, 7); Franz-Gustav Winkler (S. 11)

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.



NEUES ARBEITSSCHUTZKONTROLLGESETZ

FÜR BESSERE BEDINGUNGEN

Seit 1. Januar 2021 gilt das neue Arbeitsschutzkontrollgesetz. Ziele der Bundesregierung: geordnete und sichere Arbeitsbedingungen in der Fleischindustrie und weiteren Branchen schaffen und die Leistungsfähigkeit der staatlichen Aufsicht stärken.

 Robert Schlosser

Im vergangenen Jahr hatte eine Häufung von Corona-Infektionen in deutschen Schlachtbetrieben zu massiver Kritik an den Arbeitsbedingungen in der Fleischindustrie geführt. Daher hat der Deutsche Bundestag im Dezember 2020 das Arbeitsschutzkontrollgesetz beschlossen, der Bundestag stimmte zu. Zentrale Punkte sind die folgenden Regelungen:

- In der Fleischindustrie sind seit Jahresbeginn Werkverträge und ab 1. April 2021 Zeitarbeit verboten: Schlachtung und Zerlegung dürfen dann nur noch vom Stammpersonal des Inhabers vorgenommen werden. Das Fleischerhandwerk – Betriebe mit weniger als 50 Beschäftigten – ist davon ausgenommen.
- Eine auf drei Jahre befristete Ausnahmeregelung macht es auf Grundlage eines Tarifvertrags möglich, Auftragspitzen ausschließlich in der Fleischverarbeitung durch Leiharbeit aufzufangen – allerdings unter strengen Auflagen und Kontrollen.
- In der Arbeitsstättenverordnung wird künftig bestimmt, wie die Gemeinschaftsunterkünfte von Arbeitnehmern ausgestattet sein müssen, auch abseits des Betriebsgeländes.
- Um die Arbeitnehmerrechte im Arbeits- und Gesundheitsschutz zu sichern, sollen die Arbeitsschutzbehörden der Länder Betriebe häufiger kontrollieren.
- Mit Ausnahme des Fleischerhandwerks sind Arbeitgeber in der Fleischindustrie dazu verpflichtet, den Beginn und das Ende der täglichen Arbeitszeit ihrer Belegschaft elektronisch aufzuzeichnen. Bei Verstößen drohen Geldbußen von bis zu 30.000 Euro. ■

”

**MEHR KONTROLLE,
MEHR SICHERHEIT,
MEHR ARBEITSSCHUTZ**

“



NEUE BGN-HANDLUNGSHILFE ASI 10.6

ALLES WICHTIGE ENTHALTEN

Die neue Handlungshilfe „Arbeitsbedingungen im Fleischerhandwerk verbessern“ (ASI 10.6) unterstützt kleine und mittlere handwerklich arbeitende Betriebe dabei, ihre Arbeitsabläufe zu optimieren und sicherer zu machen. Damit kommen die Verantwortlichen auch ihren Verpflichtungen in Bezug auf den Arbeitsschutz nach. Schließlich muss jeder Betrieb die mit den einzelnen Arbeiten verbundenen Gefährdungen ermitteln und geeignete Maßnahmen zur Mini-

mierung der Gefährdungen ergreifen. So steht es in § 5 des Arbeitsschutzgesetzes und in § 3 der Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention“. Das klingt aufwendiger als es ist, denn vieles wird sowieso schon praktiziert.

Besonders hilfreich: Mit dieser Handlungshilfe hat man jederzeit im Blick, was in Bezug auf optimale und sichere Betriebsabläufe bereits umgesetzt ist und wo noch Handlungsbedarf besteht.

ASI 10.6 „Arbeitsbedingungen im Fleischerhandwerk verbessern“ bestellen unter:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1741

Online lesen oder downloaden:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1742

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, Shortlink: 1740

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

→ 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 jedoch 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 geeignete 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, 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. Gern beraten wir Sie zu den Umsetzungsmöglichkeiten. Stellen Sie Ihre Anfrage über: → 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?

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

Die 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,

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

Coronaspezifische Infos inklusive Handlungshilfen:

→ www.bgn.de/corona

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

→ gs_praevention_mannheim@bgn.de

HOCHDRUCKREINIGER

SICHER SAUBER

Bei der Säuberung von Arbeitsflächen, Maschinen, Fahrzeugen und Fußböden setzen viele Betriebe auf Hochdruckreiniger. Diese leistungsfähigen Maschinen sind zuverlässig und sicher – wenn man sie richtig einsetzt.

Gängige 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

schwere Verletzungen herbeiführen. 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 TOTMANSCHALTUNG VERHINDERN

“

!

Das Unterweisungskurzgespräch „Hochdruckreiniger“ finden Sie hier zum Download:

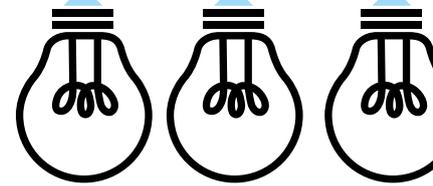
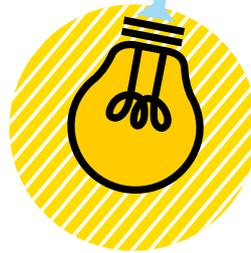
→ www.bgn.de, Shortlink: 1743

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



Fehler 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 „komm mit mensch“ bestellen:

→ www.bgncheck.de

MEDIEN

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

→ www.bgn.de, Shortlink: 1721

Alle Angebote zur Kampagne „komm mit mensch“ finden Sie unter:

→ www.bgn.de/kommmitmensch

FLEISCHVERARBEITUNG

KEINE ARBEIT FÜR ANFÄNGER

Wo Fleisch zu Wurst oder einer Farce verarbeitet wird, darf er nicht fehlen: der Kutter. Diese Maschine zerkleinert die Zutaten feiner als ein Fleischwolf und besteht aus einer sich horizontal drehenden Schüssel, in der mehrere Messer mit hoher Geschwindigkeit vertikal rotieren.

 Franz-Gustav Winkler

Wer am Kutter arbeitet, muss nicht nur die Zutaten für leckere Wurst kennen, sondern auch Profi in Sachen Sicherheit sein. Schnittverletzungen sind hier oft schwerwiegend, dazu kommt das Risiko einer Gehörschädigung durch hohe Dezibelwerte. Deshalb stehen am Kutter in der Regel erfahrene Mitarbeiter – oder sogar der Chef oder die Chefin persönlich.

” **BEIM REINIGEN DER MESSER DROHEN VERLETZUNGEN**

Reinigen, schleifen, wieder einbauen

“ Die meisten Schnittverletzungen ereignen sich nicht während des Betriebs, sondern bei der Reinigung der Kuttermesser. Das kann eine Schutzhaube verhindern, die während der Reinigung den größten Teil des Messersatzes abdeckt und von praktisch allen Herstellern angeboten wird. Leider wird sie aus Kostengründen oft nicht angeschafft – oder sie wird nicht verwendet.

Ausbau und Transport des Messersatzes verlangen Wissen und Fingerspitzengefühl. Der erfahrene Profi benutzt für diese Arbeiten schnitthemmende Handschuhe, vorzugsweise solche mit rutschhemmender Noppenbeschichtung, wie

sie die meisten Hersteller persönlicher Schutzausrüstungen in ihrem Programm führen. Für Transport und Aufbewahrung eignen sich handliche Messerwägelchen, die teilweise – und abhängig vom Hersteller – die Möglichkeit bieten, auch die Wolfschnecke und deren Messersätze mit aufzunehmen.

Das Schleifen der Kuttermessersätze ist eine Aufgabe für Spezialisten, die auch darauf achten, dass durch das Schleifen keine zu großen Gewichtsunterschiede zwischen den Messern auftreten. Vor dem Einbau müssen die geschliffenen Messer ausgewogen und gewichtsgleiche Messer dann einander gegenüberstehend eingesetzt werden. Nur so lassen sich Unwuchten und damit Beschädigungen des Kutters vermeiden. Auch hier haben sich schnitthemmende Handschuhe bestens bewährt. Der Probelauf erfolgt nach vorherigem manuellem Durchdrehen des Messersatzes und der Prüfung, ob die Messer am Pilz oder in der Schüssel Kontakt haben.

Laut, lauter, Kutter

Der Kutter ist eine der lautesten Produktionsmaschinen in der Fleischverarbeitung überhaupt. Eine von der BGN kostenlos durchgeführte Lärm-



1



2

messung hilft nicht nur, die Lautstärke zu ermitteln, sondern auch passgenaue Lärmschutzmaßnahmen zu konzipieren. Auch hier bietet die BGN konkrete Hilfestellungen an. Zum Lärmschutz gehören spezielle arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchungen für alle, die im Lärmbereich tätig sind. Der schnelle Griff zum Gehörschutz ist leider nur die zweitbeste Lösung, da technische Maßnahmen wie zum Beispiel die Anschaffung von lärmarmen Maschinen, Lärmschutzwänden oder – besonders bei Neu- und Umbaumaßnahmen – die Einplanung eines separaten Kutterraumes, Vorrang und deutliche Vorteile für Betrieb und Beschäftigte haben.

Unterweisen, prüfen, kuttern

Täglich vor jeder Inbetriebnahme müssen die Sicherheitseinrichtungen der Fleischereimaschinen überprüft werden. Das setzt voraus, dass die Prüfer wissen, auf was sie achten müssen. Hier kommt das Thema Unterweisung ins Spiel. Auch wenn es lästig erscheint: Genau wie bei der Hygieneunterweisung (nach § 4 LMHV) sollte mindestens einmal jährlich unterwiesen werden. Jugendliche müssen sogar halbjährlich unterwiesen werden, weil Arbeiten am Kutter nach § 22 Jugendarbeitsschutzgesetz als gefährliche Arbeiten gelten. Sollte man sich nicht ohnehin entscheiden, beide Unterweisungen zusammenzulegen und von Fachleuten durchführen zu lassen, bietet Ihre Berufsgenossenschaft Mitgliedern kostenlose, fachspezifische Unterweisungshilfen in gedruckter und digitaler Form an.

Um deren allgemeine Unterweisungsinhalte auf die speziellen Maschinen des eigenen Betriebes abzustimmen, finden Sie in der Bedienungsanleitung des jeweiligen Herstellers in aller Regel reichlich Zusatzinformationen, zum Beispiel spezielle Reinigungsvorgaben.

Nur unter Aufsicht

Jugendliche unter 16 Jahren haben am Kutter gar nichts zu suchen. Ab 16 dürfen sie nur mit einem Lehrvertrag und unter fachlicher Aufsicht – zum Beispiel der des erfahrenen Altgesellen – am Kutter hantieren. Dies schließt die normale Arbeit am Kutter ebenso ein wie die Reinigung, bei der sich ja wie bereits erwähnt die häufigsten Schnittverletzungen ereignen. Deshalb gilt gerade bei diesen Arbeiten besondere Vorsicht. Lassen Sie Jugendliche niemals alleine an einem Kutter arbeiten. ■

- 1 | Viele Hersteller bieten den Kuttermesserschutz an: Er verhindert Verletzungen bei Arbeiten in der Kutterschüssel und Schäden am Messersatz.
- 2 | Ein geschlossener Lärmschutzdeckel reduziert die Kuttergeräusche. Noch besser: Bringen Sie den Kutter in einem separaten Raum unter – dann ist nicht mehr die komplette Wurstküche Lärmbereich.



Weiterführende Informationen finden Sie hier:

1. Unterweisungskurzgespräch Kutter
→ www.bgn.de, Shortlink 1744
2. Gefährdungskatalog zur Beurteilung der Arbeitsbedingungen im Fleischerhandwerk
→ www.bgn.de, Shortlink 1745
3. Prüfung von Arbeitsmitteln in der Fleischwirtschaft
→ www.bgn.de, Shortlink 1746

UNTERWEISUNGSKURZGESPRÄCHE

EIN PAAR MINUTEN FÜR MEHR SICHERHEIT

Eine 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, Shortlink: 1717