

REPORT

Leitern und Tritte:
Prüfen ist Pflicht

Foodtrucks:
Auf engstem Raum

DESINFIZIATIONSMITTEL

**RICHTIG AUSWÄHLEN
UND EINSETZEN**



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

ich wünsche Ihnen ein gutes, erfolgreiches und sicheres neues Jahr. Bleiben Sie gesund und zuversichtlich – trotz all der Herausforderungen, vor die uns die Pandemie nach wie vor stellt. Damit Sie und Ihre Beschäftigten sicher und gesund durch 2022 kommen, werden wir – die BGN – Sie weiterhin zu allen Fragen rund um Arbeits- und Gesundheitsschutz auf dem Laufenden halten.

Auf „kommittensch“ folgt „Vision Zero“

Zum 31. Dezember 2021 ist unsere Kampagne „kommittensch“ ausgelaufen. Damit haken wir das Thema

”

**UNSERE VISION:
EINE WELT OHNE
ARBEITSUNFÄLLE**

“

Präventionskultur natürlich nicht ab, vielmehr rückt nun die „Vision Zero“ in den Vordergrund: unsere Vision einer Welt ohne Arbeitsunfälle und arbeitsbedingte Erkrankungen. Höchste Priorität hat dabei die Vermeidung tödlicher und schwerer Arbeitsunfälle und Berufskrankheiten.

Damit diese Vision irgendwann einmal Wirklichkeit werden kann, braucht es gemeinsame Anstrengungen und vor allem Ideen, die umgesetzt werden. Dazu wollen wir Sie mit den Beiträgen in Report immer wieder ermutigen und Ihnen neue Impulse geben.

In dieser Ausgabe widmen wir uns unter anderem den Hygieneanforderungen, die durch die Coronapandemie gestiegen sind. In vielen Arbeitsbereichen sind Desinfektionsmittel zu finden, um Hände oder Flächen zu behandeln. Aber welche sind geeignet? Das erklärt unser Präventionsexperte Gunar Gramlich auf den Seiten 6 und 7.

Eine Studie der BGN untersucht Nahrungsmittelallergien im Kochberuf und deren Risikofaktoren. Dafür suchen wir Köchinnen und Köche – unabhängig davon, ob diese Handekzeme haben, eine beruflich bedingte Nahrungsmittelallergie vermutet wird oder keine derartigen Probleme vorliegen. Mehr zu unserer „KOALA-Studie“ lesen Sie auf Seite 8.

Auch in Foodtrucks und ähnlichen Verkaufsfahrzeugen sind Sicherheit und Hygiene unverzichtbar und zahlen sich in puncto Gesundheit und Arbeitseffizienz aus. Wie diese „rollenden Kleinküchen“ eingerichtet und betrieben werden sollten, damit die Arbeit auf engstem Raum reibungslos funktioniert, erfahren Sie auf den Seiten 10 und 11.

Viel Spaß mit dieser Ausgabe!

Ihre

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: Jürgen Schulin, Hauptgeschäftsführer der BGN

Redaktion: Michael Wanhoff (Leitung), Werner Fisi, Dr. Markus Hartmann, 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: twinsterphoto (S. 1), stas111 (S. 4), VIKTORIYA (S. 6), AntonioDiaz (S. 10), Zerbor (S. 12); BGN (S. 2, 3, 4, 8); Oliver Rütter (S. 9)

Verlag: Universum Verlag GmbH, Wiesbaden

Gestaltung: Liebchen+Liebchen GmbH, Frankfurt

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

© BGN 2022 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.



RÜCKENGESUNDHEIT

HEBEN UND TRAGEN

Das Heben, Halten und Tragen schwerer Lasten – vor allem in ungünstigen Haltungen – erhöht das Risiko für Rückenerkrankungen und Verletzungen. Betriebe müssen diese Belastungen im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung ermitteln und verringern, um die Sicherheit und Gesundheit der Beschäftigten zu gewährleisten.

Gibt es „Grenzwerte“?

Da neben dem Gewicht der Last auch die Körperhaltung und Häufigkeit der Tätigkeit eine Rolle spielen, können keine verbindlichen Grenzwerte angegeben werden. Lasten größer als 40 kg für Männer und größer als 25 kg für Frauen sind jedoch grundsätzlich als Risiko einzustufen. Bei Überschreitung der in der Tabelle genannten Lasten und Häufigkeiten sollten die Risiken genauer betrachtet werden.

	Frauen		Männer	
	5–10 kg	10–15 kg	10–15 kg	15–20 kg
Lastgewicht	5–10 kg	10–15 kg	10–15 kg	15–20 kg
Heben (pro Arbeitstag)	100x	50x	100x	50x
Halten, Tragen (ab 5 sek)	60x	30x	60x	30x

Beurteilung der Belastung

Im ersten Schritt ist zu ermitteln, ob eine Belastung vorliegt. Dabei helfen die branchenspezifischen Beurteilungshilfen der BGN: → www.bgn.de, **Shortlink: 1828**

Zur Beurteilung der Arbeitsbedingungen beim manuellen Umgang mit Lasten eignet sich auch die sogenannte Leitmerkalmethode. Sie liefert als Ergebnis ein Maß für die Wahrscheinlichkeit einer körperlichen Überbeanspruchung, aus dem der Handlungsbedarf abgeleitet werden kann. → www.bgn.de, **Shortlink: 1829**

Maßnahmen zur Verringerung der Belastungen

- Lastgewicht verringern: zum Beispiel indem schwere Lasten zu zweit getragen werden.
- Hebe- und Transporthilfen einsetzen.
- Arbeitshöhe anpassen für eine möglichst gerade, rückschonende Körperhaltung.

- Rückenschonende Arbeitstechniken: Lasten mit geradem Rücken anheben und körpernah tragen.
- Greifentfernung verringern: Wer Lasten möglichst körpernah greift und absetzt, vermeidet Heben unter weitem Vorbeugen und mit verdrehtem Oberkörper.
- Ausgleichsübungen während der Arbeit entlasten Beschäftigte. Hier finden Sie branchenspezifische Übungen für das Hotel- und Gastgewerbe und für Büroarbeitsplätze: → www.bgn.de, **Shortlink: 1830** ■

MEHR ZUM THEMA

DGUV Information 208-033
„Muskel-Skelett-Belastungen – erkennen und beurteilen“:

→ www.bgn.de, **Shortlink: 1831**

FACHBEREICH AKTUELL

BODENABLÄUFE IN DER KÜCHE

Fachbereich AKTUELL „Bodenabläufe im Bereich von Multifunktionsgeräten in Küchen“ (FBNG-014) beantwortet eine Frage, die sich Planer, Aufsichtspersonen und Gerätehersteller stellen: Wann ist im unmittelbaren Bereich von Multifunktionsgeräten in Küchen ein Bodenablauf erforderlich – und unter welchen Voraussetzungen kann darauf verzichtet werden? Ein Hinweis dazu: Im Abschnitt 3.3.2 der DGUV Regel 110-003 „Branche Küchenbetriebe“ vom April 2019 ist geregelt, dass im Bereich von Küchengeräten ausreichend dimensionierte Ablauföffnungen oder Ablaufrinnen im Boden vorgesehen sein müssen, wenn ein größerer Flüssigkeitsanfall zu erwarten ist.

Entsprechend dieser Regel ist eine Ablauföffnung etwa unter dem Auslauf von Kippbratpfannen, unter der Entleerungsöffnung oder dem Auslauf von Kochkesseln sowie im Bereich von Multifunktionsgeräten erforderlich.

Bei Multifunktionsgeräten, bei denen bereits konstruktionsbedingt – auch bei der Reinigung – keine größeren Mengen an Flüssigkeit anfallen, ist die Frage zu klären, ob und unter welchen Voraussetzungen auf einen Bodenablauf direkt am Gerät verzichtet werden kann.



Mehr dazu sowie konkrete Voraussetzungen für den Verzicht auf einen Bodenablauf lesen Sie in Fachbereich AKTUELL, hier als PDF zum Download:

→ www.dguv.de, Webcode: p022036



Am Weltmarkt herrscht derzeit ein eklatanter Mangel an Mikrochips. Das hat Auswirkungen auf viele Produktgruppen – auch auf EC-Motoren, die in Lüftungsgeräten und Luftreinigern verbaut werden. In Verbindung mit der aktuell hohen Nachfrage kommt es auch bei diesen Geräten zu Lieferschwierigkeiten. Arbeitsräume mit mehreren Beschäftigten oder gar mit Publikumskontakt, die bislang noch nicht mit lufttechnischen Geräten ausgestattet sind, müssen deswegen weiterhin durch klassische Fensterlüftung vor Virenanreicherung geschützt werden. Aber: Dauerlüften ist bei kalten Außentemperaturen keine Lösung.

Zur Unterstützung der korrekten Vorgehensweise beim Stoßlüften bietet die BGN (nicht nur) für ihre Mitgliedsbetriebe eine – chipfreie und recycelbare – **Rechenscheibe** → (www.bgn.de/lueftungsrechner) sowie eine kosten- und werbefreie, datensichere **App** → (www.bgn.de/lueftungs-app) an. Die Rechenscheibe wird als Online-Anwendung sowie ganz klassisch aus Pappe angeboten. Wer also bei den technischen Lösungen zur Lüftung und Luftreinigung bislang leer ausging, ist herzlich eingeladen, hier zuzugreifen, um in seinen Arbeitsräumen Infektionen zu vermeiden.

FENSTERLÜFTUNG

FRISCHLUFT AUCH OHNE MIKROCHIPS

GEFÄHRDUNGSBEURTEILUNG

WEB-SEMINAR FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

Das Web-Seminar mit dem Titel „Erstellen der Gefährdungsbeurteilung – aber bitte mit System!“ richtet sich an Führungskräfte aller Ebenen. Die Teilnehmenden erfahren, wie bedeutsam die systematische Erstellung der Gefährdungsbeurteilung im Betrieb ist. Sie durchlaufen die einzelnen Schritte der Gefährdungsbeurteilung und

erleben, welche Erfolgsfaktoren sie hierbei nutzen können. Praktische Beispiele und Erfahrungen erleichtern den Wissenserwerb. Ab diesem Jahr bietet die BGN dieses vierstündige Modul ein- bis zweimal im Monat an.

Mehr Informationen:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1832



FAQs IM REHA-BEREICH

ÜBERGANGSGELD

Täglich erreichen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der BGN vielfältige Fragen rund um das Thema Rehabilitation. Wir stellen Ihnen die

Themen vor, die am häufigsten nachgefragt werden. Dieses Mal geht es um das Übergangsgeld.

Frage: Ich kann aufgrund meiner Berufskrankheit nicht mehr an meinen alten Arbeitsplatz zurück. Die BGN hilft mir mit einer Umschulung, damit ich wieder einen geeigneten Arbeitsplatz bekomme. Aber wie bestreite ich meinen Lebensunterhalt in dieser Zeit?

Antwort: Während einer Maßnahme zur beruflichen Rehabilitation (z. B. einer Berufsausbildung) infolge eines Versicherungsfalls können Sie nicht selbst für Ihren Unterhalt oder den Ihrer Familie sorgen. Deshalb haben Sie während einer Berufshilfemaßnahme Anspruch auf Übergangsgeld. Es soll die wirtschaftliche Sicherung von Ihnen und Ihren Familienangehörigen gewährleisten und die Bereitschaft fördern, an der berufsfördernden Maßnahme teilzunehmen. Die Höhe des Übergangsgeldes richtet sich im Grundsatz nach den Einkommensverhältnissen vor Beginn der

Maßnahme oder der Arbeitsunfähigkeit und den Familienverhältnissen zur Zeit der Berufshilfemaßnahme. Damit ist das Übergangsgeld wie auch das Verletztengeld eine konkrete Entgeltersatzleistung.

Mit dem Beginn des Übergangsgeldes endet das Verletztengeld. Das Übergangsgeld ist geringer als das Verletztengeld. Es beträgt bei Versicherten, die mindestens ein Kind oder Stiefkind haben oder pflegebedürftig sind, 75 Prozent, bei den restlichen Versicherten 68 Prozent des Verletztengeldes. Zusätzlich übernimmt die BGN die Beiträge zur Kranken- und Pflegeversicherung sowie zur Rentenversicherung in voller Höhe mit Ausnahme des Beitragszuschlages zur Pflegeversicherung bei Kinderlosen.

Erfüllt der Versicherte die Voraussetzungen einer Rente, erhält er diese neben dem Übergangsgeld.


Mehr Informationen:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1838

DESINFEKTIONSMITTEL

„AM BESTEN GELISTETE PRODUKTE VERWENDEN“

Die Anforderungen an die Hygiene sind durch die Coronapandemie gestiegen. Kaum ein Ort, an dem keine Desinfektionsmittel zu finden sind, um Hände oder Flächen zu behandeln. Aber welche sind geeignet? Präventionsexperte Gunar Gramlich von der BGN gibt Auskunft.

 Stefanie Richter



■ Schon immer werden in der Lebensmittelindustrie Desinfektionsmittel verwendet, aber seit der Coronapandemie sind sie wirklich allgegenwärtig.

Ja, richtig. Es existiert keine Branche in der Lebensmittelwirtschaft mehr, in der nicht die Anwendung von Desinfektionsmitteln an der Tagesordnung ist. Betriebe stellen sie bereit, Beschäftigte und auch die Kundschaft haben sie direkt greifbar. Es hat sich ein neues Verständnis zum Thema Desinfektion entwickelt. Es ist absehbar, dass dieser nun neu erreichte hygienische Standard wohl beibehalten wird.

■ Es gibt inzwischen sehr viele Hersteller, die Desinfektionsmittel auf den Markt bringen. Wie behält man da den Überblick, was für die eigene Branche das geeignete Mittel ist?

Grundsätzlich muss unterschieden werden, welchen Einsatzzweck diese Mittel verfolgen. Sollen Flächen, Hände oder gar Wunden desinfiziert werden? Wunddesinfektionsmittel und Sterilmittel zur Verwendung bei Operationsbesteck müssen erhöhten Anforderungen entsprechen und

haben eine gesonderte Zulassung und Registrierung gemäß dem Arzneimittelgesetz oder dem Medizinproduktegesetz. Hier besteht durchweg Klarheit darüber, welche Mittel wirken und zugelassen sind. Im Arbeitsschutz hat man dagegen tagtäglich Kontakt zu Hand- und Flächendesinfektionsmitteln. Die Auswahl ist immens, die Einkäufer sind auch meist keine Spezialisten auf diesem Gebiet.

■ Welche Regeln gelten für diese Desinfektionsmittel?

Flächendesinfektionsmittel, also Desinfektionsmittel, die nicht am Körper verwendet werden, unterliegen der Biozid-Verordnung. Sie müssen also gemeldet, erfasst und zugelassen werden. Ist das Mittel zulassungsfähig und verkehrsfähig, wird ihm eine Registriernummer zugewiesen. Diese ist über die „Datenbank der gemeldeten Biozidprodukte“ der Bundesstelle für Chemikalien (BfC) abrufbar. Erst dann darf es auf den Markt gebracht und eingesetzt werden.



Gunar Gramlich befasst sich als BGN-Mitarbeiter im Bereich Prävention und Sicherheit auch mit dem Thema SARS-CoV-2 und den damit verbundenen erhöhten Anforderungen an die Desinfektion.



GUT ZU WISSEN

Diese anerkannten Stellen prüfen und zertifizieren Desinfektionsmittel. Durch diese Stellen gelistete Mittel sind bei bestimmungsgemäßer Verwendung wirksam und nicht gesundheitsschädlich:

- Verbund für Angewandte Hygiene e. V. (VAH)
- Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft (DVG)
- Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG)
- Industrieverband Hygiene und Oberflächenschutz (IHO)
- Robert Koch-Institut (RKI)

Worauf sollten Einkäufer außerdem achten?

Auch Händedesinfektionsmittel zur Anwendung in Lebensmittelbetrieben unterliegen der Biozid-Verordnung und müssen in der gleichen Weise wie Flächendesinfektionsmittel zugelassen sein. Allerdings bestand hier wegen der Knappheit an Desinfektionsmitteln zu Beginn der Coronapandemie noch eine befristete Übergangsregelung zur vereinfachten, zulassungsfreien Bereitstellung für ethanolhaltige Produkte, die aber bereits im April 2021 abgelaufen ist. Bestände aus der vereinfachten Zulassung werden derzeit noch abverkauft.

Wie wählt man aus der Fülle an Desinfektionsmitteln genau das richtige für die Beschäftigten aus?

Zur Auswahl eines geeigneten Desinfektionsmittels kann es ratsam sein, im Vorfeld betriebsärztlichen Rat einzuholen. Ziel ist, die Anforderungen an die Desinfektion und die Auswirkungen auf die Beschäftigten abzugleichen und zu bewerten. Es ist außerdem sinnvoll, auf gelistete Desinfektionsmittel von anerkannten Stellen zurückzugreifen (siehe Infokasten oben rechts). Die Hersteller geben zu Wirkspektrum und bestimmungsgemäßem Gebrauch grundsätzliche Empfehlungen. Der Lebensmittelunternehmer muss dann die Verwendung in Rücksprache mit dem Hersteller nachschärfen beziehungsweise konkretisieren.

Gibt es sonstige Dinge, die beachtet werden müssen?

Für die Lagerung und Verwendung des Desinfektionsmittels gelten besondere Regeln zum Schutz der Gesundheit und Sicherheit der Beschäftigten, die unbedingt beachtet werden müssen. So ist ein registriertes Flächendesinfektionsmittel nicht immer auch aus Sicht des Arbeitsschutzes bewertet worden und deshalb vollkommen unbedenklich. Je nach Inhalts- und Gefahrstoffen kann es zudem notwendig sein, persönliche Schutzausrüstung bei der Anwendung zu tragen. Details erfährt man in den Anwendungshinweisen des Herstellers. Immer gilt allerdings: Die Dosierung und Einwirkzeit sind für das Ergebnis entscheidend. Und erstaunlich, aber wahr: Auch Desinfektionsmittelspender können verkeimen, deshalb sollte man immer das Verfallsdatum des Mittels im Blick haben. ■



WEITERE INFORMATIONEN

Auf dieser Seite sind umfangreiche Infos zu Biozidprodukten zusammengestellt:

→ www.kurzlinks.de/Biozid-Info

Ob ein Desinfektionsmittel nach der Biozid-Meldeverordnung gemeldet und registriert ist, können Sie hier überprüfen:

→ www.kurzlinks.de/Desinfektion

STUDIE ZU NAHRUNGSMITTELALLERGIEN

KÖCHE UND KÖCHINNEN GESUCHT!



Mit der „KOALA-Studie“ untersucht die BGN Nahrungsmittelallergien im Kochberuf und deren Risikofaktoren. Dafür werden Köchinnen und Köche gesucht – unabhängig davon, ob diese Handekzeme haben, eine beruflich bedingte Nahrungsmittelallergie vermutet wird oder keine derartigen Probleme vorliegen.

 **Bettina Simonis, Dr. Maren Müller, Dr. Tatjana Steen**

Köchinnen und Köche haben – zusätzlich zur Feuchtarbeit – täglich Kontakt zu Nahrungsmitteln wie Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse. Dadurch kann die Haut an den Händen geschädigt werden, mögliche Folgen sind Ekzeme und Allergien gegen Nahrungsmittel. Hat ein Koch beispielsweise eine hochgradige Fischallergie, kann die Berufsaufgabe erforderlich werden.

Koch – Allergie – Arbeitsschutz

Um systematisch zu untersuchen, wie häufig beruflich verursachte Nahrungsmittelallergien im Kochberuf vorkommen und um die Risikofaktoren dafür näher zu beleuchten, führt die BGN die Studie „Koch – Allergie – Arbeitsschutz“ (KOALA-Studie) durch. Dafür werden Interessierte ab 18 Jahren aus BGN-versicherten Betrieben gesucht.

Für die Studiengruppe kommen Köchinnen und Köche infrage, die bereits eine Hauterkrankung an den Händen (Handekzem) haben oder bei denen vermutet wird, dass eine beruflich bedingte Nahrungsmittelallergie besteht. Personen ohne Hauterkrankungen sind bestens für die Kontrollgruppe geeignet und werden deswegen ebenfalls gesucht.

Wer an der Studie teilnimmt, vereinbart einen Termin für eine ausführliche Befragung und ärztliche Untersuchung (Zeitaufwand circa 2,5 Stunden) der Haut an Händen und Unterarmen in einer der Gesundheitsschutz-Außenstel-

len der BGN. Für die Bestimmung von Immunglobulin E (IgE) – also Antikörpern auf verschiedene Allergene – wird Blut abgenommen. Nach einem Jahr werden die Studienteilnehmenden erneut per Telefon oder Videosprechstunde befragt und es erfolgt eine zweite Blutentnahme bei einem niedergelassenen Arzt oder einer Ärztin in Wohnortnähe.

Mitmachen lohnt sich

Die Teilnehmenden werden individuell zu ihren Untersuchungs- und Laborergebnissen sowie zum Hautschutz am Arbeitsplatz beraten. Fahrtkosten werden erstattet. Für die Teilnahme an beiden Terminen bedankt sich die BGN mit einer Aufwandsentschädigung von insgesamt 100 Euro. ■



MEHR INFOS UND ANMELDUNG

QR-Code scannen und mehr über die KOALA-Studie erfahren:



Sie haben Fragen zur Studie oder möchten sich direkt für eine Teilnahme anmelden?

→ **Mail:** koala-studie@bgn.de

→ **Telefon:** 0511 23560-5400

LEITERN UND TRITTE

PRÜFEN IST PFLICHT

Beschädigte Leitern können Ursache von Absturzunfällen sein. Um zu verhindern, dass schadhafte Exemplare weiterverwendet werden, müssen alle Leitern und Tritte regelmäßig auf ihren ordnungsgemäßen Zustand geprüft werden.

Wer prüft wann?

Die wiederkehrende Prüfung führt eine zur Prüfung befähigte Person in festgelegten Zeitabständen durch – am besten jährlich. Eine laut TRBS 1203 (Absatz 4.2 und Anhang 2) zur Prüfung befähigte Person verfügt durch Berufsausbildung, Berufserfahrung und zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderlichen Fachkenntnisse zur Prüfung des Arbeitsmittels.

Wie und was wird geprüft?

Die systematische Überprüfung von Leitern und Tritten lässt sich beispielsweise mithilfe einer Checkliste (siehe Infokasten) durchführen. Um die Erfassung und Prüfung aller Leitern und Tritte sicherzustellen, sollte man diese nummerieren sowie Checklisten erstellen, anhand derer man die Prüfung durchführen kann.

Bei der Prüfung sollte besonders auf folgende Punkte geachtet werden:

- Verschleiß, Verformung und Zerstörung von Bauteilen
- fehlende Bauteile
- ordnungsgemäße Funktion der Verbindungselemente (z.B. Gelenke bei Mehrzweckleitern)

Der Arbeitgeber muss sicherstellen, dass Leitern und Tritte nach Instandsetzungsarbeiten, die die Sicherheit dieser Arbeitsmittel beeinträchtigen können, auf ihren einwandfreien Zustand überprüft werden. Zudem sollte

man Leitern vor jeder Benutzung einer Sichtkontrolle unterziehen und schauen, ob sie intakt sind – beschädigte Exemplare sind sofort aus dem Verkehr zu ziehen.

Warum lohnt sich die Prüfung doppelt?

Neben einem Plus an Arbeitssicherheit erhalten Betriebe, die die regelmäßige Prüfung der Leitern und Tritte kontrolliert und systematisch durchführen, Prämienpunkte von der BGN. Wichtig ist hierbei, dass alle Leitern gekennzeichnet, in einem Verzeichnis (Kataster) erfasst und dort auch die festgelegten Zeitabstände für die Prüfungen dokumentiert werden. ■

”

FÜR DIE PRÜFUNG WINKEN PUNKTE BEIM BGN-PRÄMIENVERFAHREN

“

!

MEHR ZUM THEMA

Checkliste „Stehleiter-Prüfung“:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1833

Kontrollblatt/Checkliste zur Überprüfung von Leitern und Tritten:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1834


BGN-Lern-Snack „Umgang mit einer Stehleiter“:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1843

FOODTRUCKS

AUF ENGSTEM RAUM

Auch bei der Arbeit in Foodtrucks gilt: Sicherheit, Gesundheit und Hygiene sind unverzichtbar und zahlen sich aus.

 **Rolf Schwebel**

Überall und jederzeit soll leckeres Essen verfügbar sein. Diese Nachfrage decken immer häufiger rollende Kleinküchen wie Foodtrucks ab. Viele Betreiberinnen und Betreiber sind Quereinsteiger oder Existenzgründer. Oft fehlt es an Erfahrung, auch an Informationen und manchmal an konkreten Regelungen. Die BGN hat für das Einrichten und Betreiben von Foodtrucks und weiteren Verkaufsfahrzeugen praktikable Lösungen erarbeitet – in Zusammenarbeit mit Fahrzeugherstellern und Betreibern. Die folgenden Checklisten helfen allen Beteiligten, sicher und gesund durch den Arbeitstag im Foodtruck zu kommen und effizient zu arbeiten.

MEHR INFORMATIONEN

Beratungshilfe „Verkaufsfahrzeuge: sicherheitstechnische Anforderungen, praktikable Lösungen“:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1835

Handlungshilfe „Verkaufsfahrzeuge“, hilfreich bei der Gefährdungsbeurteilung:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1836

Bei Fragen helfen wir Ihnen auch telefonisch weiter: **0621 4456-3517**



CHECKLISTE: AUSSTATTUNG DES FAHRZEUGES UND ARBEITSPLATZES

- Sind der Aufstieg und Zugang in den Fahrzeuginnenraum sicher? Wurde eine zusätzliche Trittstufe (Gitterrost) außen fest angebracht und zudem ein Haltegriff im Türbereich?
- Haben der Arbeitsraum und -tisch eine angemessene Höhe, um Zwangshaltungen (krummer Rücken) zu vermeiden? Ist der Innenraum mindestens 2,20 Meter hoch?
- Haben alle Beschäftigten genügend Bewegungsraum?
- Sind Stolperstellen und Rutschgefahren ausgeschlossen? Hat der Fußboden Rutschhemmung R12?
- Ist die Beleuchtung an den Arbeitsplätzen blendfrei und – ideal sind 500 Lux – überall hell genug?
- Wurde die Elektrik in Feuchtraumausführung installiert und von einer fachkundigen Person geprüft, abgenommen und dokumentiert?
- Wird eine professionelle Abluftanlage mit Aerosolabscheidern für den Betrieb von Fritteusen, Brat- und Grillgeräten genutzt?
- Sind Fritteusen und Woks weit genug von Wasserzapfstellen und Warmwasserbädern entfernt?
- Steht zum Ablassen und Abtransport von Fett ein hitzebeständiger und formstabiler Behälter mit arretierbarem Deckel bereit?



”

FOODTRUCKS SICHER EINRICHTEN UND BETREIBEN? DIE BGN HAT LÖSUNGEN.

“



CHECKLISTE: FLÜSSIGGAS-FLASCHENANLAGE

- Verfügt die Flüssiggasanlage über alle spezifischen Sicherheitseinrichtungen? Sind alle Anlagenteile für den gewerblichen Einsatz im Fahrzeug geeignet?
- Wurde die Anlage vor der erstmaligen Inbetriebnahme geprüft und finden mindestens alle zwei Jahre wiederkehrende Prüfungen statt? Erledigen das ausschließlich zur Prüfung befähigte Personen und wird alles im Prüfnachweis DGUV Grundsatz 310-003 dokumentiert?
- Wurden alle Beschäftigten im Umgang mit der Flüssiggasanlage geschult (auch z. B. im Flaschenwechsel mit Dichtheitskontrolle) und sind die Schulungen dokumentiert? Stehen hierfür Betriebsanweisungen zur Verfügung?



CHECKLISTE: ORGANISATION

- Wurde eine Gefährdungsbeurteilung durchgeführt und dokumentiert?
- Sind an jedem Arbeitsplatz entsprechende Betriebsanweisungen vorhanden, etwa für die Fritteuse oder den Gefahrstoffeinsatz?
- Sind alle Beschäftigten unterwiesen, z. B. in der Hygiene, dem Umgang mit Geräten und Messern oder der Reinigung? Wurden diese Unterweisungen dokumentiert?
- Ist die Notfallvorsorge gewährleistet, z. B. bei Unfall, Alleinarbeit oder Überfall? Ist Erste-Hilfe-Material vorhanden und eine Notrufnummer bekannt?
- Tragen alle Beschäftigten geeignete Arbeitskleidung und sicheres Schuhwerk (z. B. mit rutschhemmender Sohle, im vorderen Bereich geschlossen)?
- Werden alle Maßnahmen bei Kältearbeit eingehalten: wärmeisolierender Fußbodenbelag, elektrische Warmluftgeräte, regelmäßige Pausen in warmer Umgebung (z. B. mit Heizung, Decke oder im beheizbaren Fahrerhaus)? Tragen alle Beschäftigten geeignete Wetter- bzw. Kälteschutzkleidung?
- Ist eine Sitzgelegenheit vorhanden?
- Ist die Toilettenbenutzung sichergestellt?
- Sind Feuerlöscher mit geeignetem Löschmittel vorhanden (z. B. Pulverlöscher der Brandklassen A, B, C; bei Fritteusen und Woks der Brandklasse F mit 25 Prozent Löschmittelreserve)?
- Werden alle Prüfpflichten eingehalten (z. B. Fahrzeug, elektrische Anlage, Feuerlöscher, Lüftungsanlage, Flüssiggasanlage)?
- Werden zur Coronaprävention die regional geforderten Schutz- und Hygienemaßnahmen berücksichtigt?



ERSTE-HILFE-MATERIAL

ALLZEIT BEREIT

Jeder Betrieb muss ausreichend Erste-Hilfe-Material bereitstellen. Dazu zählt in erster Linie Verbandmaterial.

Die Aufbewahrungsstellen des Erste-Hilfe-Materials müssen schnell erreichbar, leicht zugänglich und mit dem grünen Erste-Hilfe-Zeichen gekennzeichnet sein. Das Material muss regelmäßig überprüft und bei Bedarf ergänzt beziehungsweise erneuert werden.

Man unterscheidet zwischen:

- kleiner Verbandkasten C nach DIN 13157
- großer Verbandkasten E nach DIN 13169
- Kraftwagen-Verbandkasten nach DIN 13164

Welcher Verbandkasten (VB) ist der richtige?

Richtwerte für Herstellungs-, Verarbeitungs- und vergleichbare Betriebe (z. B. Küchen, Backbetriebe):

1 bis 20 Beschäftigte	1 kleiner VB
21 bis 100 Beschäftigte	1 großer VB oder 2 kleine VB
Ab 101 Beschäftigte	2 große VB; für je 100 weitere Beschäftigte zusätzlich 1 großer VB
In Auslieferungsfahrzeugen	1 Kraftwagen-Verbandkasten

GUT ZU WISSEN:

Zwei kleine Verbandkästen ersetzen einen großen.

Mehr Informationen – auch zum Inhalt großer und kleiner Verbandkästen – finden Sie in der ASI 0.90 „Erste Hilfe im Betrieb“:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1842

Wichtige Neuerung: Seit November 2021 müssen bestehende Verbandkästen nachgerüstet werden, da die Normen DIN 13157 und DIN 13169 aktualisiert wurden. Neu ist vor allem die Bestückung mit Gesichtsmasken (mindestens Typ I, nach DIN EN 14683).

Mehr zum Thema: → www.dguv.de, Webcode: d1183545