

# REPORT

---

**Aufschnittschneide-  
maschinen:  
Schnitt für Schnitt**

---

---

**BGN-Förderpreis:  
Ausgezeichnete  
Azubis**

---

ARBEITSSCHUTZORGANISATION

---

**EFFIZIENT, SICHER,  
ERFOLGREICH**



# LIEBE LESERINNEN UND LESER,

mal Hand aufs Herz: Wissen Sie eigentlich genau, wofür Sie in Ihrem Unternehmen hinsichtlich des Arbeitsschutzes verantwortlich sind? Und haben Sie das alles im Blick? Es spielt keine Rolle, ob Sie erfahrene Chefin eines Traditionsbetriebs, innovativer Start-up-Gründer oder angestellte Führungskraft sind: Wer seine betrieblichen Abläufe im Griff hat,

leicht zu beschaffen. Das ändert aber nichts daran, dass diese Produkte regelmäßig ausgetauscht werden müssen. Wenn Sie das nicht tun, leidet einerseits die Qualität der frittierten Produkte und andererseits riskieren Sie einen Brand. Wie Sie Frittierfette und -öle optimal nutzen und woran Sie erkennen, dass diese verderben, erläutern wir auf Seite 9.

## Schnitt für Schnitt

Wo Wurst, Schinken, Fleisch, Käse oder Brot in Scheiben portioniert werden müssen, ist die Aufschnittschneidemaschine nicht weit. Auch in Ihrem Betrieb ist dieser Helfer vermutlich täglich im Einsatz. Leider kommt es an diesen Maschinen immer wieder zu blutigen Unfällen, wenn beim Schneiden oder Reinigen Finger dem scharfen Rundmesser zu nah kommen. Sieben Tipps, um Ihren Beschäftigten das zu ersparen und Arbeitsunfälle an der Aufschnittschneidemaschine zu vermeiden, geben wir auf den Seiten 10 und 11.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit dieser Ausgabe.

**Michael Wanhoff**

Leiter Kommunikation der BGN

”

**DIE BELEGSCHAFT WEISS EINE GUTE ORGANISATION ZU SCHÄTZEN, KONFLIKTE UND UNFÄLLE BLEIBEN AUS – UND ALL DAS STEIGERT DEN WIRTSCHAFTLICHEN ERFOLG.**

“

gewinnt gleich mehrfach. Die Belegschaft weiß eine gute Organisation zu schätzen, Konflikte und Unfälle bleiben aus – und all das steigert den wirtschaftlichen Erfolg. Wie Sie das auch in Ihrem Unternehmen erreichen können, erklärt der Beitrag auf den Seiten 6 und 7.

## Wechseln nicht vergessen

Frittierfette und -öle sind derzeit – wie vieles andere – deutlich teurer als gewohnt und außerdem nicht immer

## IMPRESSUM

**Herausgegeben von:** Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN), 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), Dr. Markus Hartmann, Martina Kern, Gabriele Albert, Stefan Layh (Universum Verlag)

**Bildredaktion:** Giovanna Russo (BGN), giovanna.russo@bgn.de

**Administration:** Sybelle Padberg, Fon 0621 4456-1517, Fax 0800 1977553-10200, report@bgn.de

**Fotos:** Adobe Stock: Studio Romantic (S. 1, 6), fenskey (S. 4), Rido (S. 5 o.), ytemha34 (S. 5), David.Sch (S. 11); BGN (S. 2, 4 o., 9, 10, 11); Metzgerei Der Ludwig (S. 12); Sebastian Spelda/BGN (S. 8); Uwe Völkner/BGN (S. 3)

**Verlag:** Universum Verlag GmbH, Wiesbaden

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

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

© BGN 2023 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.



## BGN-LÄRMKOMPENDIUM

# NIEDERSCHWELIG, ÜBERSICHTLICH UND INFORMATIV

In vielen Mitgliedsbetrieben der BGN gibt es trotz technischen Fortschritts immer noch Lärmbereiche. Weil sich die potenziellen Lärmquellen und die möglichen Minderungsmaßnahmen in den meisten Fällen ähneln, wurden diese in einem Lärmkompendium zusammengefasst, das nun online zur Verfügung steht.

 **Claudia Mattke**

**D**er Grund für die oftmals hohen Lärmpegel in einigen BGN-Branchen ist neben einem Altbestand an Maschinen häufig eine Verdichtung beziehungsweise Erhöhung der Anlagenleistung bei neuen Anlagen. Bei Erreichen oder Überschreiten eines Tages-Lärmexpositionspegels von 85 dB(A) oder eines Spitzenschalldruckpegels von 137 dB(C) sind die Unternehmen nach der Lärm- und Vibrations-Arbeitsschutzverordnung dazu verpflichtet, ein Lärmreduzierungsprogramm aufzustellen. Dabei werden sie von BGN-Aufsichtspersonen sowie Fachleuten des Messtechnischen Dienstes beraten und unterstützt. Diese begleiten in Einzelfällen auch komplette Lärmreduzierungsprojekte.

### Ähnliche Ursachen, ähnliche Lösungen

Den Expertinnen und Experten fiel dabei auf, dass es sich in den Unternehmen oft um gleiche oder ähnliche Lärmquellen sowie damit verbundene Lärmreduzierungsmaßnahmen handelt. So entstand die Idee

zu einem Lärmkompendium, in dem unterschiedliche Lärmquellen sowie Basismaßnahmen zur technischen Lärmreduzierung nach Arbeitsbereichen und Maschinen gegliedert zusammengefasst wurden. Hier kann man sich schnell und niederschwellig informieren, beispielsweise über den Fleischkutter, die Wurst-Clipmaschine oder die Bandsäge. Zusätzlich werden in einem Glossar Begriffe zur Lärmreduzierung und Raumakustik aufgeführt und erklärt. ■

Das Lärmkompendium finden Sie hier:

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

Wenn Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich gern direkt an Ihre zuständige Aufsichtsperson oder schreiben Sie eine Mail an:

→ [laerschutz@bgn.de](mailto:laerschutz@bgn.de)

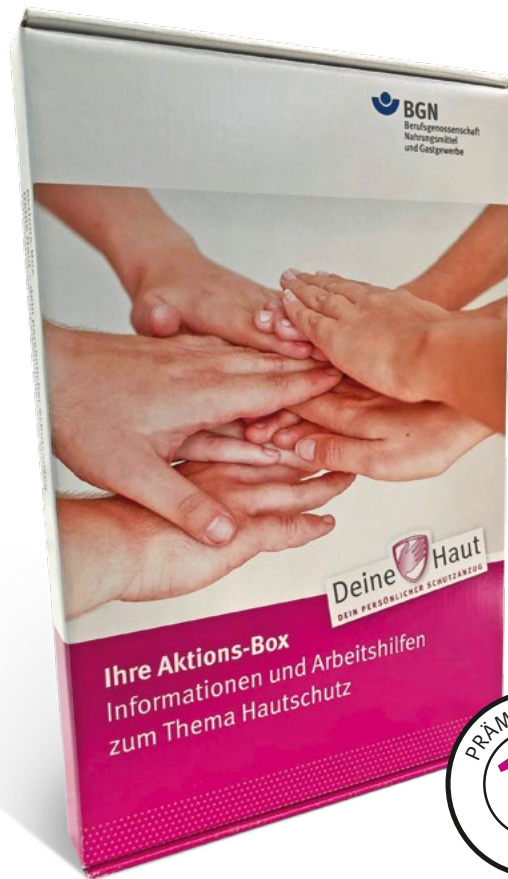
## GESUNDE HAUT

## DIESE BOX BRINGT PRÄMIENPUNKTE

Die BGN-Aktions-Box „Deine Haut – dein persönlicher Schutzanzug“ bietet dank des beiliegenden USB-Sticks voller Hintergrundinformationen jetzt noch mehr: Präsentationen als Unterweisungshilfe, Materialien in Fremdsprachen und QR-Codes zu Arbeitsschutzfilmen.

An vielen Arbeitsplätzen ist die Haut zahlreichen Belastungen ausgesetzt. Mit der

Zeit können daraus Hauterkrankungen entstehen. Die Aktions-Box „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 Aktions-Box zur Optimierung des betrieblichen Hautschutzes einsetzen, erhalten 10 Bonuspunkte beim BGN-Prämienverfahren.



Bestellen Sie die Aktions-Box inklusive USB-Stick!

→ Mail: [deinehaut@bgn.de](mailto:deinehaut@bgn.de)

→ Online: [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1803

## CHECKLISTE UNFALLANALYSE

## AUS FEHLERN LERNEN

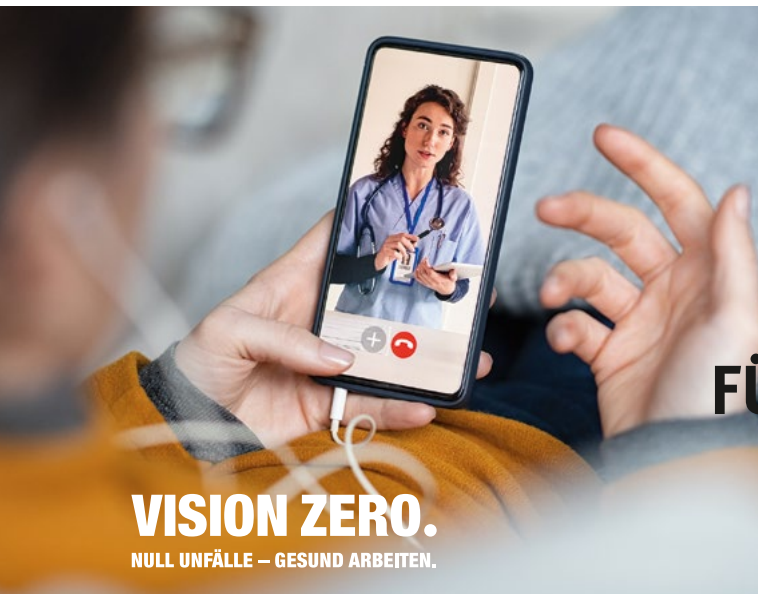
Aus der Praxis wissen wir, dass es den Betrieben oft nicht leichtfällt, bei Unfällen und Beinaheunfällen die tatsächlichen Ursachen zu ermitteln. Es ist jedoch wichtig, sich diese ganz genau anzusehen, um aus dem Ereignis zu lernen und mit gezielten Maßnahmen den Betrieb sicherer zu machen – ein bedeutender Baustein der VISION ZERO. Die BGN hat aus diesem Grund eine Checkliste zur Ermittlung von Unfallursachen entwickelt.

Die Checkliste leitet Schritt für Schritt durch die betriebliche Unfallanalyse. Um die Ermittlung möglichst vollständig durchzuführen, werden alle relevanten Einflussfaktoren betrachtet, die zum Unfall geführt haben könnten. Die Checkliste ist ein interaktives PDF-Dokument, das aus der ausführlichen Analyse automatisch eine kurze Zusammenfassung generiert. Wenn gewünscht, lässt sich hiermit in wenigen Schritten ein betrieblicher Aushang erstellen. Auf Basis der identifizierten Unfallursachen können Sie für Ihren Betrieb konkrete Maßnahmen ableiten und die Gefährdungsbeurteilung anpassen.



Weitere Informationen:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1556



**VISION ZERO.**  
NULL UNFÄLLE – GESUND ARBEITEN.

## BERUFSWAHL UND ALLERGIE

# ÄRZTLICHE BERATUNG FÜR ZUKÜNFTIGE AZUBIS

Was tun, wenn in jungen Jahren die gesundheitlichen Voraussetzungen und der Wunschberuf nicht zusammenzupassen scheinen: Aus der



Für Terminvereinbarungen wenden Sie sich bitte an den BGN-Gesundheitsschutz in Mannheim:

→ **Telefon: 0621 4456-3109**

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

Traum? Für Jugendliche mit allergischen Atemwegserkrankungen wie beispielsweise Heuschnupfen und Asthma bronchiale oder mit Hauterkrankungen stellt sich die Frage, ob und inwieweit diese Vor-

erkrankungen bei der Berufswahl berücksichtigt werden sollten. Das gilt insbesondere für Berufe mit luftgetragener Allergenexposition – beispielsweise Mehl-, Enzym- und Getreidestäuben – oder mit hautbelastenden Tätigkeiten. Was sollten Betroffene tun? Müssen sie ihre Berufspläne aufgeben? Bei der Beantwortung dieser Frage bietet die BGN Unterstützung an: Eine individuelle, ärztliche Berufsberatung für angehende Auszubildende, Erziehungsberechtigte oder Unternehmer hilft dabei, die richtige Karriereentscheidung zu treffen. Die Beratung kann je nach Wunsch persönlich oder telefonisch erfolgen.

## FAQs IM REHA-BEREICH

# SCHMERZENSGELD?

**Täglich erreichen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der BGN Fragen rund um das Thema Rehabilitation. Wir stellen Ihnen die Themen vor, die am häufigsten nachgefragt werden. Dieses Mal geht es um die Frage, ob die BGN auch Schmerzensgeld zahlt oder entstandene Sachschäden ersetzt.**

**Frage:** Erhalte ich von der BGN nach meinem Arbeitsunfall auch Schmerzensgeld? Außerdem ist beim Unfall mein Fahrrad kaputtgegangen. Wird der Schaden von der BGN ersetzt?

**Antwort:** Für beides gilt generell: Nein. Schmerzensgeld ist in den Leistungen der gesetzlichen Unfallversicherung enthalten, es gibt daneben keinen gesonderten Anspruch auf Schmer-

zensgeld. Es kann jedoch sein, dass ein Anspruch auf Schmerzensgeld gegen den Schädiger besteht, wenn der Personenschaden mit Vorsatz oder auf einem versicherten Weg verursacht wurde. Betriebsfremde Personen haften bereits bei fahrlässigem Verhalten.

Sachschäden wie das kaputte Fahrrad können ebenfalls nicht ersetzt werden. Der Unfallversicherungsschutz umfasst Körperschäden. Die BGN tritt dabei für Gesundheitsschäden oder Schäden von Hilfsmitteln wie beispielsweise einer Brille, einem Hörgerät oder einer Prothese ein, wenn diese bestimmungsgemäß getragen wurden.



## ARBEITSSCHUTZORGANISATION

# EFFIZIENT, SICHER, ERFOLGREICH

Egal, ob Sie Arbeitgeber, Führungskraft oder Existenzgründer sind: Wer die Arbeit im Unternehmen sicher organisiert und gestaltet, profitiert in vielfacher Hinsicht. Die Beschäftigten sind motivierter und denken mit, die Betriebsabläufe gelingen störungsfrei – und der wirtschaftliche Erfolg steigt.



Rolf Schwebel

**W**issen Sie genau, wofür Sie im Unternehmen die Verantwortung tragen und ob Sie dieser auch gerecht werden? Unsere Checkliste hilft bei der Standortbestimmung in Sachen Arbeitsschutzorganisation – und verhilft zu sichereren und effizienteren Betriebsabläufen. Können Sie alle 15 Punkte abhaken?

**1. Verantwortung und Aufgabenübertragung:** Alle Führungskräfte sind über ihre Pflichten im Arbeitsschutz informiert. Die Aufgaben- und Verantwortungsbereiche sowie die erforderlichen Befugnisse sind klar festgelegt, bekannt und schriftlich übertragen.

**2. Kontrolle der Arbeitsschutzaufgaben und -pflichten:**

Arbeitgeber und Führungskräfte überzeugen sich regelmäßig davon, dass der Arbeitsschutz in ihrem Verantwortungsbereich eingehalten wird. Im Bedarfsfall – etwa nach Unfällen – werden Verbesserungsmaßnahmen umgesetzt.

**3. Betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung** ist organisiert, entsprechende Beratungen vor Ort finden regelmäßig statt.

**4. Erforderliche Qualifizierungsmaßnahmen** für Arbeitgeber, Führungskräfte, Sicherheitsbeauftragte und Beschäftigte werden durchgeführt, zum Beispiel durch die Teilnahme an den kostenlosen BGN-Seminaren.

**5.** Die **Gefährdungsbeurteilung** ist durchgeführt und dokumentiert. Für alle Arbeitsbereiche und Tätigkeiten sind die Gefährdungen ermittelt und beurteilt sowie konkrete Maßnahmen festgelegt, umgesetzt und deren Wirksamkeit überprüft.

**6.** Die **Unterweisung der Beschäftigten** ist organisiert und wird mindestens einmal jährlich durchgeführt und dokumentiert: in verständlicher Form und Sprache, mit spezifischen Betriebsanweisungen für Arbeitsmittel und Gefahrstoffe, zur Benutzung erforderlicher Schutzausrüstung sowie dem Hinweis, sicherheitstechnische Mängel zu melden.

**7. Rechtsvorschriften zum Arbeitsschutz** sind bekannt und stehen zur Verfügung, zum Beispiel die staatlichen und berufsgenossenschaftlichen Regelungen sowie ausgangspflichtige Gesetze wie etwa das Arbeitszeit-, Mutter- und Jugendarbeitsschutzgesetz.

**8. Arbeitsmedizinische Vorsorge** wird den Beschäftigten angeboten, etwa bei regelmäßig zwei bis vier Stunden Feuchtarbeit pro Tag, bei Lärm von mehr als 80 dB(A) am Arbeitsplatz oder bei Bildschirmarbeiten. Für Tätigkeiten, die eine arbeitsmedizinische Pflichtvorsorge erfordern, werden nur Beschäftigte eingesetzt, die an dieser teilgenommen haben.

**9. Fremdfirmen:** Die Aufgaben, Zuständigkeiten und Kompetenzen für die Zusammenarbeit mit Wartungsfirmen, Lieferanten und dergleichen sind klar geregelt.

**10. Befristet Beschäftigte** (z. B. Aushilfen) sind in die erforderlichen Arbeitsschutzmaßnahmen eingebunden. Unterweisungen wurden durchgeführt, arbeitsmedizinische Vorsorge veranlasst, erforderliche persönliche Schutzausrüstung (PSA) steht zur Verfügung.

**11. Erste Hilfe und Notfallmaßnahmen** sind organisiert, genügend Erst- und Brandschutzhelfer sind vorhanden, geeignetes Erste-Hilfe-Material ist bereitgestellt, Notrufnummern sowie Adressen von Durchgangsarzt und Krankenhaus sind bekannt.

**12. Psychische Belastungen einschließlich Arbeitszeitgestaltung:** Eine möglichst günstige Arbeitszeitgestaltung oder Einsatzplanung ist gewährleistet, indem

etwa die Beschäftigten bei der Schichtplanung einbezogen und genügend Aushilfen organisiert werden. Der Umgang mit Kundenreklamationen sowie aggressiven Kunden ist klar geregelt.

**13. Mutterschutz:** Die Arbeitgeberpflichten sind bekannt und werden bei Schwangeren umgesetzt, etwa eine Umgestaltung der Arbeitsbedingungen oder der Einsatz an zumutbaren Arbeitsplätzen. Ist das nicht möglich, wird gegebenenfalls – etwa bei schweren körperlichen Arbeiten – ein Beschäftigungsverbot ausgesprochen.

**14. Jugendarbeitsschutz:** Die Arbeitgeberpflichten sind bekannt und werden umgesetzt, beispielsweise zu Arbeitszeit, ärztlichen Untersuchungen, Pausenregelung, Urlaubsanspruch, halbjährlichen Unterweisungen, Beschäftigungsbeschränkungen und -verboten für gefährliche Arbeiten.

**15. Kontrollen und Prüfungen:** Arbeitstäglich wird kontrolliert, ob Schutzeinrichtungen vorhanden sind und funktionieren und dass Arbeitsmittel keine Mängel aufweisen. Die Vorschriften zu prüfpflichtigen Arbeitsmitteln sind bekannt und werden umgesetzt, etwa die Prüfung von Gasanlagen. Für die weiteren Arbeitsmittel sind Prüfumfang und -fristen ermittelt sowie die Prüfungen mit Dokumentation durchgeführt. ■



## EINE CLEVERE ARBEITSSCHUTZORGANISATION ZAHLT SICH MEHRFACH AUS.



### MEHR ZUM THEMA

Weitere Informationen, branchenspezifische Handlungshilfen und Formulare finden Sie online:

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

Branchenleitfaden „Fleisch verarbeitende Betriebe – effizient und sicher führen“

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1659

ASI 10.6 „Arbeitsbedingungen im Fleischerhandwerk verbessern“

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1742

Noch Fragen? Hier finden Sie die für Ihren Betrieb zuständige Aufsichtsperson samt Kontaktdaten:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1122



Ausgezeichnet: die prämierten Azubis der BGN-Mitgliedsbetriebe gemeinsam mit ihren Ausbildern sowie Dirk Ellinger, dem Vorstandsvorsitzenden der BGN und Laudator (Erster unten rechts)

BGN-FÖRDERPREIS

# AUSGEZEICHNETE AZUBIS

Von der spielerischen Arbeitssicherheitsunterweisung bis zum Safetyboard zur PSA-Bereitstellung: Für die kreativen Einfälle in Sachen Prävention und Arbeitsschutz gewinnen fünf Mitgliedsbetriebe den BGN-Förderpreis für Azubis 2022.



Maira Horst

Im Rahmen einer dreitägigen Veranstaltung präsentierten alle Azubis, die eine qualifizierte Bewerbung zum BGN-Förderpreis 2020 beziehungsweise 2022 eingereicht hatten, ihre Arbeiten, Projekte, Ideen und Maßnahmen zur Verbesserung des Arbeitsschutzes in ihren Ausbildungsbetrieben und stellten sie zur Diskussion. Besonders freuen durften sich die Firmen Bahlsen, Bell, Coca-Cola, frischli und Nestlé: Die Beiträge ihrer jungen Beschäftigten wurden mit dem BGN-Förderpreis für Azubis ausgezeichnet.

## Kreative Ideen für besseren Arbeitsschutz

„Das Kennenlernen anderer Berufsfelder und Betriebe sowie der Austausch untereinander sind das Besondere an dieser Veranstaltung“, so Maira Horst, Dozentin bei der BGN. „Es ist immer wieder beeindruckend zu sehen, mit wie viel Engagement und kreativen Ideen die jungen Leute in Sachen Arbeitssicherheit dabei sind.“

Nachdem alle Azubis ihre Projekte präsentiert hatten, wurde die Preisverleihung der fünf Gewinner durch Dirk Ellinger (Vorstandsvorsitzender der BGN) vorgenommen. Die Bewerberinnen und Bewerber aus folgenden Betrieben wurden für ihre Beiträge prämiert:

- **Bahlsen, Standort Varel:** „Schutzeinrichtungen an einer Streichtrommel“
- **Bell Deutschland in Barßel-Harkebrügge:** „Safetyboard zur Bereitstellung notwendiger PSA“
- **Coca-Cola Europacific Partners Deutschland, Standort Knetzgau:** „Arbeitssicherheitsunterweisung mithilfe des Spiels ‚electric‘“
- **frischli Milchwerke in Rehburg-Loccum:** „Pneumatisches Filtereinsetzgerät zum einfachen und sicheren Filterwechsel im Milchpulverturm“
- **Nestlé Maggi-Werk Lüdinghausen:** „Erstellung eines Sicherheitshandbuchs von und für Auszubildende“ ■

## NACH DEM WETTBEWERB IST VOR DEM WETTBEWERB

Für alle, die sich durch die gezeigten Ideen inspirieren und motivieren lassen wollen, lohnt sich ein Blick auf die BGN-Website – dort finden Sie weitere Informationen, Fotos und Videos. Übrigens: Bewerbungen um den „Förderpreis für Azubis 2024“ können ab dem 1. Oktober 2023 eingereicht werden!

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1890





## FRITTIERFETTE UND -ÖLE

# WECHSELN NICHT VERGESSEN

Auch wenn Frittierfette und -öle aktuell teuer und nicht immer verfügbar sind, müssen diese regelmäßig ausgetauscht werden. Wer das nicht tut, nimmt nicht nur einen Qualitätsverlust seiner frittierten Produkte in Kauf, sondern auch eine erhöhte Brandgefahr im Betrieb.



Oliver Freimuth

### Was kann passieren, wenn Frittierfett zu lange verwendet wird?

- Die Geschmacksqualität der frittierten Produkte wird erheblich beeinträchtigt.
- Im Frittiergut bilden sich unerwünschte beziehungsweise gesundheitsschädliche Stoffe.
- Beim Frittieren entstehen Stoffe, die die Atemwege der Beschäftigten reizen und gesundheitsbedenklich sind.
- Die Brandgefahr des Frittierfetts durch Selbstentzündung steigt.

### Wie lässt sich erkennen, dass Frittierfett zu verderben beginnt?

Das Frittierfett ...

- ... zeigt eine deutlich sichtbare Trübung und Dunkel-färbung oder
- ... beginnt stechend und verbrannt zu riechen oder
- ... zeigt eine zunehmende Rauchentwicklung.

Außerdem lässt sich die Qualität des Frittierfetts durch einen chemischen Schnelltest mithilfe von Teststäbchen oder durch die Messung des sogenannten TPM-Werts im Fett – ein gängiges Maß für die thermisch-oxidative Zersetzung – mit einem Testgerät prüfen.

### Was können Anwender tun, um Frittierfett optimal zu nutzen?

Wer gebrauchtes Frittierfett oder -öl regelmäßig filtert, erhöht dessen Qualität – und kann die Nutzungsdauer verlängern und den Austausch verzögern. ■



#### MEHR ZUM THEMA

Arbeits-sicherheitsinformation (ASI) 2.15  
„Fritteusen, Woks und Fettbackgeräte“

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 112

## AUFSCHNITTSCHNEIDEMASCHINEN

# SCHNITT FÜR SCHNITT



Die meisten Unfälle mit Aufschnittschneidemaschinen passieren, wenn während des Schneidvorgangs oder der Reinigung die Finger mit dem scharfen Rundmesser in Kontakt kommen. Mit einfachen Tipps lässt sich das verhindern.

 **Robert Schlosser**

**D**ie Basis für unfallfreies Arbeiten ist eine Aufschnittschneidemaschine, die die aktuellen Sicherheitsanforderungen erfüllt. An der Kennzeichnung mit dem CE-Zeichen in Verbindung mit der sogenannten Konformitätserklärung erkennen Sie, dass eine Maschine nach der Auffassung des Herstellers gemäß den Sicherheits- und Gesundheitsschutzanforderungen gebaut ist. Diese Anforderungen beschreibt die Norm DIN EN 1974 verbindlich.

### Sichere Maschinen

Maschinen, die zusätzlich durch eine unabhängige Prüf- und Zertifizierungsstelle hinsichtlich der Anforderungen an Sicherheit und Gesundheitsschutz begutachtet wurden, tragen eine spezielle Kennzeichnung (z. B. DGUV Test- oder GS-Zeichen) und

verfügen über ein Sicherheitszertifikat. Der Einsatz solcher Aufschnittschneidemaschinen ist ein deutliches Bekenntnis zum Arbeitsschutz – und zur Wertschätzung der Beschäftigten.

Damit diese Maschinen ihren Beitrag zum sicheren Arbeiten dauerhaft und zuverlässig leisten können, dürfen keine sicherheitsrelevanten Veränderungen vorgenommen werden. Das muss die Unternehmensführung unmissverständlich untersagen und bei Nichtbeachtung dieses Grundsatzes konsequent einschreiten. Die regelmäßige sicherheitstechnische betriebliche Kontrolle der Aufschnittschneidemaschine sowie deren Ergebnis müssen dokumentiert werden. Die Häufigkeit dieser Kontrolle ergibt sich aus der betrieblichen Gefährdungsbeurteilung (Empfehlung: an jedem Arbeitstag).

### So betreiben Sie Aufschnittschneidemaschinen unfallfrei

#### 1 Auswahl des Schneidgutes

Die Maschine darf nur im Bereich der sogenannten bestimmungsgemäßen Verwendung benutzt werden. Dies bedeutet, dass nur Schneidgut geschnitten werden darf, das dieser Verwendung entspricht. Ein Blick in die Betriebsanleitung der Maschine gibt hier Klarheit.





**1 | Aufschnittschneidemaschinen erleichtern die Arbeit enorm – sicherheitsrelevante Veränderungen jeglicher Art sind hier tabu.**

**2 | Die meisten Unfälle passieren, wenn während des Schneidvorgangs oder der Reinigung die Finger an das scharfe Rundmesser geraten.**

1

## 2 Elektrik

Die elektrische Ausrüstung (z. B. Schalter, Anzeigeleuchten) ist ohne äußere Beschädigung. Die vorhandenen Stecker, Steckdosen und Kabel sind ebenfalls unbeschädigt.

## 3 Aufstellung

Die Kabel sind so verlegt, dass dort niemand stolpern oder hängen bleiben kann. Die Maschine ist standsicher aufgestellt und ragt nicht in die Verkehrswege hinein (Anstoßgefahr). Der Arbeitsplatz ist so beschaffen, dass die Bedienenden von anderen Personen nicht unbeabsichtigt angestoßen werden. Die Maschine kann leicht und in bequemer Körperhaltung bedient werden – hier ist die Größe der Bedienperson zu beachten.

## 4 Beleuchtung

Die Lichtquellen sind so auszuwählen und anzuordnen, dass der Arbeitsplatz hell ausgeleuchtet wird und keine Schatten am Schneideort entstehen. Empfehlenswert ist eine Beleuchtung von mindestens 500 Lux.

## 5 Beurteilung der Arbeitsbedingungen und Betriebsanweisung

Die Beurteilung der Arbeitsbedingungen beinhaltet den Arbeitsplatz „Aufschnittschneidemaschine“ (Betrieb, Reinigung, Störungsbeseitigung, Wartung/Reparatur). Empfehlenswert ist es, mit diesen Erkenntnissen eine entsprechende Betriebsanweisung zu erstellen.

## 6 Arbeitsschutzunterweisung

Die Inhalte der Gefährdungsbeurteilung bilden die Grundlage für die Unterweisung des Bedienpersonals. Eine Erstunterweisung muss vor dem ersten Einsatz an der Maschine erfolgen, anschließend sind regelmäßige Unterweisungen – mindestens einmal pro Jahr – durchzuführen. Besonders wichtig sind Praxisübungen an der Maschine, zudem müssen die Unterweisungen dokumentiert werden – dabei hilft das Unterweisungskurzgespräch „Aufschnittschneidemaschine“ der BGN (siehe Infokasten). Der Unternehmer muss sich von Zeit zu Zeit davon überzeugen, dass alle Bedienpersonen die Anweisungen befolgen.

## 7 Auswertung von „Zwischenfällen“

Es wird empfohlen, Arbeitsunfälle und Beinaheunfälle an der Aufschnittschneidemaschine strukturiert und zielgerichtet auszuwerten. Hilfreich ist hierbei die „Checkliste zur Ermittlung von Unfallursachen“ der BGN. Im Rahmen der kontinuierlichen betrieblichen Verbesserungsprozesse wird mit diesen Erkenntnissen die Gefährdungsbeurteilung aktualisiert und eine „anlassbezogene“ Unterweisung mit dem Bedienpersonal durchgeführt. ■



### MEHR ZUM THEMA

BGN Arbeitssicherheitsinformation (ASI)  
2.18 „Aufschnittschneidemaschinen“

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 7804

Unterweisungskurzgespräch  
„Aufschnittschneidemaschine“

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1902

Checkliste zur Ermittlung von  
Unfallursachen

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1807



2

## BGN-PRÄMIENVERFAHREN

# PRÄVENTION ZAHLT SICH AUS

Ihr Betrieb hat sich 2022 in Sachen Arbeitsschutz und Prävention engagiert? Worauf warten Sie? Nehmen Sie am Prämienverfahren der BGN teil – das lohnt sich!

 Henning Krüger

**D**er Countdown läuft: Noch bis zum 31. März können Mitgliedsbetriebe der BGN am Prämienverfahren 2022 teilnehmen und sich so Geld für vorbildliche Präventionsarbeit auszahlen lassen. Alle Infos zur Teilnahme:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1559

### Neues Jahr, neue Prämien

Gleichzeitig sollten Sie schon jetzt damit beginnen, Präventionsmaßnahmen zu planen, die sich dann im Prämienjahr 2023 auszahlen. Wie wäre es, wenn Sie beispielsweise ein mit dem BGN-Präventionspreis prämiertes Konzept auf den eigenen Betrieb übertragen? Der Lohn sind – neben mehr Arbeitssicherheit – 10 Prämienpunkte. Ausgezeichnete Ideen zur Nachahmung, unter anderem die „Onboarding-App“ der Metzgerei „Der Ludwig“, finden Sie hier:

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

### Ein Sicherheitsbeauftragter, 10 Prämienpunkte

Eine Reihe von Betrieben der Fleischwirtschaft hat es bereits erkannt: Die Bestellung und Ausbildung eines Sicherheitsbeauftragten unterstützt und entlastet den Unternehmer bei seinem Engagement im Arbeitsschutz. Dafür belohnt die BGN alle Betrie-

be mit maximal 20 Beschäftigten mit 10 Prämienpunkten – denn Sicherheitsbeauftragte sind für Unternehmen dieser Größe nicht vorgeschrieben. Termine für entsprechende Basisseminare finden Sie hier:

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

Ebenfalls 10 Prämienpunkte bringt die Teilnahme an Modellprojekten, mit denen Mitgliedsbetriebe die BGN bei ihrer angewandten Forschung im Arbeitsschutz unterstützen können. Bei einem dieser Projekte geht es um die Analyse des Räucherrauchs. Interessiert? Wenden Sie sich per Mail an die BGN:

→ [matthias.weigl@bgn.de](mailto:matthias.weigl@bgn.de) ■



Für ihre „Onboarding-App“ wurden Inhaber und Metzgermeister Dirk Ludwig und seine Metzgerei „Der Ludwig“ beim BGN-Präventionspreis 2022 ausgezeichnet.