

REPORT



Lieferservice:
Erhöhte Unfallgefahr

Sicher arbeiten
im Kleinbetrieb

NEUE ARBEITSSCHUTZSTANDARDS

CORONA



LIEBE VERSICHERTE DER BGN,

Sie halten die neue Ausgabe von Report in Ihren Händen. Wenn das Magazin zu Ihnen kommt, sind schon wieder einige Wochen vergangen, in denen das Coronavirus unser Leben bestimmt hat. Was wird sein? Müssen die Kunden noch immer vor den kleinen Bäckereien warten, damit es drinnen nicht zu viele werden? Wie viele Beschäftigte kommen aus der Kurzarbeit wieder?

”

**IHRE SICHERHEIT
UND GESUNDHEIT
LIEGEN UNS AM
HERZEN**

“

Die Welt hat sich rasant verändert. Diese Zeit ist beispiellos. Die Auswirkungen mögen beängstigend sein, aber eines bleibt gewiss: Ihre Sicherheit und Gesundheit liegen uns mehr denn je am Herzen, und der gelebte Arbeitsschutz ist die einzige Alternative für eine erfolgreiche Übergangszeit zurück in ein normales Leben. Wo es geht, versuchen wir Sie zu unterstützen.

Sie sorgen in den Betrieben dafür, dass der Laden läuft – im Verkauf, in der Produktion, in der Auslieferung. Deswegen liegt unser Hauptaugenmerk im

Moment darauf, für Sie da zu sein und Ihnen täglich aktuelle Informationen zur Corona-Pandemie zu liefern. So haben wir mehrere Handlungshilfen für Sie erarbeitet – etwa zum Ablauf in den Betrieben, zu Arbeitsplätzen mit Kundenkontakt und zur Information Ihrer Kunden. Auch unsere Hotlines sind besetzt, Ihre Fragen werden beantwortet. Wir sind für Sie erreichbar unter der Telefonnummer 0621 4456-0. Den Ausbildungsbetrieb haben wir so weit es geht auf Online-Seminare umgestellt. Wichtige Fragen zu Covid-19 beantworten wir Ihnen auch in diesem Heft (Seite 6/7). Im Internet finden Sie unter → www.bgn.de/corona noch weit mehr Informationen für Ihre Branche.

Sie sichern die Versorgung Ihrer Kunden – aber natürlich müssen auch Sie gesund arbeiten! Damit Ihnen das gut gelingt, gibt der neue Report auch in dieser Ausgabe viele praktische Tipps zu Fragen, die Ihnen im Arbeitsalltag begegnen.

Passen Sie auf sich auf und bleiben Sie gesund

J. Dienstbühl

Isabel Dienstbühl,
Leiterin Prävention der BGN

IMPRESSUM

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

Verantwortlich: Klaus Marsch, Direktor der BGN

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

Fotos: Adobe Stock: Natalia (S. 1), karepa (S. 3); Alexander Raths (S. 4), Irene (S. 3, 5), Jürgen Fälchle (S. 6), Alekss (S. 8), Hans-Joerg Hellwig (S. 8), photoschmidt (S. 10); BGN (S. 2, 5, 6, 11); Liebchen+Liebchen GmbH (S. 3, 9, 12)

Verlag: Universum Verlag GmbH, Wiesbaden

Gestaltung: Liebchen+Liebchen GmbH, Frankfurt

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

© BGN 2020 ISSN 2193-9373

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

BREZELLAUGE

DAS BREZELT!

Ob Croissant, Stange oder als klassische Brezel: Laugengebäck ist beliebt. Doch solange die Teiglinge nicht im Ofen waren, können von der namensgebenden Natronlauge einige Gefahren beim Herstellungsprozess der Backwaren ausgehen.

 **Siegfried Döbler**

Bei Brezellauge handelt es sich um in Wasser gelöstes Natriumhydroxid, das als Lebensmittelzusatzstoff zur Herstellung von Laugengebäck als E 524 deklariert ist. Zum Belaugen von Teiglingen beträgt die Konzentration der Lauge circa drei bis vier Prozent. Um diese Konzentration zu erreichen, muss die Lauge jedoch verdünnt werden, denn in handelsüblichen Kanistern ist sie mit circa 40 bis 50 Prozent deutlich höher. Beim Verdünnen kann es schnell zu Unfällen kommen. Brezellauge wirkt selbst in verdünnter Form noch ätzend auf Organe wie Haut und Augen. Einem Mitarbeiter eines Backbetriebs schwappte bei dieser Tätigkeit Lauge aus dem Gefäß heraus und traf ihn im Gesicht und an den Armen. Sein Glück dabei: Er trug Schutzhandschuhe und -brille, denn sonst wäre ihm die ätzende Flüssigkeit in die Augen geraten.

Bei solchen Vorfällen ist schnelles Handeln das A und O. Betroffene Hautstellen müssen, genauso wie die Augen, wenn sie mit der Chemikalie in Kontakt geraten sind, gründlich und lange mit viel Wasser gespült und Kleidung sofort gewechselt werden. Grundsätzlich ist im Umgang mit Natronlauge Vorsicht geboten. Sie reagiert mit Leichtmetallen wie beispielsweise Aluminium unter Bildung von hochexplosivem Wasserstoff,

wodurch es zu Explosionsgefahr kommen kann. Aber auch verschüttete Lauge wird zum Risiko, denn es bildet sich ein schmieriger, glatter Bodenbelag. Auch hier gilt: sofort gründlich mit reichlich Wasser den verschmutzten Bodenbelag reinigen.

Nutzt man feste Natronlauge, ist mit Wasser jedoch Vorsicht geboten. Denn sie reagiert damit unter starker Wärmeentwicklung und es kommt zur Spritzgefahr. Deshalb ist es wichtig, grundsätzlich immer als Erstes Wasser vorzulegen und danach die Lauge zuzugeben. Zum persönlichen Schutz sollte man immer eine Schutzbrille und Chemikalienschutzhandschuhe tragen.

Zur Entnahme von Natronlauge aus dem Kanister empfiehlt sich außerdem die Verwendung einer Behälterpumpe oder eines Auslaufnahns. So kann man vermeiden, dass die Lauge schwallartig aus dem Kanister gelangt, und sich selbst vor Verletzungen schützen. ■

Übrigens:

Nach dem Backen hat die Brezellauge keine schädigende Wirkung mehr. Im Gegenteil, sie sorgt für eine zarte, rösche und braune Kruste mit leckerem Geschmack.



ONLINE STATT PRÄSENZ

Aufgrund der Verbreitung des Coronavirus finden derzeit keine Präsenzseminare in den Bildungsstätten statt. In den kommenden Wochen setzt die BGN stattdessen auf ein erweitertes Angebot an Online-Seminaren. So können Sie Ihre Kenntnisse im Arbeitsschutz flexibel und ortsunabhängig ausbauen. Zum Beispiel in den Seminaren „Hautschutz im Betrieb“, „Sicher und gesund im Gastgewerbe“, „Lärmschutz im Betrieb“ und „Explosionsschutz“. Nutzen Sie auch die Möglichkeit zur Fortbildung im Rahmen des Unternehmermodells für das Gastgewerbe und das Blended-Learning-Basisseminar für Sicherheitsbeauftragte.

Anmeldungen erfolgen über die BGN-Homepage oder über → www.bgn-akademie.de



PRAXISHILFEN ZUR LEBENSMITTELHYGIENE

WAS SIE ÜBER HYGIENE UND HAUTSCHUTZ WISSEN SOLLTEN

Die Grundvoraussetzung aller Hygienemaßnahmen im Zusammenhang mit Lebensmitteln ist gesunde Haut. Denn es dürfen von Keimen auf der Haut keine Nachteile für das Produkt entstehen. Eine geschädigte Haut lässt sich nicht so gut reinigen und desinfizieren. Für ein hygienisch einwandfreies Produkt gilt es also, sowohl die Keimbelastung des Produktes selbst als auch die Gesundheit der Haut der Beschäftigten in der Produktion zu betrachten. Maßnahmen zur Verbesserung der Hygiene und des Hautschutzes – von der Produktion bis zum Verkauf von Lebensmitteln – sind immer unter diesen beiden Gesichtspunkten zu bewerten. ■

Informationen dazu und eine Liste mit häufig gestellten Fragen finden Sie unter
→ www.bgn.de, Shortlink: 77026

NEUE BROSCHÜRE

CORONA-FALL IM BETRIEB

Was ist zu tun, wenn ein Mitarbeiter oder eine Mitarbeiterin sich mit dem Coronavirus infiziert hat oder der begründete Verdacht auf eine Infektion besteht? Eine neue Broschüre der Berufsgenossenschaften und Unfallkassen benennt die richtigen Ansprechpartner und gibt Hinweise, wie auch in dieser Situation Sicherheit und Gesundheit im Unternehmen bestmöglich gewahrt werden können.

Auf die Branchen der BGN abzielende Handlungshilfen und zahlreiche Antworten auf häufig gestellte Fragen finden Sie unter
→ www.bgn.de/corona



Download der Broschüre unter

→ publikationen.dguv.de
Webcode: p021434

HAUTSCHUTZ

IN ZEITEN VON CORONA

Häufiges Händewaschen, Desinfizieren der Hände und langes Tragen von Einmalhandschuhen schaden der Haut. In der aktuellen Corona-Krise ist nicht nur die Haut der Beschäftigten besonderen Belastungen ausgesetzt. Wir alle waschen unsere Hände wesentlich häufiger und intensiver als früher.

Hier ein paar einfache Tipps, wie Ihre Haut trotz aller Beanspruchungen gesund bleibt:



1

Hände mit einem milden Mittel reinigen und sorgfältig trocknen. Fingerzwischenräume nicht vergessen.

2

Vor und während der Arbeit die Hände konsequent und intensiv mit einem geeigneten Hautschutzmittel eincremen.

3

Schutzhandschuhe nur so lange wie nötig und so kurz wie möglich tragen. Sich an die Empfehlungen des Herstellers halten.

4

Keine Kombipräparate verwenden (Hautreinigungs- und -desinfektionsmittel in einem). Sie belasten verstärkt die Haut.

5

Die alleinige Händedesinfektion ist in der Regel hautschonender als die Reinigung.

6

Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis bevorzugen. Dosierhinweise und Einwirkzeit der Hersteller beachten.

7

Nach der Arbeit und vor längeren Pausen Hautpflegemittel anwenden. Die Regeneration der Hautbarriere wird dadurch gefördert.

CORONA: KONKRETE PRAXISHILFE FÜR DAS BACKGEWERBE

Sicherheit und Gesundheitsschutz haben oberste Priorität, wenn es um die Arbeit in Zeiten der Corona-Pandemie geht. Dem Arbeitsschutz kommt dabei eine zentrale Rolle zu. Nur wenn er an die aktuelle Situation angepasst wird, können die Betriebe ihre Tätigkeiten wieder hochfahren.

In der Lebensmittelbranche ist ein hohes Hygieneniveau schon immer selbstverständlich. Dennoch sollte auf die Bedeutung der Hygienemaßnahmen beziehungsweise auf deren konsequente Umsetzung zur Unterbrechung von Infektionsketten noch deutlicher hingewiesen werden. Die Maßnahmen schützen die Beschäftigten und die Kunden gleichermaßen. Als Ergänzung und Konkretisierung des bundesweit geltenden neuen SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards hat die BGN unter anderem für das Backgewerbe entsprechende Kriterien in der verständlichen und gut umsetzbaren Praxishilfe

„Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards“ zusammengestellt. Diese müssen eingehalten werden, sobald erste Lockerungen in Kraft treten. Die Praxishilfe für das Backgewerbe steht auf der BGN-Corona-Website als Download bereit → www.bgn.de/corona.

Diese Broschüre hilft den Verantwortlichen im Backgewerbe bei der Durchführung einer Gefährdungsbeurteilung, indem sie allgemein formulierte Arbeitsschutzmaßnahmen mit konkreten Inhalten füllt. ■



Auch für die Branchen Gastgewerbe, handwerkliche Speiseeisherstellung, Fleischwirtschaft, Schausteller- und Zirkusbetriebe, Nahrungsmittel- und Getränkebetriebe stehen solche Praxishilfen auf der Corona-Website der BGN → www.bgn.de/corona bereits online.

Zusätzlich bietet die Corona-Website zahlreiche Informationen, Antworten auf häufige Fragen sowie Plakate und Flyer. So dynamisch die Entwicklung der Corona-Pandemie nach wie vor ist, so lebendig ist auch diese Website. Sie wird regelmäßig aktualisiert, lebt aber auch von den Erfahrungen und Ideen der Branchen. „Wir wünschen uns deshalb einen aktiven Input der Branchen, gleich ob Beschäftigte oder Unternehmerinnen und Unternehmer“, so Dirk Ellinger, Vorstandsvorsitzender der BGN und Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Thüringen.

Zur allgemeinen **Vorsorge** bitten wir Sie, zur nächsten Person in Ihrem Umfeld **1,5 Meter Abstand** zu halten.

” **WEITERE
PRAXISHILFEN
ONLINE
ABRUFBAR** “

!

BEISPIEL ZUR SCHUTZMASSNAHME „ABSTAND HALTEN“:

Welche Gefährdung liegt vor?

Eine Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Coronavirus) durch infizierte

- Kolleginnen/Kollegen
- betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)
- Kunden/Gäste

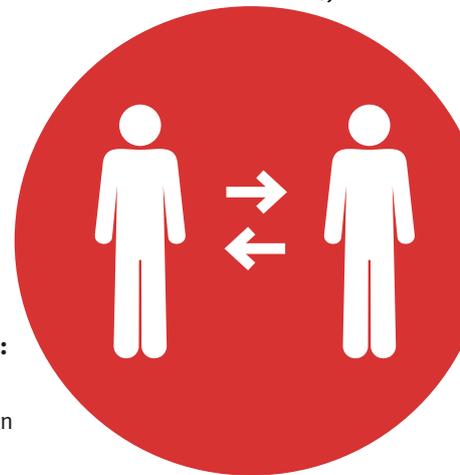
Allgemeine Maßnahmen nach dem SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard:

Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mindestens 1,50 Meter eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.

Was heißt das nun konkret für das Backgewerbe?

- Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen, zum Beispiel Backstube, Feinbäckerei (Konditorei), Lager, Versand, Verkauf, sowie an den Schnittstellen (Auslieferung, Warenrücklauf...) daraufhin überprüfen.
- Geeignete Arbeitseinteilung in der Backstube (Teigherstellung, Teigaufarbeitung, Ofen, Warenauslieferung) beziehungsweise Aufgabeneinteilung in anderen Bereichen wie im Verkauf (z. B. Postenbildung für Bestellannahme und Kasse). Nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen einsetzen, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann (ggf. Produktangebot auf die verringerte Kapazität der Backstube abstimmen).
- Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind. Einengungen (z. B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen.
- Zeitliche Entzerrung in Sanitär- und Pausenbereichen durch geeignete (versetzte) Gestaltung der Arbeits- und Pausenzeiten.
- Abstand zwischen Kunden und Beschäftigten einhalten durch ausreichend breite Verkaufstheken (ggf. Verkaufstheke verbreitern, z. B. durch Aufstellen von Körben vor der Verkaufstheke, in denen etwa abgepackte Ware angeboten werden kann, Warenübergabe durch Rutsche in Körbe ...).
- Beim Servieren und Abräumen, zum Beispiel im Café-Bereich, sind Hilfsmittel wie Tablettts oder Servierwagen zu nutzen, um den erforderlichen Abstand zu den Gästen sicher einhalten zu können.
- Für die Auslieferung/Abholung von Ware und Retouren ist sicherzustellen, dass sich in jedem Fahrzeug nur eine Person befindet. Nach Möglichkeit sind die Auslieferfahrzeuge personenbezogen zuzuweisen.

Die Praxishilfe gibt auch Tipps für den Fall, dass dieser Abstand nicht einzuhalten ist, sowie zu notwendigen Hygienemaßnahmen wie richtiges Händewaschen, Händedesinfektion, die richtige Hautpflege, das Tragen von PSA und vieles mehr.



INSEKTENBEKÄMPFUNG

SUMM, SUMM, SUMM



Im Frühjahr und Sommer können Wespen zu einer wahren Plage werden. Denn vor allem die Auslageflächen von Bäckereien locken durch Süßgebäck unzählige der Insekten an. Bei der Bekämpfung ist aber Vorsicht geboten.



Marcus Miehle

Diese Erfahrung machten zwei Mitarbeiterinnen einer Bäckereifiliale. Aufgrund einer Wespenplage entschlossen sie sich, dem Ganzen mit Insektenspray zu begegnen. Kurzerhand versprühten sie zwei Dosen Nexalotte im Geschäft, schlossen Türen und Fenster und warteten draußen. Nach circa 15 Minuten begaben sie sich wieder an ihren Arbeitsplatz und gingen ihrer Tätigkeit bei geöffneter Fronttür nach. Kurz darauf wurde den beiden Angestellten übel und sie bekamen Atemnot. Aufgrund dessen mussten sie zur Behandlung und Beobachtung in ein Krankenhaus gebracht werden.

Bekämpfung nach Plan

Zur korrekten Bekämpfung von Wespen und um solche Vorfälle zu vermeiden, braucht man als Erstes ein Konzept. Dazu muss eine Gefährdungsbeurteilung erstellt werden. Auf Basis der dabei ermittelten Gefährdungen und nötigen Schutzmaßnahmen werden die Angestellten unterwiesen und das Vorgehen wird dokumentiert. Wirksam gegen Wespen und andere Insekten ist zum Beispiel der Einbau eines Lamellenvorhangs oder Luftschleiers im Bereich der Eingangstür. Im oben genannten Fall wurden die Betriebsleitung und die Beschäftigten durch die Aufsichtsperson der BGN umfassend informiert und beraten, wie eine solche Gefährdung vermieden werden kann. ■

Informationen und Tipps zur Gefährdungsbeurteilung enthält die ASI 10.0 „Handlungsanleitung Betriebliche Gefährdungsbeurteilung“

→ www.bgn.de, Shortlink: 77030

HILFREICHES DOKUMENT

DER EXPLOSIONSSCHUTZ- CHECK

Auch in kleinen Backbetrieben sind brennbare Gase, Dämpfe oder Stäube anzutreffen, die mit Luft explosionsfähige Gemische bilden können. Deshalb sind die Arbeitgeber verpflichtet, Explosionsgefährdungen zu ermitteln und zu bewerten sowie gegebenenfalls Explosionsschutzmaßnahmen umzusetzen.

Dementsprechend benötigen auch kleine, handwerkliche Bäckereien und Konditoreien ein Ex-

plosionsschutzdokument. Um ihnen die Erstellung zu erleichtern, hat die BGN einfach gehaltene Checklisten vorbereitet, die auf Betriebe mit einem täglichen Mehlverbrauch bis 1,5 Tonnen zugeschnitten sind. Wer sie durcharbeitet und ausfüllt, hat ein fertiges Explosionsschutzdokument vorliegen. ■



Die Checklisten mit Erläuterungen sind in der neu gefassten Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 8.52 „Leitfaden «Explosionsschutzdokument für handwerkliche und kleine Backbetriebe»“ enthalten.

→ www.bgn.de, Shortlink: 77031

NEUE BGN-BEITRÄGE FESTGELEGT

AUF ANTRAG STUNDUNG MÖGLICH

Der Vorstand der BGN hat am 2. April 2020 sowohl den Beitragsfuß 2019 als auch den Vorschussfuß für das Jahr 2020 auf 0,326 Euro (je 100 Euro Entgelt in der Gefahrklasse 1) festgesetzt.

Für die ehemaligen Bereiche Nahrungsmittel und Fleischwirtschaft erfolgt für 2019 erstmals eine gemeinsame Umlage. Daneben trat zum 1. Januar 2019 der neue Gefahrarif der BGN in Kraft. Über alle Branchen gerechnet sank der Beitrag im Vergleich zum Vorjahr um knapp drei Prozent, in einzelnen Ge-

werbezweigen kommt es jedoch durch eine erhöhte Unfallgefährdung zu individuellen Beitragsanstiegen.

Aktuell sind einzelne Branchen der BGN massiv von der Corona-Krise betroffen. Für diese Betriebe wurden Zahlungserleichterungen, zinslose Beitragsstundungen und das Aussetzen von Zwangsvollstreckungsmaßnahmen eingeräumt. Unternehmen können einen formlosen Antrag auf Stundung stellen, entweder telefonisch unter → **0621/4456-1581** oder per E-Mail an → beitrag@bgn.de.



LIEFERSERVICE

ON THE ROAD AGAIN

Wer Backwaren ausliefert, arbeitet oft unter großem Zeitdruck. Da bleiben grundlegende Aspekte der Verkehrssicherheit schnell auf der Strecke. Hier gegenzusteuern ist auch Aufgabe der Arbeitgeber.

 **Joachim Fuß**

Der Lieferservice von Backwaren hat in Zeiten von Corona deutlich zugenommen. Keine Lust, Zeit oder Gelegenheit, selbst zum Bäcker zu gehen? Kein Problem, ein Anruf genügt und der Lieferservice bringt Brot, Brötchen und Kuchen bis vor die Haustür. Für das Servicepersonal, das per Pkw kreuz und quer durch die Stadt fährt und die Backwaren anliefert, bedeutet die ständige Teilnahme am Straßenverkehr ein erhöhtes Unfallrisiko. Zeitdruck wirkt sich oft negativ auf die Aufmerksamkeit und die Bereitschaft aus, Verkehrsregeln einzuhalten.

Gefährdungsbeurteilung ausweiten

Arbeitgeber müssen daher ihre Gefährdungsbeurteilungen auf den Bereich der Teilnahme am Straßenverkehr ausweiten. Dabei spielt es generell eine große Rolle, inwieweit eine Sicherheits- und Gesundheitskultur im Unternehmen verankert ist: Verkehrssicherheit und der Anspruch auf schnelle Lieferung sind keine unvereinbaren Gegensätze. Es ist hinlänglich erwiesen, dass durch Missachtung von Verkehrsregeln keine wesentlichen Zeitgewinne erzielt werden. Als Unternehmer sollten

Sie Ihre Servicefahrerinnen und -fahrer daher anhalten, sich trotz Zeitdruck an die Bestimmungen der Straßenverkehrsordnung zu halten und ihr Fahrverhalten den Witterungsbedingungen und den Verkehrsverhältnissen anzupassen. Das heißt aber auch, dass realistische Zeiten vorgegeben werden müssen. Eine gute Einweisung in das Fahrzeug sollte genauso selbstverständlich erfolgen wie eine Unterweisung über das richtige Verhalten bei Unfall oder Panne. Das Parken auf Fahrradwegen, vor Ausfahrten oder in Kurvenbereichen ist ein klares No-Go, zumal dies inzwischen auch wesentlich härter bestraft wird als früher. Klar sollte auch sein, dass sich Alkohol und Drogen nicht mit der Verkehrsteilnahme vertragen.

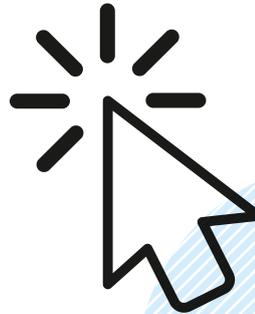
Eine immer häufigere Unfallursache ist das Telefonieren während des Fahrens – dies gilt auch für Radfahrer. Es sollte auf ein absolutes Minimum beschränkt werden und das Senden von Textnachrichten ist gänzlich zu verbieten. Statten Sie Ihre Pkws mit Freisprecheinrichtungen aus und wenn das Handy zum Navigieren benutzt wird, sollte es sicher im oder am Fahrzeug befestigt werden können. ■

SICHERHEIT UND GESUNDHEIT IM KLEINBETRIEB

AM BALL BLEIBEN LOHNT SICH

komm **mit** mensch

Sicher. Gesund. Miteinander.

 Ellen Schwinger-Butz

Mit dem digitalen Beratungsangebot „Sicherheit und Gesundheit im Kleinbetrieb“ möchte die BGN Mitgliedsbetriebe über einen Zeitraum von sechs Monaten dabei unterstützen, Themen aus den Bereichen Sicherheit und Gesundheit voranzubringen. Dabei bestimmen die Betriebe selbst, welche Themen besonders relevant sind. Hierzu hat die BGN 15 verschiedene Themen aufbereitet, aus denen der Betrieb seine Schwerpunkte, die er angehen will, selbst auswählt. Diese Arbeitspakete beinhalten zentrale Arbeitsschutzthemen wie das Erstellen von Betriebsanweisungen, die effektive Durchführung von Unterweisungen oder richtiger Hautschutz. Es stehen auch Pakete zur Stressreduzierung, Rückengesundheit oder gesunden Ernährung zur Verfügung. Ein regelmäßiger Austausch im Betrieb und die Beteiligung der Beschäftigten stehen hier immer im Mittelpunkt. In Zeiten von Corona eine zusätzliche Herausforderung, die unter Umständen neue Wege der Kommunikation erfordert. Ein Ansprechpartner bei der BGN unterstützt den Betrieb während des gesamten Projekts, gibt Rückmeldung

zu jedem einzelnen Arbeitspaket und vermittelt bei Bedarf weitere Unterstützung. Zusätzlich besteht Zugriff auf ein Online-Portal, auf dem alle Materialien zum Download bereitstehen und auch nach Projektende noch bearbeitet werden können.

Positive Erfahrungen

Im Jahr 2019 wurde das Angebot im Rahmen eines Modellprojekts mit 18 BGN-Betrieben getestet. Elf Betriebe haben das Projekt erfolgreich und sehr zufrieden abgeschlossen. Wesentlicher Erfolgsfaktor war der regelmäßige Austausch im Betrieb und mit der BGN. Für Gabriele Brachtendorf, Winzerstube Brachtendorf (drei Beschäftigte), war eine wesentliche Erkenntnis des Projekts: „Das Bewusstsein, wie wichtig ein Team ist, wurde gestärkt. Miteinander füreinander! Die BGN bringt auch Kleinbetrieben etwas.“ Silvia Lentges von den Eifeler Fleischwaren (50 Beschäftigte) hat erkannt: „Die Anforderungen des Arbeitsschutzes gehen wir oft zu kompliziert an. Mit den Arbeitspaketen konnten einfachere Wege der Umsetzung aufgezeigt werden.“

Ab sofort können alle interessierten Betriebe an dem Angebot teilnehmen und sich dafür im BGN-Prämienverfahren 10 Punkte anrechnen lassen. ■



Weitere Informationen zum Projekt finden Sie unter → www.bgn.de, Shortlink: 1642. Dieses Angebot ist ein Produkt der aktuellen Präventionskampagne „komm mit mensch“. Alle Informationen zur Kampagne unter

→ www.bgn.de/kommmitmensch

HÄTTEN SIE ES GEWUSST?

DIE UNTERSCHIEDLICHEN ARTEN VON FUSSSCHUTZ

Wenn es bei der Arbeit um Fußschutz geht, wird in der Regel immer nur von Sicherheitsschuhen gesprochen. Tatsächlich gibt es aber drei unterschiedliche Arten von Fußschutz, die alle zur persönlichen Schutzausrüstung (PSA) gehören.

Man unterscheidet Sicherheitsschuhe, Schutzschuhe und Berufsschuhe. Je nachdem, welche Gefährdungen im Betrieb ermittelt wurden, müssen die dafür notwendigen Schuhe mit dem entsprechenden Schutz ausgewählt werden.

Berufsschuhe (Kurzbezeichnung O) sind Schuhe, die mit mindestens einem schützenden Bestandteil (z. B. antistatische Sohle, durchtrittsichere Sohle) ausgestattet sind, jedoch keine Zehenkappe haben müssen (Anforderungen DIN EN ISO 20347). Berufsschuhe werden zum Beispiel im Bäckereiverkauf, im Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren und allgemein im Handel mit Lebensmitteln eingesetzt.

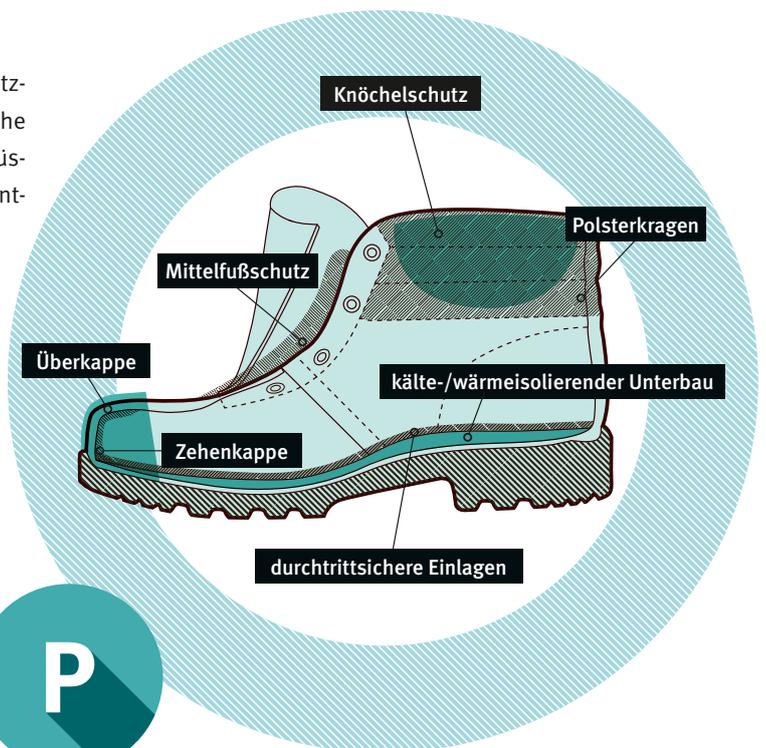
O

Sicherheitsschuhe (Kurzbezeichnung S) sind Schuhe, die die sicherheitstechnischen Anforderungen nach DIN EN ISO 20345 erfüllen: Zehenkappe für hohe Belastungen, deren Schutzwirkung mit einer Prüfenergie von 200 J (ca. 20 kg Gewicht aus 1 m Höhe) beziehungsweise mit einer Druckkraft von 15 kN geprüft wurde.

S

Schutzschuhe (Kurzbezeichnung P) sind Schuhe, die die sicherheitstechnischen Anforderungen nach DIN EN ISO 20346 erfüllen: Zehenkappe für mittlere Belastungen, deren Schutzwirkung mit einer Prüfenergie von 100 J (ca. 10 kg Gewicht aus 1 m Höhe) beziehungsweise mit einer Druckkraft von 10 kN geprüft wurde.

P



! Weiterführende Informationen finden Sie in der DGUV Regel 112-991 „Benutzung von Fuß- und Knieschutz“; siehe auch publikationen.dguv.de, Webcode: p112991