

# REPORT



---

**Arbeitssicherheit:  
Zurück zur  
Normalität?**

---

---

**Explosionsschutz:  
Prüfen nach Regeln**

---

**SCHWEIZER-KÄSE-MODELL**

---

**ARBEITSSCHUTZ  
OHNE LÖCHER**



# LIEBE LESERINNEN UND LESER,

Arbeitsunfälle sind auch im Backgewerbe weder Schicksal noch Pech, sie passieren nicht „einfach so“. Jeder einzelne Unfall hat seine Ursache – meist sind es sogar mehrere. Wer dieses Übel an den Wurzeln packt, kann Unfälle effektiv verhindern. Ein wichtiger Schritt auf dem Weg zu sicheren Betriebsabläufen: Ermitteln Sie die Ursachen für gefährliche Situationen und treffen Sie vorbeugende Maßnahmen. Wie Sie aus geschehenen Unfällen die richtigen Schlüsse ziehen und Wiederholungen vermeiden, erklärt der Beitrag auf den Seiten 6 und 7.

## Den Verkehr „lesen“ lernen

Wer Motorrad fährt, lebt gefährlicher als andere im Straßenverkehr – auch auf dem Weg zur Arbeit. Das belegt die Unfallstatistik: Von den 77 zwischen 2018 und 2020 bei Straßenverkehrsunfällen auf Arbeits- und Dienstwegen getöteten BGN-Versicherten war jede achte Person

mit einem Motorrad unterwegs. Und das, obwohl es im Vergleich zu Pkw-Fahrenden deutlich weniger Bikerinnen und Biker gibt, die zudem weniger weit fahren – dafür aber viel häufiger und folgenschwerer verunglücken. Wie Sie und Ihre Beschäftigten sicherer mit dem Motorrad unterwegs sein können, erfahren Sie auf Seite 8.

## Zurück zur Normalität

Wenigstens ein Gutes hatte Corona: Infolge der Pandemie ging die Anzahl von Arbeitsunfällen sowie Anzeigen auf Verdacht einer Berufskrankheit vor allem 2020 und 2021 zurück. Nachdem – endlich! – in den meisten Bereichen wieder Normalität eingeleitet ist, werden diese Fallzahlen wieder steigen. Was Sie im Backgewerbe nach der Rückkehr zum betrieblichen Alltag auch weiterhin für die Gesundheit Ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tun können, erläutern wir auf den Seiten 10 und 11.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit dieser Ausgabe.

**Michael Wanhoff**

Leiter Kommunikation der BGN

” **ARBEITSUNFÄLLE PASSIEREN NICHT  
„EINFACH SO“. JEDER EINZELNE UNFALL  
HAT SEINE URSACHE – MEIST SIND  
ES SOGAR MEHRERE.**

“

## 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, Laura König (BGN), 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: volff (S. 1), ViDi Studio (S. 4), santo (S. 5 o.), ytemha34 (S. 5), zombiu26 (S. 7), lassedesignen (S. 8), Марина Демешко (S. 9), Robert Kneschke (S. 10), contrastwerkstatt (S. 12); BGN (S. 2, 3, 4)

**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.



UMGANG MIT REINIGUNGSMITTELN

# SICHER SAUBER

Reinigungsmittel sind unerlässliche Helfer zur Beseitigung von Schmutz und Verunreinigungen. Doch was für Böden, Arbeitsflächen und Geräte gut ist, kann für Haut und Atemwege gefährlich sein – wenn bestimmte Nutzungsregeln nicht beachtet werden.

 **Stefan Layh**

## RICHTIG PUTZEN: SO SETZEN SIE REINIGUNGSMITTEL EIN

1. Das Präparat nach Dosiervorschrift des Herstellers verwenden.
2. Möglichst milde Produkte einsetzen.
3. Schärfere Präparate nur nutzen, wenn schwächere nicht ausreichen.
4. Warnhinweise des Herstellers beachten.
5. Schutzhandschuhe tragen – so lange wie nötig und so kurz wie möglich.
6. Stulpe des Handschuhs umklappen – so kann keine Flüssigkeit auf den Arm und in den Handschuh laufen.
7. Schutzhandschuhe wechseln, wenn sie innen feucht sind.
8. Bei Überkopfarbeiten Schutzbrille und eventuell Gesichtsschutz tragen.

## Clever kaufen:

### So finden Sie das passende Präparat

- Fragen Sie Ihre Beschäftigten nach Erfahrungen mit den bisher eingesetzten Reinigungsmitteln – das gilt besonders für gesundheitliche Belastungen.
- Erkundigen Sie sich bei Lieferanten oder Herstellern nach Testergebnissen und Produktinformationen – so finden Sie umweltfreundliche und milde Reiniger.
- Vergleichen Sie die pH-Werte der Reinigungsmittel. Neutral ist ein pH-Wert von 7 – je weiter ein Produkt nach unten (sauer) oder oben (alkalisch) abweicht, desto aggressiver wirkt es auf Gesundheit und Umwelt.
- Achten Sie bei der Verpackung auf Mehrwegsysteme mit Nachfüllmöglichkeit. ■

## MEHR ZUM THEMA

Weitere Infos zum sicheren Umgang mit Reinigungsmitteln inklusive Wissenstest bietet das „Unterweiskurzgespräch Reinigungsmittel“:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 7806

## ONLINE-BEFragung

# PSYCHISCHE BELASTUNG IM BETRIEB ERMITTELN



Es gibt ein neues Angebot für BGN-Mitgliedsbetriebe mit mehr als 50 Beschäftigten: Gemeinsam mit dem Arbeitsmedizinischen und Sicherheitstechnischen Dienst der BGN (ASD\*BGN) bietet die BGN in einem Modellprojekt die Möglichkeit an, eine Online-Beschäftigtenbefragung zur Ermittlung der arbeitsbedingten psychischen Belastung im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung durchzuführen.

Das Besondere: Die BGN übernimmt die Auswertung der Befragungsergebnisse und stellt jedem teilnehmenden Betrieb einen detaillierten Ergebnisbericht zur Verfügung. Dieser enthält neben der Darstellung der arbeitsbedingten psychischen Belastung in den einzelnen Arbeitsbereichen des Betriebs – zum Beispiel Pro-

duktion, Verkauf, Service oder Küche – im Vergleich zum Gesamtbetrieb auch Tipps für das weitere Vorgehen im Prozess der Gefährdungsbeurteilung. Weiterer Vorteil: Betriebe erhalten für die Teilnahme an diesem Projekt 10 Prämienpunkte beim BGN-Prämienverfahren in der Rubrik Modellprojekte.

Informationen zum Projekt und Kontaktdaten finden Sie auf der Themenseite „Psychische Gefährdungen am Arbeitsplatz“ in der Rubrik „Beschäftigtenbefragung“:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1520

## 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.

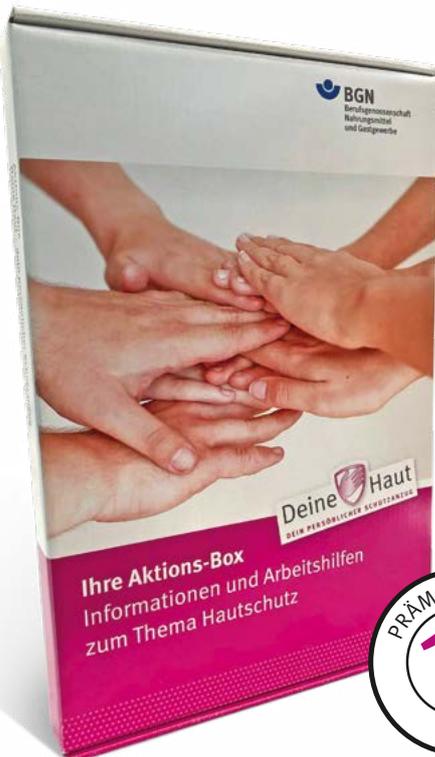
Bestellen Sie die Aktions-Box inklusive USB-Stick!

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

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

Mehr zum Thema „Hautschutz“:

→ [www.machmit-hautfit.de](http://www.machmit-hautfit.de)



# RADFAHREN – SICHER UND GESUND

Immer mehr Berufstätige fahren mit dem Fahrrad oder Pedelec zur Arbeit. Die BGN unterstützt dies und möchte gleichzeitig die Sicherheit der Radelnden fördern. Deswegen erhalten Betriebe, die ein Projekt zur Förderung des sicheren Radverkehrs in ihrem Unternehmen umsetzen, 10 Prämienpunkte für drei Jahre in Folge. Das Projekt sollte vier Bausteine umfassen:

1. Der Betrieb setzt mindestens ein Training „Sicherheit für den Radverkehr“ mit mindestens acht Personen um, kleinere Betriebe können sich auch zusammenschließen. Mehr Infos:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1503

2. Anschließend füllen die Teilnehmenden anonym einen Rückmeldebogen zum Seminar aus, den der Betrieb an die BGN weiterleitet.

3. Der Betrieb ergreift weitere Maßnahmen, um das Radfahren für Mitarbeitende attraktiver und sicherer zu machen. Hinweise dazu gibt zum Beispiel das Handbuch „Fahrradfreundlicher Arbeitgeber“ des Allgemeinen Deutschen Fahrrad-Clubs (ADFC).

→ [www.fahrradfreundlicher-arbeitgeber.de](http://www.fahrradfreundlicher-arbeitgeber.de)

4. Am Jahresende machen die betrieblichen Projektverantwortlichen eine Selbstbewertung der Gesamtmaßnahme per Fragebogen, den der Betrieb an die BGN schickt.



## NOCH FRAGEN?

Joachim Fuß, BGN-Verkehrsexperte

Telefon: 0621 4456-3440

Mail: [joachim.fuss@bgn.de](mailto:joachim.fuss@bgn.de)

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



## FAQs IM REHA-BEREICH

# SCHLÄGEREI VERSICHERT?

**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 die Frage, ob tätliche Auseinandersetzungen während der Arbeitszeit versichert sind.**

**Frage:** Ich arbeite in einem Club. Ein Gast schlug mit einer Flasche auf mich ein und traf mich am Kopf. Davor hatte ich versucht, den Streit zwischen ihm und einem anderen Gast zu schlichten. Ist meine Kopfverletzung versichert?

**Antwort:** Entscheidend ist hier der Grund für den Streit oder die körperliche Auseinandersetzung, in dessen Folge es zur Verletzung kam. Hatte die Aus-

einandersetzung private Gründe oder ist diese aus der versicherten Tätigkeit erwachsen?

In diesem Fall ist es eindeutig, dass sie betrieblich bedingt war, also kommt die BGN für die Folgen auf. Der Unfall gilt als Arbeitsunfall. Anders ist es natürlich, wenn der Streit privater Natur gewesen wäre. Das Gleiche gilt auch für eine Auseinandersetzung zwischen Kolleginnen und Kollegen. Streiten sich zum Beispiel während der Arbeitszeit zwei Mitarbeiter um die Benutzung eines Küchengeräts und endet dieser Streit in einer Schlägerei, so besteht Versicherungsschutz.

Anders sähe es aus, wenn sich die beiden wegen privater Gründe gestritten und geschlagen hätten, beispielsweise wegen Autos, Sport oder Politik. Für diese tritt die gesetzliche Unfallversicherung nicht ein.

VISION ZERO

# KEIN UNFALL OHNE URSACHE(N)

Unfälle passieren nicht „einfach so“, sie haben immer Ursachen. Nur wenn man diese genau analysiert und entsprechende Maßnahmen ableitet, können Unfälle in Zukunft wirkungsvoll verhindert werden.

 Rolf Jungebloed

**D**ie gute Nachricht zuerst: Potenzielle Unfallursachen lassen sich bereits im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung reduzieren oder gar beseitigen. Kommt es trotzdem zu einem Unfall, muss dieser untersucht werden. Nur so lassen sich dessen Ursachen herausfinden – und abstellen. Häufig wird die Unfalluntersuchung aber nicht ernsthaft genug betrieben: Man gibt sich allzu schnell damit zufrieden, dass „unglückliche Umstände“ daran schuld waren, dass der Unfall „halt passiert“ ist –, oder die am Unfall Beteiligten unaufmerksam waren beziehungsweise gegen bekannte Sicherheitsregeln verstießen. Doch das ist zu kurz gedacht: Es gibt immer mehrere Auslöser für einen Unfall, dabei spielt menschliches Fehlverhalten oft eine Rolle – aber eben nicht ausschließlich.

**Falsche Risikoabwägungen**

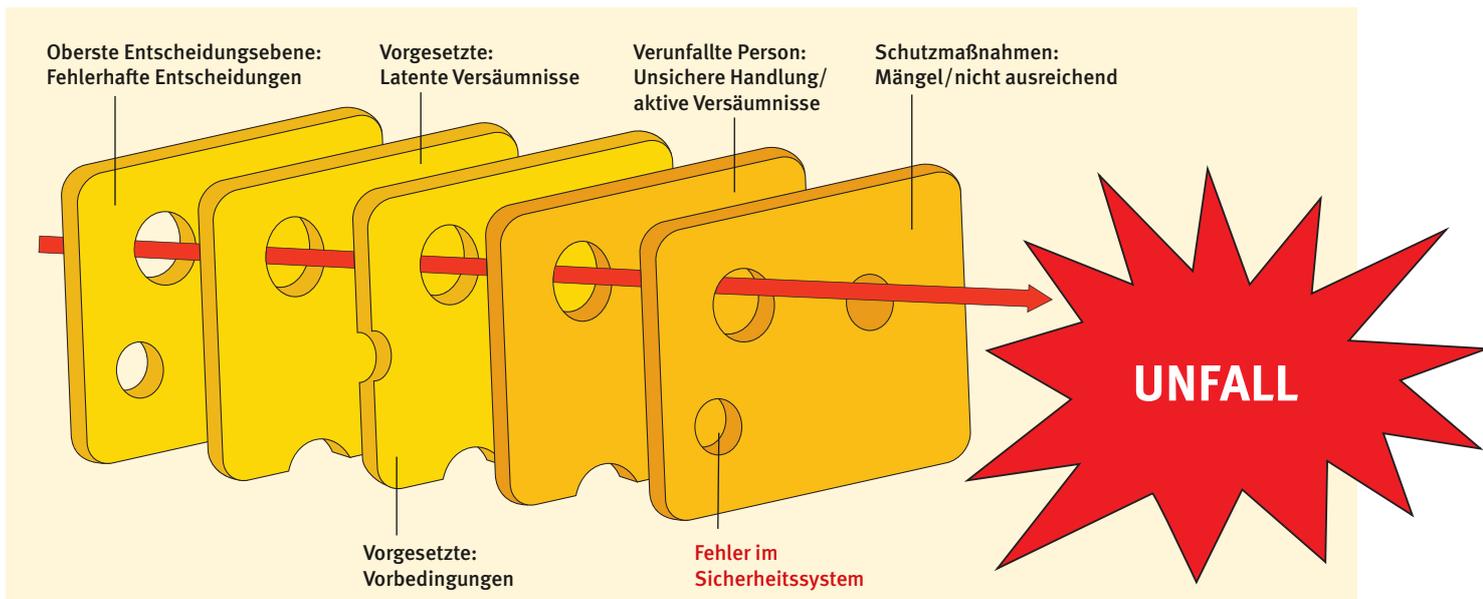
Warum handeln Menschen trotz besseren Wissens sicherheitswidrig? Sie haben meist ihre Gründe – und die erscheinen ihnen

selbst absolut logisch. Sie wägen bei ihren Entscheidungen die positiven und negativen Folgen sowie deren Eintrittswahrscheinlichkeit gegeneinander ab, zum Beispiel die Wahrscheinlichkeit eines Arbeitsunfalls und dessen Folgen auf der einen sowie die Zeitersparnis auf der anderen Seite.

Die Wahrscheinlichkeit eines Unfalls wird oft als gering eingeschätzt, die anderer Folgen aber als viel höher – etwa, dass man seine Arbeit schneller schafft, andere nicht warten müssen oder die Vorgesetzten mit der Arbeitsleistung zufrieden sind. Wer auf Basis dieser „Logik“ sicherheitswidrig handelt, sieht darin Vorteile für sich und das Unternehmen, weil er negative Konsequenzen für wenig wahrscheinlich hält. Genau hier liegt der erste Ansatzpunkt für besseren Arbeitsschutz: Wenn im Betrieb jedes sicherheitskritische Verhalten konsequent angesprochen wird, werden die negativen Folgen deutlicher und es können gemeinsam mit den Beschäftigten gute Lösungen erarbeitet werden.

GRUNDLEGENDE URSACHEN		DIREKTE URSACHEN		FOLGEN
Managementsystemfaktoren	Persönliche Faktoren	Bedingungen	Handlungen	Schaden
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konstruktion/Design</li> <li>• Arbeitsabläufe</li> <li>• Wartungsabläufe</li> <li>• fehlerbegünstigende Bedingungen                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Umweltbelastungen</li> <li>– aufgabenbezogene Belastungen</li> </ul> </li> <li>• nicht zu vereinbarende Ziele</li> <li>• Qualifikation, Schulung, Unterweisung</li> <li>• Kommunikation</li> <li>• Organisationsfaktoren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• körperliche Eigenschaften, Fähigkeiten</li> <li>• körperliche Beanspruchung</li> <li>• psychischer Zustand, psychische Beanspruchung</li> <li>• Eingehen zu großer Risiken</li> <li>• Mangel an Wissen, Fähigkeiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maschinen</li> <li>• Zustand von Schutzeinrichtungen</li> <li>• Schutzausrüstung</li> <li>• Prozessauswirkungen</li> <li>• Arbeitsplatzgefahren, -auswirkungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einsatz von Schutzeinrichtungen/PSA</li> <li>• Einsatz von Werkzeugen oder Geräten</li> <li>• Befolgen von Arbeitsabläufen</li> <li>• Nichtbeachten von Vorgaben/mangelndes Sicherheitsbewusstsein</li> </ul>	Unfall/Vorfall

Grundlegend und/oder direkt: Ein Unfall kann mehrere Ursachen haben.



Das „Schweizer-Käse-Modell“ zeigt auf, wie eine Kette von Ursachen zu Unfällen führen kann.

### Ungeeignete Arbeitsmittel

Ein Beispiel aus einer Bäckerei: Im Lager steht ein Mitarbeiter ganz oben auf einer zu kurzen Stehleiter, um eine selten benötigte Gewürzmischung aus dem obersten Regalfach zu holen. Auf Nachfrage sagt er, dass es im Betrieb keine längere Leiter mehr gebe. Eine solche wurde kürzlich wegen Materialermüdung aussortiert, die neu bestellte Leiter noch nicht geliefert, eine notwendige Übergangslösung nicht bedacht.

Dass der Beschäftigte in gefährlicher Weise auf der zu kurzen Leiter steht, hat mehrere Ursachen: Eine geeignete Leiter ist momentan nicht vorhanden, die Gewürzmischung wird aber jetzt benötigt, lagert weit oben im Regal – und bisher ist es ja „immer gut gegangen“. Ungeeignete oder fehlende Arbeitsmittel können eine Ursache für sicherheitswidriges Verhalten sein. Es gibt aber noch eine Reihe weiterer Faktoren.

### Maschinen mit Mängeln

Auch Maschinen können Unfälle verursachen, wenn sie von schlechter Qualität, hinsichtlich der Schutzeinrichtungen mangelhaft oder infolge unzureichender Wartung störanfällig sind.

### Fehler in der Organisation

Generell gilt: Wenn alle betrieblichen Prozesse optimal laufen, dann sollte niemand Anlass zu sicherheitswidrigem Verhalten haben. Kommt es trotzdem dazu, stellt sich die Frage nach dem Warum. Häufig verhalten sich Beschäftigte entgegen den Sicherheitsvorgaben, um Mängel in den betrieblichen Abläufen auszugleichen. Als weitere Ursachen kommen im Betriebsalltag oft noch Zeitdruck, Verzögerung durch Störungen oder ähnliche Faktoren hinzu.

### Arbeitsschutz ohne Löcher

Ein Unfall passiert, wenn mehrere begünstigende Faktoren zusammentreffen. Dies veranschaulicht das „Schweizer-Käse-Modell“ (siehe Abbildung). Um Unfälle wirksam zu verhindern, gilt es also, mithilfe der Gefährdungsbeurteilung alle möglichen Ursachen zu erkennen – und die „Löcher“ im Arbeitsschutz zu schließen. Das können unter Umständen recht viele sein (siehe Tabelle).

Wer genau hinsieht, erkennt, dass die meisten Ursachen nicht in den Verantwortungsbereich der am Unfall beteiligten Personen fallen. Die Verantwortung liegt im Wesentlichen bei den Vorgesetzten sowie den Unternehmerinnen und Unternehmern. ■

## VISION ZERO.

NULL UNFÄLLE – GESUND ARBEITEN.

### MEHR ZUM THEMA

BGN-Themenseite „Gefährdungsbeurteilung“

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1525

Checkliste zur Ermittlung von Unfallursachen

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

Alles zur BGN-Strategie

„VISION ZERO. Null Unfälle – gesund arbeiten.“

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



UNTERWEGS MIT DEM MOTORRAD

# DEN VERKEHR „LESEN“ LERNEN

Es ist Saison und die Herzen aller Motorradfahrerinnen und -fahrer schlagen höher. Endlich wieder mit dem Bike zur Arbeit fahren. Leider ist hier das Risiko für einen schweren Unfall ungleich höher als bei jeder anderen Form der Mobilität.



**Joachim Fuß**

**V**on den 77 zwischen 2018 und 2020 bei Straßenverkehrsunfällen auf Arbeits- und Dienstwegen getöteten BGN-Versicherten waren zehn – also etwa jeder Achte – mit einem Motorrad unterwegs. Die Anzahl der getöteten Fahrerinnen und Fahrer in der BGN-Statistik steht in einem deutlichen Missverhältnis zu der mit Motorrädern erbrachten Kilometerleistung (nur circa 1,7 Prozent der Pkw-Fahrleistung) und zum Anteil an den zugelassenen Fahrzeugen (4,7 Millionen Krafträder gegenüber 47 Millionen Pkw).

**Sprich:** Im Vergleich zu Pkw-Fahrenden gibt es deutlich weniger Bikerinnen und Biker, die zudem weniger weit fahren, dafür aber sehr viel mehr und schlimmere Unfälle haben.

### Geschwindigkeit anpassen

Alle tödlichen Motorradunfälle in der BGN-Statistik ereigneten sich im Frühling und Sommer und ausschließlich auf Bundes- oder Landstraßen. Und: 31 Prozent der Motorradunfälle sind sogenannte Alleinunfälle, die also ohne einen direkten Unfallgegner passieren.

**Häufigste Ursachen:** unangepasste Geschwindigkeit und mangelnde Fahrzeugbeherrschung.

### Verhalten der anderen antizipieren

Für Motorradfahrende ist es besonders wichtig, den Verkehr „lesen“ zu lernen – also das Verhalten anderer einzukalkulieren. Eine gute Selbsteinschätzung und viel Erfahrung sind nötig, um Entscheidungen in Sekundenbruchteilen zu treffen. Sich all das anzueignen, braucht Zeit und Übung. Anfänger sollten sich deshalb vorsichtig an eine bessere Fahrfertigkeit herantasten, dabei helfen Fahrsicherheitstrainings. Aber auch für „alte Hasen“ gibt es Aufbau- oder Intensivtrainings. Sind diese vom Deutschen Verkehrssicherheitsrat (DVR) zertifiziert, werden sie durch die BGN mit 75 Euro bezuschusst. ■



### WEITERE INFORMATIONEN

Deutscher Verkehrssicherheitsrat e. V. (DVR) und Institut für Zweiradsicherheit (ifz):  
Motorradfahren – gut und sicher. Bonn, Essen, 2021.

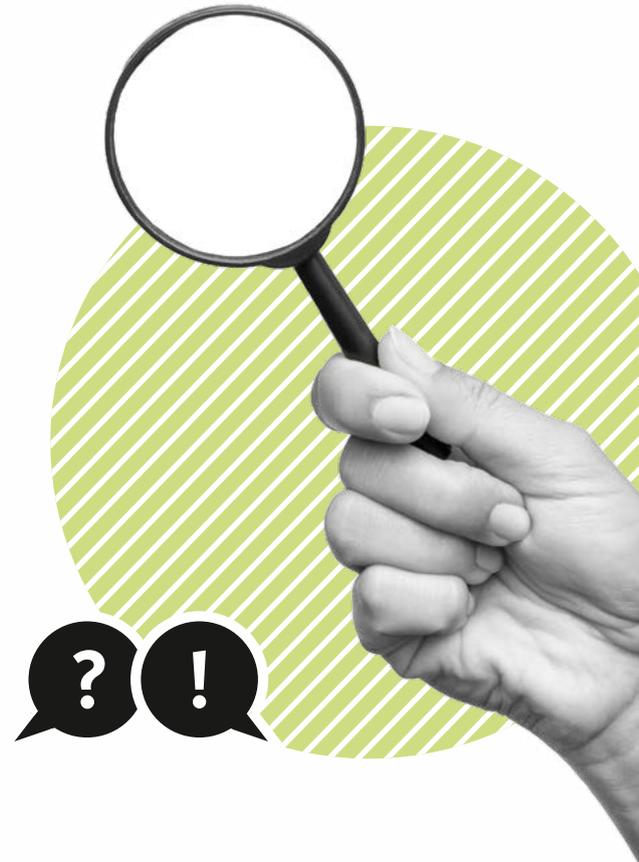
→ [www.ifz.de/publikationen/broschuren/](http://www.ifz.de/publikationen/broschuren/)

## EXPLOSIONSSCHUTZ

# PRÜFEN NACH REGELN

Die Vorgaben zur Prüfung von Anlagen in explosionsgefährdeten Bereichen – dazu gehören auch Mehlsiloanlagen in handwerklichen Backbetrieben – werden in der Technischen Regel für Betriebssicherheit (TRBS) 1201 Teil 1 konkretisiert. Die aktuelle Überarbeitung dieser Regel führt zu Vereinfachungen hinsichtlich der Prüftiefe und der Anforderungen an die zur Prüfung befähigten Personen.

 **Siegfried Döbler**



**M**aßgeblich für den Explosionsschutz in handwerklichen Backbetrieben ist die Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 8.52, die Sie hier zum Download finden:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1802

Diese – auf die überarbeitete TRBS 1201 Teil 1 direkt Bezug nimmt – wurde ergänzt und enthält in Anhang 3 jetzt Informationen zu folgenden wichtigen Punkten:

## Wann muss geprüft werden?

1. Prüfung vor Inbetriebnahme einer Siloanlage, nach prüfpflichtigen Änderungen und nach Instandsetzung
2. Wiederkehrende technische Prüfungen mindestens alle drei Jahre
3. Wiederkehrende Prüfungen mindestens alle sechs Jahre auf Explosionssicherheit

## Wer darf prüfen?

Für diese Prüfungen kann der Arbeitgeber Fachpersonal aus den eigenen Reihen oder von Fremdfirmen einsetzen, zum Beispiel einen Betriebselektriker oder einen Monteur des Siloherstellers. Voraussetzung: Die Person verfügt über die erforderlichen Kenntnisse im Explosionsschutz im Zusammenhang mit der Prüfung von Bäckereianlagen. Sie muss die speziell für den Backbe-

trieb explosionsschutzrelevanten Themen verstehen und mit den Inhalten der ASI 8.52 vertraut sein. Die erforderlichen Kenntnisse können durch den Besuch von einschlägigen Seminaren zum Explosionsschutz erlangt werden. Kenntnisse im Explosionsschutz auf Sachverständigenniveau benötigt die zur Prüfung befähigte Person nicht.

## Was muss unter anderem geprüft werden?

- Technischer Zustand aller elektrischen Sensoren und sonstigen Betriebsmittel, die in einer Ex-Zone eingebaut sind
- Funktion der Schaltfunktion der Sensoren, sofern sie für den Explosionsschutz sicherheitsrelevant sind, und Potenzialausgleich ■



### GUT ZU WISSEN!

Ein Backbetrieb, der nur mit Sackware arbeitet, hat keine Ex-Anlage und fällt dementsprechend nach Anhang 5 der TRBS 1201 Teil 1 nicht unter die Prüfpflicht, wenn die Basismaßnahmen entsprechend der ASI 8.80 „Vermeidung von Bäckerasthma“ eingehalten werden:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1772

## ARBEITSUNFÄLLE UND BERUFSKRANKHEITEN

# ZURÜCK ZUR NORMALITÄT?

Die Pandemie hat dafür gesorgt, dass die Anzahl von Arbeitsunfällen und die Anzeigen auf Verdacht einer Berufskrankheit zurückgegangen sind. Damit diese Fallzahlen nach der Rückkehr zum betrieblichen Alltag nicht wieder steigen, lässt sich im Backgewerbe einiges tun, um die Gesundheit der Beschäftigten zu schützen.

 **Siegfried Döbler**



**N**ach der Ausnahmesituation während der ersten Pandemiejahre sind die meisten Unternehmen inzwischen zu einem betrieblichen Alltag ohne coronabedingte Einschränkungen zurückgekehrt. Eine unerfreuliche Folge dieser Entwicklung könnte sein, dass die Zahlen für Arbeitsunfälle und Berufskrankheiten gegenüber den Vorjahren wieder höher ausfallen.

tel aller bei der BGN eingegangenen Verdachtsanzeigen auf eine Berufskrankheit entfielen auf das Backgewerbe. Die meisten Verdachtsanzeigen betrafen die Haut, gefolgt vom sogenannten „Bäckerasthma“.

Mehr zu den Jahresstatistiken der BGN:

➔ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1913

BACKGEWERBE	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Unternehmen	14.484	13.986	13.899	13.404	13.288	12.974
Vollarbeiter	317.552	315.961	311.851	287.021	281.335	297.745
meldepflichtige Arbeitsunfälle	11.683	11.286	11.945	10.258	10.439	9.994
Verdachtsanzeigen auf eine Berufskrankheit	1.086	1.025	962	808	643	665

Anzahl der Unternehmen und Vollarbeiter sowie der meldepflichtigen Arbeitsunfälle und Verdachtsanzeigen auf eine Berufskrankheit im Backgewerbe, Zeitraum 2017 bis 2022

Die in der Tabelle zusammengefassten Zahlen für das Backgewerbe im Zeitraum 2017 bis 2022 belegen tendenziell einen Rückgang der Versicherungsfälle, zudem nahm die Anzahl der Unternehmen ab. Das bedeutet auch, dass immer weniger Betriebe für die anfallenden Entschädigungsleistungen aufkommen mussten. Eine weitere Erkenntnis der vergangenen Jahre: Rund ein Vier-

## Gegenmaßnahmen

Was können Backbetriebe jetzt unternehmen, um ihre Beschäftigten nach der Rückkehr zur Normalität besser vor Erkrankungen der Atemwege und der Haut sowie vor Arbeitsunfällen zu schützen?

## Atemwege

Auf die Berufskrankheit (BK) 4301 „Durch allergisierende Stoffe verursachte obstruktive Atemwegserkrankungen“ (umgangssprachlich „Bäckerasthma“) bezieht sich ein Drittel der Verdachtsanzeigen im Backgewerbe.

Gleichzeitig entfielen 38 Prozent der Ausgaben der BGN für Berufskrankheiten auf die Atemwegserkrankungen in dieser Branche. Diese Kosten tragen die Unternehmen über ihre Beiträge. Eine Reduzierung der Fallzahlen der BK 4301 würde demnach nicht nur die Beiträge senken, sondern auch dabei helfen, wertvolle Arbeitskräfte gesund und leistungsfähig zu erhalten.



**26 Tage** beträgt die durchschnittliche Dauer der Arbeitsunfähigkeit im Backgewerbe (im Zeitraum 2017 bis 2021) bei meldepflichtigen Arbeitsunfällen. Bei den meldepflichtigen Wegeunfällen sind es 36 Tage im Schnitt.

### GUT ZU WISSEN!

Meldepflichtig sind alle Unfälle einschließlich der Verkehrsunfälle, die eine Arbeitsunfähigkeit von mehr als drei Tagen nach sich ziehen oder den Tod einer versicherten Person zur Folge haben. Meldepflichtige Unfälle müssen binnen drei Tagen an die zuständige BGN-Regionaldirektion gemeldet werden.

Bäckerasthma wird vor allem durch Mehlstaub verursacht. Mit den sogenannten „Basismaßnahmen“ lässt sich die Mehlstaubbelastung im Betrieb reduzieren und das berufsbedingte Asthma verhindern. Außerdem setzen Betriebe durch diese Maßnahmen wesentliche Forderungen des Gefahrstoffrechts um. Auf der BGN-Themenseite „Mehlstaub, Bäckerasthma und Bäckerschnupfen“ finden Sie neben den Basismaßnahmen viele weitere Informationen, um die Mehlstaubbelastung im Backbetrieb so gering wie möglich zu halten:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1629

### Haut

Die Hälfte der eingehenden Verdachtsanzeigen auf eine Berufskrankheit im Backgewerbe entfällt auf die BK 5101 „Schwere oder wiederholt rückfällige Hauterkrankungen“. Die mit Abstand häufigste Hautgefährdung geht von Feuchtarbeit aus – also Tätigkeiten, bei denen die Hände Arbeiten in feuchtem Milieu ausführen, häufig gewaschen werden müssen, oder häufiges Händewaschen im Wechsel mit dem Tragen von flüssigkeitsdichten Handschuhen.

Die Erfahrung zeigt, dass Beschäftigte, die an einer Hauterkrankung leiden, schwer im Beruf zu halten sind. Häufig stehen Hauterkrankte früher oder später als Arbeitskraft nicht mehr zur Verfügung.

Die BGN-Themenseite „Hautschutz“ gibt viele Tipps, wie Sie und Ihre Beschäftigten Hautbelastungen begegnen können und den Hautschutz sowie die Hautpflege im betrieblichen Alltag voranbringen:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1856

### Unfälle

Beim Unfallgeschehen stechen mit einem Anteil von einem Drittel die Arbeitsunfälle durch Stolpern, Rutschen oder Stürzen (SRS-Unfälle) heraus. Eine Ursache dafür: Beschäftigte tragen häufig ungeeignetes Schuhwerk. Deswegen ist in Backbetrieben und vor allem in Verkaufsstellen darauf hinzuwirken, dass alle Beschäftigten in jedem Fall geeignetes Schuhwerk tragen – und überall dort Sicherheitsschuhe, wo die Gefährdungsbeurteilung diese Notwendigkeit ergibt.

Ein weiterer Unfallschwerpunkt sind Teigteilmaschinen mit Einfülltrichter, beispielsweise Kopfmaschinen und Brot-Teigteilmaschinen. Der Unfall-Klassiker: Beschäftigte schieben bei laufender Maschine Restteig zur Teigteilereinrichtung nach und greifen versehentlich hinein – dabei werden einzelne Gliedmaßen bis hin zur ganzen Hand abgetrennt. Informationen zur Nachrüstung einer Schutzeinrichtung am Einfülltrichter finden Sie online:

→ [www.dguv.de](http://www.dguv.de), Webcode: d137360 ■



*Lust auf Karriere bei der BGN?*

**Wir bilden aus und stellen ein.**

Jetzt informieren und bewerben. Infos unter [www.bgn.de/karriere](http://www.bgn.de/karriere)