

# REPORT

---

**Teigausrollmaschinen:  
Finger in Gefahr**

---

---

**Elektrogeräte:  
Sicher unter Strom**

---



NULL

**VISION ZERO**

---

**NULL UNFÄLLE –  
GESUND ARBEITEN.**



# LIEBE LESERINNEN UND LESER,

stellen Sie sich eine Arbeitswelt ohne Unfälle und arbeitsbedingte Erkrankungen vor: Was für eine großartige Vision! Das ist keine Utopie, sondern ein erreichbares Ziel – wenn die Präventionskultur und die konkrete Präventionsarbeit immer wieder neu durchdacht und an sich verändernde Gegebenheiten angepasst werden.

”

**EINE WELT OHNE UNFÄLLE  
UND ARBEITSBEDINGTE  
ERKRANKUNGEN IST KEINE  
UTOPIE, SONDERN EIN  
ERREICHBARES ZIEL.**

“

Das Ziel von null Unfällen mag schwierig erscheinen, aber es ist das einzige ethisch richtige Ziel, auf das wir alle hinarbeiten müssen. Die BGN tut das mit ihrer neuen Strategie „VISION ZERO. Null Unfälle – gesund arbeiten.“. Wenn auch Sie Ihren Beitrag zu einer besseren Arbeitswelt ohne Unfälle und Krankheiten leisten wollen, lesen Sie ab Seite 6 und informieren Sie sich online:

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

## Finger in Gefahr

In Bäckereien sind Unfälle an Teigausrollmaschinen leider keine Seltenheit. Besonders wenn kleine Teigstücke in einem Arbeitsschritt auf eine bestimmte Stärke ausgerollt werden sollen, droht Gefahr. Wenn die Maschine beispielsweise „angehautete“ Teiglinge nicht einzieht, greifen Beschäftigte häufig unter das Schutzgitter am Zugang zu den Walzen, um den Stau von Hand zu beheben.

Das Resultat sind meist gequetschte Finger – verursacht vom Walzenpaar der Ausrollmaschine. Wie Sie solche Unfälle verhindern, erklärt der Beitrag auf Seite 9.

## Unter Strom

Mit elektrischen Geräten haben wir alle ständig zu tun, im Privaten und im Beruf. In jedem Fall gilt: Sind diese nicht in einwandfreiem Zustand, kann es schnell gefährlich werden. Ob beispielsweise Teigknetter oder Brotschneidemaschine, Verkaufswaage oder Backofen: Den strombetriebenen Geräten in Bäckereibetrieben setzen Materialalterung, Beschädigungen, Nässe oder Staub zu. Damit dennoch die Betriebssicherheit gewährleistet bleibt, sind wiederkehrende Prüfungen erforderlich. Lesen Sie dazu den Artikel auf Seite 10.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit dieser Ausgabe.

**Michael Wanhoff**

Leiter Kommunikation der BGN

!

## PRINT ODER DIGITAL? SAGEN SIE'S UNS!

„Immer an die Leser denken“, predigte der damalige Focus-Chefredakteur Helmut Markwort. Genau das tun wir auch, deshalb würden wir gern von Ihnen wissen: Möchten Sie Report lieber in gedruckter Form oder digital lesen? Sagen Sie's uns, entweder über den QR-Code oder unter

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de) Shortlink: 1875



## IMPRESSUM

**Herausgegeben von:** Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN), Dynamostraße 7–11, 68165 Mannheim, Fon 0621 4456-0, [www.bgn.de](http://www.bgn.de), [info@bgn.de](mailto:info@bgn.de)

**Verantwortlich:** Jürgen Schulin, Hauptgeschäftsführer der BGN

**Redaktion:** Michael Wanhoff (Leitung), Dr. Markus Hartmann, Martina Kern, Andrea Weimar (BGN), Gabriele Albert, Stefan Layh, Stefanie Richter (Universum Verlag)

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

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

**Fotos:** Adobe Stock: Gajus (S. 1, 6), Gina Sanders (S. 5 oben), Kalyakan (S. 5), Jenny Sturm (S. 10); BGN (S. 2, 4, 8, 9); L+L (S. 3, 8, 12)

**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.

## HAUTSCHÄDEN VORBEUGEN

# WAS DIE HÄNDE BELASTET

Die Haut ist das größte Organ des menschlichen Körpers – und unsere Hände sind als Universalwerkzeug bei den meisten Tätigkeiten gefordert. Kein Wunder, dass die Haut der Hände häufig Belastungen ausgesetzt ist. Daraus können mit der Zeit Hautschäden entstehen, die sich aber mit Schutz und Pflege vermeiden und beheben lassen.



Dr.-Ing. Markus Hartmann



**Feuchtarbeit** ist die häufigste Hautgefährdung in den Mitgliedsbetrieben der BGN. Unter Feuchtarbeit versteht man Tätigkeiten,

- bei denen mit den Händen Arbeiten in feuchtem Milieu ausgeführt werden, zum Beispiel beim Spülen mit den Händen, Salatputzen und verschiedenen Reinigungsarbeiten,
- bei denen die Hände häufig gewaschen werden müssen oder
- bei denen flüssigkeitsdichte Handschuhe getragen werden – denn durch Schwitzen entsteht Staunässe im Handschuh.

**Weitere Belastungen** können der Haut zusetzen:

- häufiger Umgang mit hautbelastenden Stoffen wie säure- oder laugenhaltige Reinigungsmittel, Gewürze, Fruchtsäuren, Mehle
- Umgang mit Stoffen, die eine Allergie auslösen können, beispielsweise Duftstoffe in Reinigungsmitteln und Lebensmitteln, Handschuhinhaltsstoffe
- ungeschützte Verletzungen wie Verbrennungen, Schürfungen, Schnittverletzungen
- mechanische Belastungen, beispielsweise durch raue Oberflächen, Bürsten oder auch Brotkrusten
- Temperaturbelastungen durch extreme Hitze und Kälte



## MEHR ZUM THEMA

Unterweisungskurzgespräch Hautschutz:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1857

Themenseite Hautschutz mit Praxishilfen, Präventionsangeboten, Seminaren und Ansprechpersonen:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 831

Durch die richtige Anwendung von Hygienemaßnahmen, einen konsequenten Hautschutz und regelmäßige Pflege halten Sie und Ihre Beschäftigten Haut und Hände belastbar. Dabei hilft insbesondere die Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 8.60 „Hautschutz im Betrieb“: → [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1768 ■

## ARBEITSSCHUTZ AKTUELL 2022

# VORBEIKOMMEN UND MITREDEN

Vom 18. bis 20. Oktober 2022 findet die ARBEITSSCHUTZ AKTUELL mit Fachmesse und Kongress in Stuttgart statt (→ [www.arbeitsschutz-aktuell.de](http://www.arbeitsschutz-aktuell.de)). Auch die BGN ist als Aussteller mit dabei: Am zentral in der Messehalle gelegenen Gemeinschaftsstand der DGUV freuen sich die Präventionsfachleute der BGN auf Ihren Besuch, spannende Fragen und Gespräche. Hier wartet auch eine große Auswahl an BGN-Schriften zum Stöbern und Mitnehmen auf unsere Messestandbesucher. Außerdem stellen wir Ihnen gern unsere Intralogistik-App vor, mit der Sie die Unfallrisiken in der Intralogistik bewerten und geeignete Schutzmaßnahmen finden können.

In der „Sprech-Stunde Sicherheit und Gesundheit“, die mehrmals täglich am DGUV-Gemeinschaftsstand stattfindet, können sich Messebesucher mit renommierten Fachleuten der verschiedenen Unfallversicherungsträger zu wechselnden Themen austauschen – ein Angebot zum Mitmachen und Mitreden, das über reine Vorträge hinausgeht.

Ihr kostenfreies Ticket zum Besuch der Fachmesse erhalten Sie mit dem Code „AS22-BGN“ hier (oder einfach den QR-Code unten scannen):

→ [www.messe-ticket.de/hintearbeitsschutzaktuell2022/register/AS22-BGN](http://www.messe-ticket.de/hintearbeitsschutzaktuell2022/register/AS22-BGN)

**ARBEITSSCHUTZ  
AKTUELL**

HYBRID  
FAIR  
POP-UPS  
SUMMIT  
COMMUNITY

### HINWEIS:

Das Gratis-Ticket gilt nur für die Messe, nicht für den Kongress.



Vorläufiger Termin- und Themenplan für die „Sprech-Stunde Sicherheit und Gesundheit“:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1873



Das BGN-Factsheet „HT-Trennmehle“ zum Download:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1858

### NEUE INFORMATIONSSCHRIFT

## WISSENSWERTES ZU HT-TRENNMEHLEN

Bei der BGN gingen vielfach Anfragen von Mitgliedsbetrieben, Sicherheitsfachkräften und weiteren Interessierten mit dem Wunsch ein, die wichtigsten Fakten zu hydrothermisch behandeltem Trennmehl (HT-Trennmehl) zu bündeln. Dieser Bitte entsprechend haben wir ein Factsheet „HT-Trennmehle“ erstellt. Diese Information fasst Erkenntnisse zusammen, die die BGN nach heutigem Stand sowohl durch Untersuchungen im Labor als auch in ihren Mitgliedsbetrieben gewinnen konnte. Sie finden dort Antworten auf häufige Fragen: Wie werden HT-Trennmehle hergestellt? Auf welche Weise helfen sie dabei, die Mehlstaubbelastung in der Backstube zu reduzieren? Wo und wie können HT-Trennmehle eingesetzt werden? Welche Erfahrungen haben BGN-Mitgliedsbetriebe in der manuellen und maschinellen Anwendung gemacht?

## ONLINESEMINAR

# GESUNDE ARBEITSZEITEN

Im Herbst 2022 steht das Onlineseminar „Arbeitszeiten gesundheitsverträglich gestalten“ wieder auf dem Seminarplan der BGN. Mit durchschnittlich mehr als 100 Teilnehmenden gehört das seit 2019 durchgeführte Seminar zu den erfolgreichen Angeboten und ist ein wichtiges Element im Produktportfolio der BGN zum Thema Arbeitszeitgestaltung. Das Onlineseminar wird in einem

Zeitfenster von sechs Wochen vom

17.10. bis 25.11.2022 angeboten, die reine Bearbeitungszeit beträgt sechs bis acht Stunden.



## Seminarinhalte:

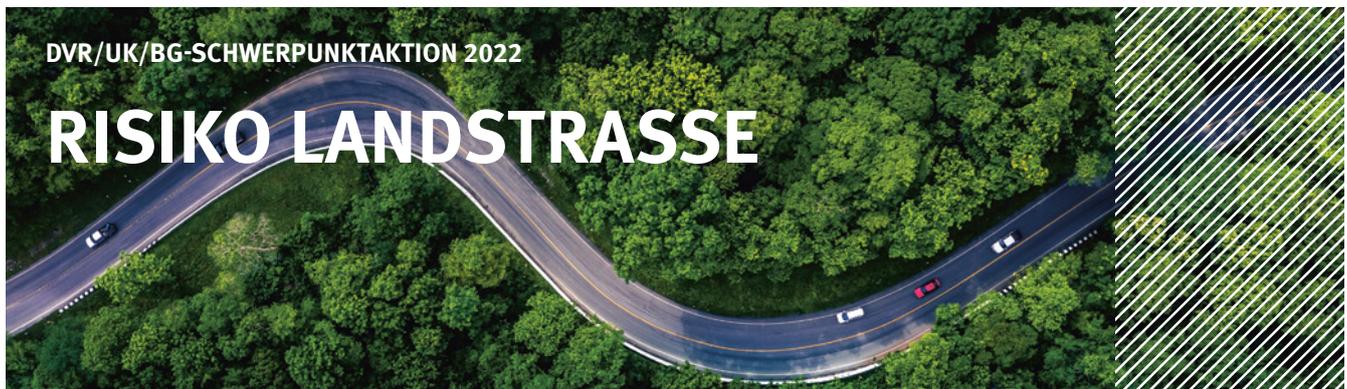
- Rechtsgrundlagen kennen und anwenden
- Anforderungen in der Gefährdungsbeurteilung
- Arbeitszeitmodelle
- Auswirkungen ständiger Erreichbarkeit
- Nacht- und Schichtarbeit
- Besonderheiten im Gastgewerbe

Weitere Infos und Anmeldung zum Onlineseminar „Arbeitszeiten gesundheitsverträglich gestalten“:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1864

DVR/UK/BG-SCHWERPUNKTAKTION 2022

## RISIKO LANDSTRASSE



Schön, aber gefährlich: Auf Landstraßen verunglückten im Jahr 2020 rund 1.600 Verkehrsteilnehmende tödlich außerorts (ohne Autobahn), fast 23.000 wurden schwer verletzt. Wie kommt es zu diesen Unfällen? Warum häufen sie sich besonders auf Landstraßen und in Dörfern? Und wie lassen sie sich vermeiden? Diese Fragen stehen im Mittelpunkt der gemeinsamen Schwerpunktaktion 2022 des Deutschen Verkehrssicherheitsrats (DVR), der Unfallkassen und Berufsgenossenschaften.

Unter dem Titel „Trügerisch schön – Verkehrswege im ländlichen Raum“ sensibilisiert die Aktion für Gefahren auf Landstraßen und macht deutlich, worauf es beim sicheren Fahren im ländlichen Raum ankommt. In kostenlosen Filmen, Broschüren und Unterwei-

sungsmaterialien werden typische Problemfelder wie das Überholen auf Landstraßen, das Verhalten gegenüber Bussen, landwirtschaftlichen Fahrzeugen, Radfahrern und Fußgängern sowie das sichere Fahren mit dem Motorrad behandelt. Versicherte der BGN können online unter → [www.schwerpunktaktion.de](http://www.schwerpunktaktion.de) bis Ende Februar 2023 an einem Quiz sowie an einem Gewinnspiel teilnehmen und einen von 100 Sachpreisen gewinnen.

Aktionsbroschüren, Faltblätter mit dem Gewinnspiel und weitere Printmaterialien für Beschäftigte können Sie – solange der Vorrat reicht – bei der BGN abrufen:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1795



NICHTS IST BESSER: VISION ZERO

# NULL UNFÄLLE – GESUND ARBEITEN.

Mit der neuen BGN-Strategie „VISION ZERO. Null Unfälle – gesund arbeiten.“ zeigt die BGN ihren Mitgliedsbetrieben den Weg in eine Welt ohne Arbeitsunfälle und arbeitsbedingte Erkrankungen. Möchten auch Sie diese Vision mit Leben füllen? Dann starten Sie mit uns in eine sicherere und gesündere Zukunft.

 Ellen Schwinger-Butz, Stefan Layh

**U**nfälle, Berufskrankheiten und arbeitsbedingte Erkrankungen sind kein Schicksal, sie lassen sich durch geeignete Maßnahmen vermeiden“, erklärt Jörg Bergmann, Leiter des Technischen Aufsichtsdienstes der BGN. „Davon sind wir absolut überzeugt.“ Tatsächlich haben Betriebe und Unfallversicherungsträger durch ihr Bemühen um eine sichere Technik, eine gute betriebliche Organisation und ein angepasstes Verhalten der Beschäftigten in den vergangenen Jahrzehnten schon viel erreicht. Die entsprechenden Kenn-

zahlen zu Arbeitsunfällen und Berufskrankheiten zeigen aber auch, dass diese Entwicklung mittlerweile stagniert.

„Wir haben den Eindruck, dass die bisherigen Methoden des Arbeitsschutzes ausgereizt sind. Um das Ziel ‚Null Unfälle – gesund arbeiten.‘ im Blick zu behalten, braucht es daher einen neuen strategischen Ansatz“, sagt Jörg Bergmann und ist sich sicher, dass die BGN diesen mit VISION ZERO gefunden hat.

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

## VISION ZERO: MIT SECHS BAUSTEINEN ZUM ERFOLG



1

### Gefährdungen kennen, Schutzmaßnahmen festlegen und umsetzen

Ermitteln Sie für alle Arbeitsplätze beziehungsweise Tätigkeiten in Ihrem Betrieb systematisch die Gefährdungen und Belastungen. Darauf aufbauend legen Sie Schutzmaßnahmen fest und setzen diese konsequent um (Gefährdungsbeurteilung). Es ist sinnvoll, die Beschäftigten bei all diesen Schritten einzubinden.

2

### Sicher und gesund führen

Alle Führungskräfte müssen wissen: Es ist ihre Aufgabe, sich um Sicherheit und Gesundheit der Belegschaft zu kümmern. Durch eine schriftliche Pflichtenübertragung können Sie unterstreichen, dass hier auch eine rechtliche Verantwortung besteht. Wichtig ist, dass die Führungskräfte sich als Vorbilder verstehen und sich konsequent sicher und gesundheitsgerecht verhalten – nur so sind sie glaubwürdig.

3

### Ziele formulieren, Regeln aufstellen und durchsetzen

Mit klaren Zielen geben Sie Ihren Führungskräften und Beschäftigten die Richtung vor. Überprüfen Sie regelmäßig, ob diese Ziele (zum Beispiel der Rückgang von Unfallzahlen oder Fehlzeiten) erreicht werden. Stellen Sie gemeinsam mit der Belegschaft Regeln für sicheres und gesundes Arbeiten auf – und setzen Sie diese gemeinsam um. Das funktioniert, indem sich alle gegenseitig unterstützen und Fehlverhalten nicht tolerieren.

### VISION ZERO IM BGN-PRÄMIENVERFAHREN

10 Prämienpunkte erhalten Betriebe, die nach Unfällen und/oder Beinaheunfällen eine systematische Unfallanalyse durchführen und einen Maßnahmenplan erarbeiten. Dabei hilft bei Bedarf die „Checkliste zur Ermittlung von Unfallursachen“:

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

Alle Infos zur VISION ZERO:

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

4

### Beschäftigte unterweisen und qualifizieren

Ihre Beschäftigten müssen genau wissen, was zu tun ist, wo Gefahren drohen und wie man sich gegen diese schützt. Unterweisen und qualifizieren Sie sie regelmäßig – und dokumentieren Sie das. Besonders wichtig ist die erste Unterweisung vor Aufnahme einer Tätigkeit, speziell bei neuen Mitarbeitenden. Als Grundlage der Unterweisung dient natürlich das Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung.

5

### Gemeinsam aus Fehlern lernen

Fehler lassen sich nicht immer vermeiden und können – neben Störungen, Fehlproduktion, Sachschäden – auch Beinaheunfälle, Erkrankungen oder Arbeitsunfälle zur Folge haben. Entscheidend ist es, aus Fehlern zu lernen. Deswegen muss Ihre Belegschaft wissen: Fehler machen wird nicht bestraft, aber das Vertuschen von Fehlern wird nicht akzeptiert. Schaffen Sie die Möglichkeit, Fehler schnell und unbürokratisch mitzuteilen. Und führen Sie Verfahren ein, um Fehler zu untersuchen und Verbesserungen anzustoßen.

6

### Präventionskultur: Kommunikation, Beteiligung, gutes Betriebsklima

Informieren Sie Ihre Beschäftigten zielgerichtet über alles, was für sie wichtig ist. Weil Ihre Beschäftigten ihren eigenen Arbeitsplatz am besten kennen, sollten Sie sie an Entscheidungen im Betrieb beteiligen und zu eigenen Vorschlägen ermutigen. Und nicht zuletzt entsteht ein gutes Betriebsklima durch gegenseitige Wertschätzung, Vertrauen und Fairness – und all das wirkt sich positiv auf Produktivität, Motivation, Wohlbefinden sowie Sicherheit und Gesundheit der Beschäftigten aus. ■



### WAS „NULL UNFÄLLE – GESUND ARBEITEN“ FÜR IHREN BETRIEB BEDEUTET:

- kein Personalausfall durch Arbeitsunfälle oder arbeitsbedingte Erkrankungen
- gut funktionierende Prozesse und Abläufe
- mehr Wirtschaftlichkeit durch Vermeiden von Störungen, Sachschäden und Stillständen
- mehr Mitarbeiterzufriedenheit und -motivation, weniger Fluktuation, Bindung von Fachpersonal
- Einsparungen beim BG-Beitrag durch maximalen Beitragsnachlass

## HANDLUNGSHILFE ZUR GEFÄHRDUNGSBEURTEILUNG

# UV-C-STRAHLUNG SICHER NUTZEN

Zur schnellen Desinfektion von Oberflächen und Luftströmen sowie zur Reinigung von Küchenwrasen setzen – noch verstärkt während der Coronapandemie – viele Betriebe auf UV-C-Strahlung. Die chemiefreie Technik ist hilfreich, aber nicht ohne Risiko.

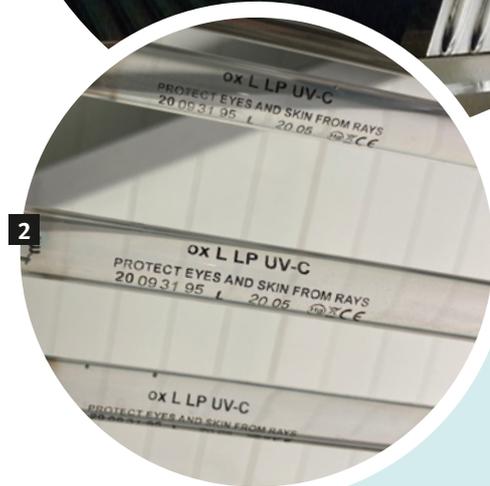
 Dr. Peter Rietschel

**U**V-C-Strahlung ist ein besonders kurzwelliges, für uns nicht mehr sichtbares Licht. Es tritt natürlicherweise auf der Erde nicht auf, deswegen gibt es auch keinen Organismus, der dagegen Schutzmaßnahmen entwickelt hätte. Weil sich mithilfe von UV-C-Strahlung auch Coronaviren besonders wirksam außer Gefecht setzen lassen, haben viele Betriebe diese Technik während der Pandemie eingesetzt.

## Gefahr für Augen und Haut

 Aber auch uns Menschen drohen durch die UV-C-Strahlung gesundheitliche Schäden, insbesondere an Augen und Haut. Deswegen dürfen Personen mit der Strahlung nicht in Kontakt kommen. Dabei helfen undurchsichtige Abdeckungen, lichtscluckende Kleidung und Laborbrillen (nach EN 166).

Relativ unkritisch ist der Umgang mit Strahlern, die fest und von außen unsichtbar in geschlossenen Geräten verbaut sind, beispielsweise Luftentkeimer, die mit UV-C-Strahlung arbeiten. Das gilt aber nur, solange diese Geräte nicht von Unbefugten während des Betriebs geöffnet werden.



1 | Diese UV-C-Anwendung dient der Abluftreinigung in Gastronomieküchen.

2 | Mit solchen Lampen lässt sich die Raumluft zuverlässig entkeimen.

## Vorsicht bei offenen Anwendungen

Im Zuge der Pandemie kamen aber auch offene Anwendungen auf den Markt, beispielsweise handgeführte offene Strahler zur Desinfektion von Oberflächen, offene Anlagen zur Desinfektion der Raumluft und selbstfahrende Roboter, die in Abwesenheit von Personen Luft und Oberflächen desinfizieren. Zudem kommen UV-C-Strahler in Hygienebereichen zur Desinfektion von Luft und Oberflächen (zum Beispiel von Transportbändern) zum Einsatz.

Was bei der Erstellung einer Gefährdungsbeurteilung für den Umgang mit UV-C-Strahlung zu beachten ist, erläutert eine aktuelle Broschüre der DGUV (siehe Infokasten). ■

## MEHR ZUM THEMA

Fachbereich AKTUELL „Handlungshilfe zur Gefährdungsbeurteilung von UV-C Geräten zur Luft- und Oberflächendesinfektion an Arbeitsplätzen“:

→ [www.dguv.de](http://www.dguv.de), Webcode: p022074



UNFALLSCHWERPUNKT TEIGAUSSROLLMASCHINE

# FINGER IN GEFAHR

Im Bäckereialltag kommt es immer wieder zu Unfällen an Teigausrollmaschinen. Das Resultat sind meist gequetschte Finger – verursacht vom Walzenpaar der Ausrollmaschine. Wie kommt es dazu und wie lassen sich solche Unfälle verhindern?



Siegfried Döbler

**M**it Ausrollmaschinen werden hauptsächlich Teige touriert und Teigstücke beispielsweise für Zuckerschnecken oder Bienenstich auf eine festgelegte Größe ausgerollt. Die Teigstücke sind groß und werden Schritt für Schritt auf die gewünschte Stärke reguliert. Bei dieser Tätigkeit gibt es keine Notwendigkeit, an die Einzugsstellen der Walzen und unter das Schutzgitter zu greifen. Anders sieht es aus, wenn kleine Teigstücke in einem Schritt auf eine vorgegebene Stärke ausgerollt werden sollen.

## Kleine Teigstücke, große Gefahr

So kommt es etwa bei der Herstellung von Fasnetsküchle oder Streuseltern bedingt durch die großen Stückzahlen vor, dass die kleinen Teiglinge „verhauten“. Weil ihre Oberfläche austrocknet, werden sie von den Walzen nicht eingezogen. Um den resultierenden Produktstau zu beheben und die Teigstücke den Walzen zuzuführen, greifen Beschäftigte unter das Schutzgitter. Häufige Folge: Neben den Teiglingen werden auch Finger eingezogen – ein typischer Unfall an Ausrollmaschinen.

## Unterweisen und Schutzeinrichtung checken

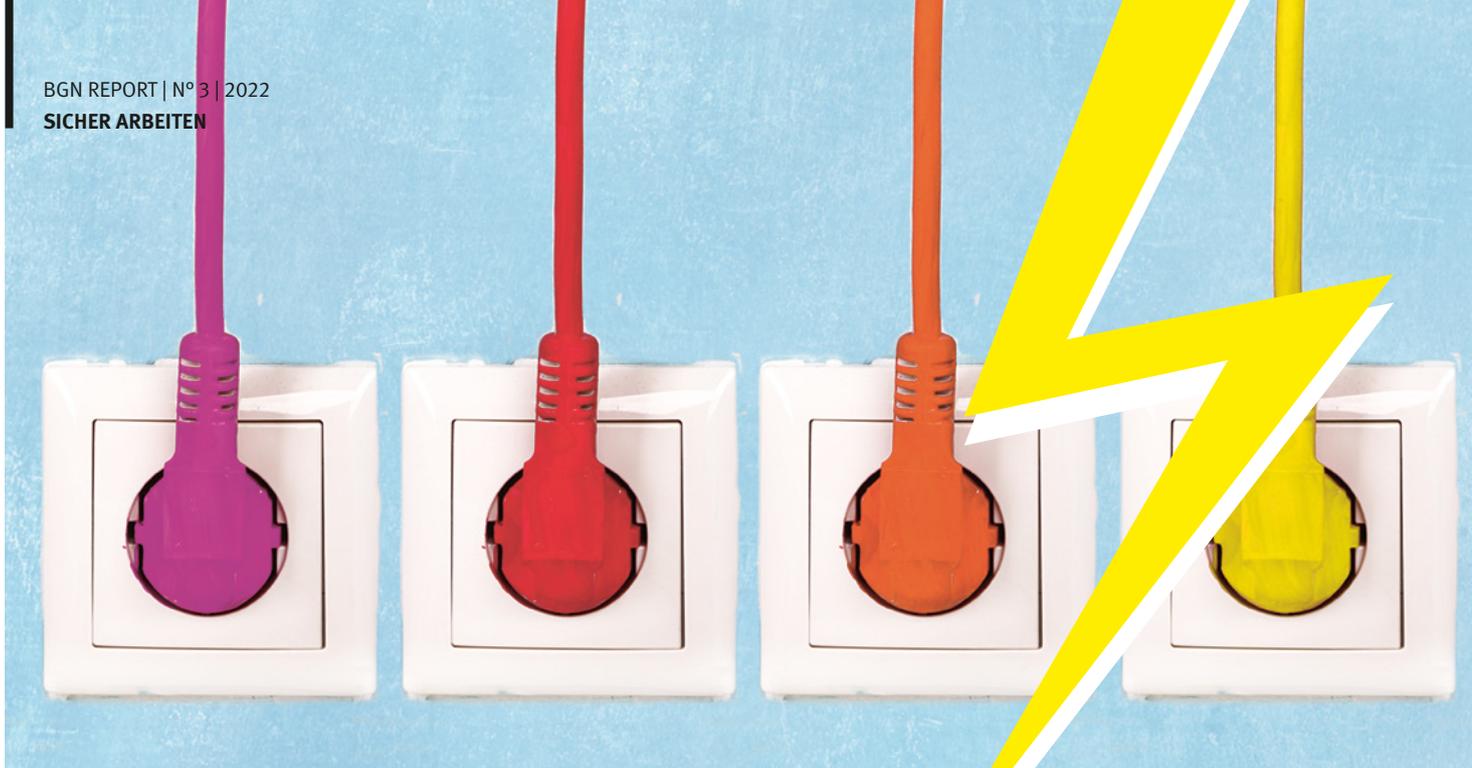
Solchen Unfälle beugt eine Unterweisung im sicheren Arbeiten an der Ausrollmaschine vor – das betrifft besonders unerfahrene Beschäftigte: Nie bei laufender Maschine unter dem Schutzgitter hindurchgreifen! Zudem ist die Schutzeinrichtung regelmäßig zu kontrollieren. Beispielsweise muss ein 35 Zentimeter langes Schutzgitter beim Anheben nach 5,5 Zentimetern ansprechen. Unfalluntersuchungen des Technischen Aufsichtsdienstes der BGN ergaben, dass die Schutzeinrichtung beim Anheben häufig erst bei weit über 10 Zentimetern auslöste – und das bei Schutzgittern, die nicht einmal 30 Zentimeter lang waren. So hat die Schutzeinrichtung keine Wirkung! In diesem Fall ist eine Nachjustierung dringend notwendig. ■



## MEHR ZUM THEMA

Betriebsanweisung  
„Benutzung von Teigausrollmaschinen“:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1865



## PRÜFUNGEN ELEKTRISCHER BETRIEBSMITTEL

# MIT SICHERHEIT UNTER STROM

Elektrische Betriebsmittel müssen in einwandfreiem Zustand sein, sonst droht Gefahr. Damit infolge von Einflüssen wie Materialalterung, Beschädigungen, Nässe oder Staub im Betriebsalltag keine riskanten Situationen entstehen, sind wiederkehrende Prüfungen erforderlich – dabei gelten bestimmte Anforderungen.

 **Stefan Layh**

### Wer prüft?

Die Prüfung elektrischer Betriebsmittel muss eine befähigte Person durchführen, die vom Unternehmen bestimmt wird. Sie muss durch ihre elektrotechnische Berufsausbildung, Berufserfahrung und zeitnahe berufliche Tätigkeit die erforderlichen Fachkenntnisse haben.

### Wie wird geprüft?

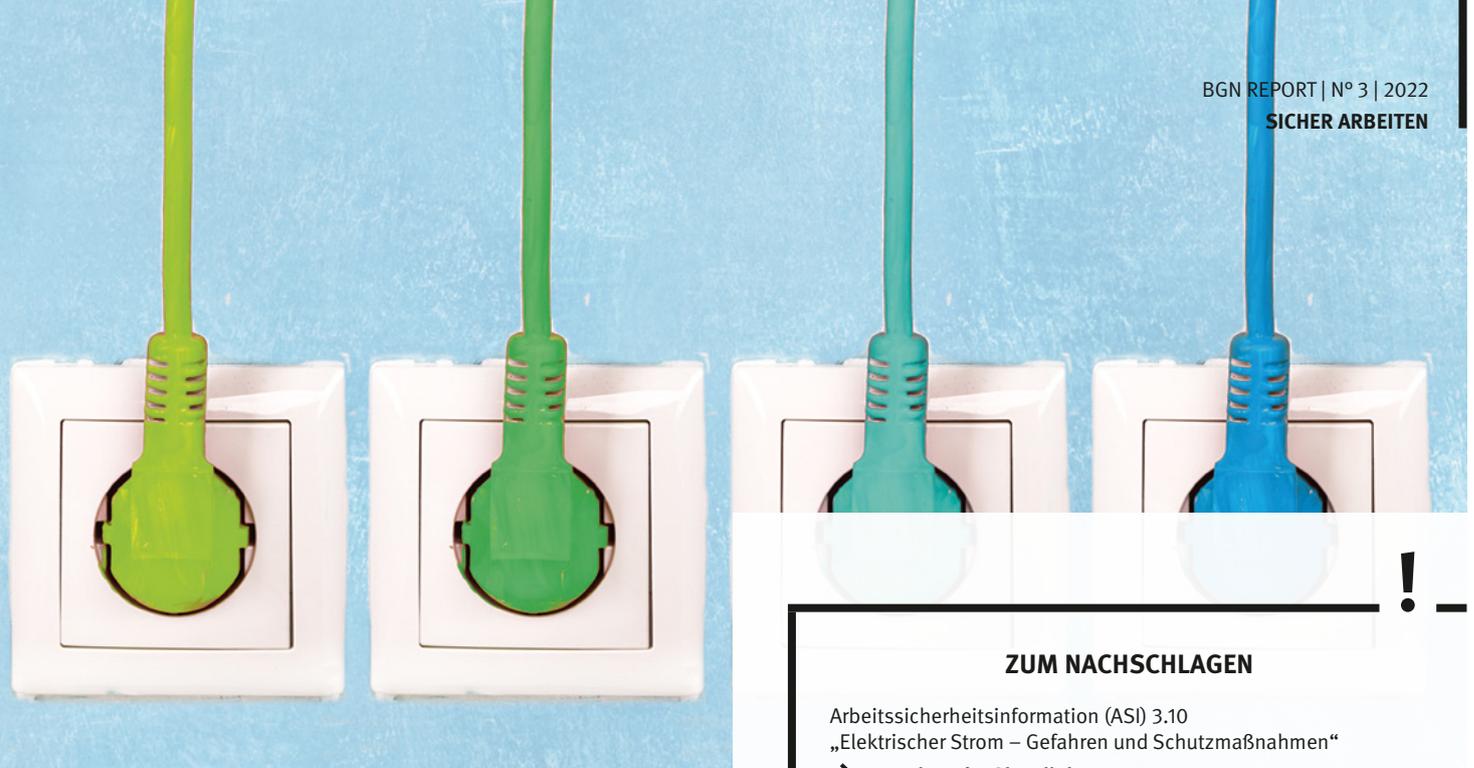
Die befähigte Person überprüft den ordnungsgemäßen Zustand des elektrischen Arbeitsmittels und ist für die sichere Durchführung dieser Aufgabe verantwortlich. Sie unterliegt bei der Prüfung keinen fachlichen Weisungen und darf wegen dieser Tätigkeit nicht benachteiligt werden.

### Wann wird geprüft?

Die Zeitabstände zwischen den Prüfungen legen Unternehmen im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung fest. In der Praxis bewährt haben sich die Fristen für wiederkehrende Prüfungen der DGUV Vorschrift 3. Diese Fristen sind eine gute Orientierung, ausschlaggebend aber ist immer die betriebliche Situation, aus der sich kürzere oder längere Prüf Fristen ergeben können.

### Wie werden die Prüfungen dokumentiert?

Die Prüfergebnisse müssen dokumentiert und mindestens bis zur nächsten Prüfung aufbewahrt werden. Beispiele für Prüfprotokolle enthält die DGUV Information 203-070 (siehe Infokasten). Die Prüfungen können auch in elektronischen Systemen dokumentiert werden. Durch eine optionale Prüfplakette kann die Prüfung zusätzlich am Gerät erkennbar gemacht werden.



”

**DIE GÄNGIGEN PRÜFFRISTEN GEBEN EINE ORIENTIERUNG, ENTSCHEIDEND IST ABER DIE BETRIEBLICHE SITUATION.**

“

### ZUM NACHSCHLAGEN

Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 3.10  
„Elektrischer Strom – Gefahren und Schutzmaßnahmen“

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 7811

#### Informationen für Unternehmer und Prüfer:

• DGUV Information 203-071 „Wiederkehrende Prüfungen elektrischer Betriebsmittel – Organisation durch den Unternehmer“

→ [www.dguv.de](http://www.dguv.de), Webcode: p203071

• DGUV Information 203-070 „Wiederkehrende Prüfungen ortsveränderlicher elektrischer Arbeitsmittel – Fachwissen für Prüfpersonen“

→ [www.dguv.de](http://www.dguv.de), Webcode: p203070

#### Prüffristen:

• DGUV Vorschrift 3 „Elektrische Anlagen und Betriebsmittel“

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1871

## BEWÄHRTE PRÜFFRISTEN FÜR WIEDERKEHRENDE PRÜFUNGEN

ARBEITSMITTEL	PRÜFFRIST
<b>Elektrische Anlagen und ortsfeste elektrische Arbeitsmittel, zum Beispiel:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elektroinstallationen bis zur Steckdose</li> <li>• fest installierte Geräte wie Elektroherde, Backöfen, Fettbackgeräte, Konvektomaten, Kühlschränke</li> <li>• fest installierte Maschinen wie Teigknetter, Teigusrollmaschinen, Teigteilmaschinen, Teigwerkmaschinen, Füllmaschinen, Rührmaschinen, Brotschneidemaschinen</li> </ul>	4 Jahre
Elektrische Anlagen und ortsfeste elektrische Arbeitsmittel in „Betriebsstätten, Räumen und Anlagen besonderer Art“ (VDE 0100 Gruppe 700)	1 Jahr
<b>Ortsveränderliche elektrische Arbeitsmittel, zum Beispiel:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mixer, Verkaufswaagen, Kaffeeautomaten, Kochplatten, Toaster, Rührgeräte, Puddingkocher, Wärmewagen/Warmhaltegeräte, elektrisch beheizte Messerabstreifer</li> <li>• Elektrowerkzeuge</li> <li>• Verlängerungs- und Geräteanschlussleitungen mit Steckern</li> </ul>	6 Monate Bei Fehlerquote < 2 Prozent: <ul style="list-style-type: none"> <li>• In allen Betriebsstätten außer Büros: 1 Jahr</li> <li>• In Büros: 2 Jahre</li> </ul>
<b>Zusätzlich erforderliche Kontrollen durch die Nutzenden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrolle der einwandfreien Funktion der Fehlerstrom-Schutzeinrichtungen (RCDs bzw. FIs) durch Betätigung der Prüfeinrichtung (Prüftaste)</li> </ul>	In stationären Anlagen: 6 Monate In nicht stationären Anlagen, etwa bei mobilen Unterverteilungen beim Catering: arbeitstäglich

TAD-HOTLINE

# BEI ANRUF PRÄVENTION

Sie haben eine eilige Frage in Sachen Prävention von A wie arbeitsmedizinische Vorsorge über H wie Hautschutz, L wie Lüftung, P wie persönliche Schutzausrüstung bis Z wie Zeitarbeitnehmer? Die Fachleute der BGN helfen Ihnen auch telefonisch weiter.

Wenn ein Betrieb offene Fragen hat oder bei einer Sache nicht weiterkommt, ist die erste Anlaufstelle immer die interne oder externe Sicherheitsfachkraft oder die für den Betrieb zuständige arbeitsmedizinische Betreuung. Das ist sinnvoll, da diese nicht nur kompetent sind, sondern den Betrieb und dessen Abläufe kennen. Sind diese mal nicht zu erreichen oder wissen auch nicht weiter, können Sie sich mit der für Sie zuständigen Aufsichtsperson bei der BGN in Verbindung setzen. Deren Kontaktdaten finden Sie online: → [www.bgn.de](http://www.bgn.de), **Shortlink: 1122**

Wenn Sie niemanden erreichen können, aber zeitnah Hilfe, Beratung oder eine Antwort benötigen, hilft Ihnen die TAD-Hotline der BGN weiter. Das ist der richtige Weg und nur so wird gewährleistet, dass die Nummer nicht überlastet wird.

Die Aufsichtspersonen und Beratungsassistenten der BGN sind gut ausgebildete und erfahrene Expertinnen und Experten. Sie beraten Betriebe zu allen Fragen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes – entweder vor Ort oder, wenn's schnell gehen muss, auch am Telefon. Die Präventionsfachleute des Technischen Aufwandsdiensts (TAD) der BGN erreichen Sie über die **TAD-Hotline 0621 4456-3517**.

## FRAGEN ZU ANDEREN THEMEN?

Bei Unklarheiten rund um Ihren Beitrag, Beitragsbescheid, Gehaltstarife und -klassen, Strukturschlüssel, Arbeitsentgelt, DEÜV-Meldung, versicherte Personen, freiwillige Versicherung, Lohnnachweis, Mahnung und Ähnliches können Sie sich an Kolleginnen und Kollegen aus anderen Abteilungen wenden, die sich mit diesen Themen auskennen. Alle Infos zur Kontaktaufnahme:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), **Shortlink: 486**