

REPORT

**JETZT
ANMELDEN!**

Report wird zum Webmagazin!
www.bgn.de/magazine



**Wasseranlagen:
Sicher und hygienisch**

**Gefährdungsbeurteilung:
Kein Buch mit
sieben Siegeln**

GESUNDHEITSSCHUTZ

**MIT HEILER
HAUT**



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

mit unserer Zeitschrift BGN Report informieren wir Sie regelmäßig über Lesens- und Wissenswertes rund um die Themen Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz – immer mit Bezug zu der Branche, in der Sie tätig sind.

Weg vom Papier, rein ins Web

Rund 1,4 Millionen Exemplare von Report werden jedes Jahr gedruckt und verschickt. Die Druckkosten sind in den

letzten zwei Jahren erheblich gestiegen, die Portokosten machen ebenfalls einen hohen Betrag aus. Natürlich möchten und müssen wir Sie über Neues und Wissenswertes informieren, allerdings sind wir als Ihre Berufsgenossenschaft auch der

Wirtschaftlichkeit verpflichtet. Vorstand und Vertreterversammlung haben deshalb beschlossen, Report nicht mehr als Printexemplare produzieren zu lassen, sondern in ein modernes Webmagazin zu überführen.

Jetzt anmelden, nichts verpassen

Damit ändert sich für Sie als Leserin und Leser etwas Grundlegendes: Sie erhalten das Magazin nicht mehr per Post – zukünftig wird Report als Webmagazin erscheinen. Gern möchten wir Sie aber weiterhin aktiv informieren, deshalb haben Sie die Möglichkeit, Ihr Webmagazin zu „bestellen“. So werden Sie per Mail über die neueste Ausgabe informiert und bleiben immer auf dem Laufenden.

Einfach QR-Code einscannen:



Oder direkt hier anmelden:

→ www.bgn.de/magazine

P. S.: Geben Sie diesen Link gern auch an Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Kolleginnen und Kollegen weiter.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit dieser Ausgabe.

Michael Wanhoff

Leiter Kommunikation der BGN

”

IN ZUKUNFT KOMMT REPORT NICHT MEHR PER POST, SONDERN ERSCHEINT ALS WEBMAGAZIN. DAFÜR KÖNNEN SIE SICH AB SOFORT ANMELDEN.

“

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: PixieMe (S. 1, 6–7), mehmet (S. 3), Nuthawut (S. 5), ytemha34 (S. 5), Pineapple studio (S. 8), inspiring.team (S. 10–11); Oliver Rüter, BGN (S. 9); BGN (S. 2, 7)

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.

MASCHINENARBEIT

GEPRÜFT, GELERNT, GEFESTIGT

Ganz egal, welche Maschinen in der Fleischwirtschaft zum Einsatz kommen: Eine Reihe von Faktoren muss grundsätzlich erfüllt sein, damit sichere Maschinenarbeit möglich ist.

 Robert Schlosser

Sicher ist sicher: Zum Schutz der Beschäftigten sollten nur Maschinen mit Sicherheitszertifikat betrieben werden.



Sicheres Arbeiten an Maschinen kann ohne sichere Maschinen nicht gelingen. Daher sollten Sie bei der Neuanschaffung ebenso wie beim Gebrauchtkauf möglichst Maschinen auswählen, die durch eine unabhängige Prüf- und Zertifizierungsstelle hinsichtlich der Anforderungen an Sicherheit und Gesundheitsschutz begutachtet wurden. Diese Maschinen tragen eine spezielle Kennzeichnung (z. B. DGUV Test- oder GS-Zeichen) am Maschinengehäuse und verfügen über ein Sicherheitszertifikat.

Arbeitsplatz im Fokus

Der nächste Schritt ist die Beurteilung der Arbeitsbedingungen (Gefährdungsbeurteilung) an diesem Maschinen-Arbeitsplatz – und zwar vor der Inbetriebnahme. Die Gefährdungsbeurteilung umfasst neben dem Betrieb der Maschine auch die Installation, Rüstung, Reinigung, Störungsbeseitigung, Wartung, Reparatur und Entsorgung. Mit den Erkenntnissen aus der Gefährdungsbeurteilung sollten Sie eine Betriebsanweisung für diese Maschine erstellen.

Die Inhalte der Gefährdungsbeurteilung bilden die Grundlage für die Unterweisung des Personals. Die Erstunterweisung muss vor dem ersten Einsatz an der Maschine erfolgen, anschließend sind regelmäßige Unterweisungen – mindestens einmal pro Jahr – durchzuführen. Wichtig sind die Praxisübungen an der Maschine, damit das sicherheitsgerechte Verhalten zur Routine wird – das sollten Sie bei Stichproben prüfen.

Zwischenfälle auswerten

Die strukturierte und zielgerichtete Auswertung von „Zwischenfällen“ (Arbeitsunfälle, Beinaheunfälle und gefährliche Situationen) entwickelt die geschaffene „Arbeitssicherheits-Basis“ beständig weiter. Bei diesem kontinuierlichen Verbesserungsprozess hilft Ihnen die „Checkliste zur Ermittlung von Unfallursachen“ der BGN. ■

MEHR ZUM THEMA

Checkliste zur Ermittlung von Unfallursachen

→ www.bgn.de, Shortlink: 1807

FACHMESSE

DIE BGN ERWARTET SIE!

Die SÜFFA, Fachmesse für die Fleischbranche, findet vom 21. bis 23. Oktober 2023 am Messeplatz Stuttgart statt. Mit dabei ist die BGN, an deren Stand die neue VISION ZERO mit der Kernaussage „Null Arbeitsunfälle – gesund arbeiten“ eine große Rolle spielen wird. Unsere Aufsichtspersonen stehen zu allen Fragen rund um die Präventionsarbeit Rede und Antwort. Außerdem können die Gäste am BGN-Stand den dauerhaften Unfallschwerpunkt der betrieblichen Intra-logistik anhand einer App individuell für das eigene Unternehmen beleuchten und Vorschläge für passgenaue Maßnahmen zur Risikominimierung bekommen. In der „Unternehmerecke“ präsentieren wir allen Interessierten das BGN-Prämienverfahren und das BGN-Unternehmermodell. Nutzen Sie die SÜFFA 2023 für einen direkten Austausch mit der BGN!



Fachmesse für die Fleischbranche

21.–23.10.2023
Messe Stuttgart


Mehr zur SÜFFA 2023, der Fachmesse für die Fleischbranche:

→ www.messe-stuttgart.de/sueffa/besucher

LAGERUNG VON HOLZPELLETS

TÖDLICHE GEFAHR

Mit Holzpellets betriebene Heizungsanlagen finden auch in den Mitgliedsunternehmen der BGN mehr und mehr Verbreitung. Allerdings bergen sie ein tödliches Risiko: Bei der Lagerung von Holzpellets können erhebliche Mengen von hochgiftigem Kohlenmonoxid (CO) entstehen! In den vergangenen Monaten kam es in unseren Mitgliedsbetrieben zu zwei tödlichen Kohlenmonoxid-Vergiftungen, als Beschäftigte in die Silos, die zur Lagerung der Holzpellets dienen, einsteigen wollten. Offenbar war den Personen die Gefährdung durch CO nicht bewusst.

Was jetzt zu tun ist: Betriebe, die eine Pelletheizung betreiben, müssen im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung zunächst ermitteln, ob und unter welchen Umständen mit einer gefährlichen CO-Konzentration zu rechnen ist. Besonders zu betrachten sind dabei Tätigkeiten wie die Wartung, Instandhaltung und Störungsbeseitigung an den Anlagen – hier ist vor dem Betreten oder Einsteigen in Pelletsilos gegebenenfalls ein Freigabeverfahren durchzuführen. Außerdem müssen geeignete Belüftungseinrichtungen und -verfahren installiert beziehungsweise bereitgestellt sowie die Gefahrenbereiche gekennzeichnet werden.

**WEITERE INFORMATIONEN**

„Tödliche Gefahr durch Kohlenmonoxid bei der Lagerung von Holzpellets“

→ www.bgn.de/pellets

Fachbereich AKTUELL „FBHL-005: Kohlenmonoxid bei Transport und Lagerung von Holzpellets im gewerblichen Gebrauch“

→ www.dguv.de, Webcode: p012815

ONLINESEMINAR

GESUNDE ARBEITSZEITEN

Auch 2023 steht das Onlineseminar „Arbeitszeiten gesundheitsverträglich gestalten“ wieder auf dem Seminarplan der BGN – zum fünften Mal in Folge. Mit im Schnitt über 100 Teilnehmenden gehört das Seminar zu den erfolgreichen Angeboten und ist ein wichtiges Element im Produktportfolio der BGN zum Thema Arbeitszeitgestaltung. Zielgruppen sind Unternehmerinnen und Unternehmer, Führungskräfte, Fachkräfte für Arbeitssicherheit (Sifa), Betriebsärztinnen und Betriebsärzte sowie Betriebsräte.

Die Seminarinhalte:

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

Das Onlineseminar wird vom 9. Oktober bis zum 17. November 2023 angeboten, die reine Bearbeitungszeit beträgt sechs bis acht Stunden. Während des gesamten Zeitraums findet eine tutorielle Begleitung durch Expertinnen und Experten statt.



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

→ www.bgn.de, Shortlink: 1675

FAQs IM REHA-BEREICH

VERLETZTENGELD

Täglich erreichen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der BGN vielfältige Fragen rund um das Thema Rehabilitation. Wir stellen Ihnen die Themen vor, die am häufigsten nachgefragt werden. Dieses Mal geht es um das Verletztengeld.

Frage: Nach einem Arbeitsunfall bezahlt mein Arbeitgeber noch sechs Wochen lang mein Gehalt – danach sei die BGN zuständig. Was zahlt mir die BGN und was muss ich dafür tun?

Antwort: Richtig ist, dass bei einer unfallbedingten Arbeitsunfähigkeit zunächst der Arbeitgeber das Entgelt fortzahlt, dann wird Ihnen von der BGN das sogenannte Verletztengeld – das Krankengeld der gesetzlichen Unfallversicherungsträger – gezahlt.

Während der medizinischen Rehabilitation soll das Verletztengeld als ergänzende Leistung den Ausfall an Arbeitsentgelt und/oder Arbeitseinkommen ausgleichen, der durch die versicherungsfallbedingte Arbeitsunfähigkeit entstanden ist. Damit wird der Lebensunterhalt sichergestellt. Genau wie beim Krankengeld der gesetzlichen Krankenversicherung handelt es sich

folglich um eine konkrete Entgelt- oder Einkommensersatzfunktion. Die Berechnung und Auszahlung übernimmt in der Regel Ihre Krankenkasse, weshalb Sie oder Ihr Arbeitgeber uns keine Entgelte übermitteln müssen. Diese sind nur dann zu melden, wenn Sie dazu aufgefordert werden. Für die Auszahlung benötigt Ihre Krankenkasse Ihre Arbeitsunfähigkeitsbescheinigungen. Darauf bestätigt Ihr (Durchgangs-) Arzt, dass es sich um einen Arbeitsunfall handelt. Senden Sie diese deshalb bitte Ihrer Krankenkasse zu. Das Verletztengeld beträgt 80 Prozent des entgangenen regelmäßigen Bruttoverdienstes. Es ist jedoch auf den regelmäßigen Nettoverdienst begrenzt. Davon werden dann noch die anteiligen Beiträge zur Renten- und Arbeitslosenversicherung abgeführt. Mit dem Ende der versicherungsfallbedingten Arbeitsunfähigkeit endet auch das Verletztengeld. Es wird in der Regel längstens bis zu einer Dauer von 78 Wochen ausgezahlt. Nicht jeder kann jedoch nach Abschluss der medizinischen Rehabilitation an seinen Arbeitsplatz zurück. Es können Leistungen zur Teilhabe am Arbeitsleben erforderlich sein. Dann wird der Lebensunterhalt durch das sogenannte Übergangsgeld sichergestellt.



GESUNDHEITSSCHUTZ

MIT HEILER HAUT

Hauterkrankungen belegen vordere Plätze bei den gemeldeten Berufskrankheiten. Meist sind die Hände und Unterarme betroffen, doch mit präventiven Maßnahmen kann das Risiko für Hautprobleme im Beruf vermindert werden. Dabei unterstützt die BGN ihre Mitgliedsbetriebe mit verschiedenen Angeboten.



Dr. Annette Sautter

”

**FEUCHTARBEIT BEGÜNSTIGT
HAUTERKRANKUNGEN AN
HÄNDEN UND UNTERARMEN.**

“

Verdachtsanzeigen auf beruflich bedingte Handekzeme sind bei der BGN häufig. Sie treten überwiegend in Berufen mit Feuchtarbeit auf. Damit sind Tätigkeiten gemeint, bei denen Beschäftigte

- einen erheblichen Teil ihrer Arbeitszeit Hautkontakt mit Wasser oder wässrigen Flüssigkeiten wie etwa Reinigungs- oder Desinfektionsmitteln haben oder
- häufig die Hände waschen oder
- diesen Tätigkeiten ausgesetzt sind und dazu im Wechsel flüssigkeitsdichte Handschuhe tragen und somit Mischexpositionen vorliegen.

Feuchtarbeit gilt als der Hauptbelastungsfaktor für die Entstehung von Hauterkrankungen an Händen und Unterarmen. Weitere Faktoren sind der ungeschützte Umgang mit bestimmten Lebensmitteln, mechanische Belastungen sowie Hitze und Kälte.

Lebensmittel und Hygiene

In Betrieben, die Lebensmittel produzieren oder verkaufen, hat Hygiene einen hohen Stellenwert. Eine gesunde Haut ist die Voraussetzung dafür, Hygienemaßnahmen an den Händen überhaupt erst richtig anwenden zu können. Daher sind eine gute Arbeitsgestaltung mit technischen, organisatorischen und persönlichen Schutzmaßnahmen, konsequenter Hautschutz und regelmäßige Pflege unabdingbar – denn diese Maßnahmen senken das Risiko für die Entstehung berufsbedingter Hauterkrankungen deutlich. Auch wenn die Haut bereits geschädigt ist, kann dadurch eine Verschlimmerung oder das Wiederaufleben berufsbedingter Hauterkrankungen häufig vermindert werden. Das verringert Fehlzeiten und kann auch in vielen Fällen verhindern, dass betroffene Beschäftigte ihre Tätigkeit aufgeben müssen.

Die BGN unterstützt die Betriebe auf vielfältige Weise dabei, die Hautgesundheit ihrer Beschäftigten zu optimieren.

1. Onlineseminar „Hautschutz im Betrieb“ für Lebensmittelbetriebe und Gastgewerbe

Ziele: Das Seminar vermittelt die Fähigkeit, mögliche Hautgefährdungen am Arbeitsplatz zu erkennen, geeignete Schutzmaßnahmen umzusetzen, einen Hautschutzplan zu erstellen sowie Unterweisungen zum Hautschutz durchzuführen.

Zielgruppe: Unternehmerinnen und Unternehmer, Fachkräfte für Arbeitssicherheit, Sicherheitsbeauftragte, Betriebsärztinnen und Betriebsärzte sowie alle am Hautschutz Interessierten in Betrieben, die Nahrungsmittel produzieren und verkaufen, zum Beispiel Betriebe aus dem Gastgewerbe, Backbetriebe und Handelsunternehmen mit Frischetheken.

Nächster Termin: 18. September bis 27. Oktober 2023

Während der Laufzeit können die Teilnehmenden das Onlineseminar zeit- und ortsunabhängig bearbeiten. Die erfolgreiche Absolvierung wird bei Mitgliedsbetrieben mit 10 Prämienpunkten belohnt.

2. Aktions-Box für den Hautschutz

Die Aktions-Box umfasst verschiedene Arbeitshilfen wie etwa Musterhautschutzpläne, eine Schablone zur Bestimmung der Handschuhgröße, diverse Flyer und Informationsbroschüren sowie eine Beurteilungshilfe zur Ableitung individueller Maßnahmen im Betrieb. Zur Unterstützung der Unterweisung Ihrer Mitarbeitenden haben wir für Sie Präsentationen, eine Auswahl fremdsprachiger Medien sowie weitere interessante Links zusammengestellt. Mitgliedsbetriebe können die Box kostenlos anfor-

dern und erhalten mit ihr praktische und informative Medien, um Arbeitsabläufe und Vorgehensweisen in Sachen Hautschutz zu verbessern.

Für die Bestellung der Aktions-Box für den Hautschutz und die Umsetzung der Maßnahmen erhält der Mitgliedsbetrieb einmalig 10 Prämienpunkte.

3. Hautschutz-Themenseite der BGN

Die Themenseite Hautschutz bietet übersichtlich eine Vielzahl an Informationen rund um das Thema Hautgesundheit, zur Vorgehensweise bei Verdacht auf beruflich bedingte Hauterkrankungen, zu Ansprechpersonen innerhalb der BGN sowie zahlreiche praktische Tipps. ■



1. Direkt zur Anmeldung:
→ www.fsa-akademie.de

2. Bestellmöglichkeiten für Unternehmerinnen und Unternehmer:
→ Per Mail: deinehaut@bgn.de
→ www.bgn.de, Shortlink: 1803

3. Direkt zur Themenseite Hautschutz:
→ www.bgn.de/deinehaut



Hygienische Voraussetzungen

Jeder Arbeitgeber muss gewährleisten, dass die mit der Getränkeschankanlage in Berührung kommenden Getränke nicht durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, untypische Gerüche oder Ähnliches nachteilig beeinflusst werden. Deshalb sind Getränkeschankanlagen regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren, und zwar:

- vor der ersten Inbetriebnahme
- vor und nach einer Betriebsunterbrechung von zum Beispiel einer Woche
- mindestens einmal täglich die mit Getränk und Luft in Berührung kommenden Teile (z. B. Zapfhahn, Auslaufülle)

Die Reinigungs- und Desinfektionsintervalle ergeben sich aus den Angaben der Getränke- beziehungsweise Gerätehersteller und/oder dem spezifischen Bedarf (z. B. hygienische Umgebungsbedingungen, Art des Reinigungsverfahrens, Ausstoß, Schankpausen). Falls der Bedarf nicht ermittelt wurde und es keine Vorgaben gibt, sind Wasser- beziehungsweise Tafelwasseranlagen mindestens alle 90 bis 180 Tage zu reinigen und zu desinfizieren. Die Reinigung und Desinfektion sind von demjenigen zu bescheinigen,

LEITUNGSGEBUNDENE WASSERANLAGEN

SICHER UND HYGIENISCH

Ob in der Produktion oder im Büro: Immer mehr Betriebe stellen ihren Beschäftigten Wasser zur Verfügung. Damit es bei der Nutzung solcher Getränkeschankanlagen keine Probleme in Sachen Hygiene und Sicherheit gibt, muss einiges beachtet werden.

 **Michael Böhm**

der beides durchgeführt hat (z. B. Betreiber oder Fachfirma). Hinterlegen Sie die Dokumentation der Reinigung und Desinfektion gut sichtbar am Gerät.

Sicherheitstechnische Maßnahmen

Insbesondere wegen der Erstickungsgefahr durch unkontrolliert austretendes Schankgas (Kohlenstoffdioxid – CO₂) müssen Sie über die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen hinaus für geeignete technische und organisatorische Schutzmaßnahmen sorgen (mehr dazu im Infokasten). ■



WEITERE INFORMATIONEN

DGUV Regel 110-007 „Verwendung von Getränkeschankanlagen“

→ www.bgn.de, Shortlink: 1892

ASI 6.80 „Sicherer Betrieb von Getränkeschankanlagen“

→ www.bgn.de, Shortlink: 1893

ASI 6.84 „Hygienischer Betrieb von Getränkeschankanlagen“

→ www.bgn.de, Shortlink: 1894

Wissen kompakt „Getränkeschankanlagen“ (BGN-Branchenwissen)

→ www.bgn.de, Shortlink: 566



GEFAHRSTOFFE

REINIGEN MIT RISIKEN

Reinigungsmittel, die als Gefahrstoffe gekennzeichnet sind, werden häufig unterschätzt – mit schlimmen Folgen.

 Diana Rapp

Der Unfall

Alle zwei Wochen reinigen die Beschäftigten der „Metzgerei Müller“ die Abzugshaube in der Küche, in der der täglich angebotene Mittagstisch zubereitet wird. Dieses Mal übernimmt Nicole S. diese Aufgabe. Sie verdünnt den konzentrierten Fettlöser mit Wasser, gibt das Gemisch in eine Sprühflasche und steigt auf eine Stehleiter, um die Abzugshaube einzusprühen. Dabei gelangen kleine Spritzer des Fettlösers auf einen Arm und in ein Auge der Mitarbeiterin. Eine Schutzbrille trägt sie nicht, diese war nicht auffindbar.

Die Folgen

Nicole S. verätzt sich das rechte Auge und einen Oberarm, sie ist zwei Wochen arbeitsunfähig. Insgesamt entstehen Kosten in Höhe von rund 6.000 Euro. Zum Vergleich: Die Kosten für eine Schutzbrille liegen bei etwa fünf Euro.

So wäre das nicht passiert

Weil in der Küche nicht immer auf ätzende Reinigungsmittel verzichtet werden kann, gelten dafür folgende Sicherheitsmaßnahmen:

- Gefährdungsbeurteilung mit Substitutionsprüfung
- Sicherheitsdatenblatt zur Verfügung stellen
- Erstellen einer Betriebsanweisung
- mündliche Unterweisung anhand der Betriebsanweisung mit Unterschrift
- Bereitstellen und Benutzung der Persönlichen Schutzausrüstung (PSA)

Regeln für den sicheren Umgang mit ätzenden Reinigern

1. Führen Sie praktische Unterweisungen durch, wie mit dem Reiniger umzugehen ist (siehe Herstellerinformation/Sicherheitsdatenblatt).
2. Weisen Sie deutlich auf die Gefahren hin und klären Sie Notfallmaßnahmen (z. B.: Wo ist die Augendusche?).
3. Stellen Sie eine für die Beschäftigten verständliche und jederzeit greifbare Betriebsanweisung zur Verfügung.
4. Stellen Sie PSA für alle Beschäftigten, die mit dem Reiniger in Kontakt kommen, bereit und sorgen Sie dafür, dass diese benutzt wird.
5. Wer ätzende Reiniger verwendet, muss die dafür geeignete PSA tragen, etwa Gesichts- und Augenschutz, Schürze, Stiefel oder Schutzhandschuhe (bei Überkopparbeiten mit umschlagener Handschuhstulpe) je nach Herstellerangaben. ■

MEHR ZUM THEMA

Plakat und Unterweisungskarte „Umgang mit Reinigungsmitteln/Im Falle eines Falles: Erste Hilfe“

→ www.bgn.de, Shortlink: 1611

Unterweisungskurzgespräch „Reinigungsmittel“

→ www.bgn.de, Shortlink: 7806

ASI 8.05 „Reizende und ätzende Stoffe“

→ www.bgn.de, Shortlink: 1613

GEFÄHRDUNGSBEURTEILUNG

KEIN BUCH MIT SIEBEN SIEGELN

Die VISION ZERO ist die Vision einer Welt ohne Arbeitsunfälle und arbeitsbedingte Erkrankungen. Das dürften sich auch viele Unternehmen wünschen, denn es bedeutet: kein Personalausfall, gut funktionierende Abläufe, weniger Stillstände, zufriedener und motivierter Beschäftigte. Doch wie erreicht man dieses Ziel?



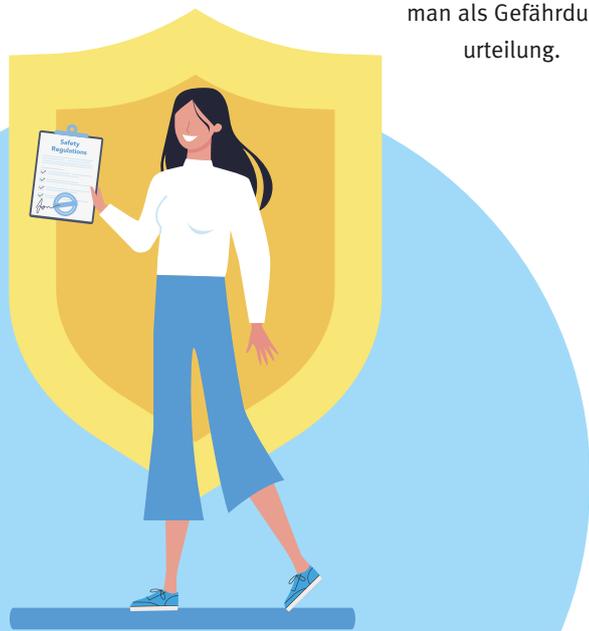
Jörg Bergmann

Wenn auch Ihr Betrieb und Sie sich auf den lohnenden Weg zu null Arbeitsunfällen und arbeitsbedingten Erkrankungen machen möchten, sollten Sie sich mit sechs zentralen Aspekten der Betriebsführung auseinandersetzen: den Bausteinen unserer VISION ZERO.

Gefährdungsbeurteilung als Basis

„Null Unfälle – gesund arbeiten“, das funktioniert nur, wenn für alle Tätigkeiten im Betrieb die damit verbundenen Gefährdungen und Belastungen bekannt sind. Anschließend müssen geeignete Schutzmaßnahmen festgelegt und konsequent umgesetzt werden. Diesen Prozess und dessen Dokumentation bezeichnet

man als Gefährdungsbeurteilung.



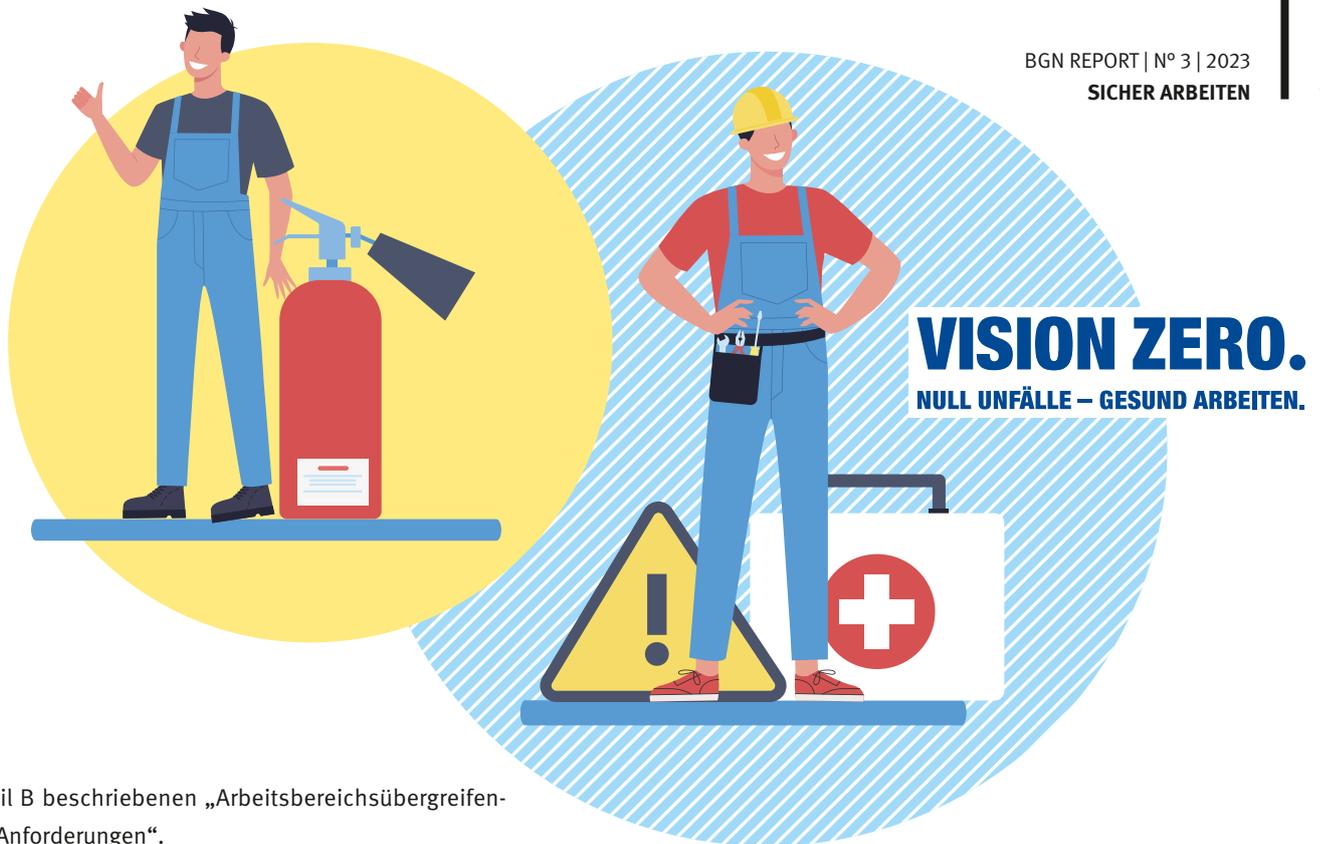
„Aller Anfang ist schwer“, das zeigen die Gespräche und Diskussionen mit den Verantwortlichen in den Betrieben. Teilweise scheitert die Gefährdungsbeurteilung schon daran, dass man im Unternehmen nicht weiß, wie man die Aufgabe überhaupt anpacken soll. Zudem fehlt im Alltag eigentlich immer die Zeit „für so etwas“ und ein echter Nutzen wird nicht gesehen, stattdessen sinnloser bürokratischer Aufwand unterstellt. Wie also beginnen?

Einfacher geht's nicht

Handwerkliche Fleischereien haben oft nur wenige Beschäftigte und werden direkt von der Unternehmerin oder dem Unternehmer geführt. Das ermöglicht eine vereinfachte Form der Gefährdungsbeurteilung. Speziell für diese Betriebe hat die BGN eine kompakte Handlungs- und Dokumentationshilfe erstellt: die Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 10.6 „Arbeitsbedingungen im Fleischerhandwerk verbessern“ (siehe Infokasten).

Diese Handlungshilfe erfordert ein Minimum an Schreibaufwand. Das heißt allerdings nicht, dass anschließend nichts mehr zu tun ist – denn im Zentrum des Ansatzes steht die Umsetzung von Maßnahmen.

Die ASI 10.6 startet mit dem Teil A zu verschiedenen Aspekten der Betriebsorganisation. Die Pflichten der Betriebe zu den Themen „Organisation und Führung“, „Information und Kommunikation“, „Arbeitsablauf und -organisation“, „Einkauf und Beschaffung“ sowie „Notfallvorsorge“ sind für alle gleich. Das gilt auch für die



in Teil B beschriebenen „Arbeitsbereichsübergreifenden Anforderungen“.

Die übrigen Teile der Handlungshilfe folgen dann den Arbeitsbereichen im Fleischerhandwerk: „Schlachtung“ (Teil C), „Zerlegung“ (Teil D), „Produktion“ (Teil E), „Verkauf“ (Teil F) und „Auslieferung“ (Teil G). Die typischen Gefährdungen, die bei den einzelnen Tätigkeiten schon bekannt sind, stehen für jeden Ablaufschritt bereits da, darunter folgt eine Liste erforderlicher Maßnahmen. Entscheidend ist, hier nicht nur „schnell etwas anzukreuzen“, sondern ernsthaft zu überlegen, ob die Maßnahmen tatsächlich bereits umgesetzt werden – und falls nicht, wer für die Umsetzung jetzt verantwortlich ist und bis wann. Nur so ist sichergestellt, dass die vom Gesetzgeber geforderte „Beurteilung der Arbeitsbedingungen“ angemessen durchgeführt wird.

Nur ausfüllen, was zutrifft

Der modulare Aufbau der Handlungshilfe hat auch den Vorteil, dass man nur die Abschnitte bearbeiten muss, die auf den eigenen Betrieb zutreffen. Wer einen Betrieb führt, der nicht mehr selbst schlachtet, muss sich um den Abschnitt C nicht kümmern. Fleischereien ohne Filialen und Partyservice beziehungsweise Catering müssen sich mit dem Abschnitt D2 nicht auseinandersetzen. Der Umfang der Beurteilung verringert sich so noch einmal und ist damit auch in der Praxis gut leistbar.

Diese Form der Gefährdungsbeurteilung stößt aber in Betrieben mit einer größeren Beschäftigtenzahl, komplexer Aufbauorganisation und hoher Arbeitsteiligkeit an ihre Grenzen. Hier muss zunächst eine Aufteilung nach Arbeitsplätzen oder Tätigkeiten erfolgen, für die im Anschluss jeweils die spezifischen Gefährdungen ermittelt und die notwendigen Schutzmaßnahmen abgeleitet werden. Hilfestellung hierfür gibt die Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 10.0 „Handlungsanleitung Betriebliche Gefährdungsbeurteilung“ (siehe Infokasten).

Der Grundstein ist gelegt

Die anderen VISION ZERO-Bausteine anzupacken ist ein Leichtes, wenn eine funktionierende Gefährdungsbeurteilung vorliegt. Sie ist DAS unverzichtbare Instrument, um den Arbeitsschutz zu gestalten und zu fördern, etwa durch Unterweisungen, Anweisungen und Schulungen, durch Anerkennung bei sicherem Verhalten sowie andernfalls durch Korrekturhinweise. Aus den im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung festgelegten Maßnahmen ergeben sich automatisch auch die Verhaltensregeln für die Beschäftigten. Und durch die regelmäßige Wirksamkeitsprüfung und Anpassung der Gefährdungsbeurteilung gelingt es, gemeinsam aus Fehlern zu lernen. Sie ist also kein Selbstzweck und keine weitere bürokratische Auflage des Gesetzgebers.

Versteht man die Gefährdungsbeurteilung als lebendiges Instrument, dann fördert sie das Wohl der Beschäftigten, aber auch die Leistungsfähigkeit, die Betriebs- und die Rechtssicherheit des Unternehmens. ■



MEHR ZUM THEMA

ASI 10.6 „Arbeitsbedingungen im Fleischerhandwerk verbessern“

→ www.bgn.de, Shortlink: 1742

ASI 10.0 „Handlungsanleitung Betriebliche Gefährdungsbeurteilung“

→ www.bgn.de, Shortlink: 77030

Mehr zu den Bausteinen der VISION ZERO:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1895

BGN-SELBSTCHECK

WO STEHT MEIN BETRIEB?

Sie haben den bewährten Selbstcheck „Sicherheit und Gesundheit im Betrieb“ schon durchgeführt? Dann sollten Sie dies jetzt noch einmal tun – aus zwei guten Gründen!

Einerseits lohnt sich der erneute Selbstcheck, um zu überprüfen, ob sich durch verschiedene Aktionen schon etwas in Ihrem Betrieb verändert hat. Andererseits, um zu schauen, inwieweit Sie der neuen BGN-Strategie „VISION ZERO. Null Unfälle – gesund arbeiten.“ näher gekommen sind.

Dazu bietet sich auch ein Vergleich Ihres Unternehmens mit anderen an: Benchmarking ist eine Methode, mit der Betriebe ihre Leistungen mit denen anderer Unternehmen vergleichen und sich an den Ergebnissen orientieren können. Wenn Sie am Benchmarking teilnehmen, werden Ihre Check-Ergebnisse anonymisiert gespeichert und gehen in den Gesamtdatensatz aller Teilnehmenden (derzeit über 400) ein. Der Vergleich ist auch ohne Teilnahme am Benchmarking möglich. Aber je mehr Unternehmen sich beteiligen, desto genauer repräsentieren die Ergebnisse die Branchen und Betriebsgrößengruppen der BGN.



MEHR ZUM THEMA

Selbstcheck „Sicherheit und Gesundheit im Betrieb“ als Web-App:

QR-Code scannen:



→ Online: www.bgncheck.de