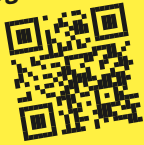


REPORT

**JETZT
ANMELDEN!**

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



**Flüssiggas:
Extrem entzündbar**

**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), Nuthawut (S. 5), Pineapple studio (S. 8), inspiring.team (S. 10–11); BGN (S. 2, 9); DGUV (S. 3); Tilo Künzel, BGN (S. 3)

Verlag: Universum Verlag GmbH, Wiesbaden

Gestaltung: Liebchen+Liebchen GmbH, Frankfurt

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

© BGN 2023 ISSN 2193-9373

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

FLÜSSIGGAS

EXTREM ENTZÜNDBAR

Flüssiggas ist schnell verfügbar und mobil einsetzbar, hat aber auch Eigenschaften, die zwingend eine fachgerechte Verwendung erfordern.

 **Rolf Schwebel**

So geht es richtig

Benutzen Sie nur Gasgeräte mit einer „Flammenüberwachungseinrichtung“ – nur diese sind für den gewerblichen Einsatz in Deutschland geeignet und gewährleisten einen dauerhaft sicheren Betrieb. Beachten Sie auch immer die Vorgaben zur notwendigen Be- und Entlüftung der Arbeitsräume oder Fahrzeuge.

Egal ob Neuanschaffung oder jahrelang genutztes Gasgerät, ob im Freien, in Fahrzeugen, Arbeitsräumen oder Zelten betrieben – es müssen immer die anlagenspezifischen Sicherheitseinrichtungen installiert und Sicherheitsmaßnahmen eingehalten sein:

- Eine Flammenüberwachung (thermoelektrische Zündsicherung) am Gasgerät, die eine gefährliche Ansammlung von unverbranntem Gas verhindert – das gilt auch im Freien.
- Eine Schlauchbruchsicherung ist immer dann erforderlich, wenn die Schlauchleitung betriebsbedingt die maximal zulässige Länge von 40 Zentimetern überschreitet.

- Eine Sicherheitseinrichtung wie etwa eine zweistufige Sicherheitsdruckregelvorrichtung, die das angeschlossene Gasgerät vor unkontrolliertem oder zu hohem Betriebsdruck schützt.
- Steht das Gasgerät oder die gesamte Flüssiggasanlage in einem Arbeitsraum oder Gebäude, ist zusätzlich eine thermische Absperrvorrichtung in der Gasleitungsanlage nötig.



Wo dürfen Flüssiggasflaschen stehen?

Da die Belüftungsverhältnisse im Freien immer besser sind als in Arbeitsräumen, müssen Sie folgende Priorität beachten:

- 1. im Freien** (z. B. im abschließbaren Fläschenschrank); wenn nicht möglich,
- 2. im separaten Aufstellungsraum** (kein Arbeitsraum); wenn auch das nicht möglich ist,
- 3. im Arbeitsraum** (z. B. maximal zwei Flaschen bis jeweils 16 Kilogramm Füllgewicht) oder
- 4. in Fahrzeugen** (im separaten Fläschenschrank).

Wann sind Prüfungen erforderlich?

Ortsveränderliche Flüssiggasanlagen und Anlagen in Fahrzeugen sind mindestens alle zwei Jahre, ortsfeste Flüssiggasanlagen mindestens alle vier Jahre zu prüfen. Die Dokumentation erfolgt gemäß DGUV Grundsatz 310-005 oder DGUV Grundsatz 310-003 (Fahrzeuge). Beauftragen Sie rechtzeitig die vorgeschriebenen Prüfungen Ihrer Flüssiggasanlage durch eine zur Prüfung befähigte Person.



MEHR ZUM THEMA

BGN „Wissen kompakt: Flüssiggas- und Erdgasanlagen“

→ www.bgn.de, Shortlink: 754

DGUV Regel 110-010 „Verwendung von Flüssiggas“

→ www.dguv.de, Webcode: p110010

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

VISION ZERO.

NULL UNFÄLLE – GESUND ARBEITEN.

ONLINESEMINAR

ANGEBOT FÜR SCHAUSTELLER

Das BGN-Onlineseminar „Sicher und gesund für Schausteller und Zirkusbetriebe“ richtet sich an alle, die zu einer der folgenden Gruppen zählen:

- angehende Unternehmerinnen und Unternehmer, die mit ihrem Betrieb auch im Arbeitsschutz erfolgreich sein wollen
- gestandene Unternehmerinnen und Unternehmer, die ihr Wissen im Arbeitsschutz auffrischen wollen
- Unternehmerinnen und Unternehmer, die sich für das Kompetenzzentrenmodell der BGN qualifizieren wollen
- alle, die sich im Arbeitsschutz fortbilden möchten

Im Seminar erfahren die Teilnehmenden unter anderem etwas über die grundsätzliche Organisation des Arbeitsschutzes in ihrem Betrieb sowie über branchenspezifische Gefährdungen und mögliche Schutzmaßnahmen. Sie erhalten Informa-

tionen zur Unterweisung ihrer Beschäftigten, zur BGN sowie über gesetzliche Pflichten im Arbeitsschutz und wie sie diese erfüllen können. Das Seminar wird vom 30. Oktober bis zum 8. Dezember 2023 angeboten und dauert je nach Vorwissen insgesamt drei bis fünf Stunden, die sich Teilnehmende im gesamten Zeitraum frei einteilen können. Die erfolgreiche Teilnahme wird mit einem Zertifikat belohnt.

Weitere Infos und Anmeldung zum Online-seminar „Sicher und gesund für Schausteller und Zirkusbetriebe“:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1752

ONLINESEMINAR

GESUNDE ARBEITSZEITEN

Auch 2023 steht das Onlineseminar „Arbeitszeiten gesundheitsverträglich gestalten“ wieder auf dem Seminarplan der BGN – zum fünften Mal in Folge. Speziell Unternehmerinnen und Unternehmer aus dem Gastgewerbe werden hier angesprochen: Im Lernbaustein „Besonderheiten im Gastgewerbe“ erfahren sie, welche arbeitszeitrechtlichen Spezifikationen für die Hotellerie und Gastronomie gelten. Darüber hinaus lernen sie spezifische Merkmale der Arbeitssituation für Beschäftigte in ihrer Branche ebenso kennen wie die BGN-Dienstplan-App für das Gastgewerbe. Mit einer speziell auf sie zugeschnittenen Abschlussaufgabe können sie das Seminar erfolgreich abschließen.

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

NEUER QUALIFIZIERUNGSGRUNDSATZ

GROSSE ZELTE SIND JETZT KLEINER

Caterer, Schaustellerbetriebe, Zirkusse und weitere Unternehmen, die Zelte aufbauen, angepasst: Die Zeltgröße, ab der die Aufsichtführenden bei Auf- oder Abbau eine spezielle Schulung nach DGUV Grundsatz 310-001 benötigen, wurde auf 75 Quadratmeter reduziert. Diese Überarbeitung des Qualifizierungsgrundsatzes entspricht dem Wunsch der beteiligten Branchenvertreter.

In der Praxis gab es in der Vergangenheit immer wieder Unklarheiten, ab welcher Zeltgröße die Qualifizierungspflicht bestehe. Häufig wurde hier schon der Wert 75 Quadratmeter genannt – eine Größe aus dem Baurecht, ab der Zelte ein sogenanntes Baubuch benötigen. Die Größenangabe 75 Quadratmeter wird zukünftig auch in die maßgebliche Unfallverhütungsvorschrift übernommen, sodass in der Praxis momentan eine Übergangsfrist besteht.

Betroffene Unternehmen sollten ihre Aufsichtführenden zeitnah qualifizieren lassen. Lehrgänge werden von verschiedenen Berufsgenossenschaften sowie freien Ausbildungsträgern angeboten. Die BGN bietet ein entsprechendes Seminar im November an:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1554

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

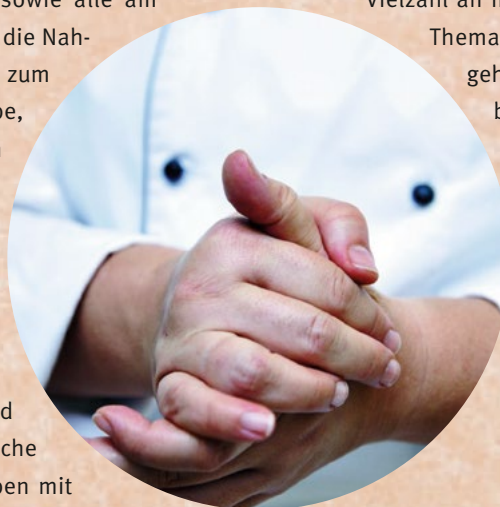
Die Aktions-Box umfasst verschiedene Arbeitshilfen wie etwa Musterhautschutzpläne, eine Schablone zur Bestimmung der Handschuhgröße, diverse Flyer und Informationsbroschüren sowie eine Beurteilungshilfe zur Ableitung individueller Maßnahmen im Betrieb. Zur Unterstützung der Unterweisung Ihrer Mitarbeitenden 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

NEUER GRENZWERT FÜR CO

INNOVATIONEN FÜR SHISHA-BARS

Bei herkömmlichen Shishas setzen glühende Kohlestücke giftiges Kohlenmonoxid (CO) frei. Weil das der Gesundheit schadet, wird in der EU der Luftgrenzwert für CO von 30 auf 20 ppm abgesenkt – das ist mit bestehenden Lüftungsanlagen kaum erreichbar und macht den Shisha-Konsum in Innenräumen quasi unmöglich. Mit drei ausgereiften Verfahren lässt sich dieses existenzgefährdende Problem lösen.

 Dr. Peter Rietschel

Katalysator: Bei der konventionellen Beheizung mit Kokoskohle bleiben und dennoch die CO-Freisetzung in den Raum deutlich reduzieren – das geht mit dem Shisha-Katalysator. Der sieht aus wie eine Henkeltasse, wird über die Shisha gestülpt und wandelt Kohlenmonoxid in Kohlendioxid um. Die CO-Konzentration im Raum sinkt so um 80 bis 90 Prozent. Dadurch reicht eine gewöhnliche Gaststättenlüftung aus. Im Primärstrom, den die Rauchenden inhalieren, bleibt die CO-Konzentration allerdings unverändert.

One-Cube-Aufsatz: Ebenfalls mit konventionellen Kokoskohlewürfeln arbeiten One-Cube-Aufsätze. Weil diese die Hitze der Kohle konzentrieren, benötigen sie statt drei nur ein Kohlenstück pro Shisha-Pfeife. Damit reduziert sich die CO-Freisetzung in den Raum um rund 65 Prozent. Im Primärstrom bleibt das CO aber unvermindert erhalten.

Elektrische Beheizung: Dieses System erhitzt den Tabak durch ein elektrisch betriebenes Hezelement. Dadurch wird fast kein giftiges Kohlenmonoxid freigesetzt. Viele Testraucher haben bestätigt: Der Rauchgenuss bleibt im Elektrobetrieb ohne Einschränkungen erhalten. Messungen der BGN ergaben, dass die CO-Freisetzung hier um 98 Prozent reduziert wird – der ungefährliche CO-Rest stammt aus der Verschwelung des Tabaks.

Aus Sicht der Prävention ist die elektrisch betriebene Erhitzung die wirksamste Methode: Sowohl im Primärstrom, den Rauchende direkt inhalieren, als auch im Sekundärstrom, der in den Raum geht, ist kaum noch CO zu finden. ■



1

Wird eine Shisha elektrisch beheizt (Bild 1), sinkt die CO-Freisetzung um 98 Prozent. Der One-Cube-Aufsatz (Bild 2) reduziert den Wert um 65 Prozent.



2



Punkten im Prämienv erfahren

Die BGN sucht Shisha-Bars, die eines der genannten Systeme zumindest teilweise einsetzen, um weitere Erfahrungen zu sammeln. Wenn die BGN dabei Messungen durchführen kann, gibt es auch Punkte im Prämienv erfahren.

Melden Sie sich bei uns!

Kontakt: Dr. Peter Rietschel
Tel.: 0621 4456-3450
Mail: peter.rietschel@bgn.de

MEHR ZUM THEMA

BGN-Flyer „Rauchgasvergiftungen in Shisha-Bars vermeiden“ zum Download:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1586

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?



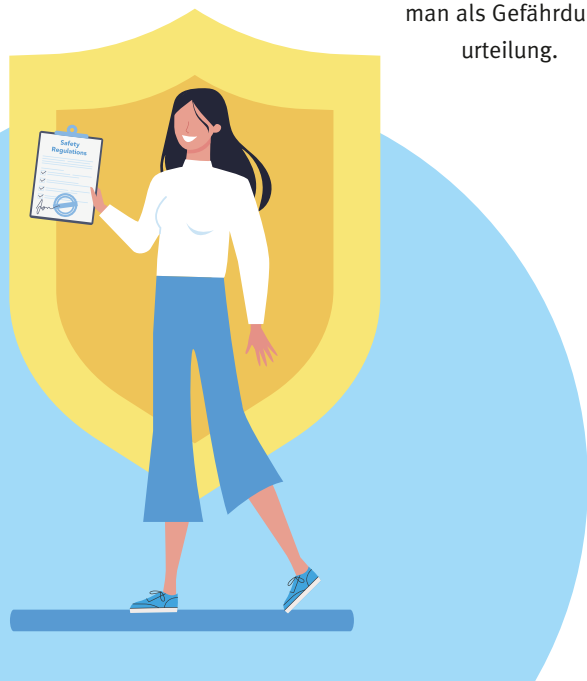
Jörg Bergmann

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.



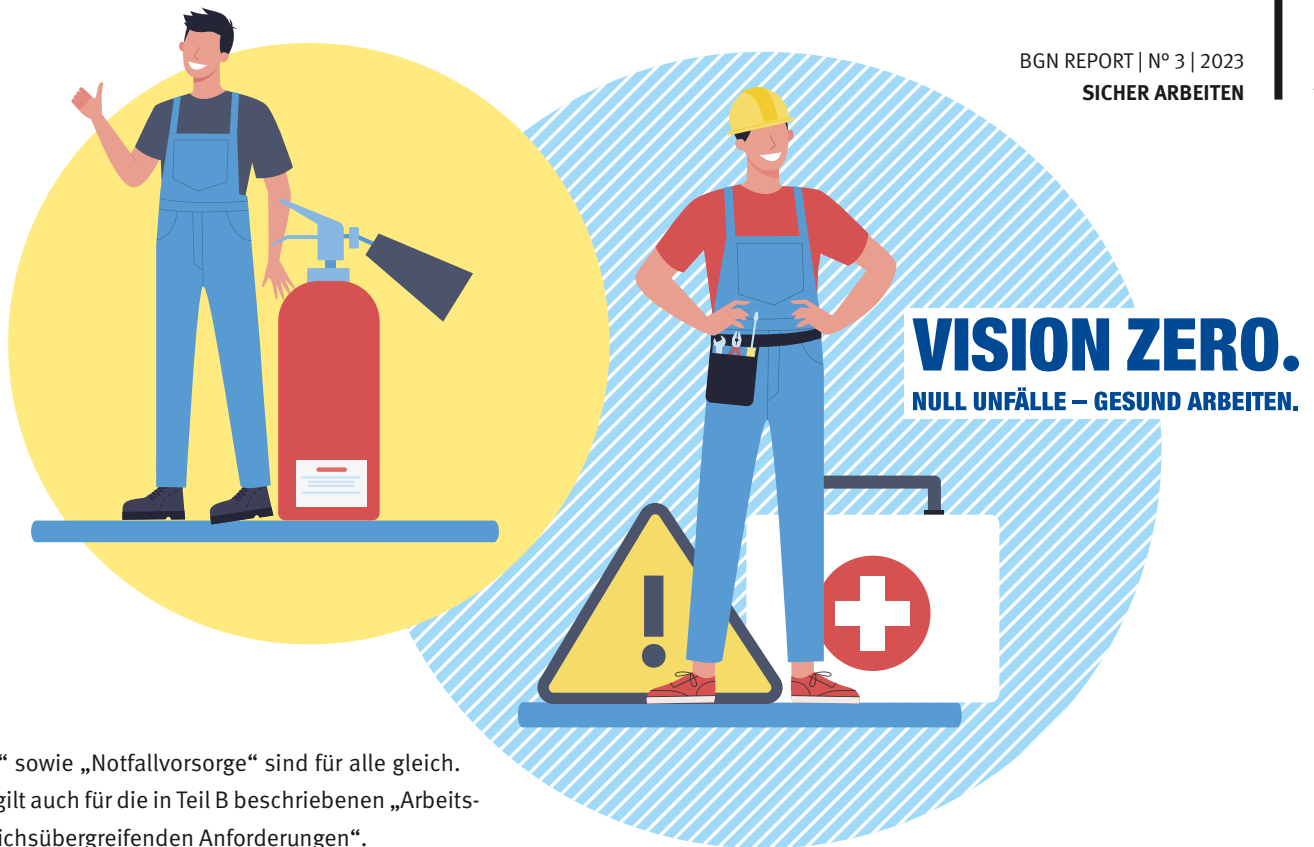
„Aller Anfang ist schwer“, das zeigen die Gespräche und Diskussionen mit den Verantwortlichen in den Betrieben. Teilweise scheitert die Gefährdungsbeurteilung schon daran, dass man im Unternehmen nicht weiß, wie man die Aufgabe überhaupt anpacken soll. Zudem fehlt im Alltag eigentlich immer die Zeit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

Einfacher geht's nicht

Gastgewerbliche Betriebe 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) 10.12 „Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe 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 10.12 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 Beschaf-



fung“ 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 Gastgewerbe: „Küche“ (Teil C), „Gastraum“ (Teil D) und „Hotelbereich“ (Teil E). 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 ein Restaurant ohne Beherbergungsbetrieb führt, muss sich um den Abschnitt E (Hotelbereich) nicht kümmern. Betriebe ohne Getränkeschankanlage 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 10.12 „Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe verbessern“

→ www.bgn.de, Shortlink: 1897

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