

REPORT

**Sehr hilfreich:
Neue Branchenregel
„Backbetriebe“**

**Leicht entzündlich:
Brandschutz bei
Fettbackgeräten**

LUFTQUALITÄT IM BETRIEB

FRISCHE BRISE GEGEN CORONA



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

als im Februar die ersten Nachrichten von Corona die Runde machten, dachte wohl kaum jemand, dass auch die letzte Ausgabe von Report in 2020 SARS-CoV-2 als Schwerpunktthema haben würde. Jetzt, im Herbst und den Winter vor der Tür, verschärft sich die Situation wieder. Gerade für kleinere und mittlere Betriebe werden die kommenden Wochen und Monate zur Herausforderung. Umso wichtiger ist das Thema Lüftung, das wir in dieser Ausgabe zu einem Schwerpunkt gemacht haben.

Bereits Ende März haben wir mit branchenspezifischen Ergänzungen der Gefährdungsbeurteilungen im Sinne des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards reagiert. Mittlerweile ist dieser Arbeitsschutzstandard sogar in eine verbindliche Regel überführt worden. Vieles hat sich bewährt, wird umgesetzt und wirkt. Dennoch stehen wir immer neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen gegenüber, auf die wir reagieren müssen. Eine wichtige Verhaltensregel hat uns alle relativ gut durch die Pandemie gebracht: die **AHA-Regel**. **A**bstand halten – **H**ygiene beachten – **A**lltagsmaske (Mund-Nasen-Bedeckung) tragen. Mit Blick auf den Winter muss diese Regel aber um den wichtigen Zusatz „L“ für **Lüftung** erweitert werden.

Die Hinweise auf ein erhöhtes Ansteckungsrisiko über Aerosole in geschlossenen Räumen haben sich inzwischen wissenschaftlich erhärtet. Deshalb wird dem Lüften eine hohe Bedeutung eingeräumt, ist es doch die

einfachste Art und Weise, den CO₂-Wert im Raum zu senken und für eine gute Luftqualität zu sorgen.

Aber wie oft und wie lange soll man eigentlich lüften? Das hängt von der Raumgröße und der Anzahl der Personen ab, die sich in diesem Raum aufhalten. 1.000 ppm darf die vom menschlichen Ausatemstrom erzeugte CO₂-Konzentration im Raum maximal betragen. Die BGN hat einen einfachen Lüftungsrechner online gestellt, mit dem jeder ermitteln kann, wie oft er seine Räume lüften muss, wenn keine raumluftechnischen Anlagen vorhanden sind. Probieren Sie den Lüftungsrechner doch gleich mal aus: → www.bgn.de/lueftungsrechner

Und so sieht die Scheibe aus, die man unter → medienbestellung@bgn.de bestellen kann.

Ich wünsche Ihnen trotz Corona ein möglichst frohes und besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Jahreswechsel. Bleiben Sie gesund!

J. Dienstbühl

Isabel Dienstbühl,
Leiterin Prävention der BGN



IMPRESSUM

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

Verantwortlich: Klaus Marsch, Direktor der BGN

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

Fotos: Adobe Stock: Bonsales (S. 1, 6), contrastwerkstatt (S. 10), Mykyta (S. 5), tl6781 (S. 7), Vitaly Krivosheev (S. 9); BGN: (S. 2, 3, 5, 12); Liebchen+Liebchen GmbH (S. 4, 11); Stairair (S. 8)

Verlag: Universum Verlag GmbH, Wiesbaden

Gestaltung: Liebchen+Liebchen GmbH, Frankfurt

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


© BGN 2020 ISSN 2193-9373

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

NEUE DGUV REGEL 110-004 „BRANCHE BACKBETRIEBE“

KOMPAKT UND KONKRET

Eine neue Branchenregel bietet Unternehmerinnen und Unternehmern sowie Beschäftigten eine wertvolle Hilfestellung für gesundes und sicheres Arbeiten im Backbetrieb.

 Ferenc Ewert

Die DGUV Regel „Branche Backbetriebe“ richtet sich an alle kleinen und mittelständischen Unternehmen des Bäcker- und Konditorenhandwerks mit ihren angegliederten Bereichen wie beispielsweise Verkauf, Service und Instandhaltung. Die Branchenregel ersetzt den Vorgänger „Arbeiten in Backbetrieben“ (DGUV Regel 110-004, vormals BGR/GUV-R 112).

Hilfestellung für alle Anforderungen

Die neue Branchenregel berücksichtigt alle relevanten staatlichen Regeln und Vorschriften (zum Beispiel Arbeitsstättenrecht, Betriebssicherheits- und Gefahrstoffrecht, Organisationspflichten) sowie die Regelwerke der Unfallversicherungsträger.

Das Kompendium dient Unternehmen als Hilfestellung, diese Vorschriften und Regelungen konkret anzuwenden und ihre Aufgaben beziehungsweise Arbeitsschutzverpflichtungen sicher zu erfüllen. Unternehmerinnen und Unternehmer, Beschäftigte sowie die Sicherheits- und Gesundheitsschutzakteure erhalten einen Überblick über alle Anforderungen, die sie beachten müssen.

Die bislang im Anhang 1 der BGR/GUV-R 112 enthaltenen technischen Anforderungen an Maschinen, Geräte und Anlagen werden zukünftig in einer separaten DGUV Information veröffentlicht.

Risiken und Präventionsmaßnahmen

Aufbau und Inhalt der Regel orientieren sich an den branchentypischen Arbeitsplätzen und Tätigkeiten. Neben Teigverarbeitung, Backprozessen und Backwarenverarbeitung finden beispielsweise auch Transport- und Reinigungsvorgänge Beachtung. Die Inhalte folgen beispielhaft dem Produktionsablauf in handwerklich geführten Betrieben und zeigen mögliche Unfallrisiken und Belastungen auf. Diesen werden konkrete Präventionsmaßnahmen gegenübergestellt.

Mit einer praxisnahen Sprache und hilfreichen Abbildungen werden Gute-Praxis-Beispiele für reale Arbeitssituationen dargestellt. Die Branchenregel „Backbetriebe“ hat damit einen weiteren Nutzen: Sie unterstützt bei der vorgeschriebenen Gefährdungsbeurteilung und Unterweisung der Beschäftigten. ■



Die DGUV Regel 110-004 „Branche Backbetriebe“ können Sie in Kürze hier bestellen oder als PDF herunterladen:

→ www.dguv.de, Webcode: p110004

BETRUGSMASCHE

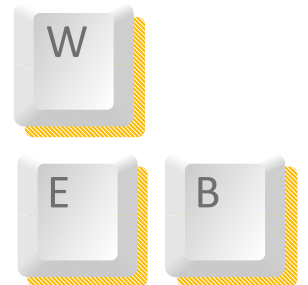
ACHTUNG ABZOCKE!



Die BGN warnt vor Betrügern: Zahlreiche Betriebe berichten von Anrufen angeblicher BGN-Mitarbeiter. Die Anrufer wollen kostenpflichtige Hygieneschulungen verkaufen und drohen mit Kontrollbesuchen und möglichen Bußgeldzahlungen. Diese Anrufe sind reine Abzocke. Die Leistungen der BGN sind in der Regel im Mitgliedsbeitrag enthalten, die BGN verkauft nichts am Telefon. Die BGN hat mittlerweile rechtliche Schritte gegen den Anbieter eingeleitet.

WEB-SEMINARANGEBOT DER BGN

PRÄVENTION MIT PROFIS – LIVE!



Die Pandemie erschwert Reisen, Präsenzveranstaltungen sind mit vielen Auflagen verknüpft. Eine clevere und trotz Corona praktikable Alternative bieten die neuen Web-Seminare der BGN, die das bisherige Angebot der Onlineseminare erweitern.

Schon seit vielen Jahren bietet die Berufsgenossenschaft zu vielfältigen Themen wahlweise reine Online-seminare mit tutorieller Betreuung an oder einen Mix aus Online- und Präsenzseminar an.

Im August starteten die neuen Web-Seminare der BGN mit einem Extra für noch mehr Nutzwert: Bei den jeweils dreistündigen Angeboten sind Referenten live

zugeschaltet! So erhalten Teilnehmerinnen und Teilnehmer auf ihre Fragen oder Anmerkungen ein unmittelbares Feedback vom Referenten oder aus der Gruppe.

Bis zum Jahresende warten elf verschiedene Themen aus dem Bereich Prävention von arbeitsbedingten Erkrankungen auf Sie. Die Palette reicht von Rückengesundheit bis zur Stressbewältigung – immer zugeschnitten auf die Belastungen in den Mitgliedsbranchen der BGN.

Informieren Sie sich über das neue Format und probieren Sie es einfach einmal aus!

Mehr erfahren: → www.bgn.de/seminare





ASD*BGN

GUT BETREUT – AUCH VIRTUELL

In Coronazeiten ein echtes Plus: Arbeitsmedizinische und sicherheitstechnische Betreuung sind auch online buchbar. Bereits über 60 Mal hat der arbeitsmedizinische und sicherheitstechnische Dienst der BGN (ASD*BGN) mittels Videokonferenz Mitgliedsunternehmen unterstützt. Dass dies gut klappt, zeigt eine erste Evaluation. Neun von zehn Befragten hatten keinerlei Probleme mit dem verwendeten Tool. Die Alternativen – Vor-Ort-Termin, Telefongespräch oder Mailkontakt – waren deutlich weniger gefragt. Drei Viertel der Betriebe empfinden den Kontakt per Videokonferenz als angenehm und entlastend, fast alle würden die Videosprechstunde erneut in Anspruch nehmen wollen. In Kürze können auch Betriebe innerhalb des Kompetenz-zentrenmodells von dieser Art der Betreuung profitieren.

Termine sind buchbar für ASD*BGN-
Betriebe unter

→ asd@bgn.de

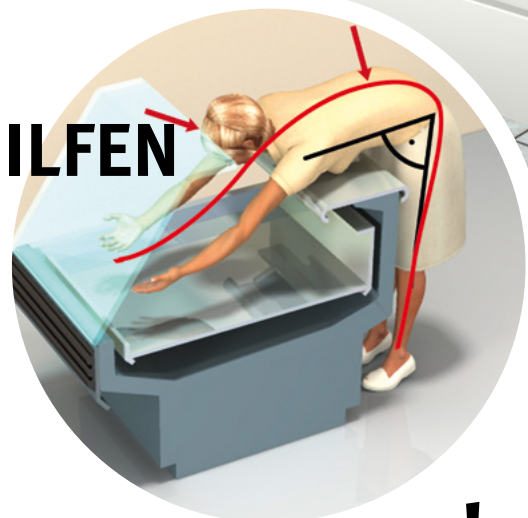
oder kontaktieren Sie direkt Ihre
Koordinationsstelle.

KOMPAKT UND HILFREICH

NEUE HANDLUNGSHILFEN ZU ERGONOMIE

Auf der Website der BGN gibt es in der Kategorie „Praxis-hilfen“ die neue Rubrik „Ergonomie konkret“. Hier finden Sie kompakte Informationen zu ausgewählten Ergonomie-themen – kurz und knapp auf ein bis zwei Seiten zusammen-gefasst:

- Ergonomie konkret Bedienungstheken
- Ergonomie konkret Arbeitsplatzmatten
- Ergonomie konkret Hotelrezeption



Sie finden die Handlungshilfen unter:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1708

LUFTQUALITÄT IM BETRIEB

FRISCHE BRISE GEGEN CORONA

Mehr als je zuvor müssen Arbeitsräume während der Pandemie richtig und ausreichend gelüftet werden. Um Coronainfektionen vorzubeugen, lässt sich eine hygienisch einwandfreie Luftqualität auf drei Wegen gewährleisten: durch Stoßlüften, mit Lüftungsanlagen oder Luftreinigern.

 Dr. Peter Rietschel

VARIANTE 1: NATÜRLICHES STOSSLÜFTEN

Räume, in denen gearbeitet wird und weder Lüftungsanlagen noch Luftreiniger zur Verfügung stehen, müssen in regelmäßigen Abständen natürlich belüftet werden – und zwar nach bestimmten Regeln.

Wie lüften?

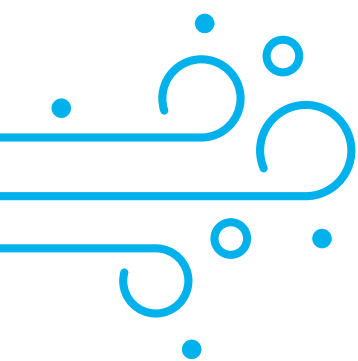
Eine Dauerlüftung durch leicht geöffnete Fenster ist bei kühleren Außentemperaturen nicht zu empfehlen. Dann zieht es im Raum, zudem geht viel Wärmeenergie verloren. Besser ist das sogenannte Stoßlüften: Zum schnellen Luftaustausch werden die Fenster und Türen für eine kurze Zeit komplett geöffnet.

Wann lüften?

Entscheidend dafür sind das Raumvolumen, die Anzahl anwesender Personen und deren körperliche Aktivität. Übersichtstabellen, mit denen Sie das passende Lüftungsintervall für Ihre Arbeitsräume und -bedingungen vor Ort ermitteln können, finden Sie im BGN-Positionspapier „Infektionsschutzgerechte Lüftung von Arbeitsbereichen“ (siehe Infobox auf Seite 8). Noch einfacher geht das mit dem BGN-Lüftungsrechner: → www.bgn.de/lueftungsrechner

Wie lange lüften?

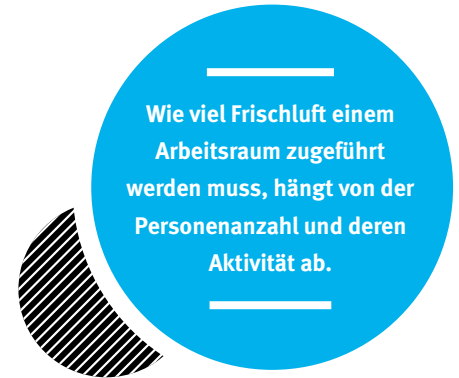
Das hängt von den Außentemperaturen ab. Allgemein gilt: Im Winter sollten Sie regelmäßig



über die gesamte Fensterfläche für drei Minuten stoßlüften, im Frühjahr und Herbst für fünf Minuten, im Sommer für zehn Minuten. Außerdem sollten Räume für mehrere Personen (beispielsweise Besprechungs- und Seminarräume, Kantinen, Pausen- und Bereitschaftsräume) vor und nach der Nutzung ausgiebig gelüftet werden.

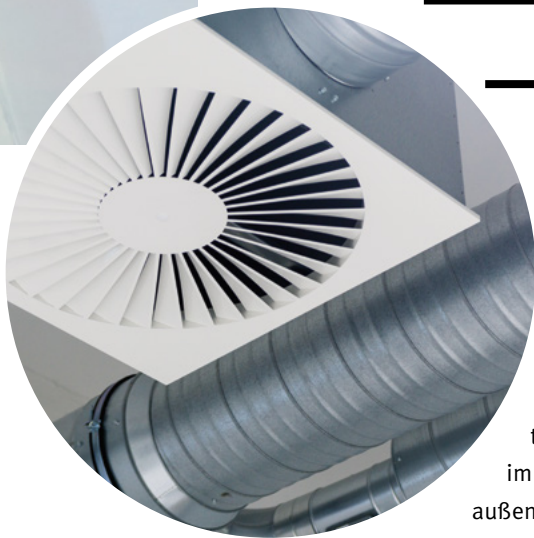
Grünes Licht für Arbeitsräume

Wenn Sie die Luftqualität ausschließlich durch Stoßlüften verbessern, sollten Sie zur Kontrolle



der Wirksamkeit regelmäßig die CO₂-Konzentration in den Arbeitsräumen prüfen. Das geht zum Beispiel mit sogenannten CO₂-Ampeln, die anzeigen, wann die Luft verbraucht ist und ausgetauscht werden sollte.

VARIANTE 2: LÜFTUNGSANLAGEN



Frischluft rein, Abluft raus:
Wer eine solche Anlage hat, sollte sie in Coronazeiten sehr intensiv nutzen.

Generell gilt während der Pandemie: Jede Lüftungsanlage, die einfach nur Frischluft in den Raum bringt und im Gegenzug verbrauchte Abluft direkt nach außen abführt, sollten Sie nun großzügig betreiben. So werden potenziell im Raum freigesetzte Viren nach außen verdrängt und die Infektionsgefahr im Raum vermindert. Im Freien wird die Virenlast dann so stark verdünnt, dass keine Probleme zu erwarten sind.

Wie viel Frischluft einem Arbeitsraum zugeführt werden muss, hängt von der Anzahl der dort tätigen Personen und deren Aktivität ab. Den notwendigen Volumenstrom für Ihre Räumlichkeiten können Sie selbst ermitteln. Dabei hilft das BGN-Positionspapier „Infektionsschutzgerechte Lüftung von Arbeitsbereichen“ (siehe Infobox auf Seite 8).

Umluftverfahren sind in Coronazeiten problematisch. Hier wird ein Teil der Abluft aus Gründen der Energie- und Kostenersparnis nach einer

geeigneten Aufbereitung (zum Beispiel Erwärmung, Kühlung oder Filterung) wieder in den Raum zurückbefördert. Das Problem: Die meisten Umluftanlagen befreien die rückgeführte Luft →



BGN-LÜFTUNGSRECHNER

Mit dieser handlichen Drehscheibe können Sie das empfohlene Lüftungsintervall für verschiedene Arbeitsorte anhand der maßgeblichen Faktoren ermitteln – im Handumdrehen. Bestellung oder Download:

→ www.bgn.de/lueftungsrechner

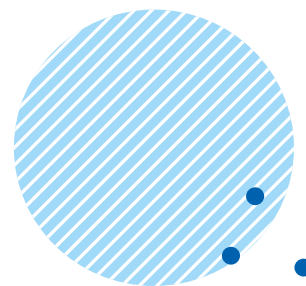
CO₂-APP

Die kostenlose App (Rechner und Timer) der DGUV hilft Ihnen dabei, die CO₂-Konzentration in Büro-, Besprechungs- und Seminarräumen zu berechnen. Die App finden Sie online auf

→ www.dguv.de, Webcode: d1182599

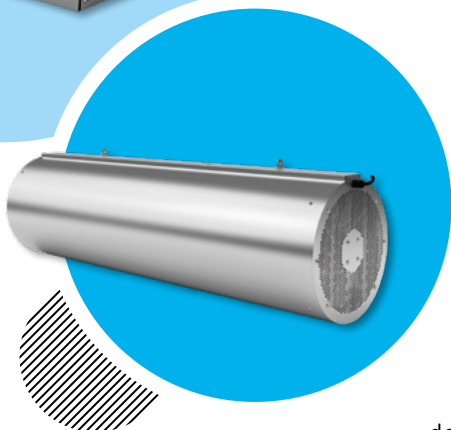
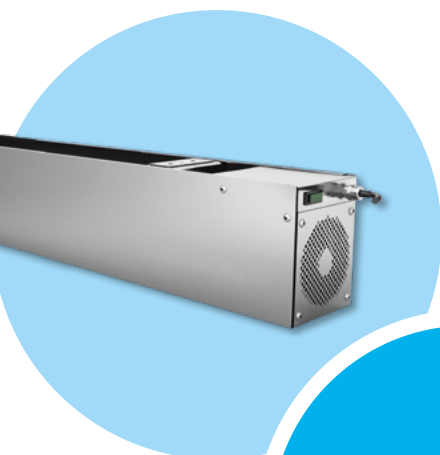
oder indem Sie diesen QR-Code scannen:





→ nicht von Viren. Virenhaltige Luft wird hier quasi im Kreis gefahren, bleibt lang im Raum oder wird – schlimmer noch – im gesamten Gebäude verteilt. Dort kann die Virenkonzentration mit der Zeit immer mehr anwachsen. Aus diesem Grund empfahl die REHVA (europäischer Verband der

Betriebe der Heizungs-, Lüftungs- und Klimatisierungsbranche) gleich zu Beginn der Pandemie, Umluftanlagen abzuschalten und Umluftanteile bei der Lüftung zu vermeiden. Wenn Sie eine derartige Lüftung betreiben, sollten Sie sich durch einen Fachbetrieb beraten lassen.



Wo eine ausreichende Außenluftzufuhr nicht möglich ist, bieten filternde Luftreiniger und Entkeimungsgeräte eine Alternative. Wichtig bei UVC-Entkeimern: Die Strahler müssen so verschlossen sein, dass UVC keine Personen treffen kann.

Wenn ein Arbeitsraum nicht mit genügend Außenluft – die auch ohne Filterung als virenfrei gilt – versorgt werden kann, können

Luftreiniger im Umluftbetrieb den fehlenden Luftvolumenstrom bereitstellen.

Für diesen Zweck sind aus dem breiten Produktangebot derzeit zwei Ausführungen empfehlenswert: filternde Luftreiniger und UVC-Entkeimer.

Filternde Luftreiniger fördern die Raumluft mithilfe eines Gebläses durch einen sehr feinen Filter, in dem alle Partikel bis hinab auf Virengröße abgeschieden werden. Die so gefilterte Luft erreicht in punkto Hygiene in etwa Außenluftqualität – unter der Voraussetzung, dass HEPA-Filter der Klasse H13 oder H14 zum Einsatz kommen. Die Filter können im Umluftstrang von Lüftungsanlagen oder innerhalb kompakter Luftreiniger im Raum betrieben werden. Allerdings können die Gebläse aufgrund der hohen Leistungsanforderung teilweise relativ laut sein.

UVC-Entkeimer nutzen den Effekt, dass Mikroorganismen sehr empfindlich auf UVC-Strahlung reagieren und Viren so unschädlich gemacht werden können. Für eine ausreichende Wirkung

muss die Strahlungsdosis vom Hersteller richtig bemessen sein. Die Installation sollten – vor allem bei offenen Systemen – ausschließlich Fachkräfte ausführen. Wichtig zu wissen: Es gibt Modelle, die aus dem Luftsauerstoff Ozon erzeugen können. Für Räume, in denen Personen anwesend sind, kommen aber ausschließlich ozonfreie Strahler infrage.

Vorsicht! Alternativen mit möglichen Nebenwirkungen

Bei allen anderen Systemen zur Luftreinigung in Arbeitsräumen ist – mit Blick auf die Gesundheit Ihrer Beschäftigten – Vorsicht geboten:

- Versprühen von Desinfektionsmitteln: Die Sprays können eingeatmet werden und die Gesundheit schädigen.
- Ozonisierung des Raumes: Ozon ist ein wirksames Desinfektionsmittel, aber als möglicherweise krebserregend eingestuft.
- Ionisierung, Elektrofilter, kaltes Plasma: Je nach Bauart können Ozon, Stickoxide oder andere schädliche Zersetzungsprodukte freigesetzt werden. ■

VARIANTE 3: LUFTREINIGER GEGEN AEROSOLE

WEITERGEHENDE INFORMATIONEN

BGN-Positionspapier „Infektionsschutzgerechte Lüftung von Arbeitsbereichen“

→ www.bgn.de, Shortlink: 1713

BESCHÄFTIGTE BETEILIGEN

VERBESSERUNGEN MIT WIRGEFÜHL



Im Arbeitsalltag gibt es immer wieder Situationen, in denen eine Beteiligung der Belegschaft von Nutzen sein kann. Besonders kleineren Betrieben können hier „Ideen-Treffen“ helfen: regelmäßige und klar strukturierte Besprechungen mit Beschäftigten.

 **Ellen Schwinger-Butz**

Wollen Sie psychische Belastungen im Betrieb erkennen und reduzieren? Denken Sie über die Einführung eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses (KVP) nach? Sind Sie bereit, Ihre Beschäftigten aktiv einzubinden – und sind diese ebenfalls gewillt? Dann sind Ideen-Treffen das Richtige für Ihren Betrieb.

Was sind Ideen-Treffen?

Kernstück der Methode sind regelmäßige, nach einem festgelegten Muster ablaufende Besprechungen. So können Sie die Stärken Ihres Betriebes ausbauen und die Schwächen abmildern. Arbeitsabläufe, Produktqualität, Stress, Arbeitsschutz – viele Aspekte lassen sich mit den Ideen-Treffen Schritt für Schritt optimieren.

Welche Regeln gelten?

Vor dem ersten Ideen-Treffen legt die Betriebsleitung die Bedingungen für die Besprechungen fest: die Ziele, den zeitlichen und räumlichen Rahmen sowie die Anzahl der Beteiligten. Die Teilnahme muss freiwillig sein – auch die Unternehmensführung kann bei den Terminen dabei sein, muss aber nicht. Mit einem optionalen finanziellen Budget kann der Betrieb der Gruppe mehr Handlungsspielraum für die Umsetzung von Verbesserungen geben.

Wie läuft ein Termin ab?

- **SCHRITT 1:** Gemeinsam überlegen, was aus Sicht der Beschäftigten verbessert werden soll
- **SCHRITT 2:** Ein Hauptthema festlegen
- **SCHRITT 3:** Gemeinsam Lösungen suchen, wie das Ziel erreicht werden kann
- **SCHRITT 4:** Ergebnisse und Aufgaben schriftlich festhalten

Ab dem zweiten Treffen wird ein weiterer Schritt vorgeschaltet, um die Umsetzungsergebnisse aus dem vorherigen Treffen zu besprechen.

In Zeiten der Coronapandemie können diese Schritte, die den Ideen-Treffen eine sinnvolle Struktur geben, auch im Rahmen von Video- und Telefonkonferenzen umgesetzt werden. ■

komm **mit** mensch

Sicher. Gesund. Miteinander.

Die Ideen-Treffen sind ein Angebot der aktuellen BGN-Kampagne „kommmitmensch“.

Weitere Informationen, Materialien und Erklärfilme finden Sie online:

→ www.bgn.de, Shortlink: 77044

BRANDSCHUTZ AM FETTBACKGERÄT

HEISS, FETTIG UND LEICHT ENTZÜNDLICH



Die meisten Brände an Fettbackgeräten entstehen, weil das Fett überhitzt und sich dann selbst entzündet. Wer weiß, wie diese Feuer zustande kommen, kann sie wirksam verhindern.



WARUM FETTBACKGERÄTE FEUER FANGEN:

- technische Defekte, zum Beispiel Ausfall des Temperaturreglers oder des -begrenzers
- falscher Umgang mit Fett, beispielsweise zu wenig oder stark verschmutztes Fett im Becken

Wie Sie das Brandrisiko senken:

- Nur flüssiges Fett in das Fettbackgerät geben. Festes Fett kann sich auf der Heizschlange entzünden. Wer dennoch feste Fettblöcke verwenden möchte, sollte sie in einem Topf vorschmelzen und darauf achten, dass das Fett nicht zu heiß wird.
- Immer so viel flüssiges Fett einfüllen, dass die Heizschlange vollständig damit bedeckt ist.
- Heißes Fett niemals ohne Aufsicht lassen.
- Stark verschmutztes Fett austauschen, denn es hat einen niedrigeren Flammpunkt als frisches Fett und kann sich schneller entzünden.
- Immer kleine Mengen backen.
- Fettbackgerät nach Gebrauch sofort abschalten.
- Die Filter in der Abluftanlage regelmäßig reinigen, weil verschmutzte Filter schneller Feuer fangen.
- Temperaturregler und -begrenzer auf ihre Funktionstüchtigkeit prüfen. Fettbackgeräte ohne Temperaturbegrenzer ausmustern oder – falls möglich – nachrüsten. ■

DER UNFALL

VERBRÜHUNGEN DURCH BRÜHSTÜCK

80 °C

Manche Unfälle passieren, weil etwas klemmt, man die Temperatur falsch einschätzt und Überwurfmutter löst. So wie in diesem Fall.

 **Jürgen Rosenbusch**

Wo geschah es?

Der Unfall passierte in einer Bäckerei, als der Versicherte für den Brotteig ein Brühstück herstellte. Dazu mischte er in einem Cremekocher grobe Brotbestandteile (wie Saaten, Körner, Schrot oder auch Altbrot) mit kochendem Wasser, damit die Mischung dann mehrere Stunden lang ausquellen konnte.

” **WÄRE VERMEIDBAR GEWESEN: SCHMERZEN, LANGWIERIGE BEHANDLUNG UND HOHE KOSTEN.**

Was ist genau geschehen?

“ Nachdem der Kochvorgang der Brühstücke beendet war, wollte der Versicherte die Masse aus dem Cremekocher ablassen. Dazu musste er den Ablasshahn öffnen, der noch mit einer Sicherung ausgestattet ist. Trotz mehrmaligem Ziehen und Drehen am Auslaufhahn ließ sich dieser nicht öffnen. Möglicherweise war er durch Körner verstopft. Und so löste der Versicherte die Überwurfmutter des Ablasshahns. In der Folge schoss etwa 80 °C heiße Flüssigkeit aus dem Gerät. Dabei verbrühte sich der Versicherte die Unterschenkel und das rechte Knie. Die Verletzungen waren so gravierend, dass er nach einer Erstversorgung im örtlichen Krankenhaus in die BG-Un-

fallklinik nach Frankfurt transportiert wurde, wo eine Hauttransplantation vorgenommen werden musste. Insgesamt dauerte die Behandlung rund drei Monate, die BGN trug die Heilbehandlungskosten von fast 21.000 Euro.

Was führte zum Unfall?

Letztlich waren es Zeitdruck und Ungeduld, die zu diesem folgenschweren Unfall führten. Noch dazu hatte der Mann die Temperatur des Brühstücks falsch eingeschätzt. Das Gerät selbst war in Ordnung. Der Ablasshahn ist mit einer Sicherung versehen, damit er nicht unbeabsichtigt geöffnet werden und es dadurch zu Verbrühungen kommen kann.

Wie kann man ähnliche Unfälle verhindern?

Die Überwurfmutter am Cremekocher darf nicht aufgeschraubt werden, solange sich heiße Flüssigkeit darin befindet! Die Beschäftigten müssen so lange warten, bis die Flüssigkeit abgekühlt ist. Das muss in intensiven Unterweisungen immer wieder verdeutlicht werden. Günstig ist es, die Gefährdungsbeurteilung für den Gebrauch des Cremekochers anzuschauen und falls nötig zu ergänzen. ■

GESUNDE HAUT

AKTIONSBOX BRINGT PRÄMIENPUNKTE

An vielen Arbeitsplätzen ist die Haut zahlreichen Belastungen ausgesetzt. Häufiges Händewaschen und -desinfizieren ist in Zeiten von Corona besonders wichtig, belastet die Haut jedoch zusätzlich. Die **Aktionsbox „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 Aktionsbox zur Optimierung des betrieblichen Hautschutzes einsetzen, erhalten 10 Bonuspunkte beim BGN-Prämienverfahren.



Bestellen Sie die Box per Mail an deinehaut@bgn.de oder online:

→ www.bgn.de/deinehaut ▶ Bestellformular/Aktionsbox