

REPORT

A hand reaching down towards a blue-gloved hand against a blue background. The hand is positioned in the upper right quadrant, with fingers slightly curled. The blue-gloved hand is positioned in the lower left quadrant, with fingers spread. The background is a solid, vibrant blue.

**Shisha-Innovation:
Strom statt Kohle**

**Fehlerkultur:
Gemeinsam
besser werden**

HANDSCHUHE AN BEDIENTHEKEN

MUSS DAS SEIN?



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

die Pandemie fordert uns alle auf unterschiedliche Weise heraus – manches ist sichtbar, manches nicht. Immer wieder liest man im Zusammenhang mit SARS-CoV-2 den Begriff „dynamisches Geschehen“, was nicht nur für Corona zutrifft. Auch wir als Redaktion von Report sind auf die eine oder andere Weise davon betroffen, denn durch das quartalsweise Erscheinen und den damit verbundenen Redaktionsschluss

werden wir hin und wieder von Ereignissen eingeholt oder sogar überholt. Als Beispiel sei die neue Corona-Arbeitsschutzverordnung erwähnt: Sie trat am 27. Januar in Kraft und ist zunächst bis 15. März befristet. Vor diesem Hintergrund arbeiten wir an

Report bis zur letzten Sekunde vor Drucklegung – in der Hoffnung, dass es am Erscheinungstag noch stimmt. Aktuelle Informationen rund um das Thema Corona und insbesondere zur neuen Verordnung, die etwa medizinische Masken als Mindeststandard definiert, finden Sie jederzeit auf unserer Internetseite: → www.bgn.de/corona

Viele Gaststätten und Hotels haben aktuell noch geschlossen, nicht wenige jedoch haben ihr Geschäft auf „To-go“ umgestellt und sind in Betrieb. Gerade für diese Unternehmen sind Arbeits- und Gesundheitsschutz von enormer Bedeutung. Deshalb versuchen wir, in Report interessante Themen und Beiträge für alle Betriebe – gleich ob geöffnet oder noch geschlossen – zu berücksichtigen.

In dieser Ausgabe finden Sie etwa Wissenswertes zum Thema Handschuhe, die gerade in Zeiten der Pandemie vermehrt Verwendung finden – zum Leidwesen der Haut. Oder Hinweise zur Trinkwasserhygiene, denn nach einigen Wochen Stillstand besteht das Risiko einer Verkeimung mit Legionellen und anderen pathogenen Keimen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern beste Gesundheit und drücken die Daumen, dass Sie bald wieder Ihre Gäste entspannt und bedenkenlos bewirten und verwöhnen können.

Michael Wanhoff

Leiter Kommunikation der BGN

”

**IM TO-GO-BETRIEB
SIND ARBEITS- UND
GESUNDHEITSSCHUTZ
ENORM WICHTIG**

“

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, Martina Kern, Andrea Weimar (BGN), Gabriele Albert, Stefan Layh, Stefanie Richter (Universum Verlag), Administration: Sybelle Padberg, Fon 0621 4456-1517, Fax 0800 1977553-10200, report@bgn.de

Fotos: Adobe Stock: AA+W (S. 8), Wavebreak-mediaMicro (S. 12.); BGN: (S. 2, 4, 5, 12); Liebchen+Liebchen GmbH (S. 4, 5, 9); Frank Schuppelius (Titel, S. 6, 7); Oliver Rüter (S. 3), Shitec GmbH (S. 10),

Verlag: Universum Verlag GmbH, Wiesbaden

Gestaltung: Liebchen+Liebchen GmbH, Frankfurt

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

© BGN 2021 ISSN 2191-8767

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.

LÜFTUNG VON KÜCHEN

GEGEN DICKE LUFT AM HERD



Kochen, Braten, Grillen, Frittieren: Neben Wärme und Feuchtigkeit werden in der Küche auch Gefahrstoffe freigesetzt – das alles setzt dem Personal und seiner Gesundheit zu. Eine neue Arbeitssicherheitsinformation erklärt, was hier Abhilfe schafft.

 Dr.-Ing. Markus Hartmann

Wussten Sie, dass Küchenluft bis zu 200 bekannte chemische Verbindungen enthält, von denen einige für uns schädlich sind? Diese und andere Risiken behandelt die neue Arbeitssicherheitsinformation „Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen“ (ASI 2.19). Sie erläutert klimatische Einflüsse wie Lufttemperatur, -geschwindigkeit oder -feuchtigkeit und Wärmestrahlung, die in der Küche auf Menschen wirken. Zudem erfährt man, wie Schadstoffe in der Küche entstehen und wie sie sich reduzieren lassen – zum Beispiel durch ein geeignetes Fettmanagement.

” **EIN CLEVERES FETT-
MANAGEMENT REDUZIERT
SCHADSTOFFE** “

Aufrüsten, reinigen, warten

Der Kern der ASI beschäftigt sich mit Zu- und Abluftanlagen. Sie erklärt, wie Lüftungsdecken und -hauben, Düsenplatten sowie Komponenten und Anlagen zur Aerosolabscheidung die Arbeitssituation in der Küche verbessern können. Ein Kapitel rund um den Aspekt Zugluft bündelt Informationen zu Schichtenströmung, Mischlüftung und Umluftsystemen. Ein weiteres Kapitel widmet sich dem wichtigen Thema Reinigung und Wartung der Anlagen beziehungsweise deren Komponenten.

Im Anhang der ASI 2.19 findet sich der Mustervordruck „Kontroll- und Wartungsplan für einfache Zuluftanlagen“: Tabellarisch und praxisnah werden hier für verschiedene Bereiche die durchzuführenden Tätigkeiten aufgelistet – inklusive empfohlener Fristen. ■



MEHR INFORMATIONEN:

Die ASI 2.19 „Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen“ finden Sie unter:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1754

oder

→ <https://medienshop.bgn.de>



DGUV INFORMATION 213-040

SCHWIMMBECKENWASSER GEFAHRLOS AUFBEREITEN

Bei der Schwimm- und Badebeckenwasser- aufbereitung kommt eine Vielzahl von Chemikalien und Hilfsstoffen zum Einsatz, von denen Gefahren für die Gesundheit der Beschäftigten sowie für die Umwelt ausgehen (Gefahrstoffe). Wirkungsvolle Schutzmaßnahmen kann nur ergreifen, wer über diese Risiken Bescheid weiß. Dabei hilft die DGUV Information 213-040 „Gefahrstoffe bei der

Aufbereitung von Schwimm- und Badebeckenwasser“: Diese fasst für Arbeitsplätze im Bereich der Wasseraufbereitung in Bädern die Regelungen speziell für die Tätigkeiten mit Gefahrstoffen zusammen – von Chlorungs- und Oxidationsmitteln über Säuren und Laugen bis hin zu Flockungsmitteln und Filterhilfsstoffen.

Download unter:

→ www.dguv.de, Webcode: p213040

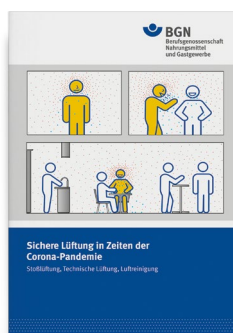
NEUE BGN-BROSCHÜRE

RICHTIG LÜFTEN UND GESUND BLEIBEN

Gerade in Zeiten der Pandemie ist regelmäßiges und reichliches Lüften sehr wichtig. Denn es verbessert nicht nur die Luftqualität, sondern verringert auch das Ansteckungsrisiko, da sich in unbelüfteten Räumen die Anzahl der Krankheitserreger in der Raumluft stark erhöhen kann. Die BGN hat für Betriebe die Broschüre „Sichere Lüftung in Zeiten der Corona-Pandemie: Stoßlüftung, Technische Lüftung, Luftreinigung“ erstellt.

Welche Regeln gelten bei der Stoßlüftung oder freien Lüftung ohne Lüftungsanlage? Was muss man bei Nutzung einer Lüftungsanlage beachten? Welche

Möglichkeiten zur Luftreinigung sind sinnvoll, wenn nicht genügend frische Außenluft zugeführt werden kann? Wer sich diese Fragen stellt, findet die Antworten und Tipps zum sicheren Lüften von Räumen unter Corona-Bedingungen in diesem 28-seitigen Ratgeber.



Die Broschüre findet sich hier zum Download:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1740

BGN-Lüftungsrechner online: Bestimmen Sie das richtige Lüftungsintervall für Ihre Räumlichkeiten – im Handumdrehen!

→ www.bgn.de/lueftungsrechner

ASI 3.10 ÜBERARBEITET

STROMSCHUTZ RICHTIG GEMACHT

Elektrizität ist die am häufigsten genutzte Energiequelle in Lebensmittelbetrieben sowie im Hotel- und Gaststättengewerbe. Sie sorgt für Beleuchtung, Wärme, Bewegung und dafür, dass verfahrenstechnische Anlagen arbeiten. Neben dem offensichtlichen Nutzen des elektrischen Stroms müssen aber auch seine besonderen Gefahren betrachtet werden. Die Auswertung der Unfälle aus den verschiedenen Branchen zeigt, dass nicht nur Laien, sondern auch Elektrofachkräfte Fehler bei der Gefährdungseinschätzung machen. Die komplett überarbeitete Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 3.10 „Elektrischer Strom – Gefahren und Schutzmaßnahmen“ behandelt den sicheren Umgang mit elektrischem Strom, verschiedene Arten von Stromunfällen und geeig-

nete Erste-Hilfe-Maßnahmen. Weitere Themen sind die Auswahl elektrischer Betriebsmittel, wiederkehrende Prüfungen elektrischer Geräte und Anlagen sowie die Unterweisung. Die 24-seitige Broschüre dient als Hilfestellung für kleine und mittelständische Betriebe.



Die Broschüre findet sich hier zum Download:

→ www.bgn.de, Shortlink: 7811



VIRTUELLE GESUNDHEITSTAGE MIT DER BGN

TROTZ CORONA: WORK-OUT MIT WIR-GEFÜHL

Gesundheitstage in Coronazeiten? Eher schwierig. Gemeinsam mit den Kolleginnen und Kollegen etwas für die Gesundheit tun? Das geht! Auf der Website der BGN können Sie virtuelle Gesundheitstage buchen.

Welche Angebote gibt es?

Von Rückenfitness bis Suchtprävention – aus sechs Themengebieten lassen sich bis zu vier Module für einen virtuellen Gesundheitstag auswählen. Ein Modul dauert 45 bis 60 Minuten, anschließend folgt eine 15-minütige Pause. Die Kursbetreuung übernehmen erfahrene Trainerinnen und Trainer der FSA GmbH, die Sie vielleicht schon von Präsenzveranstaltungen der BGN kennen.

Welche Voraussetzungen müssen erfüllt sein?

Benötigt werden ein aktueller Browser und eine Download-Leistung von mindestens 6 Mbit/s, besser 16 Mbit/s. Die Teilnahme über einen Desktop-PC oder ein Laptop wird empfohlen. Gern beraten wir Sie zu den Umsetzungsmöglichkeiten. Stellen Sie Ihre Anfrage über: → www.bgn.de, Shortlink: 77021

Die Erläuterungen zu den Prämienbögen sind ergänzt und erweitert worden.

Übrigens:
Auch für den virtuellen Gesundheitstag gibt es Prämienpunkte!



HYGIENE AN BEDIENTHEKEN

AUCH OHNE HANDSCHUHE HYGIENISCH

An der Essensausgabe, beim Metzger, Bäcker oder im Foodtruck: Das Tragen von Einmalhandschuhen signalisiert der Kundschaft, dass hier mit Lebensmitteln hygienisch umgegangen wird. Studien zeigen aber: Beim Bedienen bringen Handschuhe keinen Vorteil für die Hygiene, schaden aber der Haut. Entscheidend ist eine gute Hygienepraxis des Verkaufspersonals.

 Gabriele Albert

die mit Waren in Berührung kommen. Mit anderen Worten: Handschuhe sind nur so lange hygienisch von Vorteil, bis sie mit Oberflächen in Kontakt kommen.

Was heißt das nun konkret für die Praxis? Wann Handschuhtragen sinnvoll ist oder nicht, erklärt Dr. Annette Sautter, Ärztin im Bereich Gesundheitsschutz der BGN Mannheim.

Report: Wenn es keinen Vorteil für die Hygiene bringt, warum tragen Beschäftigte an Bedientheken so häufig Handschuhe?

Die Ergebnisse einer Untersuchung am Institut für Arbeitsschutz der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (IFA) zeigen, dass beim Umgang mit Lebensmitteln an Frischetheken Handflächen und Hilfsgeräte innerhalb von fünf Minuten stark bakterienbesiedelt sind – egal, ob Handschuhe getragen werden oder nicht. Bakterienumschlagplätze sind nämlich nicht die Hände, sondern in erster Linie die Schneidebretter und Ablageflächen,

Dr. Sautter: Weil es manche Kunden so wünschen und weil vielen Beschäftigten und deren Vorgesetzten gar nicht bewusst ist, dass sauber gewaschene oder desinfizierte Hände hygienischer sind als zu lange oder falsch getragene Einmalhandschuhe. Das ist aber problematisch, denn durch das Handschuhtragen kann beim Verkaufspersonal ein falsches Sicherheitsgefühl entstehen, das wiederum zu einer nachlässigen Hygienepraxis verleiten kann. Zudem

ist das feuchtwarme Milieu unter den Handschuhen eine ideale Voraussetzung für Keimwachstum. Und bei kleinsten Perforationen des Handschuhs kann das Produkt unbemerkt kontaminiert werden.

Wie kommt dieses falsche Sicherheitsgefühl zustande?

Beschäftigte, die Handschuhe tragen, verlieren das Gefühl dafür, wann die Hände verschmutzt sind. Werden keine Handschuhe getragen, ist das Empfinden dafür, dass verunreinigte Gegenstände berührt wurden, ausgeprägter. Das Hygienebewusstsein führt dazu, dass die Hände häufiger gereinigt werden und eher Hilfsmittel wie Folien, Gabeln oder Greifzangen benutzt werden.

Warum schadet ständiges Handschuhtragen der Haut und begünstigt Hauterkrankungen?

Sie müssen sich das so vorstellen: Unter flüssigkeitsdichten Handschuhen beginnen die Hände zu schwitzen, die Feuchtigkeit kann nicht verdunsten. Die Haut quillt auf, verliert ihre Schutzfunktion, trocknet aus und wird damit anfälliger und „durchlässiger“ für Reizstoffe, Krankheitserreger und Allergene. Das Tragen von flüssigkeitsdichten Handschuhen zählt zur Feuchtarbeit und diese steht ganz oben auf der Liste der Ursachen für Handekzeme, die zu großem Leidensdruck und langwierigen ärztlichen Behandlungen führen können.

Aber bei manchen Arbeiten muss das Verkaufspersonal doch Schutzhandschuhe tragen, oder?

Ja, und zwar immer dann, wenn es um leicht beziehungsweise sehr leicht verderbliche Lebensmittel und/oder den Schutz vor hautgefährdenden Tätigkeiten geht. Also wenn zum Beispiel keine technischen Hilfsmittel wie Zangen, Gabeln, Besteck verwendet werden können. Wann das der Fall ist, ist im HACCP-System des Betriebs festgelegt und zeigt die zuvor durchgeführte Gefährdungsbeurteilung. Handschuhe schützen im Umgang mit Lebensmitteln vor reizenden, säurehaltigen und stark färbenden Inhaltsstoffen, etwa beim Marinieren von Fleisch, Fi-

letieren von Fisch, beim Aufschneiden von Zitronen oder bei der Verarbeitung von Karotten, Pflaumen und Roter Bete.

Wenn Handschuhe nötig sind: Worauf muss man achten?

Schutzhandschuhe an Bedientheken, am besten aus Nitril, sollen individuell und entsprechend der jeweiligen Tätigkeit ausgewählt sowie nur auf sauberen und trockenen Händen getragen werden. Man sollte sie so kurz wie nötig tragen und rechtzeitig wechseln, damit die Haut nicht feucht wird. Hier helfen auch feuchtigkeitsaufnehmende Baumwollunterziehhandschuhe. Defekte Handschuhe müssen sofort entsorgt und Einmalhandschuhe dürfen natürlich nicht wiederverwendet werden.

Wie gewährleistet man beim Bedienen ohne Handschuhe einen einwandfreien Hygienestandard? Darauf legt die Kundschaft schließlich größten Wert – noch dazu in Zeiten von Corona.

Die Corona-Pandemie hat die Händehygiene weiter in den Mittelpunkt betrieblicher Hygienepraxis gerückt. Hierzu trägt auch richtiges Händewaschen mit einer pH-hautneutralen, duft- und farbstofffreien Waschlotion bei – oder, wenn die Hände nicht verschmutzt sind, die Desinfektion mit einem duft- und farbstofffreien, rückfettenden Händedesinfektionsmittel auf alkoholischer Basis. Eine gut geübte Praxis der Händehygiene ist ein probates Mittel, die Verbreitung von Krankheitserregern zu minimieren. ■



Schutzhandschuhe sollten nicht länger und häufiger als notwendig getragen werden.

UNTERSTÜTZUNG DURCH DIE BGN:

Branchenspezifische Informationen der BGN zum Thema Hautschutz, Hygiene und Schutzhandschuhe:

→ www.hautschutz-online.de

Coronaspezifische Infos inklusive Handlungshilfen:

→ www.bgn.de/corona

Weitere Fragen können Sie per Mail an die Experten der BGN richten:

→ gs_praevention_mannheim@bgn.de

BGN-HILFE ZUR TRINKWASSERHYGIENE

WASSER MARSCH!

Während des Corona-Lockdowns werden Gebäude mit Trinkwasser-Installationen vorübergehend nicht genutzt. Dadurch steigt das Risiko einer Verkeimung mit Legionellen und anderen pathogenen Keimen. Einige Regeln helfen, eine einwandfreie Trinkwasserqualität zu sichern.



Normalerweise wird die Hygiene des Trinkwassers in Trinkwasser-Installationen durch einen bestimmungsgemäßen Betrieb gewährleistet – also eine regelmäßige Verwendung aller Wasserhähne und anderer Entnahmestellen wie Duschen oder Toiletten.

Wenn eine normale Nutzung nicht möglich ist, lässt sich die Trinkwasserqualität während und nach der zeitweisen Stilllegung mit folgenden Maßnahmen erhalten:

- **Spülplan für die Übergangszeit:** Idealerweise alle drei – mindestens aber alle sieben – Tage wird an allen Entnahmestellen kaltes und warmes Trinkwasser entnommen. Dabei ist wichtig, das in den Leitungen befindliche Trinkwasser vollständig auszutauschen.
- **Trinkwasser-Installation stilllegen:** Kann der Spülplan nicht umgesetzt werden, ist die befüllte Trinkwasser-Installation vorübergehend an der Hauptabsperrereinrichtung am Hausanschluss abzusperren.

- **Nach vorübergehender Stilllegung:** Alle Entnahmestellen öffnen und das Wasser so lange abfließen lassen, bis sich die Temperatur des kalten Wassers nicht mehr ändert. Überprüft wird dies, indem die Finger in den Wasserstrahl gehalten werden.
- **Wiederinbetriebnahme durch Profis:** Für Trinkwasser-Installationen, die entleert oder länger als sechs Monate im befüllten Zustand belassen wurden, ist zur sicheren Wiederinbetriebnahme ein Fachinstallationsunternehmen zu beauftragen. Gegebenenfalls müssen die Leitungen gründlich gespült werden. ■

Die BGN-Hilfe „Welche Maßnahmen sind während und nach einer vorübergehenden Stilllegung der Trinkwasser-Installation in Gebäuden erforderlich?“ finden Sie unter:

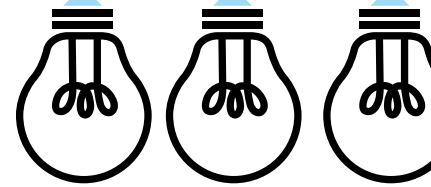
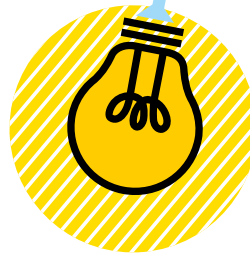
→ www.bgn.de, Shortlink: 1750

FEHLERKULTUR

GEMEINSAM BESSER WERDEN

Eine offene Fehlerkultur trägt sehr viel zu Sicherheit und Gesundheit bei. Voraussetzung: Fehler werden nicht verheimlicht, sondern als Gelegenheit für Verbesserungen verstanden.

 Ellen Schwinger-Butz, Dr.-Ing. Markus Hartmann



Fehler passieren. Nur selten werden sie auch als Chance begriffen, Arbeitsabläufe zu hinterfragen und zu verbessern. Das ist schade, denn Führungskräfte und Beschäftigte können viel darüber lernen, wie sie ihre Arbeit sicherer gestalten können. Durch die Analyse von Fehlern, Unfällen und Beinahe-Unfällen werden deren Ursachen ermittelt sowie Verbesserungen und Schutzmaßnahmen abgeleitet. Eine Kultur, in der Führungskräfte und Beschäftigte frei von Angst Fehler eingestehen können, verbessert auch das Betriebsklima. Doch was fördert eine konstruktive Fehlerkultur?

Akzeptanz für Fehler schaffen

Wenn Beschäftigte erleben, dass mit unerwünschten Ereignissen konstruktiv umgegangen wird, werden sie bestärkt, offen über Fehler zu sprechen.

Das Melden von Fehlern fördern

Meldehilfen, mit denen unkompliziert ein Unfall oder Fehler geschildert werden kann, motivieren Beteiligte mitzumachen (zum Beispiel Meldeblock für Sicherheitsbeauftragte).

Bewusstes Verhalten nach Vorfällen

Nach einem Vorfall soll die Führungskraft das Gespräch mit dem Betroffenen suchen. In offener Atmosphäre kann mit der richtigen Fragetechnik die Situation besser eingeschätzt

werden (siehe Checkliste „Unfallanalyse“). Fahrlässigkeit oder mutwillige Verstöße müssen dennoch klar definierte Konsequenzen haben.

Richtig Feedback geben

Schuldzuweisungen führen zum Zurückhalten wichtiger Information. Konstruktives Feedback ist wichtig für eine zeitgemäße Fehlerkultur. ■



komm mit mensch

Sicher. Gesund. Miteinander.

BGN-ANGEBOTE ZUM THEMA „FEHLERKULTUR“

Zum Einstieg Selbstcheck „Sicherheit und Gesundheit im Betrieb“. In 30 Minuten können Sie herausfinden, wie Ihr Betrieb zum Thema Sicherheit und Gesundheit aufgestellt ist, und online die Aktions-Box „komm mit mensch“ bestellen:

→ www.bgncheck.de

MEDIEN

- Checkliste „Ermittlung von Unfallursachen“
- Arbeitshilfe „Was tun, wenn doch mal ein Fehler passiert?“
- Meldeblock „Sicherheitstechnische Verbesserungen“

→ www.bgn.de, Shortlink: 1721

Alle Angebote zur Kampagne „komm mit mensch“ finden Sie unter:

→ www.bgn.de/kommmitmensch

GESUNDHEITSSCHUTZ FÜR SHISHA-BETRIEBE

STROM STATT KOHLE

STOP lautet das Mantra der Arbeitsschützer beim Umgang mit Gefahrstoffen: **S**ubstitution (Ersetzen), **T**echnische, **O**rganisatorische, **P**ersönliche Schutzmaßnahmen – genau in dieser Rangfolge. Shisha-Bars erreichten bisher bestenfalls das „t“ durch eine technische Lüftung. Das könnte sich jetzt dank neuer Präventionsprodukte ändern.

 Dr. Peter Rietschel



Kürzlich kam für Shisha-Betriebe eine empfehlenswerte Präventionsmaßnahme der allerersten Kategorie „S“ auf den Markt: die Substitution der glühenden Kokoskohle durch ein geregeltes elektrisches Heizelement. Mit einem Schlag fallen damit der risikobehaftete Umgang mit der glühenden Kohle sowie die damit verbundene Freisetzung des giftigen Kohlenmonoxids ersatzlos weg. Damit relativieren sich auch die bisher geltenden hohen Anforderungen an die Lüftung gegen eine Anreicherung des Kohlenmonoxids im Raum. Das Risiko einer Kohlenmonoxidvergiftung für Gäste und Personal ist sicher gebannt.

Voller Geschmack, kaum Kohlenmonoxid

In der Vergangenheit wurde schon mehrfach versucht, ein elektrisches Heizelement für Shishas zu bauen. Allerdings konnte nach Expertenmeinung keines dieser Produkte in der Praxis überzeugen. Die bisherigen Probleme scheinen nach der Einschätzung einer Vielzahl von Testern jetzt überwunden zu sein. Auch die BGN hat sich mit Unterstützung von Feinschmeckern aus der Shisha-Szene in einem ausführlichen Vergleichstest von traditioneller Shisha mit drei glühenden Kohlen und der neuen elektrisch betriebenen Smokebox davon überzeugt: Das Geschmackserlebnis wird durch die Umstellung von Kohle auf Strom nicht beeinträchtigt. Kohlenmonoxid wird fast gar nicht mehr freigesetzt. Genauere Messungen waren wegen der Einschränkungen durch die Pandemie allerdings noch nicht möglich.

Universell nutzbar, leicht zu bedienen

Die elektrische Smokebox kann auf jede übliche Shisha aufgesetzt werden. Die Dauer des Rauchgenusses kann im Vergleich zu traditionellen Shishas etwas abnehmen. Dafür bleibt die Intensität vom ersten bis zum letzten Zug die gleiche. Die Temperaturregelung erfolgt einfach über einen Drehknopf. Die Energieversorgung stellt ein Netzanschluss oder ein Akku sicher. Die Bedienung unterscheidet sich etwas von der traditionellen Art. Das bringt aber keine Nachteile mit sich. Zur Sicherstellung von Unfall- und Gesundheitsschutz für Gäste und Personal ist

die Smokebox eine empfehlenswerte Investition für alle Shisha-Betriebe. Mehr Informationen:

→ www.shitec.eu

Ebenfalls neu und nützlich

Die Gefahrstoffemission zumindest erheblich verringern können Shisha-Betriebe auch mit den beiden folgenden Präventionsmaßnahmen der Kategorie „T“, also technischer Art.

Die 90-Prozent-Lösung

Wer von der Kohle nicht ganz lassen will, aber dennoch das Problem mit dem giftigen Kohlenmonoxid lösen möchte, kann nun jede Shisha nachträglich mit einem Katalysator ausrüsten. Der wird ähnlich wie eine umgedrehte Henkeltasse einfach über den Shisha-Kopf gestülpt. Er funktioniert wie der Katalysator im Auto. Kohlenmonoxid wird zu dem wesentlich ungefährlicheren Kohlendioxid aufoxidiert. Ein Test der BGN im geschlossenen Raum hat ergeben, dass die konsequente Verwendung des Katalysators die CO-Konzentration tatsächlich auf weniger als 1/10 verringert. Die Zahl der Kohlestücke wird gleichzeitig von drei auf zwei reduziert, da es ansonsten zu heiß wird für den Tabak. Mehr Informationen: → www.inoxair.de

Die Zweidrittellösung

Bereits etwas länger bekannt ist die Technik, eine Shisha mit lediglich einem Kohlestück zu betreiben (siehe Report 3/2019, Seite 5: „One Cube: gut für Sicherheit & Portemonnaie“). Diese Maßnahme senkt die CO-Konzentration um zwei Drittel. ■

”
**DIE SMOKEBOX
ERHÖHT DEN GESUND-
HEITSSCHUTZ**
“



Zusammengefasst sind alle diese neuen Präventionsmaßnahmen für Shisha-Bars im neu aufgelegten Flyer der BGN: „Rauchgasvergiftungen in Shisha-Bars vermeiden“. Die aktualisierte Neuauflage ist seit Kurzem erhältlich.

Bestellung oder kostenloser Download unter:

→ www.medienshop.bgn.de, Suchbegriff „FL 30“

UNTERWEISUNGSKURZGESPRÄCHE

EIN PAAR MINUTEN FÜR MEHR SICHERHEIT

Eine wichtige Bedingung für reibungslose Arbeitsabläufe im Betrieb ist sicheres und gesundes Arbeiten. Das setzt aber voraus, dass die Beschäftigten wissen, worauf sie dabei achten und wie sie sich verhalten müssen. Denn wer sich nicht auskennt, macht eher Fehler. Also müssen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unterwiesen werden. Das geht ganz einfach und komfortabel mithilfe der BGN- Unterweisungskurzgespräche.

Auf nicht mehr als zehn übersichtlichen Seiten ist je eines von 28 branchenübergreifenden Themen zusammengefasst. Das reicht von A wie „Alkohol“ bis Z wie „Ziehen und Schieben“. Ganz aktuell hinzugekommen ist das Thema „Ausbreitung des Coronavirus vermeiden“. ■



Die Unterweisungskurzgespräche gibt es als PDF-Downloads unter:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1717