

REPORT



Lieferservice:
Erhöhte Unfallgefahr

Sicher arbeiten
im Kleinbetrieb

NEUE ARBEITSSCHUTZSTANDARDS

CORONA



LIEBE VERSICHERTE DER BGN,

Sie halten die neue Ausgabe von Report in Ihren Händen.

Wenn das Magazin zu Ihnen kommt, sind schon wieder einige Wochen vergangen, in denen das Coronavirus unser Leben bestimmt hat. Was wird sein? Können die Markierungen zum Abstandhalten entfernt werden? Wird Ihr Partyservice wieder angefragt? Bleiben die Hygiene- und Schutzmaßnahmen weiter bestehen? Auf einige dieser Fragen kennen wir mittlerweile die Antwort.

Die Welt hat sich rasant verändert. Diese Zeit ist beispiellos. Die Auswirkungen mögen beängstigend sein, aber eines bleibt gewiss: Ihre Sicherheit und Gesundheit liegen

uns mehr denn je am Herzen, und der gelebte Arbeitsschutz ist die einzige Alternative für eine erfolgreiche Übergangszeit zurück in ein normales Leben. Wo es geht, versuchen wir Sie zu unterstützen.

Sie sorgen in den Betrieben dafür, dass der Laden läuft – im Verkauf, in der Produktion, in der Auslieferung. Deswegen liegt unser Hauptaugenmerk im

Moment darauf, für Sie da zu sein und Ihnen täglich aktuelle Informationen zur Corona-Pandemie zu liefern. So haben wir mehrere Handlungshilfen für Sie erarbeitet – etwa zum Ablauf in den Betrieben, zu Arbeitsplätzen mit Kundenkontakt und zur Information Ihrer Kunden. Auch unsere Hotlines sind besetzt, Ihre Fragen werden beantwortet. Wir sind für Sie erreichbar unter der Telefonnummer 0621 4456-0. Den Ausbildungsbetrieb haben wir so weit es geht auf Online-Seminare umgestellt. Wichtige Fragen zu Covid-19 beantworten wir Ihnen auch in diesem Heft (Seite 6/7). Im Internet finden Sie unter → www.bgn.de/corona noch weit mehr Informationen für Ihre Branche.

Sie sichern die Versorgung Ihrer Kunden – aber natürlich müssen auch Sie gesund arbeiten! Damit Ihnen das gut gelingt, gibt der neue Report auch in dieser Ausgabe viele praktische Tipps zu Fragen, die Ihnen im Arbeitsalltag begegnen.

Passen Sie auf sich auf und bleiben Sie gesund

J. Dienstbühl

Isabel Dienstbühl,
Leiterin Prävention der BGN

”

**IHRE SICHERHEIT
UND GESUNDHEIT
LIEGEN UNS AM
HERZEN**

“

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: Natalia (S. 1), Alexander Raths (S. 4), Irene (S. 5), Jürgen Fälchle (S. 6), Hans-Joerg Hellwig (S. 8), Goffkein (S. 10); BGN (S. 2, 3, 5, 6, 8, 9, 11); Liebchen+Liebchen GmbH (S. 7, 12)

Verlag: Universum Verlag GmbH, Wiesbaden

Gestaltung: Liebchen+Liebchen GmbH, Frankfurt

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

© BGN 2020 ISSN 2193-9373

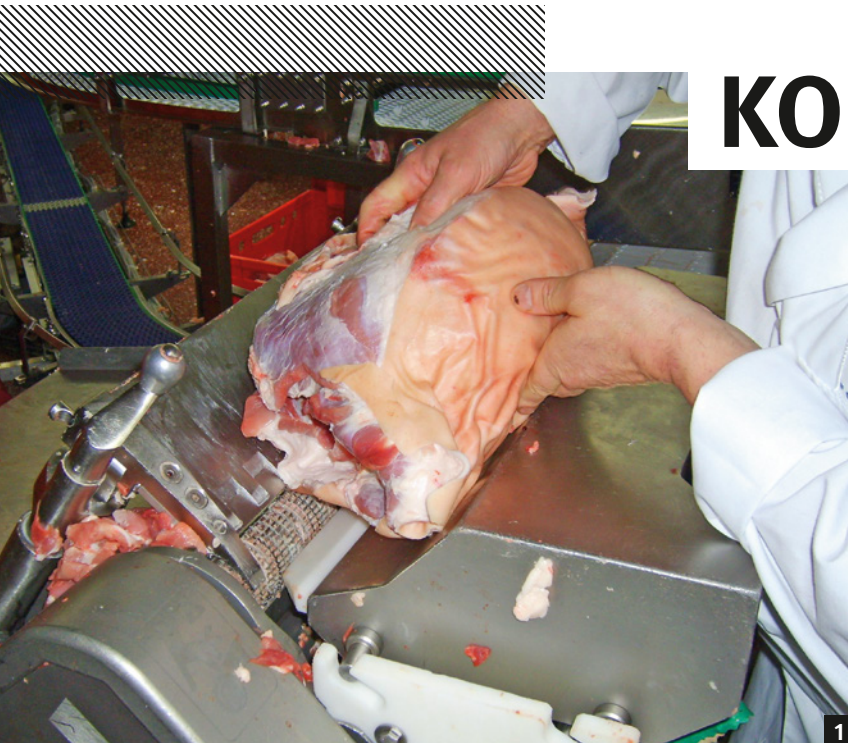
Nachdrucke erwünscht, aber nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion. In dieser Zeitschrift beziehen sich Personenbezeichnungen gleichermaßen auf alle Geschlechter, auch wenn dies in der Schreibweise nicht immer zum Ausdruck kommt.

ENTSCHWARTUNGSMASCHINEN

KONZENTRATION GEFRAGT

Wer an einer Entschwartungsmaschine arbeitet, sollte erfahren und voll bei der Sache sein. Eine kleine Unaufmerksamkeit kann – vor allem für die Finger – üble Folgen haben.

 Franz-Gustav Winkler



Wenn es um die Unfallhäufigkeit geht, belegt im Fleischerladen die Aufschnittschneidemaschine Platz eins, in der Produktion ist es dagegen die offene betriebene Entschwartungsmaschine. Offen darf diese Maschine nur dann betrieben werden, wenn rundstückige Teile wie Schultern oder Schlegel (Keulen)

entschwart werden. Dazu werden diese auf den Zuführtisch gelegt, von Hand nach vorne zur Zahnwalze und dem darüber befindlichen Messerbalken geschoben und während des Entschwartens manu-

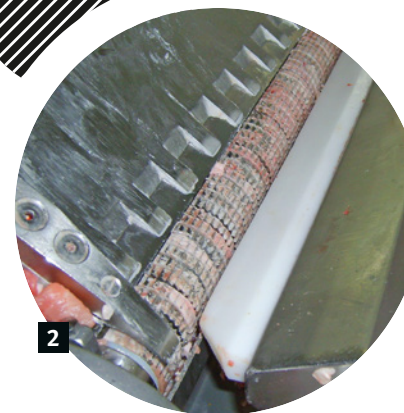
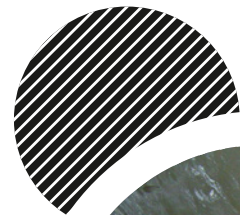
ell geführt. Der Vorgang des Entschwartens wird durch einen Druckschalter in Hüfthöhe oder einen Fußschalter ausgelöst, der die Maschine nur so lange laufen lässt, wie er betätigt wird.

Beim Entschwarten flacher Stücke muss eine Maschine mit Zuführband und Andrückrolle verwendet werden. Sie darf auch im „Dauerlauf“ arbeiten, da der Zugriff auf die Gefahrstelle durch das Gehäuse, die Andrückrolle und das Fleisch verhindert wird.

Achtung Einzug

Wenn an der Maschine nicht gearbeitet wird, muss sie am Hauptschalter ausgeschaltet werden. Der Arbeitsbereich muss immer gut ausgeleuchtet sein, damit das Bedienpersonal genau sieht, was es tut und wie das Material reagiert. Hier ist besondere Vorsicht angebracht: Am Spalt zwischen Messerbalken und Zahnwalze bildet sich eine klassische Einzugsstelle. Alles, was hier hineingerät, wird von der Maschine eingezogen. Das gilt in besonderem Maße für alle Arten von Handschuhen. Zusammen mit diesen werden natürlich auch die Finger in den Bereich des Messerbalkens gezogen. Die Folgen sind äußerst schmerzhaft: Abschwartverletzungen, teilweise bis zum Handballen.

Das Arbeiten an einer Entschwartungsmaschine ist alles in allem ein Job, der neben gründlicher Einweisung ein hohes Maß an Erfahrung und volle Konzentration auf die Arbeit erfordert. Das ist mit ein Grund, warum Jugendliche laut Jugendarbeitsschutzgesetz erst ab 15 Jahren an dieser Maschine arbeiten dürfen. Und dies auch nur, wenn sie sich in der Ausbildung befinden und eine fachkundige Person diese Tätigkeit beaufsichtigt. ■



” **NICHT MIT
HANDSCHUHEN
ARBEITEN** “

1 | Arbeit an einer offenen Entschwartungsmaschine. Der Schweineschlegel wird mit der Hand so geführt, dass ein gleichmäßiges Ergebnis erzielt wird.

2 | Blick auf die Gefahrstelle: Die (mit Fett zugesetzte) Zahnwalze erfasst alles, was in ihren Wirkbereich gerät, und zieht es auf den Messerbalken zu.

ONLINE STATT PRÄSENZ

Aufgrund der Verbreitung des Coronavirus finden derzeit keine Präsenzseminare in den Bildungsstätten statt. In den kommenden Wochen setzt die BGN stattdessen auf ein erweitertes Angebot an Online-Seminaren. So können Sie Ihre Kenntnisse im Arbeitsschutz flexibel und ortsunabhängig ausbauen. Zum Beispiel in den Seminaren „Hautschutz im Betrieb“, „Sicher und gesund im Gastgewerbe“, „Lärmschutz im Betrieb“ und „Explosionsschutz“. Nutzen Sie auch die Möglichkeit zur Fortbildung im Rahmen des Unternehmermodells für das Gastgewerbe und das Blended-Learning-Basisseminar für Sicherheitsbeauftragte.

Anmeldungen erfolgen über die BGN-Homepage oder über → www.bgn-akademie.de



PRAXISHILFEN ZUR LEBENSMITTELHYGIENE

WAS SIE ÜBER HYGIENE UND HAUTSCHUTZ WISSEN SOLLTEN

Die Grundvoraussetzung aller Hygienemaßnahmen im Zusammenhang mit Lebensmitteln ist gesunde Haut. Denn es dürfen von Keimen auf der Haut keine Nachteile für das Produkt entstehen. Eine geschädigte Haut lässt sich nicht so gut reinigen und desinfizieren. Für ein hygienisch einwandfreies Produkt gilt es also, sowohl die Keimbelastung des Produktes selbst als auch die Gesundheit der Haut der Beschäftigten in der Produktion zu betrachten. Maßnahmen zur Verbesserung der Hygiene und des Hautschutzes – von der Produktion bis zum Verkauf von Lebensmitteln – sind immer unter diesen beiden Gesichtspunkten zu bewerten. ■

Informationen dazu und eine Liste mit häufig gestellten Fragen finden Sie unter
→ www.bgn.de, Shortlink: 77026

NEUE BROSCHÜRE

CORONA-FALL IM BETRIEB

Was ist zu tun, wenn ein Mitarbeiter oder eine Mitarbeiterin sich mit dem Coronavirus infiziert hat oder der begründete Verdacht auf eine Infektion besteht? Eine neue Broschüre der Berufsgenossenschaften und Unfallkassen benennt die richtigen Ansprechpartner und gibt Hinweise, wie auch in dieser Situation Sicherheit und Gesundheit im Unternehmen bestmöglich gewahrt werden können.

Auf die Branchen der BGN abzielende Handlungshilfen und zahlreiche Antworten auf häufig gestellte Fragen finden Sie unter
→ www.bgn.de/corona



Download der Broschüre unter

→ publikationen.dguv.de
Webcode: p021434

HAUTSCHUTZ

IN ZEITEN VON CORONA

Häufiges Händewaschen, Desinfizieren der Hände und langes Tragen von Einmalhandschuhen schaden der Haut. In der aktuellen Corona-Krise ist nicht nur die Haut der Beschäftigten besonderen Belastungen ausgesetzt. Wir alle waschen unsere Hände wesentlich häufiger und intensiver als früher.

Hier ein paar einfache Tipps, wie Ihre Haut trotz aller Beanspruchungen gesund bleibt:



1

Hände mit einem milden Mittel reinigen und sorgfältig trocknen. Fingerzwischenräume nicht vergessen.

2

Vor und während der Arbeit die Hände konsequent und intensiv mit einem geeigneten Hautschutzmittel eincremen.

3

Schutzhandschuhe nur so lange wie nötig und so kurz wie möglich tragen. Sich an die Empfehlungen des Herstellers halten.

4

Keine Kombipräparate verwenden (Hautreinigungs- und -desinfektionsmittel in einem). Sie belasten verstärkt die Haut.

5

Die alleinige Händedesinfektion ist in der Regel hautschonender als die Reinigung.

6

Desinfektionsmittel auf Alkoholbasis bevorzugen. Dosierhinweise und Einwirkzeit der Hersteller beachten.

7

Nach der Arbeit und vor längeren Pausen Hautpflegemittel anwenden. Die Regeneration der Hautbarriere wird dadurch gefördert.

CORONA: KONKRETE PRAXISHILFE FÜR DIE FLEISCHWIRTSCHAFT

Sicherheit und Gesundheitsschutz haben oberste Priorität, wenn es um die Arbeit in Zeiten der Corona-Pandemie geht. Dem Arbeitsschutz kommt dabei eine zentrale Rolle zu. Nur wenn er an die aktuelle Situation angepasst wird, können die Betriebe ihre Tätigkeiten wieder hochfahren.

In der Fleischwirtschaft ist ein hohes Hygieneniveau schon immer selbstverständlich. Dennoch sollte auf die Bedeutung der Hygienemaßnahmen beziehungsweise auf deren konsequente Umsetzung zur Unterbrechung von Infektionsketten noch deutlicher hingewiesen werden. Die Maßnahmen schützen die Beschäftigten und die Kunden gleichermaßen. Als Ergänzung und Konkretisierung des bundesweit geltenden neuen SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards hat die BGN unter anderem für die Fleischwirtschaft entsprechende Kriterien in der verständlichen und gut umsetzbaren Praxis-

hilfe „Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards“ zusammengestellt. Diese müssen eingehalten werden, sobald erste Lockerungen in Kraft treten. Die Praxishilfe für die Fleischwirtschaft steht auf der BGN-Corona-Website als Download bereit → www.bgn.de/corona.

Diese Broschüre hilft den Verantwortlichen in der Fleischwirtschaft bei der Durchführung einer Gefährdungsbeurteilung, indem sie allgemein formulierte Arbeitsschutzmaßnahmen mit konkreten Inhalten füllt. ■



Zur allgemeinen **Vorsorge** bitten wir Sie, zur nächsten Person in Ihrem Umfeld **1,5 Meter Abstand** zu halten.

”
**WEITERE
PRAXISHILFEN
ONLINE
ABRUFBAR**
“

! —
Auch für die Branchen Back- und Gastgewerbe, handwerkliche Speiseeisherstellung, Schausteller- und Zirkusbetriebe, Nahrungsmittel- und Getränkebetriebe stehen solche Praxishilfen auf der Corona-Website der BGN → www.bgn.de/corona bereits online.

Zusätzlich bietet die Corona-Website zahlreiche Informationen, Antworten auf häufige Fragen sowie Plakate und Flyer. So dynamisch die Entwicklung der Corona-Pandemie nach wie vor ist, so lebendig ist auch diese Website. Sie wird regelmäßig aktualisiert, lebt aber auch von den Erfahrungen und Ideen der Branchen. „Wir wünschen uns deshalb einen aktiven Input der Branchen, gleich ob Beschäftigte oder Unternehmerinnen und Unternehmer“, so Dirk Ellinger, Vorstandsvorsitzender der BGN und Hauptgeschäftsführer des DEHOGA Thüringen.

BEISPIEL ZUR SCHUTZMASSNAHME „ABSTAND HALTEN“:

Welche Gefährdung liegt vor?

Eine Infektion mit dem SARS-CoV-2-Virus (Coronavirus) durch infizierte

- Kolleginnen/Kollegen
- betriebsfremde Personen (Lieferanten, Fremdfirmenmitarbeiter)
- Kunden/Gäste

Allgemeine Maßnahmen nach dem SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard:

Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen Personen ein Abstand von mindestens 1,50 Meter eingehalten wird. Dies gilt für alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.

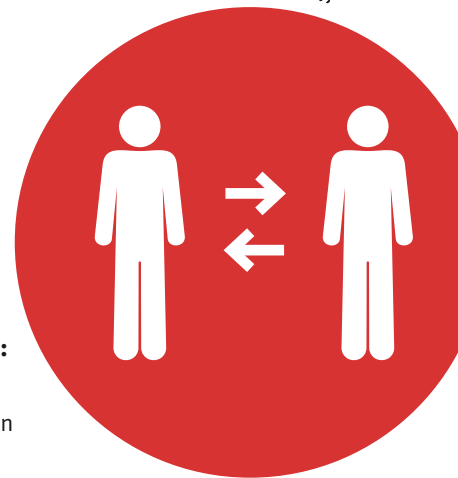
Was heißt das nun konkret für die Fleischwirtschaft?

- Arbeitsabläufe in allen betrieblichen Bereichen, zum Beispiel Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung, Verkauf, gegebenenfalls auch Verpackung, Versand usw., daraufhin überprüfen. Nur so viele Personen gleichzeitig in den Arbeitsräumen einsetzen, dass der Abstand auch tatsächlich eingehalten werden kann (ggf. Personaleinteilung und Arbeitsabläufe anpassen, z. B. an Schlacht- und Zerlegelinien).
- Im Bereich des Verkaufs kann der Abstand unter Umständen durch eine Zuweisung fester „Posten“ (Verkauf jeweils nur Fleisch, nur Wurst bzw. nur Kasse) sichergestellt werden. Sicherstellen, dass Lauf- und Verkehrswege breit genug sind, Einengungen (z. B. durch abgestellte Gegenstände) beseitigen. Zahl der Personen bei der Benutzung von Aufzügen so begrenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können. Zeitliche Entzerrung in Sanitär- und Pausenbereichen durch geeignete (versetzte) Gestaltung der Arbeits- und Pausenzeiten.
- Abstand zwischen Kunden und Beschäftigten einhalten durch ausreichend breite Verkaufstheken/Tresen. Anbringen von Markierungen am Boden zur Einhaltung des Abstands, zum Beispiel an Verkaufstheken.
- Für die Auslieferung/Abholung von Ware und Retouren oder beim Partyservice ist sicherzustellen, dass sich in jedem Fahrzeug nur eine Person befindet. Nach Möglichkeit sind die Fahrzeuge personenbezogen zuzuweisen.
- Kann der Abstand von 1,50 Meter nicht eingehalten werden, ist zur Vermeidung der Infektionsübertragung eine räumliche Trennung zwischen den jeweiligen Arbeitsplätzen vorzusehen (z. B. ausreichend hohe Barrieren aus durchsichtigem Material wie Plexiglas o. Ä.).

Das bedeutet:

- Anbringen von ausreichend dimensionierten Abtrennungen an Verkaufstheken und Kassen. Die Abtrennung muss ausreichend stabil sein und so breit und hoch, dass der Luftstrom der davorstehenden Person den Beschäftigten nicht trifft.
- Im Produktionsbereich können in Teilbereichen hierfür flexible, transparente Kunststoffvorhänge zwischen den Arbeitsplätzen geeignet sein.

Die Praxishilfe gibt auch Tipps zu notwendigen Hygienemaßnahmen wie richtiges Händewaschen, Händedesinfektion, die richtige Hautpflege, das Tragen von PSA und vieles mehr.





ARBEITEN AN EINER ZERLEGESÄGE

GANZ SCHÖN RISKANT

 Franz-Gustav Winkler

Die Säge immer am vorderen Handgriff herunterziehen. So ist ein versehentliches Einschalten unmöglich.

Handgehaltene Zerlegesägen werden – auch in Handwerksbetrieben – benutzt, um beispielsweise Rippen von Schweinehälften oder Rindervierteln abzusägen. Diese Sägen hängen über Kopfhöhe an der Decke, und zwar an einem sogenannten Balancer. Das ist eine Vorrichtung, die die Säge bei Nichtgebrauch aus dem Arbeitsbereich nach oben zieht und beim Gebrauch als Gewichtsentlastung dient.

Ein aktueller Unfall beim Umgang mit dieser Säge zeigt, welche Gefahren von diesem Arbeitsgerät ausgehen können: Ein Mitarbeiter zog die – über Kopf aufgehängte – Säge mit der rechten Hand am hinteren Griff nach unten, um dort Rippen abzusägen. Die linke Hand ruhte währenddessen auf dem Material. Dabei griff er versehentlich an den Einschalttaster der Säge. Der Anlaufimpuls verdrehte dabei die hängende Säge so weit, dass das anlaufende Sägeblatt seitlich in den Hals des Mitarbeiters sägte. ■

Prüfen Sie die nötigen Schutzmaßnahmen beim Arbeiten mit der Zerlegesäge mithilfe folgender Checkliste:

CHECKLISTE ZERLEGESÄGE	JA	NEIN
Ist das Anschlusskabel der Säge überall unbeschädigt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist die Säge so hoch aufgehängt, dass sich Personen, die sich darunter bewegen, nicht am Sägeblatt verletzen können?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Werden Befestigung und Aufhängung der Säge regelmäßig auf Beschädigungen und festen Sitz kontrolliert?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird regelmäßig kontrolliert, ob die Enden des Drahtseils der Sägeaufhängung gegen Aufdrehen (Aufdröseln) gesichert sind und das Drahtseil unbeschädigt ist?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist das Sägeblatt so scharf, dass man mit der Säge ohne besonderen Kraftaufwand arbeiten kann?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist die Anschlagplatte an der Säge noch vorhanden und außerdem auf die Schnitttiefe des zu sägenden Materials eingestellt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind die Griffe der Säge so weit entfettet, dass ein Abrutschen der Hände sicher verhindert wird?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind die Mitarbeiter angewiesen, beim Herunterziehen der Säge nur den vorderen Handgriff (keinen Einschalttaster!) zu benutzen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird darauf geachtet, dass Jugendliche unter 14 Jahren nicht mit der Säge arbeiten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Steht für Azubis (15–18 Jahre!) ein erfahrener Ausbilder bereit, der den Umgang mit der Säge zu Ausbildungszwecken überwacht?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird die Säge bei Wartungs-, Rüst- und Reinigungsarbeiten vom Netz getrennt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

AKTUELLE LEITLINIE

GUTE HYGIENEPRAXIS

Sie stehen auf großen Volksfesten, Wochenmärkten, in Industrieparks und auf Parkplätzen: Bierzelte, Imbissstände, Food Trucks und andere Verkaufsstände für Lebensmittel.

 **Dr. Christa Hilmes**



In der Fachsprache heißen sie ortsveränderliche Betriebsstätten. Ihre Betreiber sind dafür verantwortlich, dass dort nicht nur sicher und gesund, sondern auch hygienisch einwandfrei gearbeitet wird. So sind sie zur Einhaltung einer „Guten Hygienepraxis“ verpflichtet. Damit zählt es zu ihren Aufgaben, spezifische Prozess-, Personal- und Produkthygienemaßnahmen zu ermitteln und einzuhalten sowie durch präventive Eigenkontrollmaßnahmen für die Abwehr aller nachteiligen Einflüsse und Minimierung potenzieller Risiken zu sorgen. Hierbei bietet die von der BGN herausgegebene Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten allen Beteiligten – Betrieben und der Lebensmittelüberwachung – eine abgestimmte Orientierungshilfe mit hohem Stel-

lenwert. Die BGN hat sie mit allen zuständigen Bundesverbänden überarbeitet und sie ersetzt die alte Leitlinie aus 2008.

Die Leitlinie stellt den aktuellen, allgemein anerkannten Stand der Hygienepraxis für ortsveränderliche Betriebsstätten und die dort be- und verarbeiteten Lebensmittel dar und erleichtert dem Unternehmer durch das Angebot von Vor drucken eine angemessene Dokumentation des betrieblichen Hygienemanagements. Auch bei der Ausbildung und Schulung der Mitarbeiter kann er sich an der Leitlinie orientieren. ■



Die Leitlinie kann als Broschüre unter
→ medienbestellung@bgn.de bestellt werden und ist als Download unter
→ www.lebensmittelhygiene.portal.bgn.de verfügbar.

→ www.bgn.de, Shortlink 77032

NEUE BGN-BEITRÄGE FESTGELEGT

AUF ANTRAG STUNDUNG MÖGLICH

Der Vorstand der BGN hat am 2. April 2020 sowohl den Beitragsfuß 2019 als auch den Vorschussfuß für das Jahr 2020 auf 0,326 Euro (je 100 Euro Entgelt in der Gefahrklasse 1) festgesetzt.

Für die ehemaligen Bereiche Nahrungsmittel und Fleischwirtschaft erfolgt für 2019 erstmals eine gemeinsame Umlage. Daneben trat zum 1. Januar 2019 der neue Gefahrarif der BGN in Kraft. Über alle Branchen gerechnet sank der Beitrag im Vergleich zum Vorjahr um knapp drei Prozent, in einzelnen Ge-

werbezweigen kommt es jedoch durch eine erhöhte Unfallgefährdung zu individuellen Beitragsanstiegen.


Aktuell sind einzelne Branchen der BGN massiv von der Corona-Krise betroffen. Für diese Betriebe wurden Zahlungserleichterungen, zinslose Beitragsstundungen und das Aussetzen von Zwangsvollstreckungsmaßnahmen eingeräumt. Unternehmen können einen formlosen Antrag auf Stundung stellen, entweder telefonisch unter → **0621/4456-1581** oder per E-Mail an → beitrag@bgn.de.



LIEFERSERVICE

ON THE ROAD AGAIN

Wer Essen ausliefert, arbeitet oft unter großem Zeitdruck. Da bleiben grundlegende Aspekte der Verkehrssicherheit schnell auf der Strecke. Hier gegenzusteuern ist auch Aufgabe der Arbeitgeber.

 Joachim Fuß

Hunger und keine Lust, selbst zu kochen? Kein Problem, ein Anruf genügt und der Lieferservice bringt fast alles, worauf man Lust hat, bis vor die Haustür. Die Auslieferung von fertig zubereiteten Speisen boomt. Für das Servicepersonal, das per Pkw, Fahrrad oder Motorroller kreuz und quer durch die Stadt fährt und die Speisen anliefert, bedeutet die ständige Teilnahme am Straßenverkehr ein erhöhtes Unfallrisiko. Zeitdruck wirkt sich oft negativ auf die Aufmerksamkeit und die Bereitschaft aus, Verkehrsregeln einzuhalten.

Gefährdungsbeurteilung ausweiten

Arbeitgeber müssen daher ihre Gefährdungsbeurteilungen auf den Bereich der Teilnahme am Straßenverkehr ausweiten. Dabei spielt es generell eine große Rolle, inwieweit eine Sicherheits- und Gesundheitskultur im Unternehmen verankert ist: Verkehrssicherheit und der Anspruch auf schnelle Lieferung sind keine unvereinbaren Gegensätze. Es ist hinlänglich erwiesen, dass durch Missachtung von Verkehrsregeln keine wesentlichen Zeitgewinne erzielt werden. Als Unternehmer sollten Sie Ihre Servicefahrerinnen und -fahrer daher anhalten, sich trotz Zeitdruck an die Bestimmungen der Straßenverkehrsordnung zu halten und ihr Fahrverhalten den Witterungsbedingungen und den Verkehrsverhältnissen anzupassen. Das heißt aber auch, dass realistische Zeiten vorgegeben werden müssen.

Eine gute Einweisung in das Fahrzeug – ob Fahrrad, Pedelec, E-Bike, Motorroller oder Pkw – sollte genauso selbstverständlich erfolgen wie eine Unterweisung über das richtige Verhalten bei Unfall oder Panne. Das Parken auf Fahrradwegen, vor Ausfahrten oder in Kurvenbereichen ist ein klares No-Go, zumal dies inzwischen auch wesentlich härter bestraft wird als früher. Klar sollte auch sein, dass sich Alkohol und Drogen nicht mit der Verkehrsteilnahme vertragen.

Eine immer häufigere Unfallursache ist das Telefonieren während des Fahrens – dies gilt auch für Radfahrer. Es sollte auf ein absolutes Minimum beschränkt werden und das Senden von Textnachrichten ist gänzlich zu verbieten. Statten Sie Ihre Pkws mit Freisprecheinrichtungen aus und wenn das Handy zum Navigieren benutzt wird, sollte es sicher im oder am Fahrzeug befestigt werden können.

Besonders gefährdet sind Zweiradfahrende: Achten Sie deshalb auf einen verkehrssicheren Zustand und eine StVZO-gerechte Ausstattung von Fahrrädern, Motorrollern und E-Bikes. Sorgen Sie dafür, dass Ihre Beschäftigten einen geeigneten Helm tragen (auch auf dem Fahrrad) und geeignete Schutzkleidung zur Verfügung steht, bei der auf gute Sichtbarkeit mit reflektierenden Elementen und Signalfarben geachtet wurde. ■

SICHERHEIT UND GESUNDHEIT IM KLEINBETRIEB

AM BALL BLEIBEN LOHNT SICH

komm **mit** mensch

Sicher. Gesund. Miteinander.

 Ellen Schwinger-Butz

Mit dem digitalen Beratungsangebot „Sicherheit und Gesundheit im Kleinbetrieb“ möchte die BGN Mitgliedsbetriebe über einen Zeitraum von sechs Monaten dabei unterstützen, Themen aus den Bereichen Sicherheit und Gesundheit voranzubringen. Dabei bestimmen die Betriebe selbst, welche Themen besonders relevant sind. Hierzu hat die BGN 15 verschiedene Themen aufbereitet, aus denen der Betrieb seine Schwerpunkte, die er angehen will, selbst auswählt. Diese Arbeitspakete beinhalten zentrale Arbeitsschutzthemen wie das Erstellen von Betriebsanweisungen, die effektive Durchführung von Unterweisungen oder richtiger Hautschutz. Es stehen auch Pakete zur Stressreduzierung, Rückengesundheit oder gesunden Ernährung zur Verfügung. Ein regelmäßiger Austausch im Betrieb und die Beteiligung der Beschäftigten stehen hier immer im Mittelpunkt. In Zeiten von Corona eine zusätzliche Herausforderung, die unter Umständen neue Wege der Kommunikation erfordert. Ein Ansprechpartner bei der BGN unterstützt den Betrieb während des gesamten Projekts, gibt Rückmeldung zu je-

dem einzelnen Arbeitspaket und vermittelt bei Bedarf weitere Unterstützung. Zusätzlich besteht Zugriff auf ein Online-Portal, auf dem alle Materialien zum Download bereitstehen und auch nach Projektende noch bearbeitet werden können.

Positive Erfahrungen

Im Jahr 2019 wurde das Angebot im Rahmen eines Modellprojekts mit 18 BGN-Betrieben getestet. Elf Betriebe haben das Projekt erfolgreich und sehr zufrieden abgeschlossen. Wesentlicher Erfolgsfaktor war der regelmäßige Austausch im Betrieb und mit der BGN. Für Gabriele Brachtendorf, Winzerstube Brachtendorf (drei Beschäftigte), war eine wesentliche Erkenntnis des Projekts: „Das Bewusstsein, wie wichtig ein Team ist, wurde gestärkt. Miteinander füreinander! Die BGN bringt auch Kleinbetrieben etwas.“ Silvia Lentges von den Eifeler Fleischwaren (50 Beschäftigte) hat erkannt: „Die Anforderungen des Arbeitsschutzes gehen wir oft zu kompliziert an. Mit den Arbeitspaketen konnten einfachere Wege der Umsetzung aufgezeigt werden.“

Ab sofort können alle interessierten Betriebe an dem Angebot teilnehmen und sich dafür im BGN-Prämienverfahren 10 Punkte anrechnen lassen. ■



Weitere Informationen zum Projekt finden Sie unter → www.bgn.de, Shortlink: 1642. Dieses Angebot ist ein Produkt der aktuellen Präventionskampagne „komm mit mensch“. Alle Informationen zur Kampagne unter

→ www.bgn.de/kommmitmensch

HÄTTEN SIE ES GEWUSST?

DIE UNTERSCHIEDLICHEN ARTEN VON FUSSSCHUTZ

Wenn es bei der Arbeit um Fußschutz geht, wird in der Regel immer nur von Sicherheitsschuhen gesprochen. Tatsächlich gibt es aber drei unterschiedliche Arten von Fußschutz, die alle zur persönlichen Schutzausrüstung (PSA) gehören.

Man unterscheidet Sicherheitsschuhe, Schutzschuhe und Berufsschuhe. Je nachdem, welche Gefährdungen im Betrieb ermittelt wurden, müssen die dafür notwendigen Schuhe mit dem entsprechenden Schutz ausgewählt werden.

Berufsschuhe (Kurzbezeichnung O) sind Schuhe, die mit mindestens einem schützenden Bestandteil (z. B. antistatische Sohle, durchtrittsichere Sohle) ausgestattet sind, jedoch keine Zehenkappe haben müssen (Anforderungen DIN EN ISO 20347). Berufsschuhe werden zum Beispiel im Bäckereiverkauf, im Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren und allgemein im Handel mit Lebensmitteln eingesetzt.

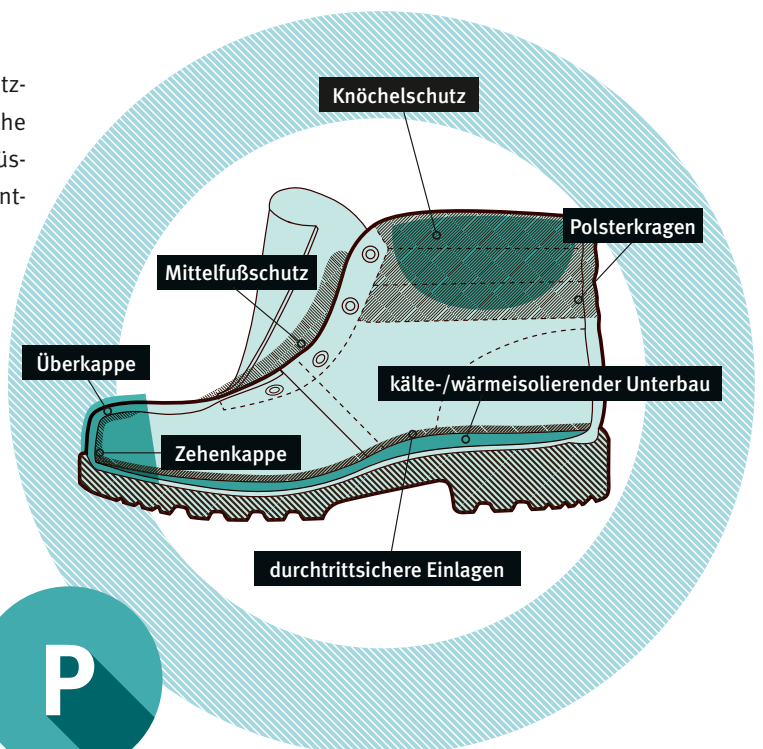
O

Sicherheitsschuhe (Kurzbezeichnung S) sind Schuhe, die die sicherheitstechnischen Anforderungen nach DIN EN ISO 20345 erfüllen: Zehenkappe für hohe Belastungen, deren Schutzwirkung mit einer Prüfenergie von 200 J (ca. 20 kg Gewicht aus 1 m Höhe) beziehungsweise mit einer Druckkraft von 15 kN geprüft wurde.

S

Schutzschuhe (Kurzbezeichnung P) sind Schuhe, die die sicherheitstechnischen Anforderungen nach DIN EN ISO 20346 erfüllen: Zehenkappe für mittlere Belastungen, deren Schutzwirkung mit einer Prüfenergie von 100 J (ca. 10 kg Gewicht aus 1 m Höhe) beziehungsweise mit einer Druckkraft von 10 kN geprüft wurde.

P



! Weiterführende Informationen finden Sie in der DGUV Regel 112-991 „Benutzung von Fuß- und Knieschutz“; siehe auch publikationen.dguv.de, Webcode: p112991