

REPORT



**Brot-
schneide-
maschinen**

**25 Jahre Bäcker-
Präventionsprogramm**

BEDIENUNGSTHEKEN

ERGONOMISCH ARBEITEN



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

Viele, aber längst nicht alle Branchen haben ihren Weg in eine „neue“ Normalität gefunden. Die Infektionszahlen sind in der Fläche gesunken. Dies ist auch das Verdienst der Unternehmen und Beschäftigten, die Hygienekonzepte entwickelt und gewissenhaft umgesetzt haben. Corona ist nicht vorbei – wir müssen weiterhin aufmerksam sein.

”

**UNSERE
INFORMATIONEN
SIND FLÄCHEN-
DECKEND IN DEN
BRANCHEN ANGE-
KOMMEN**

“

Nach wie vor gilt, je nach Bundesland und Branche, Maskenpflicht und Mindestabstand. Zur neuen Normalität gehört aber auch der erweiterte SARS-CoV-2-Arbeitschutzstandard, den die BGN für ihre Branchen konkretisiert hat. Dieser Standard ist als Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung zu sehen, Sie können ihn von unserer Corona-Website → www.bgn.de/corona herunterladen. Je nach Branche ist dieser Standard in

verschiedenen Sprachen erhältlich. Die Corona-Website der BGN ist im Laufe der Pandemie zur zentralen Informationsplattform für unsere über 400.000 Mitgliedsbetriebe geworden. Mittlerweile verzeichnet die Seite fast 1.000.000 Zugriffe; 160.000 Mal wurden Links (etwa auf die Seite → www.infektionsschutz.de) angeklickt, über 33.000 Downloads haben wir gezählt. Das zeigt, dass unsere Informationen flächendeckend in den Branchen angekommen sind. Es zeigt aber auch, dass seit Beginn der Pandemie diese Seite rapide gewachsen ist. Nahezu täglich kommen neue Erkenntnisse und Informationen hinzu, entweder allgemeiner Art oder branchenspezifisch.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen.
Ihre

J. Dienstbühl

Isabel Dienstbühl,
Leiterin Prävention der BGN

Über unsere BGN-Medien-App können Sie die wichtigsten Medien (Gefährdungsbeurteilungen, Informationen zur Lüftung, Kundeninformationen oder etwa den Pandemieplan) auf Ihrem Smartphone oder Tablet speichern und bequem darin blättern. Übrigens: Auch die Ausgaben von report finden Sie in dieser App.



iTunes App
Store



Google Play

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, Julia Höhn, Stefan Layh, Stefanie Richter (Universum Verlag)

Administration: Bei Neu-, Um- und Abbestellungen sowie sonstigen Anfragen wenden Sie sich direkt an Sybelle Padberg (BGN): sybelle.padberg@bgn.de

Fotos: Adobe Stock: ag visuell (S. 5), leno2010 (S. 8), bizvector (S. 10), Tartila (S. 12); Andreas Arnold (Titel, S. 7); BGN (S. 2); Liebchen+Liebchen GmbH (S. 12); Oliver Rüter (S. 3, 5, 11); Uwe Voelkner/Fotoagentur Fox (S. 6, 7); WavebreakMediaMicro (S. 4)

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.



BROTSCHEIDEMASCHINEN

SCHNEIDEN? ABER SICHER!

Für den Frühstücksbetrieb im Café oder als Service für den Kunden: Das Schneiden von Brotlaiben gehört in Bäckereien und Cafés zum täglichen Geschäft. Die scharfen Messer der Brotschneidemaschinen können für die Beschäftigten jedoch gefährlich werden.

 Werner Fisi

Umso wichtiger ist der richtige Umgang mit diesen Maschinen. Denn gerade in den letzten Jahren kam es vermehrt zu Unfällen mit teils schwerwiegenden Verletzungen.

Einige Tipps, wie die Brotschneidemaschine mit Sichelmesser sicher betrieben wird:

- Die Mitarbeiter werden regelmäßig im sicheren Benutzen der Maschine unterwiesen und dabei mit den Schutzeinrichtungen vertraut gemacht.
- Nur unterwiesene Mitarbeiter benutzen die Maschine.
- Die Mitarbeiter kontrollieren täglich, ob die Schutzfunktion der Klappe (sofortiger Maschinenstillstand beim Öffnen) einwandfrei funktioniert.
- Die Mitarbeiter wissen, dass sie sich selbst und ihre Kollegen gefährden, wenn sie Schutzeinrichtungen durch Manipulationen außer Kraft setzen.
- Festgestellte Mängel melden die Mitarbeiter sofort und ziehen die Maschine umgehend aus dem Verkehr.
- Die sicherheitstechnischen Einrichtungen der Maschine werden regelmäßig (mindestens einmal jährlich) von einem Sachkundigen auf Funktionsfähigkeit geprüft.

So prüfen Sie die Sicherheitseinrichtung:

- Ist der Zugriff auf das Messer durch eine bewegliche und mit dem Antrieb gekoppelte, tunnelförmige Schutzhaube verhindert?
- Hat die Maschine einen Positionsschalter, der beim Öffnen der Schutzhaube direkt oder berührungslos wirkt?
- Steht das Messer still, wenn die Schutzhaube entfernt wird und die Gefahrstelle erreicht werden kann?
- Kommt das Messer nach Ausschalten der Maschine außerhalb des Schneidkanals zum Stillstand? ■

„
DIE
SCHUTZFUNKTION
MUSS TÄGLICH
KONTROLLIERT
WERDEN

“

!

Die sicherheitstechnischen Anforderungen an Sichel- bzw. Kreismesser-Brotschneidemaschinen stehen in AKTUELL FBNG-002 „Notwendige Sicherheitsmaßnahmen an Brotschneidemaschinen im gewerblichen Einsatz“.

→ www.dguv.de, Webcode: p021385

BGN-INKLUSIONSPREIS

MITMACHEN UND GEWINNEN

Für Menschen, die durch einen Arbeits- oder Wegeunfall oder eine Berufskrankheit eine bleibende Behinderung erfahren haben, sind nicht nur die gesundheitlichen Folgen schlimm. Oftmals verlieren sie ihren Arbeitsplatz oder können in ihrem ursprünglichen Beruf nicht mehr arbeiten. Es gibt durchaus Unternehmen, die Menschen mit Behinderung dauerhaft erfolgreich integrieren – längst aber noch nicht genügend. Oftmals fehlt es an Willen, Strukturen oder Abläufen. Vielfach besteht auch eine Unwissenheit über Hilfen und Möglichkeiten im Rahmen der Integration oder es fehlen positive Beispiele einer gelungenen Wiedereingliederung.

Mit dem BGN-Inklusionspreis werden positive Beispiele für das Gelingen der Rehabilitation und die Inklusion von Menschen mit Behinde-

rung in Arbeit und Gesellschaft dargestellt. Ziel ist es zu verdeutlichen, dass auch Menschen trotz ihrer Behinderung einen wertvollen Beitrag für das Unternehmen leisten können und der Nutzen von Inklusion für beide Seiten gegeben ist. Darüber hinaus bekommen Unternehmen Wege aufgezeigt, wie Inklusion zum Erfolg geführt werden kann. Der Preis ist mit insgesamt 15.000 Euro dotiert, es werden maximal drei Preise vergeben. Bewerbungen können sich bis zum 31. Januar 2021 alle Mitgliedsbetriebe der BGN. Besonders erwünscht sind Beispiele aus kleinen und mittleren Betrieben.

Weitere Informationen unter → www.bgn.de/inklusionspreis



CORONA BEST PRACTICE – PRÄMIENVERFAHREN

REICHEN SIE IHRE BEISPIELE EIN!

Prämienverfahren

10 PUNKTE

Belohnung im
Bonusblock

NEU!

Das SARS-CoV-2-Virus stellt für alle Beschäftigten der Backbranche eine neue Gesundheitsgefährdung sowie für die Mitgliedsbetriebe eine existenzielle Bedrohung dar. Mit dem neuen und bundesweit geltenden SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard soll möglichen Infektionen mit dem Coronavirus vorgebeugt werden. Die BGN sammelt Beispiele guter Praxis bei der Umsetzung des Arbeitsschutzstandards und stellt diese allen Mitgliedsbetrieben über → www.bgn-branchenwissen.de für eine Nachahmung zur Verfügung.

Sie erhalten 10 Prämienpunkte, wenn Sie Ihre konkrete betriebliche Umsetzung in einer Qualität, die mindestens dem Standard entspricht, mit Fotos und Erläuterungen an → praemienverfahren@bgn.de mailen. Mit dieser Einreichung gestatten Sie der BGN die Veröffentlichung in allen zur Verfügung stehenden Medien, auch die namentliche Nennung Ihres Betriebs. Ziel ist, dass alle Mitgliedsbetriebe der BGN voneinander lernen und sich in der Präventionsarbeit gegenseitig unterstützen. Diese neue prämiensfähige Maßnahme wurde Ende April in den Bonusblock C im Internet eingestellt und führte bereits am selben Tag zu ersten Einreichungen und sehr positiven Rückmeldungen.

SCHUTZEINRICHTUNGEN

REGELMÄSSIG PRÜFEN

Ob Teig, Hemdsärmel oder Hand – die Walzen an Teigausrollmaschinen ziehen alles ein, was ihnen zu nahe kommt. Die Folge sind meist Unfälle mit schweren Verletzungen. Um solche Vorfälle zu vermeiden, müssen die Maschinen um die Walzen beidseitig mit einem Schutzgitter gesichert sein, unter dem man nicht hindurchgreifen kann.

ÄLTERE MASCHINEN SIND EIN RISIKO

Das Gitter muss außerdem so mit dem Antrieb gekoppelt sein, dass dieser bei der kleinsten Abweichung durch Anheben oder Ähnliches sofort abschaltet. Bei älteren Maschinen kam es bereits vor, dass

der dafür zuständige Schuttschalter abgenutzt und der Schaltweg damit länger war. Dadurch ließ sich das Gitter auf eine bestimmte Höhe anheben, ohne dass die Maschine abschaltete. Schlanke Arme können dann durchaus unter dem Gitter durch in die laufende Maschine eingreifen.

Dementsprechend sollte besonders bei älteren Maschinen regelmäßig überprüft werden, ob das Gitter zu viel Spiel hat, die Stellteile für den Schalter noch intakt sind und der Schalter an der richtigen Stelle anspricht. ■

FRISCHLUFT

RICHTIG DURCHATMEN KÖNNEN

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 geschlossenen Räumen die Anzahl der Krankheitserreger in der Raumluft erhöhen kann. Die BGN hat für die Lebensmittelindustrie eine **Handlungshilfe** entwickelt mit Tipps zur Belüftung von Arbeitsräumen unter Corona-Bedingungen. Hier sind die aktuell gültigen Tipps zum Betrieb der Lüftung nachzulesen.

Handlungshilfe „Lüftungstechnische Maßnahmen in der Lebensmittelindustrie“

→ www.bgn.de, Shortlink: 7808



ERGONOMIE AN BEDIENUNGSTHEKEN

RECKEN, STRECKEN, BEUGEN

Natürlich möchte der Kunde genau das Puddingteilchen, das ganz vorne in der Theke liegt. Also auf die Zehenspitzen, gaaanz lang machen und über die Arbeitsplatte in die Auslage greifen. Das geht auf die Knochen. Ergonomisch geplante Bedienungstheken können die Belastungen deutlich reduzieren.

 Dr. Elke Töllner

Obwohl zwei Drittel der Beschäftigten im Nahrungs- und Genussmittelverkauf in Teilzeit arbeiten, geben 64 Prozent zwei oder mehr Muskel-Skelett-Beschwerden an. Zum Vergleich: Außerhalb des Einzelhandels sind es 50 Prozent.

Kein Wunder – bei der Arbeit an Bedienungstheken im Backgewerbe treten vielfältige Belastungen auf. Dazu zählen etwa langes Stehen, das Heben und Tragen schwerer Waren und ständig wiederkehrende Arbeitsvorgänge beim Bedienen der Kundschaft.

Besonders belastend ist das weite Vorbeugen an Theken mit zu großer Auslagentiefe. Diese betragen

mitunter 92 Zentimeter. Dazu kommt noch die Arbeitsplatte vor der Auslage. Beim Greifen von Ware treten dann extreme Zwangshaltungen auf. Zudem besteht die Gefahr, mit dem Kopf an der Kante der oberen Ablage anzustoßen.

Steht eine Bedienungstheke erst einmal im Geschäft, sind nachträgliche Änderungen kaum möglich. Deshalb sollte vor der Auswahl einiges beachtet werden.

Ergonomisch günstig ist **eine Auslagentiefe von 60 Zentimeter**. Die Beschickung der Theke ist dann in weitgehend gerader Körperhaltung möglich.

Die Arbeitsplatte sollte maximal 30 Zentimeter tief sein. Denn bei den meisten Frauen liegt die Reichweite zwischen 62 und 75 Zentimeter, bei

Weitere Informationen:

ASI 2.20 Bedienungstheken

→ www.bgn.de, Shortlink: 7809

Ergonomie konkret: Bedienungstheken

→ www.bgn.de, Shortlink: 7810



2

”
**MUSKEL-SKELETT-
 BESCHWERDEN
 MACHEN FAST ZWEI
 DRITTELN DER BE-
 SCHÄFTIGTEN ZU
 SCHAFFEN**
 “

Männern zwischen 68 und 81 Zentimeter. **Sie sollte**

auch nicht höher als 90 Zentimeter sein. Bei Arbeiten im Stehen wie Schneiden soll die Arbeitshöhe etwa 10 bis 15 Zentimeter unterhalb der Ellbogen liegen.

Die **Fußraumtiefe** setzt sich aus Sockelrücksprung und dem Überstand der Arbeitsplatte zusammen und sollte **mindestens 15 Zentimeter** betragen. Damit die Beinraumtiefe in Kniehöhe ausreichend ist, muss die Arbeitsplatte mindestens 8 Zentimeter überstehen. Dann kann das Personal nah an die Theke herantreten.

Hat eine Theke **keine Streben**, entfallen Zwangshaltungen durch seitliches Umgreifen der Streben.

Abgeschrägte Thekenkanten verringern die Druckbelastung im Bauch- und Hüftbereich und sind angenehmer für das Verkaufspersonal.

Kann die **obere Ablage aufgeklappt** werden, erleichtert dies das Ein- und Ausräumen der Theke und das Platzieren von Schildchen. Sie muss natürlich beispielsweise durch Gasdruckfedern gegen unbeabsichtigtes Zufallen gesichert sein.

Ablagemöglichkeiten für Verpackungsmittel (Tüten,

Beutel, Becher usw.) dürfen keine zusätzlichen Hindernisse darstellen. Das Personal muss sie leicht und ohne Vorneigen des Körpers erreichen können.

Rollbare Thekenelemente schaffen bei Bedarf schnell Platz, zum Beispiel vor dem Backofen.

Empfehlenswert ist es, **den Eingabebildschirm der Kasse** dreh- und neigbar an einer Säule auf der Arbeitsplatte anzubringen. Die Neigung muss so eingestellt werden, dass die Hände beim Eintippen nicht nach oben angewinkelt werden. Der Bildschirm und die geöffnete Kassenschublade ragen nur wenig in den Gang.

Auch **organisatorische Maßnahmen** fördern das rückengerechte Arbeiten. Durch die Verwendung etwa von Gebäckzangen verlängert sich die Reichweite. Günstig ist es auch, die Theke nach einem Thekenbelegungsplan so zu bestücken, dass Ware, die häufig verlangt wird, sowie schwere Ware etwa in der Mitte liegen. ■



IHR GUTES RECHT

Die ergonomische Gestaltung von Arbeitsplätzen ist gesetzlich vorgeschrieben:

Nach dem Arbeitsschutzgesetz gehören dazu Maßnahmen zur Verhütung von Unfällen bei der Arbeit und arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren einschließlich der menschengerechten Gestaltung der Arbeit (§ 2 Abs. 1 ArbSchG).

Bei der Einrichtung von Arbeitsstätten sind auch ergonomische Anforderungen einzuhalten (§ 3a ArbStättV).

Bei der Gefährdungsbeurteilung sind Gefährdungen durch die Vernachlässigung ergonomischer Grundsätze zu berücksichtigen (§ 3 BetrSichV).

1 | Praktisch zum Bestücken der Theke sind nach oben aufklappbare Ablagen. Sie müssen gegen unbeabsichtigtes Zufallen gesichert sein.

2 | Diese Theke hat keine Streben. So entfallen Zwangshaltungen durch seitliches Umgreifen.

3 | Rollbare Thekenelemente sind praktisch. Mit ihnen ist man flexibel und kann schnell Platz schaffen.



3

BÄCKERASTHMA UND BÄCKERSCHNUPFEN

25 JAHRE BGN-PRÄVENTIONSPROGRAMM

Je nach Lebenssituation wollen oder können Beschäftigte, die an einer allergischen Atemwegserkrankung leiden, ihre Tätigkeit nicht aufgeben. Dann hilft die BGN, das weitere Berufsleben bestmöglich zu gestalten. Der Präventionserfolg erfordert umfassende Maßnahmen – individuell angepasst an die Betroffenen.

Wenn einen das Bäckerasthma erwischt hat, wird man es meist nicht mehr los. Diese häufigste arbeitsbedingte Atemwegserkrankung verläuft chronisch und führt in vielen Fällen früher oder später zum Berufswechsel. Individualprävention kann das nur verhindern, wenn sie nachhaltig greift – und zwar bis zum Rentenalter. Ein wirksames Paket an Präventionsmaßnahmen muss daher mehrere Ziele erreichen: eine gute Asthmakontrolle und das Vermeiden von Asthmaanfällen, das Verhindern von Spätkomplikationen und damit letztendlich den Erhalt des Arbeitsplatzes und eine bestmögliche Lebensqualität.

Bei Beschäftigten mit isoliertem Bäckerschnupfen, darunter versteht man eine häufig zuvor auftretende Krankheitsstufe mit schnupfenartigen Symptomen, ist es besonders wichtig, die spätere Entwicklung eines Asthmas – einen sogenannten Etagenwechsel – zu verhindern. Dafür ist ein umfangreiches Maßnahmenpaket notwendig, das eine Allergenminimierung, eine hochwertige Asthma- und Allergiediagnostik sowie eine leitliniengerechte Asthmatherapie beinhaltet.

Dabei kommt der betrieblichen Generalprävention, insbesondere der allgemeinen Mehlstaubre-

duzierung, ein hoher Stellenwert zu. Dennoch wird es immer eine erhebliche Zahl von Erkrankungsfällen geben, da die Volkskrankheiten Asthma und allergischer Schnupfen (5 Prozent beziehungsweise 15 Prozent der Allgemeinbevölkerung) eine starke genetische Komponente (Atopie) besitzen, Kreuzreaktionen zur Pollenallergie häufig sind und eine komplette Substitution von Mehlen in der Backproduktion nicht möglich ist.

Berufliche Neuorientierung versus Verbleib im Beruf

Die Aufgabe der „schädigenden Tätigkeit“ ist und bleibt aus ärztlicher Sicht die sicherste Maßnahme. Ein Teil der Betroffenen entscheidet sich dennoch aus unterschiedlichsten Gründen gegen eine berufliche Neuorientierung. Da gibt es zum Beispiel den Unternehmer eines Familienbetriebs, den Backstubenleiter, der die monetäre und nichtmonetäre Anerkennung seiner Stellung nicht aufgeben will, den von Arbeitslosigkeit bedrohten Familienvater oder den eher praktisch begabten Gesellen, der nicht dazu bereit ist, erneut die Berufsschulbank zu drücken.

Die Lebensentscheidung für oder gegen eine berufliche Neuorientierung ist im individuellen sozioökonomischen Spannungsfeld oft sehr



Eine komplette Substitution von Mehl ist in der Backproduktion nicht möglich. Allgemeine Maßnahmen zur Mehlstaubreduzierung aber schon.

” **EINE BERUFLICHE NEUORIENTIERUNG KOMMT NICHT FÜR ALLE BETROFFENEN INFRAGE**

“



schwierig. Die Beratung durch Berufshelfer und Ärzte der BGN, die medizinische, persönliche und soziale Aspekte gegeneinander abwägen, erfordert ein hohes Maß an Kommunikationsfähigkeit, Verantwortungsbewusstsein und Erfahrung.

Individualprävention im Backgewerbe: 25 Jahre BGN-Präventionsprogramm

Seit 1995 haben über 2.400 Beschäftigte am BGN-Präventionsprogramm teilgenommen. Vielen konnte der Arbeitsplatz erhalten werden, und es wurden hohe Umschulungskosten eingespart. Die aktuell 1.250 Teilnehmer und Teilnehmerinnen haben ein relativ hohes Durchschnittsalter von 47 Jahren, da das typische frühe Asthma im jungen Lebensalter beziehungsweise in den ersten Berufsjahren in der Regel für eine Langzeitprävention im Beruf ungeeignet ist.

Die enge interdisziplinäre Zusammenarbeit ist bei der technischen und ärztlichen Prävention notwendig. Zu Beginn steht meist eine Risikozustandsanalyse (RZA) im Betrieb, um sämtliche Möglichkeiten der Allergenminimierung gemäß dem TOP-Prinzip auszuschöpfen (siehe Infokasten).

Danach folgt die berufsspezifische Schulung an zwei Wochenenden zu den Themen Technik, Psychologie und Medizin. Das hier gewonnene Wissen und Vertrauen ist entscheidend für die langfristige Mitarbeit des oder der Betroffenen bezüglich der Präventionsmaßnahmen und Therapie. ■

i

BEISPIELE FÜR PRÄVENTIONSMASSNAHMEN

- Innerbetriebliche Umsetzung in staubärmere Bereiche (z. B. Ofen, Konditorei, Verpackung)
- Basismaßnahmen zur Staubminimierung, z. B.:
 - bei der Silobefüllung und -entnahme
 - bei Mehilentnahme aus Säcken (z. B. Doppelschlitz-Methode, geringe Fallhöhen)
 - bei der Mehilentnahme aus Silowaage (Absaugung, Füllschlauchlänge)
 - bei der Teigherstellung (z. B. Deckel, Absaugung)
 - bei der Teigaufbereitung (z. B. Arbeitstechniken, staubarme HT-Mehle)
 - bei Reinigung und Betriebshygiene
- Granulatförmige, pastöse oder flüssige Backmittel
- Maßnahmen bei Schimmelpilzbefall
- Partikelfiltrierende Halbmasken
- Schwarz-Weiß-Trennung (z. B. Kleidung, Doppel-Spind)
- Maßnahmen im Privatbereich (z. B. bei Pollen-, Hausstaubmilben- oder Tierhaarallergie)
- Leitliniengerechte Asthma- und Rhinitistherapie
- Regelmäßige Asthmakontrolle beim Lungenfacharzt

GEMEINSAM ABLÄUFE GESTALTEN

Wer das Wissen aller im Betrieb nutzt, handelt sicherer, gesünder und erfolgreicher. Eine Win-win-Situation: Durch Beteiligung wird vorhandenes Wissen effizient genutzt, die Beschäftigten fühlen sich wertgeschätzt und unterstützen motiviert ihren Betrieb.

 Ellen Schwinger-Butz

Die Arbeit wird darüber hinaus als sinnhaft erlebt, das Betriebsklima und die Stimmung im Betrieb werden positiv beeinflusst. Gemeinsam getroffene Entscheidungen haben die beste Chance, verwirklicht zu werden. Außerdem wird so die gemeinsame Verantwortung für den Arbeits- und Gesundheitsschutz gestärkt.

Und so können Sie die Beteiligung in Ihrem Betrieb fördern:

1 Gefährdungsbeurteilungen nutzen

Gute Beteiligungsmöglichkeiten bietet die Gefährdungsbeurteilung, die gesetzlich vorgeschrieben ist und für jede Tätigkeit erstellt werden muss. Beschäftigte sind Experten für ihren Arbeitsplatz. Sie wissen am besten, wie Probleme gelöst und Abläufe verbessert werden können.

2 Ideen sammeln

Ein zentral im Betrieb platzierter Briefkasten oder auch eine App laden Beschäftigte ein, Ideen einzureichen. Nutzen Sie dazu auch unsere Arbeitshilfe „Ideenblatt“. Wichtig ist eine zeitnahe Rückmeldung, damit die Beschäftigten auch weiter motiviert sind, Vorschläge einzureichen.

3 Gemeinsam Probleme lösen mit Ideentreffen

Immer wieder gibt es im Arbeitsalltag Fragestellungen, bei denen eine strukturierte Beteiligung der Beschäftigten hilfreich ist. Die Ideentreffen bieten gerade für kleinere Betriebe eine gut handhabbare Struktur für regelmäßige, nach einem festen Muster ablaufende Besprechungen. ■



BGN-ANGEBOTE ZUM THEMA „BETEILIGUNG“

Zum Einstieg den Selbstcheck „Sicherheit und Gesundheit im Betrieb“: In 30 Minuten können Sie herausfinden, wie Ihr Betrieb in puncto Sicherheit und Gesundheit aufgestellt ist. Im Anschluss an die Auswertung haben Sie die Möglichkeit, eine individuelle Aktions-Box „komm mit mensch“ mit vielen Medien, auch zum Thema Beteiligung, zu bestellen und sich damit 10 Prämienpunkte zu sichern. Der Selbstcheck ist verfügbar unter:

→ www.bgncheck.de

Alle Kampagneninformationen zum Handlungsfeld „Beteiligung“ finden Sie unter:

→ www.bgn.de, Shortlink: 77044

komm mit mensch

Sicher. Gesund. Miteinander.

DER UNFALL

ABGESCHNITTEN

Die Wochenenden nutzen viele Angestellte für sich und ihre Familien. Sie sind zu Hause und genießen die freie Zeit, beispielsweise bei einem ausgiebigen Frühstück. Für die Beschäftigten in Bäckereien bedeutet das meist viel Trubel und großen Andrang.

 Rüdiger Bernardi

An einem solch typischen Samstagmorgen bediente eine Bäckereifachverkäuferin ihre Kunden wie üblich. Nichts deutete darauf hin, dass dieser Morgen ihr Leben verändern würde.

Als ein Kunde darum bat, sein Brot geschnitten zu bekommen, ging die Beschäftigte zur Brotschneidemaschine mit Sichelmesser, um den Laib in Scheiben zu schneiden. Eigentlich ein normaler Arbeitsschritt, der zum Service gehört und mehrfach am Tag durchgeführt wird. Alles schien wie immer, es gab keinen Grund, sich Sorgen zu machen.

Die Angestellte öffnete die Haube der Einlaufseite und legte das Brot hinein, als die Maschine plötzlich startete und zu schneiden anging. Dabei wurde der Bäckereifachverkäuferin die rechte Hand oberhalb des Gelenks abgetrennt. Eine Verbindung hat nur noch über einen Teil der Haut bestanden. Die umgehende, gut funktionierende Erste Hilfe durch eine Arbeitskollegin konnte dazu beitragen, dass bei diesem schweren Unfall die richtigen Maßnahmen vor Ort durchgeführt wurden und die weitere Versorgung im Krankenhaus mit Erfolg stattfinden konnte.

Die Hand der Frau wurde in einer vierstündigen Operation wieder angenäht. Danach musste sie aber innerhalb der nächsten zehn Tage noch etliche Male nachoperiert werden. Ein langer Heilungsweg. Ob in diesem Fall Regress eingeleitet wird, ist zurzeit noch nicht abschließend geklärt.



Aber wie konnte es überhaupt zu diesem schwerwiegenden Unfall kommen? Normalerweise sind die Ein- und Auslaufseite der Brotschneidemaschine an der Haube mit Schutzschaltern gesichert. Das bedeutet, sobald eine Haube geöffnet ist, kann die Maschine nicht gestartet werden. In diesem Fall war der Schutzschalter an der Einlaufseite jedoch nicht mehr an der Haube befestigt, sondern mit Klebeband direkt am Maschinengehäuse fixiert worden. So war die Brotschneidemaschine jederzeit betriebsbereit und konnte auch in Gang gesetzt werden, obwohl die Haube mit Schutzfunktion geöffnet war. ■

”
**FATAL:
 DIE MASCHINE
 WAR JEDERZEIT
 BETRIEBSBEREIT**
 “

!
 Die wichtigsten Maßnahmen zum sicheren Betrieb von Brotschneidemaschinen mit Sichelmesser finden Sie auf Seite 3.

§

**WEGEUNFALL: WEGEN HANDYNUTZUNG NICHT
BG-VERSICHERT**

EIN SOZIAL- GERICHTSURTEIL

Kopfhörer im Ohr, telefonieren, eine Nachricht tippen: Wer sich abgelenkt im Straßenverkehr bewegt, lebt gefährlich – auch als Fußgänger. Kann die Smartphone-Nutzung negative Folgen für den gesetzlichen Unfallversicherungsschutz haben? Ja, wie folgendes Urteil zeigt.

Eine Hotelangestellte wurde auf dem Heimweg von der Arbeit an einem unbeschränkten Bahnübergang von einer Stadtbahn erfasst und schwer verletzt. Die Ermittlungen der Polizei ergaben, dass die Frau beim Überqueren der Gleise telefonierte. Sie hielt das Handy an dem der Bahn zugewandten Ohr. Dadurch war ihr Blick eingeschränkt. Als sie unmittelbar vor dem Zusammenstoß den Kopf hob, war der Unfall unausweichlich.

Die Berufsgenossenschaft lehnte eine Anerkennung als Wegeunfall ab. Das Sozialgericht in Frankfurt am Main gab der BG recht. Der Richter entschied: Aufgrund der Handynutzung bestand ein erhebliches Risiko, hinter dem das allgemeine Wegerisiko zurücktrete. Wesentliche Unfallursache war das private Telefonieren. Dadurch wurde die herannahende Bahn weder gesehen noch gehört.

→ **Sozialgericht Frankfurt am Main, Urteil vom 18.10.2018, Az.: S 8 U 207/16**

