

# REPORT



---

Food Trucks:  
Auf engstem Raum

---

---

PSA-Checkliste:  
Stech- und  
Schnittschutz

---

**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](http://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](http://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](http://www.bgn.de), [info@bgn.de](mailto: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](mailto:sybelle.padberg@bgn.de)

**Fotos:** Adobe Stock: ag visuell (S. 5), bizvector (S. 10), Tartila (S. 12); Andreas Arnold (Titel, S. 6, 11); Bell Deutschland (S. 8, 9); BGN (S. 2); F.-G. Winkler (S. 5); Liebchen+Liebchen GmbH (S. 12); Uwe Voelkner/Fotoagentur FOX (S. 7); Volpe Leckerei (S. 3); 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.

## FOOD TRUCKS

# AUF ENGSTEM RAUM

Auch bei Food Trucks gilt: Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sind unverzichtbar und zahlen sich aus.

 **Rolf Schwebel**



Die folgenden  
13 Regeln helfen allen  
Beteiligten, sicher und gesund  
durch den Arbeitstag im  
Food Truck zu kommen:

- #1 Alle Beschäftigten haben ausreichend Bewegungsraum.
- #2 Arbeitsraum und -tisch haben eine angemessene Höhe, damit niemand in einer Zwangshaltung arbeiten muss.
- #3 Der Fußboden ist rutschhemmend ausgeführt.
- #4 Der Zugang in den Fahrzeuginnenraum ist sicher, zum Beispiel durch zusätzliche Trittstufen.
- #5 Die Beleuchtung an den Arbeitsplätzen ist blendfrei und – mit idealerweise 500 Lux – überall hell genug.
- #6 Die Elektrik wurde in Feuchtraumausführung installiert und von einem Fachmann geprüft und abgenommen.
- #7 Das Raumklima ist angenehm, dafür sorgt beim Betrieb von Fritteusen, Brat- und Grillgeräten auch eine professionelle Abluftanlage mit Aerosolabscheidern.
- #8 Fritteusen und Woks sind weit genug von Wasserzapfstellen und Warmwasserbädern entfernt. Zum Ablassen und Abtransport von Fett steht ein hitzebeständiger und formstabiler Behälter mit arretierbarem Deckel bereit.
- #9 Die Flüssiggasanlage verfügt über alle erforderlichen Sicherheitseinrichtungen und wurde vor der erstmaligen Inbetriebnahme geprüft. Alle zwei Jahre werden die vorgeschriebenen Prüfungen durchgeführt und in der Prüfbescheinigung DGUV Grundsatz 310-003 dokumentiert.
- #10 Alle Beschäftigten sind im sicheren Umgang mit der Flüssiggasanlage unterwiesen – einschließlich Flaschenwechsel mit Dichtheitskontrolle.
- #11 Notfallnummern hängen aus, Erste-Hilfe-Maßnahmen sind getroffen, ABC-Feuerlöscher steht bereit – bei Fritteusen zusätzlich Löscher mit Brandklasse F.
- #12 Die Toilettenbenutzung ist sichergestellt, geeignete Sitzgelegenheiten sind vorhanden.
- #13 Zur Corona-Prävention werden die regional geforderten Schutz- und Hygienemaßnahmen berücksichtigt.



Weitere Informationen finden Sie in der Beratungshilfe „Motorisierte Verkaufsfahrzeuge und Anhänger (Food Trucks)“. Download unter:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 7803

Hilfen zu Gefährdungsbeurteilung, Hygiene und Corona finden Sie online:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de)

Bei Fragen helfen Ihnen die BGN-Fachleute auch gerne telefonisch weiter: 0621 4456-3517

## 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](http://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](http://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](mailto: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.

## 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](http://www.bgn.de), Shortlink: 7808

## NEUE ARBEITSSICHERHEITSINFORMATION

## SCHEIBCHENWEISE SICHERHEIT

Wurst oder Schinken, Käse oder Rouladen: Egal was Sie mit einer Aufschnittschneidemaschine zerteilen möchten – die Gefahrstelle ist das Rundmesser. Bei Fehlbedienung drohen schmerzhaft und stark blutende Schnittverletzungen, vor allem an den Fingern. Zum Beispiel, wenn man beim Schneiden unter dem Restehalter durchgreift und das Schneidegut mit allen fünf Fingern zum Messer hinschiebt. Oder wenn man beim Reinigen in das Rundmesser greift.

Verschiedene Sicherheitseinrichtungen an Aufschnittschneidemaschinen sollen solchen Unfällen vorbeugen, beispielsweise die breite Schlittenrückwand: Wer seinen Daumen dahinter „einhängt“, kann mit seinen Fingern nicht an die Schneide gelangen. So können Sie auch kurze Wurstreste gefahrlos halten und führen. Tipp: Den Restehalter sollten Sie erst dann einsetzen, wenn das Endstück der Wurst kürzer ist als deren Durchmesser. Dann kann es sich beim Zurückziehen des Schlittens nicht verdrehen.



1

1 | **Falsche Handhabung:** Wenn man unter dem Restehalter mit der ganzen Hand durchgreift, sieht man den Schneidbereich nicht ein und riskiert – wenn man beispielsweise abrutscht – Fingerverletzungen.



2

2 | **So wird's gemacht:** Der Daumen bleibt bei jeder Schneidbewegung hinter der breiten Schlittenrückwand. Damit kann – auch wenn Wurstreste mit den Fingern gehalten werden – nichts passieren.

Weitere Informationen zum Umgang mit Aufschnittschneidemaschinen liefert die neue Arbeitssicherheitsinformation der BGN unter


→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 7804



## ERGONOMIE AN BEDIENUNGSTHEKEN

# RECKEN, STRECKEN, BEUGEN

Natürlich möchte der Kunde genau die Wurst, die 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

**O**bwohl 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 in der Fleischwirtschaft 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 beträgt mitunter bis zu 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.

Wenn **Schneidebretter und Waagen auf einer schmalen Arbeitsplatte verschiebbar** sind, kann das Personal näher an die Auslage herantreten,

### Weitere Informationen:

ASI 2.20 Bedienungstheken

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 7809

Ergonomie konkret: Bedienungstheken

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 7810



2



## 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).

”  
**MUSKEL-SKELETT-  
 BESCHWERDEN  
 MACHEN FAST ZWEI  
 DRITTELN DER  
 BESCHÄFTIGTEN ZU  
 SCHAFFEN**

“

sodass dann eine Auslagentiefe von 75 Zentimeter vertretbar ist.

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 acht Zentimeter überstehen. Dann kann das Personal nah an die Theke herantreten.

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

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

Günstig ist es, wenn die **Thekenscheiben sich nach oben öffnen lassen** – das erleichtert etwa die Reinigung der Scheiben sehr. Dann aber müssen sie natürlich, beispielsweise durch Gasdruckfedern, gegen unbeabsichtigtes Zufallen gesichert sein.

Zu einem ergonomischen Thekenarbeitsplatz gehört auch eine **sichere Ablage von Messern**.

**Die Arbeitsflächen sollten daher integrierte Messerhalterungen besitzen**, die leicht zerlegbar und zu reinigen sind.

### Ablagemöglichkeiten für

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

**Schubladen und -fächer mit Vorräten** unter der Thekenauslage ermöglichen schnelles Nachlegen und sparen Wege in das Lager.

**Ausfahrbare Kühlelemente** können im Lager von allen Seiten ohne Vorbeugen über die Arbeitsplatte beschickt werden.

Auch **organisatorische Maßnahmen** fördern das rücken-gerechte Arbeiten. Durch die Verwendung von Zangen und Gabeln verlängert sich die Reichweite. Günstig ist es auch, die Theke nach einem Thekenbelegungsplan so zu bestücken, dass zum Beispiel schwere Ware und solche, die häufig verlangt wird, in der Mitte liegen. ■

- 1 | Ist die Auslage nicht tiefer als 60 Zentimeter, fällt das Arbeiten leichter.
- 2 | Praktisch: Die Thekenscheibe lässt sich hochklappen, sodass sie sich besser bestücken und putzen lässt. Auch Schildchen können leichter angebracht werden.
- 3 | Kühlelemente unterhalb der Theke erleichtern das Arbeiten.



„FRIDAYS FOR SAFETY“ BEI BELL DEUTSCHLAND

# GENERATIONENÜBERGREIFEND GEGEN CORONA

**1**

New coronavirus

**PROTECT YOURSELF AND OTHERS**





Stay at home from new coronavirus



Keep your distances



Wash your hands thoroughly.



Avoid shaking hands.



Cough and sneeze into a tissue or the crook of your elbow.



Always call ahead before going to the doctor or the emergency room.

06.07

Montag, 11. Mai

**2**

**Handhygiene – Hände waschen und desinfizieren**

Händewaschen ist eine wesentliche Hygienemaßnahme, um der Verbreitung von Viren (z.B. Coronavirus) vorzubeugen. Waschen Sie sich mehrmals täglich die Hände und folgen Sie dabei den folgenden Schritten:

1. Hände befeuchten / vorspülen
2. Hände gründlich mit Seife reinigen  
Zwischenräume zwischen Fingern, Handrücken und Innenflächen nicht vergessen  
Je nach Arbeitsbereich die Unterarme mit reinigen
3. Seife gut abspülen
4. Hände mit Papierhandtuch gut trocknen
5. Hände desinfizieren  
Desinfektionsmittel mindestens 30 sec verreiben  
Zwischenräume zwischen Fingern, Handrücken und Innenfläche nicht vergessen



Bell Deutschland hat während der Pandemie ein generationenübergreifendes Konzept für den Umgang mit SARS-CoV-2 entwickelt. Schnell zeigte sich: Der stark teamorientierte Ansatz des Unternehmens kommt nun auch in dieser Krisensituation zum Tragen.

 **Robert Schlosser**

**G**enerationenzusammenhalt ist der Schlüssel zum Erfolg – das beweist die Einbindung des Bell-Projekts „Fridays for Safety“ in das Unternehmenskonzept zur Corona-Prävention. Schon vor dem Ausbruch der Pandemie haben Auszubildende von Bell Deutschland „Fridays for Safety“ erdacht und umgesetzt: In diesem Projekt entwickeln die Berufseinsteiger eigenständig Arbeitsschutzaktivitäten, die sie immer freitags in der betrieblichen Praxis umsetzen. Das Beispiel belegt, wie Berufsanfänger gut in ein bestehendes und umfassendes Arbeitsschutzkonzept integriert werden können.

Während in der aktuellen Pandemie phasenweise in der Gesellschaft der Konflikt „Alt gegen Jung“ zutage getreten ist, geht man bei Bell Deutschland bewusst einen anderen Weg: „Alt und Jung“ gemeinsam gegen die Pandemie.

### Technisch, organisatorisch, persönlich

Die Corona-Regelungen des Unternehmens verteilen sich – getreu dem TOP-Prinzip, das auf dem Arbeitsschutzgesetz beruht – über die Handlungsfelder Technik, Organisation und personenbezogene Maßnahmen. Dieser Ansatz sichert auch in der Corona-Krise den nachhaltigen Erfolg der Handlungsweisen. Die Basis des



Gesamtkonzepts bilden der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales (BMAS) und die entsprechenden Handlungshilfen der BGN.

### Alle haben Corona auf dem Schirm

Wer die Produktionsstätte betritt, wird immer wieder durch Bodenmarkierungen an die Sicherheitsabstände erinnert. Vielerorts helfen Plexiglastrennscheiben und umfassende Verhaltensinformationen jedem Beschäftigten und Besucher dabei, sich entsprechend den Corona-Vorgaben zu verhalten. Gruppenbildungen sind per Aushang auf dem gesamten Betriebsgelände untersagt. Markante Arbeitsschutztafeln und zusätzliche Desinfektionsspender sind flächendeckend vorhanden.

Auf allen Computermonitoren ist ein Corona-Bildschirmschoner installiert, der die wichtigsten Verhaltensregeln zusammenfasst. An prägnanten Stellen im Betrieb hängen Großbildschirme, über die das unternehmensinterne Informationsprogramm ausgestrahlt wird und die Corona-Verhaltensregeln mit praktischen Beispielen erläutert werden.

### Das Virus kennt keinen Feierabend

Für eine möglichst gute Durchlüftung bleiben – unter Berücksichtigung aller Vorgaben des Brandschutzes und der Hygiene – viele Türen dauerhaft geöffnet. Um das Aufeinandertreffen von Mitarbeitern zu minimieren, wurden die Schichtzeiten auseinandergesogen, außerdem arbeiten die Beschäftigten wenn möglich im Homeoffice. Die vorgeschriebenen Verhaltensmaßnahmen – zum Beispiel zu Händehygiene, Mund-Nasen-Schutz, Hust- und Niesetikette, Social Distancing und dem Verhalten bei Corona-Symptomen – wurden allen Mitarbeitern erläutert. Dazu gehörten auch Hinweise für

den privaten Bereich – das Coronavirus kennt schließlich keinen Feierabend.

### Gute Führung und Eigenverantwortung

Bei der Umsetzung aller Corona-Maßnahmen folgt Bell Deutschland zwei Grundsätzen: „Führen durch Vorbild“ und „Nur gemeinsam lässt sich die Situation gut bewältigen“. Deswegen sind die Bell-Beschäftigten auch aufgefordert, andere auf Verstöße gegen die Corona-Verhaltensregeln aufmerksam zu machen. Wegschauen schadet im Zweifel allen, weil die Infektionsgefahr für jeden steigt. Das Zusammenspiel von gutem Führungsverhalten, ausgeprägtem Teamgedanken und Eigenverantwortung jedes Mitarbeiters sind entscheidende Kriterien bei der erfolgreichen Umsetzung des Bell-Konzepts.

”  
**ALT UND JUNG  
STATT ALT  
GEGEN JUNG**  
“

- 1 | Nicht zu schnell wegklicken: Der Corona-Bildschirmschoner erklärt die wichtigsten Verhaltensregeln.
- 2 | Nicht zu übersehen: Auf Großbildschirmen gibt das Infoprogramm Handlungsbeispiele zum Infektionsschutz.
- 3 | Nicht versammeln: Per Aushang sind Gruppenbildungen bei Bell derzeit verboten.
- 4 | Nicht zu nah kommen: Bodenmarkierungen erinnern an den Sicherheitsabstand.

### Alt und Jung halten zusammen

Das gilt auch für das Auszubildenden-Projekt „Fridays for Safety“, das in den wichtigen Baustein der Wirksamkeitskontrolle aller Corona-Maßnahmen integriert ist. Diese werden ständig überprüft und bei Bedarf unverzüglich angepasst, denn die aktuelle Pandemiesituation ist weiterhin sehr dynamisch und erfordert einen flexiblen Umgang. Diesem Anspruch wird Bell Deutschland gerecht. ■

**!**  
Aktuelle Handlungshilfen und Gefährdungsbeurteilungen zum Umgang mit der Corona-Pandemie – auch für Ihre Branche – gibt es auf

→ [www.bgn.de/corona](http://www.bgn.de/corona)

**3** Gruppenbildung auf dem gesamten Betriebsgelände und auf dem Parkplatz ausdrücklich verboten!



**4**

# 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

**D**ie 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](http://www.bgncheck.de)

Alle Kampagneninformationen zum Handlungsfeld „Beteiligung“ finden Sie unter:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 77044

komm **mit** mensch

Sicher. Gesund. Miteinander.

STECH- UND SCHNITTSCHUTZ-PSA

# GUT GESCHÜRZT IST GUT GESCHÜTZT

Was kann man beim Anlegen von Stechschutzbekleidung wie Schürzen und Boleros schon falsch machen? So einiges! Gut zu wissen, wie die PSA optimal vor Verletzungen schützt.

 Franz-Gustav Winkler

**M**an kann zum Beispiel Stechschuttschürzen aus Plättchengewebe verkehrt herum anziehen. Das kommt immer mal wieder vor, kann aber übel ausgehen. Wenn die Innenseite außen ist, gleitet das Messer nicht wie gewünscht auf der Stechschuttschürze ab, sondern wird zwischen den Plättchen zum Körper hingeführt. Genau dorthin, wo niemand die Klinge haben möchte.

Damit solche Fehler nicht passieren, müssen Unternehmerinnen und Unternehmer oder Vorgesetzte den Beschäftigten unmissverständlich erklären, wie man die Stechschutz-PSA korrekt anlegt. Nur dann ist der Schutz während der Arbeit gewährleistet. Neu ist das eigentlich nicht – aber nun wurde diese Verpflichtung auch gesetzlich so verankert, dass sie bindend ist.

Bei der Umsetzung hilft Ihnen die folgende Checkliste zur Unterweisung im Umgang mit Stech- und Schnittschutz-PSA. Mit ihr können Sie die wesentlichen Punkte abarbeiten und die durchgeführten Unterweisungen dokumentieren. ■

CHECKLISTE STECH- UND SCHNITTSCHUTZ-PSA	ERLEDIGT	ZU VERANLASSEN
Wissen die Beschäftigten, bei welchen Tätigkeiten Stech- und/oder Schnittschutz-PSA zu verwenden ist?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind Stech- und Schnittschutz-PSA persönlich zugeordnet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Passt die PSA der Person, die sie benutzt (Körpergröße, Brust- oder Bauchumfang, Handschuhgröße)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist die Schutzfläche der PSA unbeschädigt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind die Befestigungen für Beriemungen vorhanden und unbeschädigt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist die Beriemung vollständig und unbeschädigt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist das Tragesystem richtig angebracht (Hüftgurt, Schulter- oder Beimgurte)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ist bei Plättchen-PSA die Außenseite gekennzeichnet?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Werden Plättchenschürzen und -boleros so getragen, dass die Außenseite auch außen liegt?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sind die Tragegurte so eingestellt, dass die PSA richtig sitzt und nicht verrutschen kann?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Werden bei der Reinigung der PSA die Vorgaben des Herstellers eingehalten?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wird die PSA nach der Reinigung auf Beschädigungen überprüft?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

§

**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**

