

# REPORT



---

**Fußbodenreinigung:  
Putzen statt Rutschen**

---

---

**Fleischerhaken:  
Vielseitige Helfer**

---

**BGN-BERATUNGSANGEBOT**

---

**MEHR SICHERHEIT  
IM KLEINBETRIEB**



# LIEBE LESERINNEN UND LESER,

in den meisten Ländern, Kreisen und Städten sind die Inzidenzen so niedrig, dass man sagen kann: Der Höhepunkt der Corona-Pandemie scheint vorerst überschritten, wir können alle Schritt für Schritt zu einer Normalität zurückkehren. Die lang herbeigesehnte Sommersaison ist in vollem Gange und überall dort, wo Hotels und Gastronomie geöffnet sind und die niedrigen Inzidenzen stabil bleiben, sind Freude und Erleichterung auch bei den

BGN-Mitgliedsbetrieben groß. Allerdings zeigen die Ausbruchsgeschehen der vergangenen Wochen, dass die Delta-Variante Fehler oder Unachtsamkeiten im Hygienekonzept nicht verzeiht. Wir müssen weiterhin wachsam sein und unser Wissen aktuell halten.

Einige profitieren jetzt auch von den Kenntnissen, die sie sich während der unfreiwilligen „freien“ Zeit in der Hochphase der Pandemie aneignen konnten – beispielsweise die Christ Party & Catering GmbH. Auf den Seiten 6 und 7 verraten die saarländischen Gastronomen, wie sie den Lockdown genutzt haben, um sich mithilfe des BGN-Beratungsangebots „Sicherheit und Gesundheit im Kleinbetrieb“ in puncto Arbeitsschutz breiter und besser

aufzustellen. Dieses und viele weitere Seminarangebote zur Aus- und Weiterbildung stehen auch Ihnen weiterhin kostenlos zur Verfügung. Aktuelle Termine finden Sie online unter: → [www.bgn.de/seminare](http://www.bgn.de/seminare)

Wie hat die Pandemie Ihre Arbeit verändert? Das wollten wir in einer Umfrage wissen. Rund 530 Beschäftigte aus BGN-Mitgliedsbetrieben machten mit und gaben interessante Einblicke in ihre vom Coronavirus sowie der fortschreitenden Digitalisierung geprägte Arbeitswelt. In dieser und den folgenden Report-Ausgaben stellen wir Ihnen die Ergebnisse zu den Themenblöcken „Arbeiten unter COVID-19“, „Arbeiten im Homeoffice“ und „Digitalisierung der Arbeit“ vor – los geht's auf Seite 9.

Außerdem werfen wir einen Blick auf ebenso unscheinbare wie unverzichtbare Hilfsmittel im Fleischereibetrieb: Welche Vorteile und Besonderheiten haben Rohrbahn-, Präsentations-, Dreh- oder S-Haken und worauf muss man bei ihrer Verwendung achten? Das erklären wir auf den Seiten 10 und 11.

Viel Spaß beim Lesen

**Michael Wanhoff**  
Leiter Kommunikation der BGN

” **NUTZEN SIE UNSERE  
SEMINARANGEBOTE –  
KOSTENLOS UND DIGITAL** “

## 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, 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](mailto:report@bgn.de)

**Fotos:** Adobe Stock: Андрей Яланский (S. 1), Peter Atkins (S. 3), VectorMine (S. 9); BGN (S. 2, 4, 5, 8, 12); Christ Party & Catering GmbH (S. 6, 7); Oliver Rütter/BGN (S. 10); Franz-Gustav Winkler (S. 11)

**Verlag:** Universum Verlag GmbH, Wiesbaden

**Gestaltung:** Liebchen+Liebchen GmbH, Frankfurt

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

© BGN 2021 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.

## FUSSBODENREINIGUNG

# PUTZEN STATT RUTSCHEN

Fleischreste, Wasser und Fett auf dem Fußboden sind Rutschfallen – das zeigt die Unfallstatistik der BGN. Deswegen sollten Sie Verunreinigungen in Wurstküchen, Zerlegeräumen und allen anderen Arbeits- und Gehbereichen immer sofort vom Boden entfernen.

 Rolf Schwebel



## Bodenreinigung: richtig, effizient, sicher

- Verschüttetes Wasser gleich aufwischen.
- Fleisch- und Fettreste sofort und gründlich entfernen.
- Um Fettverschmutzungen vollständig zu entfernen, muss die Reinigungsmittellösung warm genug sein und über dem Schmelzpunkt des Fettes liegen. Bei tierischen Fetten sollte die Temperatur 50 Grad Celsius betragen.
- Nicht zu viel Reinigungsmittel verwenden, immer die Dosierangaben des Herstellers beachten. Denn: Rückstände des Mittels, die auf dem Bodenbelag verbleiben, machen ihn glatt – vor allem, wenn der Boden anschließend feucht wird.
- Direkt nach der Reinigung die entstandene Feuchtigkeit beseitigen.
- Bei Pflegemitteln mit rutschhemmenden Beimengungen ist die richtige Dosierung besonders wichtig – sie verlieren durch Nässe ihre rutschhemmende Wirkung.
- Bevorzugen Sie hautschonende Reinigungsverfahren mit keinem oder nur geringem Hautkontakt und den Einsatz von weniger hautbelastenden Stoffen. Stellen Sie die auf die eingesetzten Reinigungsmittel abgestimmten Schutzhandschuhe und Hautpflegemittel zur Regeneration der Hautbarriere bereit. Das Tragen von geeignetem Schuhwerk mit rutschhemmenden Sohlen ist selbstverständlich.
- Zeigen und erklären Sie Ihren Beschäftigten immer wieder die richtige und sichere Reinigung. ■

”

**REINIGUNGSMITTEL:  
DOSIERUNG BEACHTEN,  
HAUTKONTAKT VERMEIDEN**

“

ONLINE-SEMINAR



# GESUNDHEITSVETRÄGLICHE ARBEITSZEITEN

Im Online-Seminar „Arbeitszeiten gesundheitsverträglich gestalten“ können Teilnehmende aus den BGN-Branchen ihr Wissen zu diesem Thema vertiefen und auffrischen – einschließlich der aktuellen rechtlichen Regelungen wie beispielsweise des Arbeitszeitgesetzes. Außerdem wird hier die Berücksichtigung der Arbeitszeitgestaltung in der Gefährdungsbeurteilung verdeutlicht und die Seminarteilnehmenden erfahren, wie sie verschiedene

Arbeitszeitmodelle in der betrieblichen Praxis anwenden können.

## Seminarinhalte:

- Rechtsgrundlagen kennen und anwenden
- Anforderungen in der Gefährdungsbeurteilung
- Arbeitszeitmodelle
- Auswirkungen ständiger Erreichbarkeit
- Nacht- und Schichtarbeit
- Besonderheiten im Gastgewerbe

**Wann?** 18.10.2021 bis 26.11.2021

Die Gesamtbearbeitungsdauer beträgt sechs bis acht Stunden. Diese Zeit kann innerhalb des Bearbeitungszeitraums flexibel eingeteilt werden.

! —  
Weitere Infos und Anmeldung zum Online-Seminar „Arbeitszeiten gesundheitsverträglich gestalten“:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1546

BERUFSKRANKHEITEN



## BERUFSRISIKO COVID-19

Im Zusammenhang mit COVID-19 erhalten die Träger der gesetzlichen Unfallversicherung Anzeigen auf Verdacht einer Berufskrankheit (BK) sowie Arbeitsunfallmeldungen – so auch die BGN. Eine COVID-19-Erkrankung kann grundsätzlich einen Versicherungsfall darstellen, wenn sie infolge einer nachweislich beruflich erworbenen Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 eingetreten ist. Ob die jeweiligen Voraussetzungen zur Anerkennung vorliegen, muss im Einzelfall geprüft und bewertet werden.

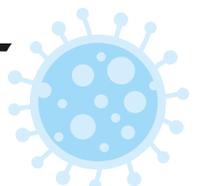
anerkannt werden, die bei ihrer Tätigkeit der Infektionsgefahr in ähnlichem Maße wie die genannten Berufsgruppen ausgesetzt sind.

Folglich hat die BGN im Wesentlichen Arbeitsunfallmeldungen und – den besonderen Arbeitsbedingungen geschuldet – den Schwerpunkt hier in der Fleischwirtschaft. Die BGN hat bislang 5.487 Unfallmeldungen erhalten, wovon 1.063 Versicherungsfälle anerkannt wurden. Von den 67 BK-Verdachtsanzeigen wurden drei BKen anerkannt (Stand 30.06.2021).

Die Mehrheit der bislang den Trägern der Unfallversicherung gemeldeten Fälle entfällt auf die Berufsgenossenschaft für Gesundheitsdienst und Wohlfahrtspflege (BGW) sowie auf die Unfallkassen, denn die Anerkennung als BK ist vor allem für Beschäftigte im Gesundheitswesen, in der Wohlfahrtspflege und in Laboratorien möglich. Außerdem kann eine BK auch bei Beschäftigten

! —  
Nähere Informationen, beispielsweise zu den „Schritten im Verdachtsfall“:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1799



DGUV INFORMATION 205-001

# BETRIEBLICHEN BRANDSCHUTZ OPTIMIEREN

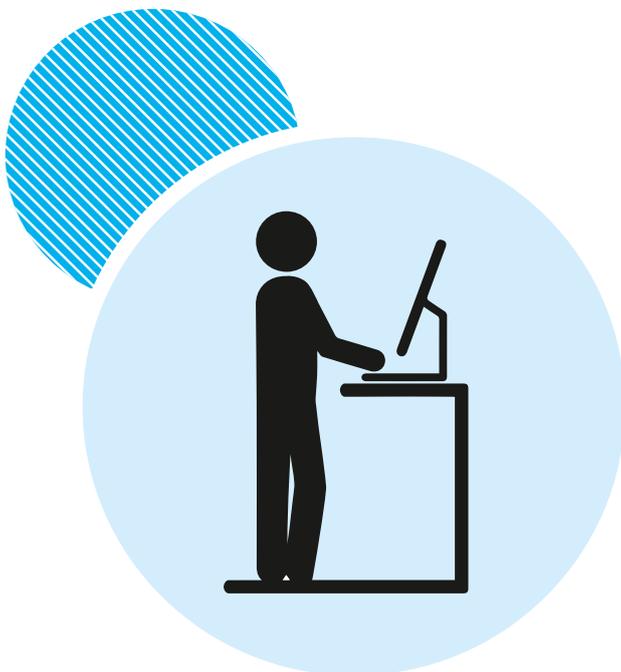
Jährlich wendet die BGN für die Behandlung von circa 900 brandverletzten Personen über 1.000.000 Euro auf. Dabei werden Verletzungen meist durch die direkte Einwirkung der Flammen auf ungeschützte Körperbereiche, durch die Auswirkungen brennender Kleidung sowie Vergiftungen durch Rauchgase verursacht. Dem betrieblichen Brandschutz kommt daher zur Verhütung von Arbeitsunfällen und Sachschäden eine große Bedeutung zu. An alle dafür zuständigen Personen richtet sich die DGUV Information 205-001 „Betrieblicher Brandschutz in der Praxis“ – insbesondere an Unternehmerinnen und Unternehmer, Führungskräfte, Fachkräfte für Arbeitssicherheit, Brandschutzbeauftragte, Sicherheitsbeauf-

tragte und Beschäftigte. Sie bietet Hilfestellungen und Empfehlungen für den baulichen Brandschutz, für technische und organisatorische Maßnahmen und für das Verhalten aller Akteurinnen und Akteure im Brandfall.



Die DGUV Information zum Download:

→ [www.dguv.de](http://www.dguv.de), Webcode: p205001



Die Praxishilfe „Wissen kompakt: Ergonomie“ finden Sie online:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1790

## WISSEN KOMPAKT

# ERGONOMIE FÜR JEDEN BETRIEB

Ergonomisch gestaltete Arbeitsplätze tragen langfristig dazu bei, dass Beschäftigte dauerhaft gesund, zufrieden und leistungsfähig bleiben – für Unternehmen wird dieses Thema ein immer wichtigeres Handlungs- und Gestaltungsfeld. Suchen Sie ergonomische Lösungen für einen konkreten Arbeitsplatz oder benötigen Sie Ansatzpunkte, um das Thema Ergonomie in Ihrem Betrieb voranzubringen? Dann sind Sie auf der Ratgeberseite „Wissen kompakt: Ergonomie“ der BGN genau richtig. Branchenbezogen finden Sie hier praxistaugliche Lösungen, die Sie direkt in Ihrem Betrieb einbringen und umsetzen können.

# PRÄVENTION UND PARTY

Beim BGN-Beratungsangebot „Sicherheit und Gesundheit im Kleinbetrieb“ ist der Name Programm: Betriebe mit bis zu 50 Beschäftigten können sich hier systematisch mit selbst gewählten Präventionsthemen beschäftigen – im engen Austausch mit der BGN. Die Christ Party & Catering GmbH hat mitgemacht.

 **Stefan Layh**

”

## DER GUTE AUS- TAUSCH HAT UNSEREN TEAMGEIST GESTÄRKT

“

**E**ssen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst“, sagt Manuela Hesslinger, Prokuristin der Christ Party & Catering GmbH. Das Zitat stammt von François de La Rochefoucauld, einem französischen Schriftsteller aus dem 17. Jahrhundert – und es ist das Motto des Gastronomiebetriebs aus Dillingen an der Saar. „Wir tun viel dafür, uns mit individuellen Speisen und einem besonderen Service vom Mainstream abzusetzen.“ Die Catering-Spezialisten wissen, was sie wollen. Das gilt auch für die Abläufe im Betrieb. „Wir haben uns vorgenommen, das Thema Arbeitssicherheit weiter auszubauen“, erklärt Hesslinger. „Dafür konnten wir die Corona-Zeit, in der wir kaum Aufträge hatten, sinnvoll nutzen.“

### 16 Themenpakete zur Auswahl

Für den Catering-Betrieb mit rund 30 Beschäftigten kam das BGN-Beratungsangebot „Sicherheit und Gesundheit im Kleinbetrieb“ wie gerufen. Wer es in Anspruch nehmen möchte,

erhält über sechs Monate hinweg verschiedene Arbeitspakete zu zentralen Themen im Arbeits- und Gesundheitsschutz. Die Schwerpunkte bestimmt das Unternehmen selbst, dafür steht ein Pool von 16 Themenpaketen zur Verfügung – von arbeitsmedizinischer Vorsorge über Ernährung, Hautschutz und Rückengesundheit bis hin zu Stressbewältigung und Suchtprävention. „Mit der Anmeldung hatten wir direkt eine Ansprechpartnerin aufseiten der BGN, die uns mit allen Informationen versorgt hat“, sagt Manuela Hesslinger und verweist auf diesen erfreulichen Nebeneffekt: „Die Teilnahme am Beratungsprogramm bringt uns obendrein 10 Punkte im BGN-Prämienverfahren.“

Die erste Aufgabe ist für jeden teilnehmenden Betrieb gleich: Unter dem Titel „Standortbestimmung und Arbeitspakete festlegen“ geht es um eine Bestandsaufnahme und die Ziele. „Dabei haben wir gemeinsam überlegt, wie unser Betrieb in Sachen Sicherheit und Gesundheit aufgestellt ist und welche Themen wir angehen wollen“, erklärt die Prokuristin. Die Wahl fiel auf



die Arbeitspakete „Erste Hilfe“, „Erstellen von Betriebsanweisungen“, „Betriebliches Eingliederungsmanagement“ und „Brandschutz“.

### Hausaufgaben von der BGN

Jeden Monat schickte die BGN ein neues Themenpaket – Hausaufgaben inklusive. „Wir haben uns jedes Thema im Team vorgenommen und die Ergebnisse an unsere Projektbetreuerin bei der BGN geschickt“, so Manuela Hesslinger. „Sie hat uns während des gesamten Projekts unterstützt und sich regelmäßig gemeldet.“

Die Basis für den Erfolg aller Maßnahmen ist ein regelmäßiger Austausch im Betrieb. „Die Kolleginnen und Kollegen sind quasi die ganze Zeit über beteiligt. Auch unsere Fachkraft für Arbeitssicherheit stand mit Rat und Tat zur Seite.“ Dreier- oder Viererteams nahmen sich die einzelnen Arbeitspakete jeweils vor – unter Berücksichtigung der geltenden Corona-Regelungen. Einzelne Aufgaben wurden an die anderen Beschäftigten verteilt – so war nahezu die gesamte Belegschaft involviert.

„Extrem hilfreich war, dass die vorgegebenen Themen und die Aufgaben perfekt vorbereitet sind. Das lässt sich leicht abarbeiten und im Betrieb umsetzen“, sagt Manuela Hesslinger und zieht eine positive Bilanz, die sich auch im Ergebnis des Arbeitspakets „Abschließende Bewertung“ widerspiegelte. Mithilfe des Beratungsprogramms habe die Christ Party &

Catering GmbH einen roten Faden gefunden, um die Arbeitsschutzthemen mit Unterstützung der Beschäftigten strukturiert und effizient im Betrieb einzubringen und umzusetzen. Man habe beispielsweise gelernt, wie sich der Ausgangspunkt und die aktuellen Bedürfnisse präzise bestimmen lassen, wie regelmäßige Arbeitstreffen fruchten, auf welche Weise Ziele smart formuliert werden, wie sich daraus konkrete Maßnahmen ableiten und umsetzen lassen. „Wir haben unseren Blick für den Arbeitsschutz nochmals verschärft und einen großen Fortschritt in puncto Sicherheit und Gesundheit gemacht. Außerdem hat der gute Austausch mit den Beschäftigten unseren Teamgeist enorm gestärkt.“ Eine schöne Begleiterscheinung, die beweist, dass das Beratungsangebot „Sicherheit und Gesundheit im Kleinbetrieb“ sogar mehr Positives bewirken kann, als die Teilnehmer sich anfangs vornehmen. ■

1 | Individuelle Speisen, besonderer Service: Die Christ Party & Catering GmbH will ihre Gäste verwöhnen.

2 | Um das Thema Arbeitssicherheit weiter auszubauen, kam das BGN-Beratungsangebot „Sicherheit und Gesundheit im Kleinbetrieb“ wie gerufen.

### BGN-BERATUNGSANGEBOT „SICHERHEIT UND GESUNDHEIT IM KLEINBETRIEB“

Das Angebot ist ein Produkt der aktuellen Präventionskampagne *komm mit mensch*. Mehr Informationen unter:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1791

*komm mit mensch*

Sicher. Gesund. Miteinander.



UNFALLSCHWERPUNKT TREPPENSTURZ

# STUFE FÜR STUFE

Stürze auf Treppen können je nach Höhe zu regelrechten Abstürzen werden. Neben baulichen Mängeln sind es oft Kleinigkeiten, die im Arbeitsalltag zu folgenschweren Unfällen führen.

 **Werner Fisi**

Rund 4.500 Sturzunfälle auf Treppen meldeten BGN-Mitgliedsbetriebe im Jahr 2020. Die Heilbehandlungskosten für diese Unfälle betragen rund 6,1 Millionen Euro. Hinzu kommen die Verletztenrentenzahlungen, denn eine Reihe von Treppenstürzen ist immer wieder folgenschwer.

- dauerhaft (z. B. mit Kartons) zugestellte Treppen
- kurz liegen oder stehen gelassene Gegenstände (z. B. Kehrblech, Besen, Putzeimer)
- schlecht beleuchtete Treppen
- ungünstige bauliche Gestaltung sowie vorhandene Mängel: ausgebrochene Stufenkanten, unterschiedliche Stufenmaße, fehlende Geländer oder Handläufe
- ungeeignetes Schuhwerk, insbesondere Schuhe mit zu glatten Sohlen oder zu hohen Absätzen

„  
JÄHRLICH STERBEN 40 BESCHÄFTIGTE  
BEI TREPPENSTÜRZEN  
“

### Kleine Ursache, große Wirkung

Meist führen leicht vermeidbare Kleinigkeiten wie die folgenden zum Unfall:

- zu hastiges Gehen und Laufen auf der Treppe
- Handlauf nicht benutzt
- Überspringen oder Auslassen von Stufen
- Transportieren von Gegenständen, die die Sicht nehmen
- Beleuchtung nicht eingeschaltet
- verschmutzte (z. B. mit Fett, Öl) oder (z. B. nach Feuchtreinigung) nasse Stufen

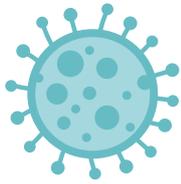
### Sicheres Verhalten auf Treppen

1. Konsequent den Handlauf benutzen – auch beim Transport von Gegenständen.
2. Geeignete Schuhe tragen.
3. Beim Transport von Gegenständen auf freie Sicht achten.
4. Aufmerksam gehen, keine Stufen überspringen.
5. Keine zusätzlichen Aktivitäten wie Telefonieren, Nachrichtentippen etc. ■

Mehr Informationen:  
ASI 4.06 „Treppen“

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1793



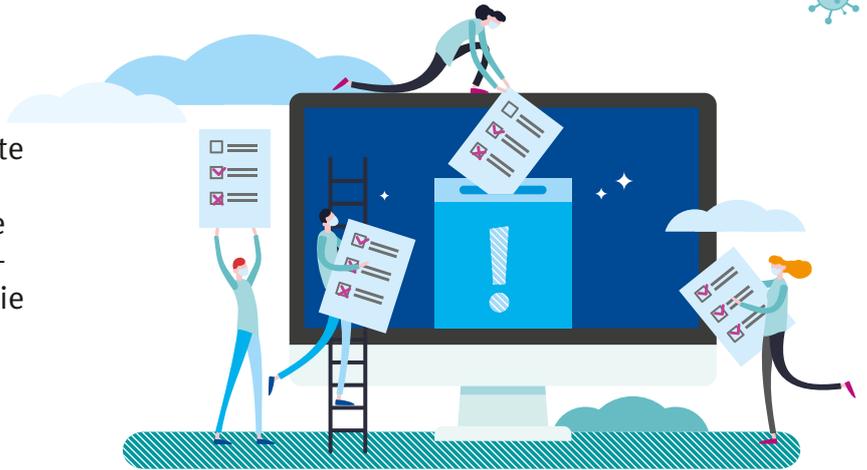


## UMFRAGE

# ARBEITEN IN DER PANDEMIE

„Wie hat sich Ihre Arbeit in Zeiten der COVID-19-Pandemie verändert?“, wollte die BGN Anfang März wissen. Bei der Befragung gestatteten 530 Versicherte – davon 73 aus dem Fleischgewerbe – Einblicke in ihre vom Coronavirus sowie der fortschreitenden Digitalisierung betroffene Berufswelt.

 **Dr. Sonja Lehmann**



## Die aktuelle Stimmung

Im Fleischgewerbe kam es bei rund 55 Prozent der Befragten durch COVID-19 zu mäßigen bis erheblichen Störungen im Geschäftsbetrieb. Rund 13 Prozent der in dieser Branche Beschäftigten verfolgen die Entwicklung mit Sorge – das trifft tendenziell mehr auf Befragte zu, die an einem Büroarbeitsplatz arbeiten.

## Digitaler denn je

Rund die Hälfte der Befragten aus dem Fleischgewerbe berichten, dass die Pandemie den Einsatz neuer Technologien notwendig gemacht hat – die Wahrscheinlichkeit dafür steigt mit zunehmender Betriebsgröße. Über 90 Prozent der Beschäftigten kommen gut mit der neuen Technik zurecht, Frauen und Männer gleichermaßen, wobei jüngere Beschäftigte tendenziell etwas besser abschneiden als ältere Beschäftigte.

## Mehr Arbeitsflexibilität

Knapp 7 Prozent der Befragten aus dem Fleischgewerbe geben an, dass ihnen seit Corona mehr zeitliche Flexibilität eingeräumt wird. Auch die örtliche Flexibilität

wurde mehrheitlich größer: Der Anteil der Beschäftigten, die mehrmals die Woche daheim arbeiten, stieg in den Fleischereibetrieben von 11 Prozent auf rund 18 Prozent.

## Wünsche der Betriebe

Auf die Frage, wie die BGN ihre Mitgliedsbetriebe und Versicherten in der aktuellen Situation unterstützen kann, wurden folgende Wünsche häufig genannt:

- mehr Online-Seminare und Webinare
- Untersuchungen über die Auswirkungen der Corona-Maßnahmen auf die Mitglieder
- Hilfe bei der Umsetzung der Corona-Verordnung
- Hilfen zur psychischen Belastung durch Corona
- Bereitstellen visueller Hilfsmittel (Aufkleber etc.)
- Beitragsstundungen und Vorschussanpassungen ■

! —  
Vieles davon kann die BGN bereits erfüllen. Neben Studien wie dieser zu den Auswirkungen von COVID-19 erarbeiten wir derzeit auch Online-Seminare und ermöglichen Beitragsstundungen. Mehr Informationen:

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



HILFSMITTEL FÜR FLEISCHEREIBETRIEBE

# DAS IST DER HAKEN



Kaum jemand macht sich um diese Kleinteile ernsthaft Gedanken, aber keine Fleischerei kommt ohne sie aus: Haken. Eine Übersicht der gängigsten Modelle für verschiedene Zwecke – inklusive Hinweisen zur sicheren Verwendung.



Franz-Gustav Winkler

**K**leine, nur scheinbar unbedeutende Accessoires in Fleischereibetrieben sind die verschiedenen Haken: Je nach Verwendung finden sich dort S-Haken, Präsentationshaken, Rohrbahnhaken, Drehhaken und Hakenleisten – weil es ohne solche Helfer in diesem Gewerbebereich nicht geht. Fleischteile, Schinken und Würste müssen so gelagert werden, dass sie keinen Kontakt zur Wand, zur Auflagefläche oder zueinander haben. Andernfalls kann es passieren, dass die Qualität der Lebensmittel beispielsweise durch Druckstellen beeinträchtigt wird. Zum Aufhängen gibt es also kaum eine Alternative – aber man muss wissen, wie die verschiedenen Hakenmodelle korrekt und gefahrlos einzusetzen sind.

## S-Haken: S wie spitz

Die Spitze der S-Haken ist Vorteil und Gefahrenstelle zugleich. Wer nicht sorgfältig mit diesem Modell umgeht, fängt sich leicht Riss- oder Stichverletzungen zu. Wenn

diese sich wegen des häufig anhaftenden Fremdeiweißes, das durch den Stich in den menschlichen Körper gelangt, entzünden, können selbst relativ kleine Wunden schlimme Folgen wie etwa eine Blutvergiftung nach sich ziehen. Worauf ist also zu achten?

1. Unbenutzte S-Haken sollten so aufgehängt werden, dass sie von der stumpfen Seite her abgenommen werden können.
2. Bei belasteten S-Haken ist es genau umgekehrt: Sie werden aufgrund der daran hängenden Last (fast) automatisch an der stumpfen Seite abgenommen.
3. Keinesfalls sollte man sogenannte „Haken-Trauben“ bilden, indem man in hängende Haken immer weitere einhängt. Der so entstehende Wirrwarr erhöht die Verletzungsgefahr beim Abnehmen der Haken deut-

- 1 | So lassen sich S-Haken nicht nur platzsparend und zugriffsbereit, sondern auch sicher aufbewahren.
- 2 | Hängt man die Haken allerdings zu einer „Traube“ zusammen, sind nicht nur Verletzungen wahrscheinlicher, sondern man kann auch daran hängen bleiben.



1



2

lich. Außerdem bedenklich: Weil Haken-Trauben nicht selten in Wege oder Arbeitsbereiche hineinragen, können sie sich leicht in der Kleidung der Beschäftigten verfangen.

### Präsentationshaken: volle Breitseite

Präsentationshaken setzt man gern dort ein, wo die „Breitseite“ der Ware gezeigt werden soll, zum Beispiel bei Schinken oder frei hängenden Fleischstücken. Wenn an der Ware Aufhängeschnüre vorhanden sind, kann man getrost Haken verwenden, die auf beiden Seiten stumpf sind. Muss der Haken aber direkt durch das Fleisch gestochen werden, führt kein Weg an Modellen mit einer Spitze vorbei. In älteren Betrieben findet man gelegentlich noch Haken, die auf beiden Seiten angespitzt sind. Ein recht gefährliches Relikt aus alter Zeit! Natürlich kann man auch diese Haken weiterhin verwenden – allerdings erst dann, wenn man sie auf einer Seite abgestumpft hat.

### Rohrbahnhaken: für große Gewichte

Der Rohrbahnhaken wird gebraucht, um Teile geschlachteter Tiere aufzuhängen und mühelos – über die Rohrbahn schiebend – transportieren zu können. Dazu ist dieses Modell für hohe Belastungen ausgelegt. Bei Überlastung kann sich der Haken allerdings so weit

aufbiegen, dass er unter Umständen die Rohrbahn nicht mehr vollständig umschlingen kann. Solche Rohrbahnhaken muss man sofort aussortieren, weil die Sicherheit nicht mehr gewährleistet ist. Weil viele Waren mit diesen Haken geliefert werden und der Lieferant im Gegenzug die gleiche Anzahl Haken wieder mitnimmt, sind bereits beim Wareneingang verbogene Haken zurückzuweisen.

### Drehhaken: von allen Seiten

An Drehhaken aufgehängt, lassen sich auch schwere Fleischteile leicht um die eigene Achse drehen.

### Hakenleisten: die Über-Kopf-Lösung

Hakenleisten kommen in zwei verschiedenen Bereichen zum Einsatz: Im Kühlbereich hängen daran vorwiegend Fleischteile, im Laden Würste oder Schinken. Hakenleisten müssen immer über Kopfhöhe angebracht werden. So lässt sich verhindern, dass ausrutschende oder stürzende Personen in Haken hineinfallen und sich dadurch schwer verletzen. ■



4



3

- 3 | Bei Hakenleisten sollten die Haken über Kopfhöhe angebracht sein, um Verletzungen zu verhindern. Dazu wurden hier – auf der unteren Leiste – die verschiebbaren Haken entfernt. Sie dient nur noch zum Aufhängen von S-Haken.

- 4 | S-Haken (links) und Präsentationshaken

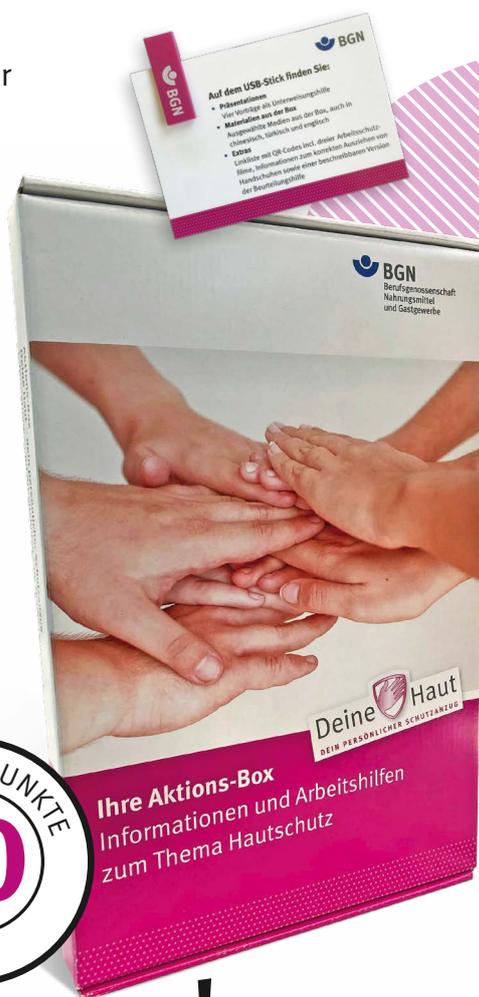
GESUNDE HAUT

# DIESE BOX BRINGT PRÄMIENPUNKTE

Die BGN-Aktions-Box „Deine Haut – dein persönlicher Schutzanzug“ bietet dank des beiliegenden USB-Sticks voller Hintergrundinformationen jetzt noch mehr: Präsentationen als Unterweisungshilfe, Materialien in Fremdsprachen und QR-Codes zu Arbeitsschutzfilmen.

**A**n vielen Arbeitsplätzen ist die Haut zahlreichen Belastungen ausgesetzt. Häufiges Händewaschen und -desinfizieren ist in Zeiten von Corona besonders wichtig, belastet die Haut jedoch zusätzlich. Die **Aktions-Box „Deine Haut – dein persönlicher Schutzanzug“** enthält viele Tipps, wie die Haut auch bei der Arbeit intakt und damit belastbar bleibt. Betriebe, die die Materialien der Aktions-Box zur Optimierung des betrieblichen Hautschutzes einsetzen, erhalten 10 Bonuspunkte beim BGN-Prämienverfahren.

PRÄMIENPUNKTE  
**10**



Bestellen Sie die Aktions-Box inklusive USB-Stick!

Per Mail: [deinehaut@bgn.de](mailto:deinehaut@bgn.de)

Online: → [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1803