

REPORT

**Bowlinganlagen:
Störungsfrei abräumen**

**Frittierfette und -öle:
Rechtzeitig wechseln**



NULL

VISION ZERO

**NULL UNFÄLLE –
GESUND ARBEITEN.**



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

stellen Sie sich eine Arbeitswelt ohne Unfälle und arbeitsbedingte Erkrankungen vor: Was für eine großartige Vision! Das ist keine Utopie, sondern ein erreichbares Ziel – wenn die Präventionskultur und die konkrete Präventionsarbeit immer wieder neu durchdacht und an sich verändernde Gegebenheiten angepasst werden.

”

**EINE WELT OHNE UNFÄLLE
UND ARBEITSBEDINGTE
ERKRANKUNGEN IST KEINE
UTOPIE, SONDERN EIN
ERREICHBARES ZIEL.**

“

Das Ziel von null Unfällen mag schwierig erscheinen, aber es ist das einzige ethisch richtige Ziel, auf das wir alle hinarbeiten müssen. Die BGN tut das mit ihrer neuen Strategie „VISION ZERO. Null Unfälle – gesund arbeiten.“. Wenn

auch Sie Ihren Beitrag zu einer besseren Arbeitswelt ohne Unfälle und Krankheiten leisten wollen, lesen Sie ab Seite 6 und informieren Sie sich online:

→ www.bgn.de/vision-zero

Gefahrlos abräumen

Die Unfallstatistiken für Kegel- und Bowlingcenter belegen: Insbesondere bei der Beseitigung von Störungen wie Seilverwicklungen oder Pin-Staus, aber auch bei Wartungsarbeiten verletzen sich immer wieder Personen. Ursache: Sie geraten in laufende Anlagen, die nicht ausreichend abgesichert sind. Wie Sie diese Risiken minimieren und welche Schutzvorrichtungen an Stellma-

schinen, Ballrücklauf oder Bumper nötig sind, erfahren Sie auf den Seiten 10 und 11.

Sicherheitsregeln auf Ukrainisch

Tausende sind aufgrund des Kriegs in der Ukraine nach Deutschland geflohen – und viele von ihnen haben beruflich in der Gastronomie Fuß gefasst. Damit sie trotz Sprachbarrieren sicher und gesund arbeiten können, gibt es jetzt zehn Sicherheitskurzgespräche in ukrainischer Sprache. Behandelt werden zentrale Themen des Arbeitsschutzes wie etwa Gehör- und Brandschutz sowie Erste Hilfe. Die Sicherheitsunterweisungen finden Sie hier kostenlos:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1872

Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit dieser Ausgabe.

Michael Wanhoff

Leiter Kommunikation der BGN

!

PRINT ODER DIGITAL? SAGEN SIE'S UNS!

„Immer an die Leser denken“, predigte der damalige Focus-Chefredakteur Helmut Markwort. Genau das tun wir auch, deshalb würden wir gern von Ihnen wissen: Möchten Sie Report lieber in gedruckter Form oder digital lesen? Sagen Sie's uns, entweder über den QR-Code oder unter

→ www.bgn.de Shortlink: 1875



IMPRESSUM

Herausgegeben von: Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN), Dynamostraße 7–11, 68165 Mannheim, Fon 0621 4456-0, www.bgn.de, info@bgn.de

Verantwortlich: Jürgen Schulin, Hauptgeschäftsführer der BGN

Redaktion: Michael Wanhoff (Leitung), Dr. Markus Hartmann, Martina Kern, Andrea Weimar (BGN), Gabriele Albert, Stefan Layh, Stefanie Richter (Universum Verlag)

Bildredaktion: Giovanna Russo (BGN), giovanna.russo@bgn.de

Administration: Sybelle Padberg, Fon 0621 4456-1517, Fax 0800 1977553-10200, report@bgn.de

Fotos: Adobe Stock: Gajus (S. 1, 6), Gina Sanders (S. 5 oben), Kalyakan (S. 5), Jenny Sturm (S. 10); BGN (S. 2, 4, 8, 9); L+L (S. 3, 8, 12)

Verlag: Universum Verlag GmbH, Wiesbaden

Gestaltung: Liebchen+Liebchen GmbH, Frankfurt

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

© BGN 2022 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.

HAUTSCHÄDEN VORBEUGEN

WAS DIE HÄNDE BELASTET

Die Haut ist das größte Organ des menschlichen Körpers – und unsere Hände sind als Universalwerkzeug bei den meisten Tätigkeiten gefordert. Kein Wunder, dass die Haut der Hände häufig Belastungen ausgesetzt ist. Daraus können mit der Zeit Hautschäden entstehen, die sich aber mit Schutz und Pflege vermeiden und beheben lassen.



Dr.-Ing. Markus Hartmann



Feuchtarbeit ist die häufigste Hautgefährdung in den Mitgliedsbetrieben der BGN. Unter Feuchtarbeit versteht man Tätigkeiten,

- bei denen mit den Händen Arbeiten in feuchtem Milieu ausgeführt werden, zum Beispiel beim Spülen mit den Händen, Salatputzen und verschiedenen Reinigungsarbeiten,
- bei denen die Hände häufig gewaschen werden müssen oder
- bei denen flüssigkeitsdichte Handschuhe getragen werden – denn durch Schwitzen entsteht Staunässe im Handschuh.

Weitere Belastungen können der Haut zusetzen:

- häufiger Umgang mit hautbelastenden Stoffen wie säure- oder laugenhaltige Reinigungsmittel, Gewürze, Fruchtsäuren, Mehle
- Umgang mit Stoffen, die eine Allergie auslösen können, beispielsweise Duftstoffe in Reinigungsmitteln und Lebensmitteln, Handschuhinhaltsstoffen
- ungeschützte Verletzungen wie Verbrennungen, Schürfungen, Schnittverletzungen
- mechanische Belastungen, beispielsweise durch raue Oberflächen, Bürsten oder Bimssteine
- Temperaturbelastungen durch extreme Hitze und Kälte



MEHR ZUM THEMA

Unterweisungskurzgespräch Hautschutz:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1857

Themenseite Hautschutz mit Praxishilfen, Präventionsangeboten, Seminaren und Ansprechpersonen:

→ www.bgn.de, Shortlink: 831

Durch die richtige Anwendung von Hygienemaßnahmen, einen konsequenten Hautschutz und regelmäßige Pflege halten Sie und Ihre Beschäftigten Haut und Hände belastbar. Dabei hilft insbesondere die Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 8.60 „Hautschutz im Betrieb“: → www.bgn.de, Shortlink: 1768 ■

ARBEITSSCHUTZ AKTUELL 2022

VORBEIKOMMEN UND MITREDEN

Vom 18. bis 20. Oktober 2022 findet die ARBEITSSCHUTZ AKTUELL mit Fachmesse und Kongress in Stuttgart statt (→ www.arbeitsschutz-aktuell.de). Auch die BGN ist als Aussteller mit dabei: Am zentral in der Messehalle gelegenen Gemeinschaftsstand der DGUV freuen sich die Präventionsfachleute der BGN auf Ihren Besuch, spannende Fragen und Gespräche. Hier wartet auch eine große Auswahl an BGN-Schriften zum Stöbern und Mitnehmen auf unsere Messestandbesucher. Außerdem stellen wir Ihnen gern unsere Intralogistik-App vor, mit der Sie die Unfallrisiken in der Intralogistik bewerten und geeignete Schutzmaßnahmen finden können.

In der „Sprech-Stunde Sicherheit und Gesundheit“, die mehrmals täglich am DGUV-Gemeinschaftsstand stattfindet, können sich Messebesucher mit renommierten Fachleuten der verschiedenen Unfallversicherungsträger zu wechselnden Themen austauschen – ein Angebot zum Mitmachen und Mitreden, das über reine Vorträge hinausgeht.

Ihr kostenfreies Ticket zum Besuch der Fachmesse erhalten Sie mit dem Code „AS22-BGN“ hier (oder einfach den QR-Code unten scannen):

→ www.messe-ticket.de/hintearbeitsschutzaktuell2022/register/AS22-BGN

**ARBEITSSCHUTZ
AKTUELL**

HYBRID
FAIR
POP-UPS
SUMMIT
COMMUNITY

HINWEIS:

Das Gratis-Ticket gilt nur für die Messe, nicht für den Kongress.



! Vorläufiger Termin- und Themenplan für die „Sprech-Stunde Sicherheit und Gesundheit“:
→ www.bgn.de, Shortlink: 1873

RAUCHGASVERGIFTUNGEN VERMEIDEN

BGN-MODELLPROJEKT: SHISHA-BARS GESUCHT

Rauchgasvergiftungen in Shisha-Bars zeigen: Hier kann es zu gefährlichen Vergiftungen durch Kohlenmonoxid (CO) kommen. Einige Bars mussten wegen solcher Vorfälle schon schließen. Die BGN hat in Laborversuchen die Emissionsrate von Shishapfeifen bestimmt. Damit lässt sich bei bekannter Lüftungsrate ausrechnen, wie viele Pfeifen in einem Raum gleichzeitig konsumiert werden dürfen, ohne dass der Arbeitsplatzgrenzwert für CO überschritten wird. Dieses Berechnungsverfahren soll in der Praxis mithilfe von weiteren Messungen der Lüftungsrate und der CO-Konzentration überprüft werden.

Shisha-Bars, die sich an dem Modellprojekt beteiligen, erhalten 10 Prämienpunkte für das BGN-Prämienverfahren der BGN für drei Jahre. Melden Sie sich bei uns!

Kontakt: Dr. Peter Rietschel, Tel.: 0621 4456-3450,

→ **E-Mail:** peter.rietschel@bgn.de

**MEHR ZUM THEMA**

BGN-Flyer „Rauchgasvergiftungen in Shisha-Bars vermeiden“ zum Download:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1586

ONLINESEMINAR

GESUNDE ARBEITSZEITEN

Im Herbst 2022 steht das Onlineseminar „Arbeitszeiten gesundheitsverträglich gestalten“ wieder auf dem Seminarplan der BGN. Das Angebot richtet sich an Betriebe aus allen Branchen, es gibt aber einen speziellen Lernbaustein „Besonderheiten im Gastgewerbe“. Hier erfahren die Teilnehmenden, welche arbeitszeitrechtlichen Besonderheiten für die Hotellerie und Gastronomie gelten. Darüber hinaus lernen sie

Merkmale der Arbeitszeitsituation von Beschäftigten im Gastgewerbe ebenso kennen wie die



BGN-Dienstplan-App für das Gastgewerbe. Seit 2021 gibt es auch eine speziell auf das Gastgewerbe zugeschnittene Abschlussaufgabe.

Das Onlineseminar wird in einem Zeitfenster von sechs Wochen vom 17.10. bis 25.11.2022 angeboten, die reine Bearbeitungszeit beträgt sechs bis acht Stunden.

Weitere Infos und Anmeldung zum Onlineseminar „Arbeitszeiten gesundheitsverträglich gestalten“:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1864

DVR/UK/BG-SCHWERPUNKTAKTION 2022

RISIKO LANDSTRASSE



Schön, aber gefährlich: Auf Landstraßen verunglückten im Jahr 2020 rund 1.600 Verkehrsteilnehmende tödlich außerorts (ohne Autobahn), fast 23.000 wurden schwer verletzt. Wie kommt es zu diesen Unfällen? Warum häufen sie sich besonders auf Landstraßen und in Dörfern? Und wie lassen sie sich vermeiden? Diese Fragen stehen im Mittelpunkt der gemeinsamen Schwerpunktaktion 2022 des Deutschen Verkehrssicherheitsrats (DVR), der Unfallkassen und Berufsgenossenschaften.

Unter dem Titel „Trügerisch schön – Verkehrswege im ländlichen Raum“ sensibilisiert die Aktion für Gefahren auf Landstraßen und macht deutlich, worauf es beim sicheren Fahren im ländlichen Raum ankommt. In kostenlosen Filmen, Broschüren und Unterwei-

sungsmaterialien werden typische Problemfelder wie das Überholen auf Landstraßen, das Verhalten gegenüber Bussen, landwirtschaftlichen Fahrzeugen, Radfahrern und Fußgängern sowie das sichere Fahren mit dem Motorrad behandelt. Versicherte der BGN können online unter → www.schwerpunktaktion.de bis Ende Februar 2023 an einem Quiz sowie an einem Gewinnspiel teilnehmen und einen von 100 Sachpreisen gewinnen.

Aktionsbroschüren, Faltblätter mit dem Gewinnspiel und weitere Printmaterialien für Beschäftigte können Sie – solange der Vorrat reicht – bei der BGN abrufen:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1795



NICHTS IST BESSER: VISION ZERO

NULL UNFÄLLE – GESUND ARBEITEN.

Mit der neuen BGN-Strategie „VISION ZERO. Null Unfälle – gesund arbeiten.“ zeigt die BGN ihren Mitgliedsbetrieben den Weg in eine Welt ohne Arbeitsunfälle und arbeitsbedingte Erkrankungen. Möchten auch Sie diese Vision mit Leben füllen? Dann starten Sie mit uns in eine sicherere und gesündere Zukunft.

 Ellen Schwinger-Butz, Stefan Layh

Unfälle, Berufskrankheiten und arbeitsbedingte Erkrankungen sind kein Schicksal, sie lassen sich durch geeignete Maßnahmen vermeiden“, erklärt Jörg Bergmann, Leiter des Technischen Aufsichtsdienstes der BGN. „Davon sind wir absolut überzeugt.“ Tatsächlich haben Betriebe und Unfallversicherungsträger durch ihr Bemühen um eine sichere Technik, eine gute betriebliche Organisation und ein angepasstes Verhalten der Beschäftigten in den vergangenen Jahrzehnten schon viel erreicht. Die entsprechenden Kenn-

zahlen zu Arbeitsunfällen und Berufskrankheiten zeigen aber auch, dass diese Entwicklung mittlerweile stagniert.

„Wir haben den Eindruck, dass die bisherigen Methoden des Arbeitsschutzes ausgereizt sind. Um das Ziel ‚Null Unfälle – gesund arbeiten.‘ im Blick zu behalten, braucht es daher einen neuen strategischen Ansatz“, sagt Jörg Bergmann und ist sich sicher, dass die BGN diesen mit VISION ZERO gefunden hat.

VISION ZERO.
NULL UNFÄLLE – GESUND ARBEITEN.

VISION ZERO: MIT SECHS BAUSTEINEN ZUM ERFOLG



1

Gefährdungen kennen, Schutzmaßnahmen festlegen und umsetzen

Ermitteln Sie für alle Arbeitsplätze beziehungsweise Tätigkeiten in Ihrem Betrieb systematisch die Gefährdungen und Belastungen. Darauf aufbauend legen Sie Schutzmaßnahmen fest und setzen diese konsequent um (Gefährdungsbeurteilung). Es ist sinnvoll, die Beschäftigten bei all diesen Schritten einzubinden.

2

Sicher und gesund führen

Alle Führungskräfte müssen wissen: Es ist ihre Aufgabe, sich um Sicherheit und Gesundheit der Belegschaft zu kümmern. Durch eine schriftliche Pflichtenübertragung können Sie unterstreichen, dass hier auch eine rechtliche Verantwortung besteht. Wichtig ist, dass die Führungskräfte sich als Vorbilder verstehen und sich konsequent sicher und gesundheitsgerecht verhalten – nur so sind sie glaubwürdig.

3

Ziele formulieren, Regeln aufstellen und durchsetzen

Mit klaren Zielen geben Sie Ihren Führungskräften und Beschäftigten die Richtung vor. Überprüfen Sie regelmäßig, ob diese Ziele (zum Beispiel der Rückgang von Unfallzahlen oder Fehlzeiten) erreicht werden. Stellen Sie gemeinsam mit der Belegschaft Regeln für sicheres und gesundes Arbeiten auf – und setzen Sie diese gemeinsam um. Das funktioniert, indem sich alle gegenseitig unterstützen und Fehlverhalten nicht tolerieren.

VISION ZERO IM BGN-PRÄMIENVERFAHREN

10 Prämienpunkte erhalten Betriebe, die nach Unfällen und/oder Beinaheunfällen eine systematische Unfallanalyse durchführen und einen Maßnahmenplan erarbeiten. Dabei hilft bei Bedarf die „Checkliste zur Ermittlung von Unfallursachen“:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1807

Alle Infos zur VISION ZERO:

→ www.bgn.de/vision-zero

4

Beschäftigte unterweisen und qualifizieren

Ihre Beschäftigten müssen genau wissen, was zu tun ist, wo Gefahren drohen und wie man sich gegen diese schützt. Unterweisen und qualifizieren Sie sie regelmäßig – und dokumentieren Sie das. Besonders wichtig ist die erste Unterweisung vor Aufnahme einer Tätigkeit, speziell bei neuen Mitarbeitenden. Als Grundlage der Unterweisung dient natürlich das Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung.

5

Gemeinsam aus Fehlern lernen

Fehler lassen sich nicht immer vermeiden und können – neben Störungen, Fehlproduktion, Sachschäden – auch Beinaheunfälle, Erkrankungen oder Arbeitsunfälle zur Folge haben. Entscheidend ist es, aus Fehlern zu lernen. Deswegen muss Ihre Belegschaft wissen: Fehler machen wird nicht bestraft, aber das Vertuschen von Fehlern wird nicht akzeptiert. Schaffen Sie die Möglichkeit, Fehler schnell und unbürokratisch mitzuteilen. Und führen Sie Verfahren ein, um Fehler zu untersuchen und Verbesserungen anzustoßen.

6

Präventionskultur: Kommunikation, Beteiligung, gutes Betriebsklima

Informieren Sie Ihre Beschäftigten zielgerichtet über alles, was für sie wichtig ist. Weil Ihre Beschäftigten ihren eigenen Arbeitsplatz am besten kennen, sollten Sie sie an Entscheidungen im Betrieb beteiligen und zu eigenen Vorschlägen ermutigen. Und nicht zuletzt entsteht ein gutes Betriebsklima durch gegenseitige Wertschätzung, Vertrauen und Fairness – und all das wirkt sich positiv auf Produktivität, Motivation, Wohlbefinden sowie Sicherheit und Gesundheit der Beschäftigten aus. ■



WAS „NULL UNFÄLLE – GESUND ARBEITEN“ FÜR IHREN BETRIEB BEDEUTET:

- kein Personalausfall durch Arbeitsunfälle oder arbeitsbedingte Erkrankungen
- gut funktionierende Prozesse und Abläufe
- mehr Wirtschaftlichkeit durch Vermeiden von Störungen, Sachschäden und Stillständen
- mehr Mitarbeiterzufriedenheit und -motivation, weniger Fluktuation, Bindung von Fachpersonal
- Einsparungen beim BG-Beitrag durch maximalen Beitragsnachlass

HANDLUNGSHILFE ZUR GEFÄHRDUNGSBEURTEILUNG

UV-C-STRAHLUNG SICHER NUTZEN

Zur schnellen Desinfektion von Oberflächen und Luftströmen sowie zur Reinigung von Küchenwrasen setzen – noch verstärkt während der Coronapandemie – viele Betriebe auf UV-C-Strahlung. Die chemiefreie Technik ist hilfreich, aber nicht ohne Risiko.

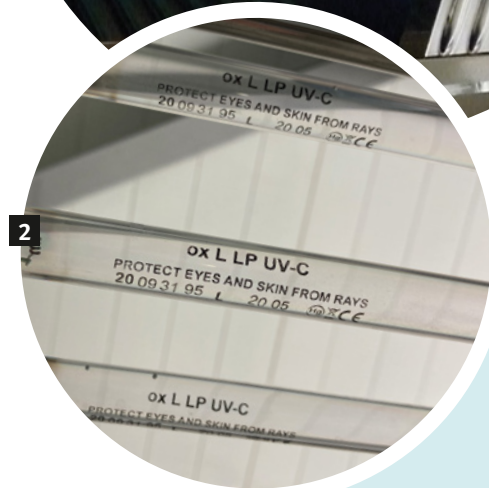
 Dr. Peter Rietschel

UV-C-Strahlung ist ein besonders kurzwelliges, für uns nicht mehr sichtbares Licht. Es tritt natürlicherweise auf der Erde nicht auf, deswegen gibt es auch keinen Organismus, der dagegen Schutzmaßnahmen entwickelt hätte. Weil sich mithilfe von UV-C-Strahlung auch Coronaviren besonders wirksam außer Gefecht setzen lassen, haben viele Betriebe diese Technik während der Pandemie eingesetzt.

Gefahr für Augen und Haut

Aber auch uns Menschen drohen durch die UV-C-Strahlung gesundheitliche Schäden, insbesondere an Augen und Haut. Deswegen dürfen Personen mit der Strahlung nicht in Kontakt kommen. Dabei helfen undurchsichtige Abdeckungen, lichtscluckende Kleidung und Laborbrillen (nach EN 166).

Relativ unkritisch ist der Umgang mit Strahlern, die fest und von außen unsichtbar in geschlossenen Geräten verbaut sind, beispielsweise Luftentkeimer, die mit UV-C-Strahlung arbeiten. Das gilt aber nur, solange diese Geräte nicht von Unbefugten während des Betriebs geöffnet werden.



1 | Diese UV-C-Anwendung dient der Abluftreinigung in Gastronomieküchen.

2 | Mit solchen Lampen lässt sich die Raumluft zuverlässig entkeimen.

Vorsicht bei offenen Anwendungen

Im Zuge der Pandemie kamen aber auch offene Anwendungen auf den Markt, beispielsweise handgeführte offene Strahler zur Desinfektion von Oberflächen, offene Anlagen zur Desinfektion der Raumluft und selbstfahrende Roboter, die in Abwesenheit von Personen Luft und Oberflächen desinfizieren. Zudem kommen UV-C-Strahler in Hygienebereichen zur Desinfektion von Luft und Oberflächen (zum Beispiel von Transportbändern) zum Einsatz.

Was bei der Erstellung einer Gefährdungsbeurteilung für den Umgang mit UV-C-Strahlung zu beachten ist, erläutert eine aktuelle Broschüre der DGUV (siehe Infokasten). ■

MEHR ZUM THEMA

Fachbereich AKTUELL „Handlungshilfe zur Gefährdungsbeurteilung von UV-C Geräten zur Luft- und Oberflächendesinfektion an Arbeitsplätzen“:

→ www.dguv.de, Webcode: p022074



FRITTIERFETTE UND -ÖLE

WECHSELN NICHT VERGESSEN

Auch wenn Frittierfette und -öle aktuell teuer und nicht immer verfügbar sind, müssen diese regelmäßig ausgetauscht werden. Wer das nicht tut, nimmt nicht nur einen Qualitätsverlust seiner frittierten Produkte in Kauf, sondern auch eine erhöhte Brandgefahr im Betrieb.



Oliver Freimuth

Was kann passieren, wenn Frittierfett zu lange verwendet wird?

- Die Geschmacksqualität der frittierten Produkte wird erheblich beeinträchtigt.
- Im Frittiergut bilden sich unerwünschte beziehungsweise gesundheitsschädliche Stoffe.
- Beim Frittieren entstehen Stoffe, die die Atemwege der Beschäftigten reizen und gesundheitsbedenklich sind.
- Die Brandgefahr des Frittierfetts durch Selbstentzündung steigt.

Wie lässt sich erkennen, dass Frittierfett zu verderben beginnt?

Das Frittierfett ...

- ... zeigt eine deutlich sichtbare Trübung und Dunkel-färbung oder
- ... beginnt stechend und verbrannt zu riechen oder
- ... zeigt eine zunehmende Rauchentwicklung.

Außerdem lässt sich die Qualität des Frittierfetts durch einen chemischen Schnelltest mithilfe von Teststäbchen oder durch die Messung des sogenannten TPM-Werts im Fett – ein gängiges Maß für die thermisch-oxidative Zersetzung – mit einem Testgerät prüfen.

Was können Anwender tun, um Frittierfett optimal zu nutzen?

Wer gebrauchtes Frittierfett oder -öl regelmäßig filtert, erhöht dessen Qualität – und kann die Nutzungsdauer verlängern und den Austausch verzögern. ■



MEHR ZUM THEMA

Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 2.15
„Fritteusen, Woks und Fettbackgeräte“

➔ www.bgn.de, Shortlink: 112



KEGEL- UND BOWLINGANLAGEN

STÖRUNGSFREI ABRÄUMEN

Unfälle sowie behördliche Überprüfungen zeigen, dass viele Maschinen in Kegel- und Bowlingcentern nach wie vor nicht ausreichend abgesichert sind. Insbesondere bei der Beseitigung von Störungen wie einer Seilverwicklung oder einem Pin-Stau, aber auch bei Wartungsarbeiten verletzen sich immer wieder Personen, weil sie in laufende Anlagen geraten.

 Rolf Schwebel

Wer ein Kegel- oder Bowlingcenter oder eine solche Anlage betreibt, trägt die Verantwortung für Sicherheit und Gesundheitsschutz – sowohl für die Gäste als auch für die Beschäftigten. Damit es erst gar nicht zu Unfällen und rechtlichen Konsequenzen kommt, muss die Kegel- und Bowlinganlage den gesetzlichen Anforderungen und damit dem Stand der Technik entsprechen. Konkret heißt das: Alle Gefahrstellen an den Maschinen (Stellmaschinen oder Pinsetter, Kugel- oder Ballaufzug, Ballrücklauf, Ballheber, Bumper etc.) müssen mit geeigneten Schutzzeineinrichtungen gesichert sein. Die Nachrüstung mit praktikablen Lösungen für ausreichenden Schutz und gleichzeitig schnelle Störungsbeseitigung ist aber oftmals komplex.

Bewährte Lösungen

Wie das im Einzelnen aussehen kann, erklärt die DGUV Information 210-005 „Kegel- und Bowlinganlagen“ (siehe Infokasten). Zusätzlich sind für die relevanten Arten von Bowling-Stellmaschinen (Pinsetter) kompakte Hinweise und Tipps für eine praktikable Nachrüstung erhältlich, die gemeinsam mit Vertretern aus der Praxis erarbeitet wurden. Hier finden sich zum Beispiel intelligente Lösungen, bei denen lediglich die gestörte Stellmaschine – und nicht auch die benachbarte Maschine – abgeschaltet wird, was die Zufriedenheit der spielenden Gäste sicherstellt.



”

**WER ALLE SCHUTZ-
EINRICHTUNGEN REGEL-
MÄSSIG CHECKT, IST AUF
DER SICHEREN SEITE.**

“

Organisationspflichten

Neben der Sicherung der Gefahrstellen sind für Sie als Betreiber auch organisatorische Maßnahmen vorgeschrieben: Diese umfassen die Erstellung einer Gefährdungsbeurteilung, einer anlagenspezifischen Betriebsanweisung sowie die Unterweisung der Beschäftigten.

Lassen Sie außerdem alle Maschinen von dafür befähigten Personen prüfen, und zwar

- vor der ersten Inbetriebnahme,
- bei Wiederinbetriebnahme an einem neuen Standort,
- beim Austausch und Zusammenfügen von Bau- oder Anlagenteilen (verschiedener Hersteller), die die Sicherheit beeinflussen können, und
- danach in regelmäßigen Abständen – bewährt hat sich in der Praxis ein Prüfabstand von einem Jahr.

Bei der Prüfung wird insbesondere untersucht, ob die sicherheitstechnisch erforderlichen Bauteile vorhanden und funktionsfähig sind und die elektrische Sicherheit gewährleistet ist.

Zu allen genannten Organisationspflichten, die dokumentiert werden müssen, stehen Ihnen die notwendigen Handlungshilfen zur Verfügung (siehe Infokasten). Gegebenenfalls sind diese noch auf Ihre Anlage beziehungsweise individuellen Belange abzustimmen.

Kontrollieren Sie arbeitstäglich vor Benutzung die Maschinen: Sind beispielsweise an den Gefahrstellen alle erforderlichen Verdeckungen vorhanden und ausreichend befestigt? Sind die elektrischen Verriegelungen wirksam, sodass sich die entsprechenden Antriebe bei Zugriff oder Zugang abschalten? So stellen Sie die Funktionsfähigkeit der Schutzeinrichtungen sicher und entdecken offensichtliche Mängel, die zu beheben sind. ■



MEHR INFORMATIONEN

DGUV Information 210-005 „Kegel- und Bowlinganlagen“:

→ www.dguv.de, Webcode: p210005

Anlagenspezifische Hinweise zur Nachrüstung von Stellmaschinen:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1866

Praxishilfen „Bowling- und Kegelanlagen“:

→ www.bgn.de, Shortlink: 1867

Sie haben weitere Fragen rund um das Thema Kegel- und Bowlinganlagen?

Rufen Sie uns an: **0621 4456-3517**

TAD-HOTLINE

BEI ANRUF PRÄVENTION

Sie haben eine eilige Frage in Sachen Prävention von A wie arbeitsmedizinische Vorsorge über H wie Hautschutz, L wie Lüftung, P wie persönliche Schutzausrüstung bis Z wie Zeitarbeitnehmer? Die Fachleute der BGN helfen Ihnen auch telefonisch weiter.

Wenn ein Betrieb offene Fragen hat oder bei einer Sache nicht weiterkommt, ist die erste Anlaufstelle immer die interne oder externe Sicherheitsfachkraft oder die für den Betrieb zuständige arbeitsmedizinische Betreuung. Das ist sinnvoll, da diese nicht nur kompetent sind, sondern den Betrieb und dessen Abläufe kennen. Sind diese mal nicht zu erreichen oder wissen auch nicht weiter, können Sie sich mit der für Sie zuständigen Aufsichtsperson bei der BGN in Verbindung setzen. Deren Kontaktdaten finden Sie online: → www.bgn.de, **Shortlink: 1122**

Wenn Sie niemanden erreichen können, aber zeitnah Hilfe, Beratung oder eine Antwort benötigen, hilft Ihnen die TAD-Hotline der BGN weiter. Das ist der richtige Weg und nur so wird gewährleistet, dass die Nummer nicht überlastet wird.

Die Aufsichtspersonen und Beratungsassistenten der BGN sind gut ausgebildete und erfahrene Expertinnen und Experten. Sie beraten Betriebe zu allen Fragen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes – entweder vor Ort oder, wenn's schnell gehen muss, auch am Telefon. Die Präventionsfachleute des Technischen Aufwandsdiensts (TAD) der BGN erreichen Sie über die **TAD-Hotline 0621 4456-3517**.

FRAGEN ZU ANDEREN THEMEN?

Bei Unklarheiten rund um Ihren Beitrag, Beitragsbescheid, Gehaltstarife und -klassen, Strukturschlüssel, Arbeitsentgelt, DEÜV-Meldung, versicherte Personen, freiwillige Versicherung, Lohnnachweis, Mahnung und Ähnliches können Sie sich an Kolleginnen und Kollegen aus anderen Abteilungen wenden, die sich mit diesen Themen auskennen. Alle Infos zur Kontaktaufnahme:

→ www.bgn.de, **Shortlink: 486**

