



## Arbeitsbedingungen im Fleischerhandwerk verbessern

Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 10.6



# Themenübersicht

<b>Einleitung</b>	<b>3</b>
<b>A Betriebsorganisation</b>	<b>4</b>
A 1 Organisation und Führung	4
A 2 Information und Kommunikation	8
A 3 Arbeitsablauf und -organisation	10
A 4 Einkauf und Beschaffung	12
A 5 Notfallvorsorge	14
<b>B Arbeitsbereichsübergreifende Anforderungen</b>	<b>20</b>
B 1 Allgemeine Aspekte	20
B 2 Umgang mit Handmessern	26
B 3 Persönliche Schutzausrüstung	28
B 4 Reinigung und Desinfektion	32
<b>C Schlachtung</b>	<b>36</b>
C 1 Allgemeine Anforderungen	36
C 2 Viehanlieferung	38
C 3 Betäuben und Entbluten	40
C 4 Enthäuten, Enthaaren, Ausschlachten und Halbieren	42
<b>D Zerlegung</b>	<b>44</b>
D 1 Sägen	44
D 2 Entschwarten, Entvliesen und Entfetten	46
D 3 Geflügelzerlegen	48
<b>E Produktion</b>	<b>50</b>
E 1 Wolfen	50
E 2 Kuttern	52
E 3 Wurstfüllen und Clippen	54
E 4 Kochen und Räuchern	56
E 5 Mürben und Streifen schneiden / manuelles Aufschneiden	58
<b>F Verkauf</b>	<b>60</b>
F 1 Fleisch- und Wurstverkauf	60
<b>G Auslieferung</b>	<b>64</b>
G 1 Auslieferung	64
<b>Empfohlene Prüffristen für wiederkehrende Prüfungen (Auswahl)</b>	<b>66</b>

Die vorliegende Arbeitssicherheitsinformation (ASI) konzentriert sich auf wesentliche Punkte einzelner Vorschriften und Regeln. Sie nennt aus diesem Grund nicht alle im einzelnen erforderlichen Maßnahmen. Seit Erscheinen dieser ASI können sich der Stand der Technik und Rechtsgrundlagen geändert haben.

Die ASI wurde sorgfältig erstellt. Dies befreit jedoch nicht von der Pflicht und Verantwortung, die Angaben auf Vollständigkeit, Aktualität und Richtigkeit zu überprüfen.

In dieser ASI wurde auf geschlechterneutrale Sprache geachtet. In Ausnahmefällen beziehen sich die Personenbezeichnungen gleichermaßen auf Frauen und Männer, auch wenn dies in der Schreibweise nicht zum Ausdruck kommt.

## Einleitung

Mit dieser Handlungshilfe zur Gefährdungsbeurteilung „Arbeitsbedingungen im Fleischerhandwerk verbessern“ können primär kleine, handwerklich arbeitende Betriebe ihre Arbeitsabläufe optimieren. Sie stellen sicher, dass Sie Gefährdungen, Risiken und unnötige Belastungen in Ihrem Betrieb frühzeitig erkennen und Maßnahmen einleiten.

Damit kommen Sie auch Ihren Verpflichtungen in Bezug auf den Arbeitsschutz nach: Der Unternehmer muss die mit den einzelnen Arbeiten verbundenen Gefährdungen ermitteln und geeignete Maßnahmen zur Minimierung der Gefährdungen ergreifen (§ 5 Arbeitsschutzgesetz und § 3 Unfallverhütungsvorschrift „Grundsätze der Prävention“). Das klingt zunächst einmal sehr aufwändig, aber vieles tun Sie sicher ohnehin schon, sonst würde Ihr Betrieb gar nicht laufen.

Die vorliegende Handlungshilfe besteht aus sieben Bereichen (A bis G) mit jeweils verschiedenen Bausteinen. In den Bereichen A und B, in denen allgemeine Dinge behandelt werden, sollten Sie in jedem Fall alle

Themenbausteine bearbeiten. In den Bereichen C bis G wählen Sie bitte die Bausteine aus, die für Ihren Betrieb zutreffen.

Die aufgeführten Gefährdungen und Maßnahmen werden unter Umständen nicht alle in Ihrem Betrieb vorkommenden Tätigkeiten komplett abdecken, dazu sind die Betriebe und die Einsatzorte im Einzelnen zu untersuchen. Falls Ihnen für Ihren Betrieb noch weitere relevante Gefährdungen auffallen, dann sollten Sie diese im Feld „Bemerkungen“ entsprechend beschreiben.

Wenn einzelne Arbeitsbereiche in Ihrem Betrieb nicht vorkommen oder bestimmte Gefährdungen bei Ihnen nicht zutreffen, können Sie diese Punkte streichen.

.....→ Kursiv gedruckte Hinweise am Ende eines Punktes weisen auf Arbeitssicherheitsinformationen und Arbeitshilfen der BGN hin. Sie sind im Internet unter [www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de) verfügbar.

# A Betriebsorganisation



## A1 Organisation und Führung

Mängel in der betrieblichen Organisation können zu psychischen und körperlichen Belastungen sowie zu Unfällen führen. Das hat negative Auswirkungen auf die Arbeitsergebnisse, die Produktivität sowie Arbeitszufriedenheit und Gesundheit der Beschäftigten.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Unternehmer und Vorgesetzte verdeutlichen in Gesprächen und durch ihr Verhalten, dass sie auf sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten Wert legen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Weisungsbefugnisse, Aufgaben und Zuständigkeiten sind eindeutig festgelegt und allen Beschäftigten bekannt. <i>→ Formular Übertragung von Unternehmerpflichten</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Arbeitsaufträge (Arbeitsanweisungen) enthalten auch die Verpflichtung zum sicheren und gesunden Arbeiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)

<p>Für die jeweiligen Arbeitsaufgaben werden immer nur hierfür geeignete und qualifizierte Beschäftigte eingesetzt.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p><input type="text"/></p> <p><input type="text"/></p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Eventuell bestehende Beschäftigungsbeschränkungen z. B. für Jugendliche bzw. für werdende und stillende Mütter werden beachtet.  <i>...§ Jugendarbeitsschutzgesetz (JArbSchG)</i>  <i>...§ Mutterschutzgesetz (MuSchG)</i></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p><input type="text"/></p> <p><input type="text"/></p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Beim Einsatz von Leiharbeitnehmern wird die notwendige Abstimmung hinsichtlich Sicherheit und Gesundheit in einer Arbeitsschutzvereinbarung mit dem Zeitarbeitsunternehmen festgehalten.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p><input type="text"/></p> <p><input type="text"/></p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Bei der Erteilung von Aufträgen an ein Fremdunternehmen sind Aufgaben, Zuständigkeiten und Kompetenzen zum Arbeitsschutz hinsichtlich Koordination, Aufsicht und Kontrolle für die Zusammenarbeit zwischen Auftragnehmer und Auftraggeber, insbesondere auch zur Überlassung von Arbeitsmitteln, klar geregelt. Es wird ein Koordinator bestellt und das Fremdunternehmen wird bei der Gefährdungsbeurteilung bezüglich der betriebsspezifischen Gefahren unterstützt.  <i>...§ ASI 0.06 Fremdarbeiten im Betrieb</i></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p><input type="text"/></p> <p><input type="text"/></p> <p>bis wann? (Datum)</p>

Maßnahmen	Umgesetzt ja      nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
<p>Die betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung des Betriebes ist sichergestellt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei Teilnahme am Unternehmensmodell durch regelmäßige Teilnahme an den Fortbildungen und Inanspruchnahme der Beratung im Bedarfsfall.</li> <li>• Bei Durchführung der Regelbetreuung durch regelmäßige Ermittlung der Aufgaben in der Grundbetreuung und der betriebsspezifischen Betreuung zusammen mit der Fachkraft für Arbeitssicherheit und dem Betriebsarzt.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Beschäftigten sind über die betriebsärztliche und sicherheitstechnische Betreuung informiert. Die Kontaktdaten des Betriebsarztes und der Fachkraft für Arbeitssicherheit sind ihnen bekannt.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Beschäftigte, für deren Tätigkeit eine Pflichtvorsorge vorgeschrieben ist, werden nur beschäftigt, wenn sie vor Beginn der Tätigkeit an einer arbeitsmedizinischen Vorsorge und danach in den vorgeschriebenen Zeiträumen teilgenommen haben. Hierzu zählen u. a. Arbeiten mit Tages-Lärmexpositionen ab 85 dB(A) und Feuchtarbeit von regelmäßig mehr als vier Stunden pro Tag.</p> <p>→ <a href="http://www.laerm.portal.bgn.de">www.laerm.portal.bgn.de</a></p> <p>→ <a href="http://www.machmit-hautfit.de">www.machmit-hautfit.de</a></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>



<p>Beschäftigten, für deren Tätigkeit eine Angebotsvorsorge vorgeschrieben ist, wird diese schriftlich vor Beginn der Tätigkeit und danach in den vorgeschriebenen Zeiträumen angeboten. Hierzu zählen u. a. Arbeiten mit Tages-Lärmexpositionspegel ab 80 dB(A) bis 85 dB(A) und Feuchtarbeit von regelmäßig mehr als zwei Stunden pro Tag.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p><input type="text"/></p> <p><input type="text"/></p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Eine Vorsorgekartei mit den Angaben, ob, wann und aus welchen Anlässen eine arbeitsmedizinische Vorsorge stattgefunden hat, wird geführt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p><input type="text"/></p> <p><input type="text"/></p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Wenn eine (beginnende) Sucht-krankheit bei Beschäftigten bemerkt wird, wird die Problematik so früh wie möglich angesprochen und ein einheitliches und für alle Seiten klares und abgestuftes Vorgehen im Betrieb durchgeführt.  <a href="http://www.suchtpraevention.portal.bgn.de">www.suchtpraevention.portal.bgn.de</a></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p><input type="text"/></p> <p><input type="text"/></p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Nur für Betriebe mit mehr als 20 Beschäftigten:  Ein Arbeitsschutzausschuss wurde gebildet und tagt mindestens ein Mal im Quartal.  <a href="#">ASI 0.50 Arbeitsschutzausschuss (ASA)</a></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p><input type="text"/></p> <p><input type="text"/></p> <p>bis wann? (Datum)</p>

**Bemerkungen / Beratungsbedarf:**



## A 2 Information und Kommunikation

Wer nicht Bescheid weiß oder sich nicht auskennt, macht schnell Fehler und bringt sich und andere in Gefahr. Um Störungen im Betriebsablauf, Fehler oder Unfälle zu vermeiden, müssen die Beschäftigten wissen, worauf sie achten und wie sie sich verhalten sollen. Die Beschäftigten benötigen Informationen über die Gefährdungen, die vorgesehenen sicheren Arbeitsabläufe und über die Zusammenarbeit mit anderen. Information und eine gute Kommunikation sind also ganz wichtig.

Maßnahmen	Umgesetzt ja    nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
Die Beschäftigten besitzen alle Informationen, die sie zur Durchführung ihrer Arbeitsaufgaben brauchen bzw. sie wissen, wo diese Informationen zugänglich sind. Die Beschäftigten werden regelmäßig über mögliche Gefährdungen und die notwendigen Verhaltensweisen unterwiesen. Themen sind bspw.: allgemeine Verhaltenshinweise, Umgang mit Maschinen, Umgang mit Kunden, Hautschutz und Hygiene, Reinigung.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Auch Aushilfen und Personen im Praktikum werden zu sicherem und gesundem Arbeiten unterwiesen.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Die durchgeführten Unterweisungen werden schriftlich festgehalten (dokumentiert). ↳ <i>Unterweisungsnachweis</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

Die Beschäftigten sind angewiesen, technische Mängel und Störungen im Arbeitsablauf zu melden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Es ist allen Beschäftigten bekannt, welche Arbeitsaufgaben sie erfüllen müssen und welche Entscheidungs- und Weisungsbefugnisse sie haben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Beschäftigten können ihre Erfahrungen über Schwachstellen, Störungen im Arbeitsablauf, Gefährdungen und Belastungen mit den Vorgesetzten besprechen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Es ist festgelegt und vereinbart, wie mit den Vorschlägen und Erfahrungen der Beschäftigten umgegangen wird.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Es sind Betriebsanweisungen zum Umgang mit Gefahrstoffen, z. B. Reinigungsmitteln, erstellt und ausgehängt. Die Beschäftigten sind über die Inhalte unterwiesen worden. → <i>Betriebsanweisungen der BGN</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Betriebsanleitungen und Betriebsanweisungen sind an geeigneten Orten in der Nähe der Arbeitsmittel verfügbar (ggf. kopieren).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)

**Bemerkungen / Beratungsbedarf:**



### A3 Arbeitsablauf und -organisation

Wenn es im Betrieb wie am Schnürchen laufen soll – also ohne Störungen, Unfälle, unnötige Belastungen, unzufriedene Kunden und Beschwerden – dann müssen die Arbeitsabläufe gut durchdacht und aufeinander abgestimmt sein. Die Arbeitsorganisation muss stimmen.

Maßnahmen	Umgesetzt ja	nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
Die Einsatzplanung der Beschäftigten ist so gestaltet, dass kein zusätzlicher Stress entsteht, z. B. durch frühzeitige Bekanntgabe der Dienstpläne, gleichmäßige Verteilung der ungünstigen Arbeitsschichten, Pausenregelung, Personalreserve für Krankheit, Urlaub und Spitzenzeiten, ausreichende Anzahl von Aushilfen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Die Beschäftigten bewältigen ihre Arbeit in ihrer täglichen Regelarbeitszeit und haben die Möglichkeit Kurzpausen zu machen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Die Arbeitsabläufe der einzelnen Beschäftigten sind so aufeinander abgestimmt, dass sie reibungslos ineinandergreifen bzw. sich nicht gegenseitig stören oder behindern, z. B. keine unnötigen Laufwege, klare Zuordnung der Bereiche.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

<p>Wiederkehrende Prüfungen von Arbeitsmitteln werden ordnungsgemäß durchgeführt. Prüffristen sind festgelegt, befähigte Personen sind ermittelt und beauftragt, Prüfungen werden dokumentiert.</p> <p>→ <i>Siehe empfohlene Prüffristen für wiederkehrende Prüfungen (Auswahl) am Ende dieser ASI.</i></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Beschäftigten überprüfen vor dem Benutzen die Arbeitsmittel, ob sie funktionstüchtig und ohne Mängel sind. Mangelhafte Arbeitsmittel benutzen sie nicht und nehmen sie umgehend außer Betrieb.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Es sind Reinigungspläne erstellt, in denen Reinigungspersonal, Reinigungsumfang, Reinigungsintervalle, Reinigungsgeräte und Reinigungsmittel festgelegt sind.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Es sind Betriebsanweisungen zum Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln erstellt und ausgehängt. Die Beschäftigten sind über die Inhalte unterwiesen.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Beschäftigten überprüfen die zur Verfügung gestellte persönliche Schutzausrüstung (PSA) vor der Benutzung auf einwandfreien Zustand. Mangelhafte PSA z. B. beschädigte Stechschuttschürze oder -handschuhe, verdreckter Gehörschutz, werden umgehend ausgetauscht.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

**Bemerkungen / Beratungsbedarf:**



## A 4 Einkauf und Beschaffung

Schon beim Einkauf und der Beschaffung von Arbeitsmitteln, Geräten und Stoffen müssen mögliche Gefährdungen, die durch deren spätere Nutzung im Betrieb entstehen können, beachtet und wenn möglich vermieden werden. Vordergründige Einsparungen beim Einkauf, z. B. Kauf möglichst „billiger“, qualitativ minderwertiger Maschinen, Geräte oder Werkzeuge können unter Umständen zu Gefährdungen und zu Störungen im Arbeitsablauf führen. Mögliche Gefährdungen ergeben sich außerdem bei der Beschaffung ungeeigneter Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie ungeeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA).

Maßnahmen	Umgesetzt ja    nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
Bei der Beschaffung von Maschinen, Werkzeugen, Elektrogeräten usw. wird auf deren Qualität, auf gute Handhabbarkeit und auf den arbeitssicheren Zustand geachtet. Falls möglich, werden geprüfte Produkte gekauft (möglichst GS-Zeichen, DGUV Test-Zeichen, VDE-Zeichen). <i>.....&gt; Mustertext: Auftragsvergabe</i> <i>.....&gt; Checkliste Maschineneinkauf</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Es werden die Reinigungs- und Desinfektionsmittel eingekauft, die die Gesundheit der Beschäftigten am wenigsten gefährden (möglichst ungefährliche Stoffe).	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Es werden nur Persönliche Schutzausrüstung, wie Chemikalienschutzhandschuhe, schnittfeste Handschuhe, Sicherheitsschuhe, Schutzbrillen angeschafft, die für die vorgesehene Verwendung geeignet sind (ggf. vom Lieferanten bescheinigen lassen).	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

<p>Beim Einkauf von Maschinen, Werkzeugen, Elektrogeräten usw. sowie bei der Beschaffung von Sicherheitsschuhen, Gehörschutz, Schutzbrillen oder anderer persönlicher Schutzausrüstung werden die Wünsche und Erfahrungen der Beschäftigten möglichst berücksichtigt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Beim Einkauf von Maschinen, Werkzeugen, Elektrogeräten usw. wird darauf geachtet, dass eine Betriebsanleitung (in deutscher Sprache) mitgeliefert wird.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Es stehen geeignete Hautreinigungs-, Hautschutz- und Hautpflegemittel zur Verfügung.</p> <p>.....&gt; Infobroschüre „Hautschutz im Beruf“</p> <p>.....&gt; Betriebsanweisung „Tragen von Feuchtigkeitsdichten Handschuhen“</p> <p>.....&gt; Betriebsanweisung „Hautschutzmaßnahmen“</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Falls ätzende, reizende oder gesundheitsschädliche Reinigungs- und Desinfektionsmittel angeschafft werden, wird vom Hersteller das Sicherheitsdatenblatt zu den Stoffen mitgeliefert. Falls nicht: Das Sicherheitsdatenblatt wird vom Hersteller angefordert.</p> <p>.....&gt; ASI 8.05 Reizende und ätzende Stoffe</p> <p>.....&gt; Musterbrief zur Anforderung eines Sicherheitsdatenblatts</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

**Bemerkungen / Beratungsbedarf:**



## A5 Notfallvorsorge

Für Notfälle (z. B. Unfälle, Brände, Betriebsstörungen) müssen alle erforderlichen Maßnahmen getroffen sein, damit die Beschäftigten, die Kundschaft und die Einrichtung soweit wie möglich geschützt werden können.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Die erforderlichen Maßnahmen zur Gewährleistung der Ersten Hilfe sind getroffen, z. B. Erste-Hilfe-Material, Kennzeichnungen, Ersthelfer, Erste-Hilfe-Meldeblock. <i>→ ASI 0.90 Erste Hilfe im Betrieb</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Die Abläufe für einen Notfall sind festgelegt (Rettungskette) und die Beschäftigten sind entsprechend unterwiesen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Im Betrieb gibt es Aushänge mit den aktuellen Notrufnummern (auch Adresse von Durchgangsarzt, Krankenhaus, usw.). <i>→ Plakat „Anleitung zur Ersten Hilfe bei Unfällen“</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Es ist ausreichend Erste-Hilfe-Material vorhanden. Es wird regelmäßig überprüft und bei Bedarf sowie nach Ablauf des Verfallsdatums aufgefüllt bzw. erneuert. <i>→ ASI 0.90 Erste-Hilfe im Betrieb</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)



<p>Der Aufbewahrungsort für das Erste-Hilfe-Material ist bekannt, deutlich gekennzeichnet und jederzeit erreichbar.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>In jeder Arbeitsschicht sind ausreichend ausgebildete Ersthelfer vorhanden. Während der Betriebszeit sind an jedem Betriebsstandort bei bis zu 20 Beschäftigten mind. 1 Ersthelfer (Urlaubsvertretung und Fehlzeiten einplanen) und ab 20 Beschäftigte mind. 10 % Ersthelfer anwesend.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Ersthelfer werden alle 2 Jahre fortgebildet.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Ersthelfer sind namentlich bekannt gegeben (Unterweisung und Aushang).</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Erste-Hilfe-Leistungen nach Unfällen (auch kleinste Unfallereignisse) werden aufgezeichnet und fünf Jahre vertraulich aufbewahrt (z. B. mit dem BGN-Meldeblock).</p> <p>.....&gt; DGVU Information 204-021          „Dokumentation der Erste-Hilfe-Leistungen (Meldeblock)“</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die erforderlichen Maßnahmen zum Brandschutz sind getroffen (z. B. Feuerlöscher, Kennzeichnungen, Flucht- und Rettungswege).</p> <p>.....&gt; ASI 9.30 Brandschutz im Betrieb</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Notausgänge und Fluchtwege sind deutlich erkennbar und dauerhaft mit nachleuchtenden oder hinterleuchteten Rettungszeichen gekennzeichnet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Die Notausgänge sind während der Betriebszeiten ohne Hilfsmittel (z. B. Schlüssel) von innen zu öffnen und sie sind auf beiden Seiten stets frei von Hindernissen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Verkehrswege und Fluchtwege sind ausreichend breit und werden nicht zugestellt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Geeignete Löscheinrichtungen (Feuerlöscher, z. B. -wenn erforderlich- auch ein spezieller Fettbrandlöscher) sind ausreichend vorhanden, frei zugänglich und jederzeit nutzbar. In jedem Geschoss ist mind. ein Feuerlöscher vorhanden. .....> Berechnungsprogramm für Feuerlöscher .....> DGUV Information 205-025 „Feuerlöscher richtig einsetzen“	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Jeder Standort eines Feuerlöschers ist deutlich gekennzeichnet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Die Beschäftigten werden regelmäßig in die Handhabung der Feuerlöscher eingewiesen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

<p>Die Feuerlöscher werden mindestens alle 2 Jahre durch einen befähigte Person geprüft.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Für Bereiche, in denen Explosionsgefahr auftreten kann, wie z. B. Spänelager, Gewürzlager, Räucheranlagen, Flüssigrauchbehälter, Gefahrstofflager mit explosionsgefährlichen Stoffen, sind die Gefährdungen ermittelt und Schutzmaßnahmen getroffen.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Beschäftigten sind über das Verhalten während bzw. nach Überfällen informiert bzw. geschult. Die hierbei bekannt gegebenen Telefonnummern sind auf dem aktuellen Stand.</p> <p>.....→ ASI 9.02 Gewalt- und Extremereignisse am Arbeitsplatz</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Beim Umgang mit Zahlungsmitteln ist sichergestellt, dass die Einsicht und der Eingriff in die Ladenkasse oder in den Tresor durch Fremde verhindert wird. Dies gilt auch bei der Zählung der Geldeinnahmen.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Um das Risiko von Überfällen zu verringern, sind das Umfeld sowie die Ein- und Ausgänge der Betriebsstätte gut einsehbar und gut ausgeleuchtet. Auf eine manipulationssichere Installation von Leuchten und Videoüberwachungsanlagen wurde geachtet. Es ist sichergestellt, dass keine Unbefugten den Betrieb durch Personal-, Neben- oder Liefanteneingänge betreten können.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

Maßnahmen	Umgesetzt ja	Umgesetzt nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
<p>Es ist geregelt, wer Unfallmeldungen an die Berufsgenossenschaft weitergibt. (Die Unfallanzeige ist zu erstatten, wenn ein Arbeitsunfall eine Arbeitsunfähigkeit von mehr als drei Kalendertagen oder den Tod von Versicherten zur Folge hat. Tödliche Unfälle und solche Ereignisse, bei denen mehr als drei Personen gesundheitlich geschädigt werden, sind der Berufsgenossenschaft unverzüglich - telefonisch oder per Fax – mitzuteilen.)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <div style="border: 1px solid black; height: 15px; width: 100%;"></div> <div style="border: 1px solid black; height: 15px; width: 100%;"></div> <p>bis wann? (Datum)</p>

**Bemerkungen / Beratungsbedarf:**

## B Arbeitsbereichsübergreifende Anforderungen



### B 1 Allgemeine Aspekte

Bauliche Mängel, Mängel an Maschinen und Geräten, Kontakt mit biologischen Stoffen sowie ungünstige Klimaverhältnisse können die Sicherheit und die Gesundheit der Beschäftigten gefährden sowie den sicheren und produktiven Betriebsablauf stören. Deswegen sind in Fleischereibetrieben Maßnahmen durchzuführen, die diese Gefährdungen und Störungen vermeiden.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Die Arbeitsräume (Wurstküche, Verkaufsraum usw.) sind so bemessen, dass an den Arbeitsplätzen ausreichend Bewegungsfläche vorhanden ist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Verkehrswege sind gekennzeichnet und werden freigehalten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Fußböden in den Arbeits- und Lagerräumen sind sicher begehbar und leicht zu reinigen. <i>..... ASI 4.40 Unfallsichere Gestaltung von Fußböden</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Verschmutzungen auf Fußböden beseitigen die Beschäftigten sofort.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)

<p>Im Arbeits- und Verkaufsbereich gibt es keine Sturz- und Stolperstellen, z. B. Fußboden-Unebenheiten ausgleichen, schadhafte Bodenbelag ausbessern, Kabel und Anschlussleitungen nicht quer durch den Raum verlegen. Bei nicht zu beseitigenden Gefahrstellen sind Warnhinweise angebracht, z. B. schwarzgelbe Warnmarkierungen</p> <p>.....&gt; ASI 4.40 Unfallsichere Gestaltung von Fußböden</p> <p>.....&gt; ASI 9.50 Vermeidung von Sturzgefahren und Leiterunfällen</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Abflussöffnungen (Rinnen und Roste) und Bodenwaagen weisen ebenfalls die erforderliche Rutschhemmung auf und befinden sich nicht in Verkehrswegen.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Vor Kochkesseln sind genügend viele Ablauföffnungen und ein ausreichendes Bodengefälle vorhanden.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Beschäftigten tragen nur Schuhe, die für ihre Arbeit geeignet sind (fester Sitz am Fuß, geschlossene Ausführung im vorderen Bereich, sicherer Fersenhalt, Absätze mit mäßiger Höhe, rutschhemmende Sohlen, ggf. kälteisolierend).</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Bei Transportvorgängen auf Treppen ist immer eine Hand frei zum Festhalten am Handlauf und die Sicht auf die Treppe wird nicht durch das Transportgut verdeckt.</p> <p>.....&gt; ASI 4.06 Treppen</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Der Treppenbelag weist die geforderte Rutschhemmung auf.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Die elektrischen Anlagen und Betriebsmittel weisen mindestens die Schutzart IP X5 (strahlwassergeschützt) auf.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Geräteanschlussleitungen sind fest verlegt oder bei ortsbeweglichen Geräten erfolgt die Zuführung möglichst von der Decke.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Maschinen und Arbeitstische sind – vor allem in der Arbeitshöhe – ergonomisch an die jeweiligen Beschäftigten angepasst, damit nicht mit vorgebeugtem Oberkörper gearbeitet werden muss.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Ecken an Tischen sind abgerundet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Bei Steharbeitsplätzen werden Stehhilfen zur Verfügung gestellt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Glastüren und -wände sind zumindest in Augenhöhe so gekennzeichnet, dass sie deutlich wahrgenommen werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Transportmengen/-gewichte werden in mehrere leichte Einheiten aufgeteilt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)



<p>Für das Heben schwerer Lasten, z. B. Säcke, Gebinde, Wannen sind Hebehilfen vorhanden und werden auch benutzt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Für den Transport von schweren Lasten, z. B. Tierkörperenteile, Fleischkisten, Gewürzsäcke werden Transportmittel benutzt (Rollis, Rollwannen, Rohrbahnen, Lastenaufzüge, Treppenlifte).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Beschäftigten sind angewiesen, dass schwere Lasten von mehreren Personen gemeinsam gehoben und getragen werden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Beschäftigten sind zum richtigen Heben und Tragen unterwiesen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Fettfilter werden regelmäßig gereinigt, ebenso die Abluftwege und Ventilatoren.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Das Raumklima ist angenehm und führt nicht zu Erkrankungen der Beschäftigten. Zugluft ist zu vermeiden. Eine ausreichende Belüftung ist sicherzustellen, z. B. durch Lüftungsanlage, gezielte Absaugung über Geräte, die Hitze verursachen bzw. gefährliche Stoffe produzieren (z. B. Kochkessel oder Räucheranlage).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> <p>bis wann? (Datum)</p>

Maßnahmen	Umgesetzt ja    nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
<p>Für Wartungs- und Pflegearbeiten an hochgelegenen Stellen, z. B. Auswechseln von Lampen, Aus- und Einbau von Fettfangfiltern, Reinigung von Glasflächen stehen geeignete Hilfsmittel zur Verfügung (Leitern, Tritte). Es ist sichergestellt, dass die Arbeitsstellen abgesichert sind, z. B. Kennzeichnung, Absperrungen.</p>	<p><input type="checkbox"/>    <input type="checkbox"/></p>	<p>Wer erledigt  <input type="text"/>  <input type="text"/>                      bis wann? (Datum)</p>
<p>Geeignete Leitern (Anlegeleiter, Stehleiter, Podestleiter) sind je nach Anwendungszweck bereitgestellt. Eine Betriebsanleitung ist an jeder Leiter (dauerhaft) angebracht.</p>	<p><input type="checkbox"/>    <input type="checkbox"/></p>	<p>Wer erledigt  <input type="text"/>  <input type="text"/>                      bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Leitern werden regelmäßig auf Schäden geprüft (Holme, Sprossen, Stufen ohne Risse und Bruchstellen, Spreizsicherungen vorhanden). Das Ergebnis wird dokumentiert.</p>	<p><input type="checkbox"/>    <input type="checkbox"/></p>	<p>Wer erledigt  <input type="text"/>  <input type="text"/>                      bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Beleuchtung ist für die Arbeiten ausreichend (Beleuchtungsstärke, keine Schlagschatten, Lichtschalter sind gut erreichbar oder Einsatz von Bewegungsmeldern, regelmäßige Reinigung der Beleuchtungseinrichtung).</p>	<p><input type="checkbox"/>    <input type="checkbox"/></p>	<p>Wer erledigt  <input type="text"/>  <input type="text"/>                      bis wann? (Datum)</p>
<p>Für den Umgang mit biologischen Stoffen wurde geeignete Maßnahmen ergriffen und die Beschäftigten hierüber unterwiesen.</p>	<p><input type="checkbox"/>    <input type="checkbox"/></p>	<p>Wer erledigt  <input type="text"/>  <input type="text"/>                      bis wann? (Datum)</p>

**Bemerkungen / Beratungsbedarf:**



## B 2 Umgang mit Handmessern

Handmesser, Beile und andere spitze und scharfe Arbeitsmittel können zu gefährlichen Schnitt- und Stichverletzungen führen. Insbesondere bei der Handhabung und beim Schleifen sind deshalb Schutzmaßnahmen einzuhalten, um die Sicherheit der Beschäftigten zu gewährleisten.

Maßnahmen	Umgesetzt ja    nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
<p>Es werden nur für die jeweilige Arbeitsaufgabe geeignete Messer verwendet, die sich in einwandfreiem Zustand befinden.</p> <p>..... ASI 7.10 <i>Sicherer Umgang mit Messern in Küchen</i></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Im Verkauf und in der Produktion werden bei Arbeiten bei denen die Messerspitze überflüssig ist, ausschließlich Messer mit abgerundeter Spitze eingesetzt. Der Griff ist so gestaltet, dass ein Abrutschen auf die Klinge vermieden wird.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Messerklingen werden nur so weit abgeschliffen, dass die Schutzwirkung der persönlichen Schutzausrüstungen gegen Stichverletzungen erhalten bleibt. Messerklingen haben 20 mm hinter der Spitze noch mindestens eine Breite von 8 mm. Dies wird mit einer Messerlehre überprüft.</p> <p>..... Messerprüflehre BGN</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

<p>Für den Transport von spitzen oder scharfen Werkzeugen und Gegenständen werden geeignete Einrichtungen, wie bspw. Messerkörbe, benutzt.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Messer, Beile, Sägeblätter, Pökelnadeln und andere spitze oder scharfe Werkzeuge liegen nicht ungeschützt herum. Für Messer sind geeignete Ablageeinrichtungen, wie z. B. Messerhalter zum Einstecken der Klinge oder magnetische Messerhalter, Messerkörbe, Messerregale, Beilablagen oder Spezialeinsätze für Schubladen vorhanden.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Die Arbeitshöhe des Schneidbrettes entspricht der Körpergröße der jeweiligen Person, z. B. durch die Verwendung von Schneidbretterhöhlungen.                  -----&gt; ASI 7.10 Sicherer Umgang mit Messern in Küchen</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Die Beschäftigten benutzen beim Reinigen von Schneid- und Zerkleinerungswerkzeugen, z. B. der Messer, des Fleischwolfes oder der Aufschnittschneidemaschine schnittfeste Schutzhandschuhe.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>S-Haken ohne Spitze werden, z. B. zum Aufhängen von Wurst eingesetzt. S-Haken mit einer Spitze werden nur zum Aufspießen, z. B. von Fleisch, verwendet. S-Haken mit zwei Spitzen werden nicht verwendet.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

**Bemerkungen / Beratungsbedarf:**



### B 3 Persönliche Schutzausrüstung

Sind Gefährdungen trotz technischer und organisatorischer Maßnahmen nicht auszuschließen, müssen den Beschäftigten geeignete Persönliche Schutzausrüstungen (PSA) bereitgestellt werden. Die Beschäftigten haben die PSA zu tragen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Die Beschäftigten tragen bei Arbeiten, bei denen Unfall- und Gesundheitsgefahren nicht ausgeschlossen sind, persönliche Schutzausrüstung (PSA), z. B. Handschutz, Fußschutz, Augen- oder Gesichtsschutz, Atemschutz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
In gekühlten Arbeitsräumen tragen die Beschäftigten die zur Verfügung gestellte Kälteschutzkleidung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Die Beschäftigten tragen einen Schutzhelm oder eine Anstoßkappe bei Arbeiten, bei denen mit einem Herabfallen von Teilen (z. B. Haken) oder einem Anstoßen des Kopfes (z. B. Reparaturarbeiten) zu rechnen ist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Die Beschäftigten tragen eine Schutzbrille (ggf. Gesichtsvisier) bei Arbeiten, bei denen mit wegfliegenden Partikeln, z. B. Schleif- und Trennarbeiten, Messer-Trockenschliff, Sägen zu rechnen ist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

<p>Die Beschäftigten tragen eine Chemikalienschutzbrille, bei Arbeiten mit ggf. tropfenden und spritzenden Flüssigkeiten (z. B. bei Arbeiten mit ätzenden, reizenden oder gesundheitsschädlichen Stoffen wie Reinigungsmittel) zusätzlich zum Augenschutz ein Gesichtsvisier.</p> <p><i>ASI 8.05 Reizende und ätzende Stoffe</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p><input type="text"/></p> <p><input type="text"/></p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Beschäftigten tragen Gehörschutz bei Arbeiten, bei denen mit Lärm am Arbeitsplatz, z. B. Arbeiten an Kuttern, Schlachtung, Sägen, Arbeiten an Clippern zu rechnen ist.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p><input type="text"/></p> <p><input type="text"/></p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Beschäftigten benutzen beim Reinigen von Schneid- und Zerkleinerungswerkzeugen, z. B. der Messer des Fleischwolfes oder der Aufschnittschneidemaschine, schnittfeste Schutzhandschuhe.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p><input type="text"/></p> <p><input type="text"/></p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Beschäftigten tragen geeignete Atemschutzmasken bei Arbeiten, bei denen mit gefährlichen Gasen, Dämpfen, Stäuben, z. B. durch Desinfektionsmittel, Gewürzstäube, Rauch zu rechnen ist.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p><input type="text"/></p> <p><input type="text"/></p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Beschäftigten tragen Stechschutzkleidung und -handschuhe (Stechschutzschürzen, -boleros, Metallringgeflechthandschuh) bei Arbeiten, bei denen mit Stich- und Schnittgefährdungen zu rechnen ist. Das trifft bei Ausbein- und Zerlegearbeiten sowie allen Arbeiten, bei denen das Messer zum Körper hin geführt wird zu.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p><input type="text"/></p> <p><input type="text"/></p> <p>bis wann? (Datum)</p>

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Die Beschäftigten tragen Schnittschutzhandschuhe an der messerführenden Hand sowie beim Austausch von Sägeblättern und Maschinenmessern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Beschäftigten tragen als Schutz gegen Absturz Sicherheitsgeschirre bei Arbeiten, bei denen mit Abstürzen, z. B. in Klärschächten und Abwasseranlagen, CO2-Betäubungsschacht, hochgelegener Arbeitsplatz zu rechnen ist.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Beschäftigten tragen Schutzhandschuhe beim Umgang mit gefährlichen und aggressiven Stoffen (wie z. B. Pökellake, mit Konfiskaten).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Beschäftigten tragen Sicherheitsschuhe oder Sicherheitsstiefel (mind. Kategorie S2) als Fußschutz bei Arbeiten, <ul style="list-style-type: none"> <li>• bei denen mit Nässe (z. B. Reinigungstätigkeiten, Schlachtung, Koch- und Brühwurstherstellung, Füllerei),</li> <li>• Kälte (z. B. Arbeiten in kalten / tiefkalten Bereichen);</li> <li>• Chemikalien (z. B. Reinigungsarbeiten) oder</li> <li>• mechanische Gefährdungen (z. B. bei Transportarbeiten mit Flurförderzeugen, Rauch- Koch- und Kutterwagen, Umgang mit Gefrierfleischblöcken, Be- und Entladen) zu rechnen ist.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)



<p>Die Beschäftigten tragen Kälteschutzhandschuhe beim Umgang mit Gefrierfleisch und Hitzhandschuhe beim Kontakt mit heißen Flächen und heißen Stoffen.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Wenn über längerer Zeit flüssigkeitsdichte Handschuhe getragen werden, stehen ausreichende Unterziehhandschuhe (z. B. aus Baumwolle) zur Verfügung. Diese sind von den Beschäftigten zu tragen.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Beschäftigten vermeiden den Hautkontakt mit Produkten und Stoffen durch Verwendung von Werkzeugen, wie Gabeln, Zangen oder Schöpfkellen, sowie durch den Einsatz von Maschinen, z. B. Spülmaschine statt manueller Reinigung oder Sprühgeräte statt Reinigungsschwämme.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Durch organisatorische Maßnahmen wird die Hautbelastung für die Beschäftigten so gering wie möglich gehalten, z. B. Rotationsverfahren mit Wechsel von Feucht- und Trockenarbeit.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Es stehen geeignete Hautschutz- und -pflegemittel zur Verfügung. Ein Hautschutzplan wurde erstellt und ausgehängt.</p> <p>.....&gt; <i>Hautschutz im Beruf</i></p> <p>.....&gt; <i>Hautschutzplan</i></p> <p>.....&gt; <i>www.machmit-hautfit.de</i></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

**Bemerkungen / Beratungsbedarf:**



## B 4 Reinigung und Desinfektion

Eine regelmäßige Reinigung der Arbeitsplätze und Arbeitsmittel sowie deren Desinfektion ist aus hygienischen Gründen Alltag bei der Lebensmittelgewinnung. Dabei kommen auch Gefahrstoffe zum Einsatz, die z. T. versprüht werden oder mit der Haut in Berührung kommen. Geeignete Schutzmaßnahmen zur Vermeidung bzw. Reduzierung der Gefährdungen bei diesen Tätigkeiten sind daher vorzunehmen.

Maßnahmen	Umgesetzt ja    nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
Es sind Reinigungspläne erstellt, in denen Reinigungspersonal, Reinigungsumfang, Reinigungsintervalle, Reinigungsgeräte und Reinigungsmittel festgelegt sind (z. B. für Wurstküche, Verkaufsraum etc.).	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Es werden nur Arbeitsstoffe verwendet, von denen möglichst keine Gesundheitsgefährdung ausgeht. Wenn möglich, wird auf Gefahrstoffe verzichtet – z. B. Reinigungsmittel ohne reizende oder ätzende Eigenschaften. ----->ASI 8.05 Reizende und ätzende Stoffe	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Reinigungs- und Desinfektionsmittel werden nach Herstellerangaben benutzt und dosiert. Zum Verdünnen von konzentrierten Reinigungs- und Desinfektionsmitteln sind geeignete Dosiereinrichtungen zu benutzen. Besser: gebrauchsfertige Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwenden.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

<p>Zum Um- und Einfüllen der Reinigungsmittel werden geeignete Hilfsmittel, wie Kanisterkipper, Saugheber, Trichter o. ä. benutzt.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die Reinigungsmittel werden in geeigneten Behältern unter sicherem Verschluss in einem geeigneten Lager aufbewahrt. Es sind getrennte Auffangwannen für Säuren und Laugen vorhanden. Das Lager ist nur zuverlässigen, mit den Gefahren vertrauten Personen zugänglich. In den Produktionsräumen befindet sich nur der jeweilige Bedarf für maximal eine Schicht.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Behälter, in denen gefährliche Arbeitsstoffe, wie Säuren, Laugen oder dgl., aufbewahrt bzw. gelagert werden, sind entsprechend ihrem Inhalt eindeutig und dauerhaft mit Piktogrammen, Signalwort, Gefahren- (H-Sätze) und Sicherheitshinweisen (P-Sätze) gekennzeichnet.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Alle Reinigungsmittel werden in einem aktuellen Verzeichnis (Gefahrstoffkataster) geführt.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Es sind Betriebsanweisungen zum Umgang mit Reinigungsmitteln erstellt und ausgehängt. Die Beschäftigten sind über besondere Gefahren, wie z. B., dass sie Aluminium und Zink nicht mit Laugen (Raucharzentferner) zusammenbringen dürfen unterwiesen.</p> <p>.....<sup>3</sup> <i>Betriebsanweisungen der BGN</i></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

Maßnahmen	Umgesetzt ja    nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
<p>Zur Aufnahme anfallender Abfälle, z. B. Speisereste, sind geeignete, ausreichend bemessene Sammelbehälter mit dicht schließendem Deckel vorhanden. Diese werden regelmäßig, mindestens jedoch zum Ende der Arbeitsschicht, in die Entsorgungsbehälter entleert, gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert (Gesundheitsgefährdung durch Mikroorganismen).</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Beim Reinigen von Maschinen werden die Angaben aus der Betriebsanleitung der Maschine beachtet.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Beim Reinigen von Kuttern, Aufschnittschneidemaschinen, Schneidemaschinen mit Gatter und Sichelmesser, Kotelettschneidemaschinen, Streifenschneidemaschinen, Entschwartungs- und Entvliesmaschinen sowie beim Ein- und Ausbauen der Werkzeuge tragen die Beschäftigten geeignete schnitthemmende Schutzhandschuhe, z. B. mit metallfadenverstärktem Gewebe.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Eine gesundheitlich zuträgliche Atemluft und Raumtemperatur ist gewährleistet, z. B. ist eine Zu- und Abluftanlage vorhanden.</p> <p><i>..... ASI 2.19 Be- und Entlüftung von gewerblichen Küchen</i></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

<p>Die Spülmaschinen werden regelmäßig von einer zur Prüfung befähigten Person überprüft. Fristen und Art und Umfang von Prüfungen sind festgelegt. Die Ergebnisse der Prüfungen werden schriftlich festgehalten. Eine zur Prüfung befähigte Person könnte z. B. ein Monteur der Herstellerfirma sein.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Jugendliche unter 18 Jahren arbeiten nicht allein mit Hochdruckreinigern, sie dürfen nur zu Ausbildungszwecken und unter Aufsicht mit Hochdruckreinigern arbeiten.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Elektrische Anlagen und Betriebsmittel werden nicht mit einem Hochdruckwasserstrahl (Hochdruckreiniger) gereinigt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

**Bemerkungen / Beratungsbedarf:**

# C Schlachtung



## C 1 Allgemeine Anforderungen

Insbesondere beim Schlachten sind wegen der Gefährdungen und Belastungen besondere Maßnahmen notwendig, um Sicherheit und Gesundheit Ihrer Beschäftigten zu gewährleisten. Diese unterscheiden sich vor allem durch die Art und Menge der Schlachttiere.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Bei der Verwendung von Aufstiegen, Podesten und Arbeitsbühnen in der Schlachtung, sind diese ausreichend bemessen und rutschhemmend gestaltet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Auf Arbeitsbühnen ist für jeden Beschäftigten eine ausreichend freie Bewegungsfläche vorhanden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die vorhandenen Rohrbahnen für den hängenden Transport sind für die Lasten ausgelegt und werden regelmäßig geprüft.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Arbeitsplätze, die 1000 mm über Flur liegen, haben Geländer.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)

Am Hub- oder Arbeitspodest sind Absturzsicherungen, wie z. B. ein Geländer beim Arbeiten am Schlachttierkörper, teilweise hinderlich. In den genannten Fällen sind Anschlagpunkte für das Sicherheitsgeschirr gegen Absturz vorhanden und das Tragen des Sicherheitsgeschirrs ist angewiesen.



Wer erledigt

bis wann? (Datum)

**Bemerkungen / Beratungsbedarf:**



## C 2 Viehanlieferung

Der unsachgemäße Umgang mit Tieren kann zu schwersten Verletzungen führen. Unruhige und gereizte Tiere sind Gefahrquellen für die Sicherheit Ihrer Beschäftigten. Überlassen Sie die Viehanlieferung nicht dem Zufall, sondern legen Sie geeignete Schutzmaßnahmen fest.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Zur sicheren Entladung von Schlacht-tieren sind fest eingerichtete Entlade-stellen vorhanden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Tiertransportfahrzeuge können die Entladestellen ungehindert anfa-hren, um ein sicheres Entladen zu er-möglichen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
An Entladestellen, die von Transport-fahrzeugen rückwärts angefahren werden, wird das Rangieren z. B. durch Einsatz einer einweisenden Person gesichert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Zum Entladen und Aufstallen von Schlachttieren, insbesondere beim Entladen von Großvieh (Rinder, Pfer-de), sind nur geeignete und unterwie-sene Personen (mind. 2 Personen) eingesetzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Beim manuellen Führen und Treiben von Großvieh ist ein Halfter oder eine an den Hörnern befestigte Kette oder Seil angelegt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)



<p>Zum sicheren Führen von Großvieh wird eine Augenblende angelegt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Großvieh ist vor der Betäubung an den dazu bestimmten Plätzen angebunden, wenn keine Wartebuchten vorhanden sind.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Falls zum Treiben und Aufstallen der Schlachttiere Treibgänge und Buchten verwendet werden, sind diese so ausgeführt, dass Tiere nicht ausbrechen können und ein Ausschlagen nicht zu Gefährdungen führt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>An Treibgängen für Rinder sind getrennte Personengänge vorhanden, aus denen das Weitertreiben der Schlachttiere erfolgen kann.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Das Rücklaufen der Tiere wird durch Rücklaufsperrn verhindert.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

**Bemerkungen / Beratungsbedarf:**



### C 3 Betäuben und Entbluten

Der unsachgemäße Umgang mit Schlachttieren kann zu Verletzungen führen. Auch betäubte Tiere haben noch ein hohes Verletzungspotential.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Eine sichere und tierschutzgerechte Betäubung erfolgt nur mit einer vorhandenen Kopffixierung. Diese wird am besten in einem Betäubungsstand oder Betäubungsfalle realisiert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die zur Betäubung eingesetzten Viehschussapparate werden nur von Beschäftigten benutzt, die mind. 18 Jahre alt sind. Sie sind dafür ausgebildet und mit der Funktion vertraut. <i>→ Betriebsanweisung Viehschussgerät druckluftbetrieben bzw. kartuschenbetrieben</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Am Betäubungsplatz ist eine geeignete Ablagemöglichkeit für die Schussapparate und die Munition vorhanden. Diese wird auch benutzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)

<p>Nach der Betäubung mit Schussapparat sind mögliche Reflexbewegungen der Tiere unterbunden, z. B. mittels Fixierens des oben liegenden Vorderbeins mit einem Strick, bevor der Entblutestich gesetzt wird. Zum Setzen des Entblutestiches ist ausreichend Bewegungsraum vorhanden, um möglichen Reflexbewegungen der Tiere ausweichen zu können.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Für die Elektrobetäubung verwendete Betäubungszangen sind so aufgehängt und eingesetzt, dass Gefährdungen für die Beschäftigten verhindert sind.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Vorkehrungen gegen Verletzungen durch das Entblutemesser sind getroffen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Zum Auffangen des Blutes sind geeignete Einrichtungen, wie z. B. Wannen oder Rinnen, vorhanden.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

**Bemerkungen / Beratungsbedarf:**



## C 4 Enthäuten, Enthaaren, Ausschachten und Halbieren

Der unsachgemäße Umgang mit Handmessern und Schlachtmaschinen kann zu Verletzungen, insbesondere an Händen und Fingern, führen. Starke Verschmutzung der Arbeitsplätze und Fußböden sind zudem Gefahrenquellen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Bei der Verwendung von Winden zum Enthäuten sind Maßnahmen getroffen, dass herabfallende Tiere nicht zu Verletzungen führen. Die Sicherheit und Funktion der Winden wird regelmäßig geprüft.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ bis wann? (Datum)
Beim Brühen von Schweinen zum Enthaaren wird geeignete Schutzkleidung gegen das heiße Brühwasser getragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ bis wann? (Datum)
Beim Anflexen der Hinterläufe mit dem Handmesser tragen die Beschäftigten die entsprechende Schutzausrüstung (z. B. Stechschutzhürze und Metallringflechthandschuh).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ bis wann? (Datum)
Um ein Hineinfallen in die Brühmaschine und ein Verbrühen durch Dampfschwaden vorzubeugen, muss das Auswerfen der Schweine aus der Brühmaschine durch ziehen (nicht drücken!) des Handhebel erfolgen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ bis wann? (Datum)

<p>Arbeitsplätze, an denen die Bauchorgane entnommen werden, sind so gestaltet, dass Beschäftigte einen sicheren Standplatz haben und die herausgelösten Bauchorgane sicher entfernt werden können.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Für den Abtransport der Bauchorgane sind Transporteinrichtungen, wie z. B. Rutschen, fahrbare Wannen, Kübel vorhanden und werden benutzt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Eine regelmäßige Zwischenreinigung der Arbeitsplätze wird durchgeführt und die Beschäftigten tragen gut profilierte Schutzschuhe.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>An Arbeitsplätzen, an denen Schlachtkörper mit dem Beil (Spalter) halbiert werden, ist ausreichender Abstand zu angrenzenden Arbeitsplätzen und Verkehrswegen zu halten.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Erfolgt das Spalten von einer Arbeitsbühne aus, ist die Bühnenkante in Hiebrichtung mit einem Material auszuführen, dass sowohl den Hieb dämpft als auch die Schneide schont. Dadurch werden die Beschäftigten vor zurückfedernden Schneidgeräten geschützt und die Schneide vor unnötigem Verschleiß geschont.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Handgeführte elektrische Sägen zum Halbieren mit Wasserunterstützung werden mit Schutzkleinspannung oder einem Trenntransformator betrieben.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

# D Zerlegung



## D 1 Sägen

Eine wichtige, aber gefährliche Tätigkeit bei der Zerlegung ist das Arbeiten mit Sägen. Es kommen Handkreissägen als auch stationäre Bandsägen zum Einsatz, die hohes Verletzungsrisiko mit sich bringen. Wissen, Erfahrung und Respekt bezüglich des Sägens bringen die erforderliche Sicherheit.

Maßnahmen	Umgesetzt ja    nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
Die handgeführte Kreissäge ist am Einsatzort so gewichtsentlastend, z. B. mit einem Balancer aufgehängt, dass diese leicht zu handhaben ist und beim Loslassen selbsttätig in Schutzstellung geht.	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Jugendliche unter 18 Jahren dürfen nur zu Ausbildungszwecken und nur unter fachkundiger Aufsicht mit Sägen arbeiten.	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Die Beschäftigten sind unterwiesen, wie mit Sägen fachgerecht und sicher umzugehen ist.	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

<p>Beim Arbeiten an stationären Bandsägen werden zur Vermeidung von Verletzungen die Schutzeinrichtungen, wie Andrückeinrichtung und höhenverstellbare Schutzleiste sowie ggf. der Schiebetisch verwendet.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>.....&gt; Betriebsanweisung Bandsägen</p>			
<p>Die Sägebandführungen sind funktionstüchtig, die Sägebänder sind scharf und die höhenverstellbare Schutzleiste wird je nach zu sägendem Produkt eingestellt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Bandsägen werden so aufgestellt, dass die bedienende Person der Bandsäge nicht durch Andere auf Verkehrswegen beim Arbeiten gefährdet wird.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

**Bemerkungen / Beratungsbedarf:**



## D 2 Entschwarten, Entfetten und Entvliesen

Im Bereich der Zerlegung gibt es insbesondere Gefährdungen durch die Verwendung von Maschinen und Geräte zum Entschwarten, Entfetten und Entvliesen. Beim Verwenden von Handmessern sind Maßnahmen gegen Stich- und Schnittgefährdungen zu veranlassen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Die Entschwartungsmaschinen werden mit einer Schutzhaube und Andrückeinrichtung betrieben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Nur zum Entschwarten von rundstückigen Fleischteilen werden Entschwartungsmaschinen mit hochgeklappter Schutzhaube und ausgebauter Andrückeinrichtung oder offene Entschwartungsmaschinen verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Bei Arbeiten an offen betriebenen Entschwartungsmaschinen oder Entvliesmaschinen werden keine Metallringgeflechthandschuhe getragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Beim Wechseln der Messerklingen werden schnitthemmende Schutzhandschuhe verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)



Jugendliche unter 18 Jahren dürfen nur zu Ausbildungszwecken und nur unter fachkundiger Aufsicht mit Entschwartern oder Entvliesmaschinen arbeiten.



Wer erledigt

bis wann? (Datum)

**Bemerkungen / Beratungsbedarf:**



### D 3 Geflügelzerlegen

Das Zerlegen von geschlachtetem Geflügel nach der Kühlung erfolgt in der Regel mit dem Handmesser. Hierbei sind also Gefährdungen in Form von Stich- und Schnittverletzungen zu erwarten. Auch Gefährdungen durch Geflügelzerlegemaschinen sind möglich.

Maßnahmen	Umgesetzt ja	Umgesetzt nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
Für die Handmesser sind am Arbeitsplatz „Ablagemöglichkeiten“ wie z. B. Messerkörbe, Köcher, Magnetleistenhalter vorhanden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
An Rundschneidemaschinen ist das Rundmesser bis auf die Schneidstelle durch eine feste Verdeckung gesichert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

**Bemerkungen / Beratungsbedarf:**

# E Produktion



## E1 Wolfen

An Fleischwölfen bestehen Gefährdungen durch das Abscheren und Quetschen der Finger und Hände, zum Beispiel bei der Verwendung von Lochscheiben mit zu großen Bohrungen, dem Nachstopfen mit der Hand, sowie durch Schnittverletzungen bei dem Ausbau des Schneidsatzes mit ungeeignetem Werkzeug.

Die Vernachlässigung der ergonomischen Grundsätze, z. B. beim Ausbau großer Schneidsätze, schwerer Wolfschnecken und beim Beschicken des Fleischwolfes kann zu Gesundheitsschäden führen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Der Zugriff zum Schneidsatz wird durch ausreichend kleine Bohrungen der Lochscheibe oder durch einen verriegelten Auslaufschutz verhindert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Zum Ein- und Ausbauen der Schneidsätze wird geeignetes Werkzeug (z. B. Ausziehklauen) benutzt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Zum manuellen Nachschieben von Fleisch und Hilfsstoffen wird geeignetes Werkzeug benutzt (z. B. Stößel / Stopfer).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)

An Wölfen mit schweren Schneid-  
satzteilen oder Schnecken müssen  
Einrichtungen vorhanden sein, die  
das Ein- und Ausbauen sowie das  
Transportieren ohne manuelles He-  
ben und Tragen ermöglichen.



Wer erledigt

bis wann? (Datum)

Ab einer Beschickungshöhe von  
1400 mm und einer Verarbeitungsmen-  
ge von mehr als 1000 kg pro  
Wolf und Schicht ist eine Beschi-  
ckungseinrichtung zu verwenden.



Wer erledigt

bis wann? (Datum)

**Bemerkungen / Beratungsbedarf:**



## E 2 Kuttern

Kutter haben schnelldrehende Messerwellen, die schwere Verletzungen verursachen können. Auch der Lärm, im Bereich um einen Kutter, ist gesundheitsschädlich.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Der Lärmschutzdeckel der Maschine muss immer geschlossen sein, es sei denn, dass dieser aus verfahrenstechnischen Gründen geöffnet sein muss (z. B. Beschicken, Gewürz- und Eiszugabe, Entleeren).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Beim Arbeiten an den Kuttermessern (Demontage, Montage), sind Schnittschutzhandschuhe zu tragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Beim Auskratzen des Kutterdeckels ist der Messersatz abzudecken.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Zum Reinigen des Messersatzes ist geeignete Ausrüstung vorhanden (z. B. Kuttermesserbürste).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Es sind Maßnahmen getroffen, dass der Lärm des Kutters nicht unnötig auf Beschäftigte einwirkt. Der Kutter ist bspw. in einem separaten Raum aufgestellt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)

**Bemerkungen / Beratungsbedarf:**



### E 3 Wurstfüllen und Clippen

Bei der Benutzung von Kolbenfüllmaschinen können Gefährdungen durch die Abteilerichtung und bei Vakuumfüllmaschinen durch die Fördereinrichtung im Trichtergrund gegeben sein.

An automatischen Clipmaschinen sind Gefährdungen der Finger durch das Clipwerkzeug und Lärm zu erwarten. Durch die Arbeit in feuchtem Milieu ist die Haut starken Belastungen ausgesetzt.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Der vorhandene Sicherheitsauftritt an der Maschine ist zu verwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Ab einer Produktmenge von mehr als 1000 kg pro Wurstfüller und Schicht ist eine Beschickungseinrichtung zu verwenden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)



**Bemerkungen / Beratungsbedarf:**



## E 4 Kochen und Räuchern

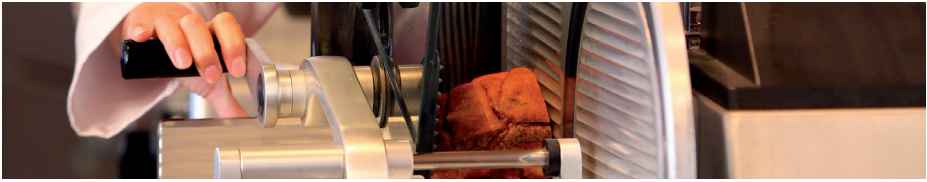
Rauch, Rauchrückstände, Hitze und Dampf stellen Gefährdungen dar. Der manuelle Transport mittels Rauch- und Kochwagen führt zu Gefährdungen der Füße und Hände als auch zu Überbelastung des Muskel- und Skelettsystems.

An Räucheranlagen bestehen in Abhängigkeit von der Räucherzeugungsart und dem Räucherverfahren unterschiedliche Anforderungen im Hinblick auf den Explosionsschutz.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Die Gefährdungsbeurteilung zum Explosionsschutz in Abhängigkeit von der Art der Räucheranlage wurde durchgeführt. Die erforderlichen Schutzmaßnahmen zur Vermeidung der Bildung einer gefährlichen explosionsfähigen Räucherrauchatmosphäre wurden festgelegt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Die Ergebnisse der Gefährdungsbeurteilung und die festgelegten Schutzmaßnahmen sind in einem Explosionsschutzdokument dokumentiert (Darlegung des Explosionsschutzkonzeptes).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Während des Räucherprozesses dürfen Rauchkammern nicht geöffnet werden. Es sei denn, diese arbeiten im Unterdruckverfahren und der austretende Räucherrauch wird direkt abgesaugt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Türen von begehbaren Rauch- und Kochkammern sind jederzeit, von innen, z. B. durch innenliegende Türöffner und außen, zu öffnen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)

<p>Die Einfahrbrücke der Rauch- und Kochkammern darf beim Öffnen der Kammern nicht eigenständig ausklappen.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Eine integrierte Reinigungsanlage der Rauch- und Kochkammern darf nur in Betrieb genommen werden, wenn sichergestellt ist, dass sich niemand in der Kammer befindet.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Ein unbeabsichtigtes Öffnen der Auslasshähne der Kochkessel ist nicht möglich, z. B. durch abklappbare Griffe.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Vor den Kochkesseln befindet sich ein ausreichend dimensionierter Bodenablauf.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die innenliegenden Handgriffe der Rauch- und Kochwagen sind stets zu benutzen.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Der Rauch- und Kochwagen muss immer geschoben (und nicht gezogen) werden. Ausnahme: Herausfahren aus der Rauch- und Kochkammer.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

**Bemerkungen / Beratungsbedarf:**



## E 5 Mürben und Streifen schneiden / manuelles Aufschneiden

Einlaufseitig können beim Mürbeschneider (Steaker) durch die Schneidsätze Einzugs- und Schnittgefährdungen auftreten. Auch beim Ein- und Ausbau der verschiedenen Schneidsätze sowie bei der Reinigung kommt es immer wieder zu Schnittverletzungen. Beim Aufschneiden von Produkten und beim Reinigen der Aufschnittschneidemaschine verletzen sich häufig Beschäftigte an der Schneide des Rundmessers. Falsche Aufstellung und Bedienung der Aufschnittschneidemaschine führt zu Muskel- und Skeletterkrankungen.

Maßnahmen	Umgesetzt ja	Umgesetzt nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
Beim Ein- und Ausbau der verschiedenen Schneidsätze sowie bei der Reinigung werden schnitthemmende Handschuhe getragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Die Aufschnittschneidemaschine ist so aufgestellt, dass an ihr in aufrechter Körperhaltung gearbeitet werden kann.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Beim Aufschneiden der Produkte wird der Resthalter stets bestimmungsgemäß genutzt. <i>→ ASI 2.18 Aufschnittschneidemaschine mit Rundmesser</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Die Anschlagplatte ist nach dem Schneidvorgang in Nullstellung zurückzudrehen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

Die Anschlagplatte ist vor der Reinigung in Nullstellung zu bringen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/>
			bis wann? (Datum)
Wird beim Reinigen der Aufschnittschneidemaschine das Rundmesser entfernt, müssen geeignete schnitthemmende Schutzhandschuhe getragen werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/>
			bis wann? (Datum)

**Bemerkungen / Beratungsbedarf:**

# F Verkauf



## F1 Fleisch- und Wurstverkauf

Gefährdungen durch das Arbeiten mit Aufschnittschneidemaschinen, Handmessern, Mürbschneidern und mit der Bandsäge sind zu erwarten (siehe hierzu die Kapitel E6, B2, E5 und D1). Durch feuchte Hände wird die Haut belastet.

Eine nicht ergonomisch gestaltete Verkaufstheke und nicht ergonomische Arbeitsweisen beim Arbeiten an der Theke führen zu Erkrankungen des Muskel-Skelett-Systems.

Eine unzureichende Organisation der Arbeiten im Verkaufsbereich kann zu psychischen Belastungen und zu Konflikten mit der Kundschaft führen.

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Auf das Tragen von Einmalhandschuhen im Verkauf wird, zur Sicherstellung des Hautschutzes für die Beschäftigten, verzichtet. .....> <i>Hinweis für Kunden: Einmalhandschuhe an Fleischtheken – Ohne Handschuhe – Hygiene trotzdem.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Ergonomisches Arbeiten an der Verkaufstheke ist gewährleistet. Eine ergonomisch gestaltete Verkaufstheke steht zur Verfügung. .....> <i>ASI 2.20 Bedienungstheken</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Die Beschäftigten im Verkauf benutzen ergonomische Hilfsmittel, z. B Gabeln, Zangen, Greifhilfen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

<p>Die Bewegungsfläche hinter der Theke ist ausreichend bemessen.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Bedarfssitze und Stehhilfen stehen in unmittelbarer Nähe der geeigneten Steharbeitsplätze zur Verfügung.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Die Waren in Theken und auf Regalen sind gut erreichbar. Die Beschäftigten müssen sich nicht extrem bücken, drehen oder in gebückter Stellung verharren.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Die Beschäftigten tragen geeignetes Schuhwerk – fester Sitz am Fuß, vorne geschlossen, sicherer Fersenhalt, niedrige Absätze, ausgeformtes Fußbett mit feuchtigkeitsabweisendem Obermaterial, rutschhemmende Sohle.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Für eine geeignete Reinigung des Arbeitsplatzes ist gesorgt.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>Die verwendeten Regale sind kipp-sicher aufgestellt.</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
<p>- Für das Erreichen höherer Regalla-gen sind geeignete Tritte oder Leitern vorhanden.                  -----&gt; <i>ASI 9.50 Vermeiden von Sturz-gefahren und Leiterunfällen</i></p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)

Maßnahmen	Umgesetzt		Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
	ja	nein	
Es sind Bodenbeläge bzw. Bodenauflagen vorhanden, die ein langes Stehen erleichtern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Arbeitsabläufe, Aufgabenverteilungen, Laufwege, Einteilung der Bereiche, Arbeitszeit- und Pausenregelungen sind eindeutig festgelegt, um Stress und Belastungen gering zu halten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Die Beschäftigten sind informiert (bzw. geschult), wie sie sich im Umgang mit Kundschaft verhalten und Konflikte und Beschwerden bewältigen können. ..... ASI 9.02 Gewalt und Extremereignisse am Arbeitsplatz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Die Beschäftigten sind über das Verhalten während bzw. nach Überfällen informiert bzw. geschult. Die Notruftelefonnummern sind stets auf aktuellem Stand.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)
Beim Umgang mit Zahlungsmitteln ist sichergestellt, dass die Einsicht und der Eingriff in die Ladenkasse oder in den Tresor durch Fremde verhindert wird. Dies gilt auch beim Zählen der Geldeinnahmen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt <input type="text"/> <input type="text"/> bis wann? (Datum)



Das Umfeld sowie die Ein- und Ausgänge der Betriebsstätte sind gut einsehbar und gut ausgeleuchtet. Es ist sichergestellt, dass keine Unbefugten den Betrieb durch Personal-, Neben- oder Lieferanteneingänge betreten können.



Wer erledigt

bis wann? (Datum)

**Bemerkungen / Beratungsbedarf:**

# G Auslieferung



## G 1 Auslieferung

Im Bereich der Auslieferung gibt es Gefährdungen durch den Straßenverkehr. Beim Beliefern der Verkaufsstellen und bei Pannen kommt es immer wieder zu Unfällen. Durch Heben und Tragen von Auslieferungsware wird das Muskel-Skelett-System belastet.

Maßnahmen	Umgesetzt ja	nein	Wenn nicht umgesetzt, dann besteht Handlungsbedarf
Die Auslieferungsfahrzeuge werden regelmäßig gewartet, so dass ihr verkehrssicherer Zustand sichergestellt ist. Darüber hinaus prüft das Auslieferungspersonal vor Schichtbeginn die Wirksamkeit der Betätigungs- und Sicherheitseinrichtungen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Das Auslieferungspersonal wird über das sichere Verhalten im öffentlichen Straßenraum (Belieferung der Verkaufsstellen, Verhalten bei Pannen und Unfällen) unterwiesen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)
Es stehen geeignete Hilfsmittel (z. B. Rollwagen) für das Be- und Entladen zur Verfügung. Die Beschäftigten werden unterwiesen, nicht zu viele Lasten auf einmal zu tragen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Wer erledigt _____ _____ bis wann? (Datum)

<p>Die Fahrtstrecken und Zeiten sind so geplant, dass Zeitdruck und Stress weitgehend vermieden werden. Dadurch wird einem riskanten Fahrstil und Unachtsamkeit entgegengewirkt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Das Auslieferungspersonal erhält die Gelegenheit, an einem Fahrtsicherheitstraining teilzunehmen. Trainingskarten können bei der BGN angefordert werden. .....&gt; <a href="http://www.sicher-unterwegs-bgn.de">www.sicher-unterwegs-bgn.de</a></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Sicherheitsschuhe werden vom Betrieb zur Verfügung gestellt und von den Beschäftigten getragen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Bei Gefährdungen im öffentlichen Straßenraum (z. B. bei Pannen) trägt das Auslieferungspersonal reflektierende Warnkleidung. Wenn ein Risiko durch andere am Verkehr Teilnehmende besteht, ist Warnkleidung auch beim Beliefern zu tragen.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>
<p>Die auszuliefernde Ware wird so geladen, dass sie nicht verrutscht oder umkippt. Alle erforderlichen Hilfsmittel zur Sicherung der Ladung sind vorhanden und werden von den Beschäftigten genutzt. .....&gt; <i>Unterweisungskarte "Ladungssicherung"</i></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<p>Wer erledigt</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>bis wann? (Datum)</p>

**Bemerkungen / Beratungsbedarf:**

## Empfohlene Prüffristen für wiederkehrende Prüfungen (Auswahl)

Maschinen, Anlagen und Betriebsmittel unterliegen schädigenden Einflüssen, Abnutzung und Alterung. Dies kann dazu führen, dass sie nicht mehr in einem ordnungsgemäßen Zustand sind und es kommt zu Gefährdungen für die Benutzenden. Daher müssen insbesondere alle Schutzeinrichtungen und Bauteile, von denen die Sicherheit der Beschäftigten abhängt, regelmäßig geprüft und bei Bedarf instandgesetzt oder

ausgetauscht werden.

Sofern es keine in Vorschriften festgelegten maximalen Prüffristen gibt, sind diese durch eine Gefährdungsbeurteilung zu ermitteln. Zu Ihrer Unterstützung bei der Festlegung der Prüffristen finden Sie hier die vorgeschriebenen oder empfohlenen Prüffristen für verschiedene Prüfgegenstände, die in Fleischereibetrieben anzutreffen sind.

	Prüfung durch ...	Prüffrist (*)
Aufzugsanlagen	Zugelassene Überwachungsstelle (ZÜS)	Hauptprüfung: alle 2 Jahre (*)  Zwischenprüfung: mittig zwischen zwei Hauptprüfungen (*)
Dunstabluftanlagen	Zur Prüfung befähigte Person	Jährlich
Ortsveränderliche elektrische Betriebsmittel	Zur Prüfung befähigte Person (Elektrofachkraft)	Richtwert: alle 6 Monate; Maximalwert bei geringer Fehlerquote: jährlich, im Büro alle zwei Jahre
Ortsfeste Betriebsmittel und elektrische Anlagen	Zur Prüfung befähigte Person (Elektrofachkraft)	Alle 4 Jahre
Feuerlöscher	Fachkundiger (Wartung) bzw. zur Prüfung befähigte Person (Prüfung des Druckbehälters)	Alle 2 Jahre (*)
Ortsfeste Feuerlöschanlagen	Zur Prüfung befähigte Person / Sachkundiger	Jährlich

Flüssiggasanlagen - ortsfest - ortsveränderlich - mit Gasverbrauchseinrichtungen in Räumen unter Erdgleiche	Zur Prüfung befähigte Person	Alle 4 Jahre (*) Alle 2 Jahre (*) Jährlich (*)
Flüssigkeitsstrahler (Hochdruckreiniger)	Zur Prüfung befähigte Person	Jährlich
Gasgeräte, insbesondere deren Züandsicherungen	Zur Prüfung befähigte Person, ggf. unterwiesener Beschäftigter	Jährlich
Kraftbetätigte Türen und Tore	Sachkundiger	Jährlich
Leitern und Tritte	Zur Prüfung befähigte Person	Jährlich
Sicherheitseinrichtungen an Maschinen und Geräten (z. B. Verriegelungen, NOT-Halt)	Unterwiesener Beschäftigter	Arbeitstäglich auf Funktion
	Zur Prüfung befähigte Person	Jährlich
Räucheranlagen	Zur Prüfung befähigte Person	Alle 6 Monate

## Erläuterungen:

### Zugelassene Überwachungsstelle (ZÜS):

Prüfstelle, die von der zuständigen Landesbehörde für bestimmte Aufgabenbereiche benannt und vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales bekanntgemacht wurde.

### Sachkundiger:

Person, die auf Grund ihrer fachlichen Ausbildung und Erfahrung ausreichende Kenntnisse auf dem jeweiligen Gebiet hat, die mit dem einschlägigen Vorschriften- und Regelwerk vertraut ist und den sicheren Zustand des zu prüfenden Gegenstands (Arbeitsmittel, Einrichtung usw.) beurteilen kann.

### Zur Prüfung befähigte Person:

Zur Prüfung befähigte Person, die durch ihre Berufsausbildung, ihre Berufserfahrung und ihre zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderlichen Kenntnisse zur Prüfung verfügt.

### Fachkundiger:

Sind in diesem Fall Sachkundige gemäß DIN 14406-4: 2009-09 „Tragbare Feuerlöscher-Teil 4: Instandhaltung“.

### Unterwiesener Beschäftigter:

Beschäftigter, der angemessen und ausreichend unterwiesen wurde, so dass er in der Lage ist, die Prüfungen durchzuführen und dabei Mängel zu erkennen.

### Prüfungen zum Ex-Schutz

Räucheranlagen enthalten Bereiche, in denen im nicht bestimmungsgemäßen Betrieb das Auftreten von gefährlicher explosionsfähiger Atmosphäre nicht ausgeschlossen werden kann. Daher fallen Räucheranlagen in den Geltungsbereich der überwachungsbedürftigen Anlagen im Sinne von § 2 Absatz 13 Betriebssicherheitsverordnung.

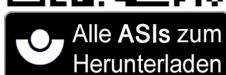
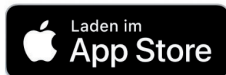
Räucheranlagen sind daher vor der Inbetriebnahme sowie nach prüfpflichtigen Änderungen auf ihre Explosionssicherheit zu prüfen. Hierbei sind das im Explosionsschutzdokument dargelegte Explosionsschutzkonzept und die Zoneneinteilung zu berücksichtigen.

Die Prüfung auf Explosionssicherheit ist wiederkehrend alle 6 Jahre erneut durchzuführen. Sofern keine Änderung am Anlagenkonzept erfolgt, ist diese wiederkehrende Prüfung auf Explosionssicherheit durch die halbjährliche Wiederholungsprüfung der Räucheranlage abgedeckt.

#### (\*) bei Prüffrist:

Maximal zulässige Prüffrist nach den jeweils einschlägigen Rechtsvorschriften.

Diese und alle anderen verfügbaren ASIs finden Sie hier zum Download:



**Berufsgenossenschaft  
Nahrungsmittel und Gastgewerbe**

Dynamostraße 7 - 11  
68165 Mannheim  
[www.bgn.de](http://www.bgn.de)