

# AKZENTE

**Betriebsanweisungen:  
Steilvorlage**

**HT-Trennmehle:  
Weniger Staub,  
weniger Belastung**

**NULL**

**VISION ZERO**

**NULL UNFÄLLE –  
GESUND ARBEITEN!**



# LIEBE LESERINNEN UND LESER,

VISION ZERO ist die Vorstellung von einer Arbeitswelt ohne Unfälle und arbeitsbedingte Erkrankungen. Was für eine großartige Vision! Sie ist keine Utopie, sondern ein durchaus erreichbares Ziel, vorausgesetzt, die Präventionskultur und konkrete Präventionsarbeit vor Ort werden immer wieder neu durchdacht und kontinuierlich an sich verändernde Gegebenheiten angepasst. Damit die VISION ZERO eines Tages Wirklichkeit wird, müssen folgende Grundmaxime gelten:

- Leben ist nicht verhandelbar
- Menschen machen Fehler
- Menschen haben ein Grundrecht auf eine sichere Arbeitsumgebung

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 den Beitrag auf **Seite 4** und informieren Sie sich kontinuierlich auf → [www.bgn.de/vision-zero](http://www.bgn.de/vision-zero)

## Prävention im Fokus

In der vorliegenden Akzente-Ausgabe haben wir einige Präventionsthemen aufgearbeitet, die Ihnen sehr konkrete Informationen für Ihre Arbeit liefern. Da ist zum einen der Beitrag über die Staubvermeidung in der Backproduktion durch den Einsatz von HT-Trennmehlen auf **Seite 14**.

Für die Backbranche ist die hohe Zahl von Atemwegserkrankungen bei Bäckern und Bäckerinnen ein ernstes und kostenintensives Problem. Da lohnt sich die Umstellung auf diese staubarmen Mehle, schließlich helfen sie eindrucksvoll dabei, wertvolle Fachkräfte gesund und arbeitsfähig zu halten.

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

Zum anderen können Sie Ihr Wissen zum Thema „Betriebsanweisungen“ auffrischen (**Seite 12**). Unser Beitrag informiert Sie darüber, wann Betriebsanweisungen gesetzlich vorgeschrieben sind, wer für ihre Erstellung zuständig ist und wie Ihnen die BGN dabei hilft.

In der Fleischwirtschaft gibt es eine neue technische Entwicklung, die dabei hilft, schwere Verletzungen an Fingern und Händen an stationären Bandsägen zu verhindern. Mehr Informationen dazu finden Sie ab **Seite 20**.

Ich wünsche Ihnen eine interessante Lektüre. Bleiben Sie gesund und zuversichtlich.

*J. Dienstbühl*

**Isabel Dienstbühl**

Leiterin Prävention der BGN



04

# INHALT

Nichts ist besser: VISION ZERO

## 4 Null Unfälle – gesund arbeiten

## 8 Meldungen

Unterstützung pflegender Angehöriger

## 10 Die BGN steht an Ihrer Seite

Betriebsanweisungen

## 12 Steilvorlage

HT-Trennmehle

## 14 Weniger Staub, weniger Belastung

Mühlen, Mischfutterbetriebe, Mälzereien

## 18 Arbeitsschutz weiter verbessern

Stationäre Bandsägen

## 20 Technik, die schützt

TAD-Hotline

## 22 Bei Anruf Prävention

Wir für Sie

## 23 Menschen bei der BGN



10



14

## 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, Dr. Markus Hartmann, Martina Kern, Andrea Weimar (BGN), Gabriele Albert, Stefanie Richter, Stefan Layh (Universum Verlag), Fon 0621 4456-1517, akzente@bgn.de

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

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

**Fotos:** Adobe Stock: Gajus (S. 1, 4), Halfpoint (S. 8), Irina Strelnikova (S. 10), Kaspars Grinvalds (S. 22), Erica Guilane-Nachez (S. 24); A. Ritter GmbH & Co. KG (S. 9); Bäckerei Glöckler (S. 17 oben); BGN (S. 2, 12, 13, 15); BGN: Oliver Rüter (S. 7/2, 14, 15/1, 16, 17 unten), Siegfried Döbler (S. 15/2), Stephan Breithaupt (S. 7/1), Stephan Gawlik (S. 22), Uwe Völkner (S. 18); GRVBE/ Erik Schwarzer (S. 6); Liebchen + Liebchen GmbH (S. 10, 22, 24); Scott Automation GmbH (S. 20); Westfleisch SCE mbH (S. 21)

**Verlag:** Universum Verlag GmbH, Wiesbaden

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

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

© BGN 2022 ISSN 0940-9017

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.



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 Teil dieser Vision werden und sie mit Leben füllen? Dann starten Sie mit uns in eine sicherere und gesündere Zukunft.

 Ellen Schwinger-Butz

**U**nfälle, Berufskrankheiten und arbeitsbedingte Erkrankungen sind keine schicksalhaften Ereignisse – und lassen sich durch geeignete Maßnahmen vermeiden. „Davon sind wir in der BGN absolut überzeugt“, erklärt Jörg Bergmann, Leiter des Technischen Aufsichtsdienstes der BGN.

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 Kennzahlen 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, erweiterten und strategischen Ansatz“, sagt Jörg Bergmann und ist sich sicher, dass die BGN diesen mit VISION ZERO gefunden hat.

Was benötigt ein Unternehmen, das sich die neue Strategie zu eigen machen und mit Leben füllen möchte? „Insgesamt sechs Bausteine ermöglichen es den Arbeitgebern und Verantwortlichen, ihren Betrieb so aufzustellen, dass das Ziel ‚Null Unfälle

– gesund arbeiten!‘ tatsächlich erreichbar wird“, erläutert Bergmann. „Das Konzept erfordert einerseits eine sorgfältig durchgeführte und umfassende Gefährdungsbeurteilung und andererseits das feste Fundament einer guten Präventionskultur.“ Diese Struktur werde dann unterstützt durch die Bausteine „Sicher und gesund führen“, „Ziele und Regeln aufstellen und durchsetzen“, „Unterweisen und qualifizieren“ und „Gemeinsam aus Fehlern lernen“.

## SO KÖNNEN SIE DIESE ANFORDERUNGEN UMSETZEN: MIT SECHS BAUSTEINEN ZUM ERFOLG

1

### Gefährdungen im Betrieb kennen, Schutzmaßnahmen festlegen und umsetzen

Für alle Arbeitsplätze beziehungsweise Tätigkeiten, die in Ihrem Betrieb vorkommen, ermitteln Sie systematisch die Gefährdungen und Belastungen, legen darauf aufbauend Schutzmaßnahmen fest und setzen diese konsequent um (Gefährdungsbeurteilung). Sinnvollerweise binden Sie bei allen Schritten die Beschäftigten ein.

2

### Sicher und gesund führen

Alle Führungskräfte in Ihrem Betrieb wissen: Es ist ihre Aufgabe, sich um Sicherheit und Gesundheit der Belegschaft zu kümmern. Durch entsprechende schriftliche Pflichtenübertragungen haben Sie den Führungskräften dies nochmals deutlich gemacht und unterstrichen, dass hier auch eine rechtliche Verantwortung besteht. Die Führungskräfte verstehen sich als Vorbilder, deshalb verhalten sie sich konsequent sicher und gesundheitsgerecht – nur so sind sie auch glaubwürdig.

!

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

- 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

”

**VISION ZERO BEDEUTET:  
KEIN PERSONALAUFSCHLAG  
UND ZUFRIEDENERE  
BESCHÄFTIGTE.**

“

3

### Ziele formulieren, Regeln aufstellen und durchsetzen

Klare Ziele geben Ihren Führungskräften und Beschäftigten die Richtung vor. Sie überprüfen regelmäßig, ob diese Ziele (zum Beispiel der Rückgang von Unfallzahlen, Fehlzeiten oder die Zahl unsicherer Handlungen) schon erreicht wurden oder ob noch mehr getan werden muss. Unter unsicheren Handlungen versteht man ein Fehlverhalten, das zwar noch keine Konsequenzen nach sich gezogen hat, aber potenziell zu Unfällen führen kann, zum Beispiel wenn man beim Treppensteigen zwei Stufen auf einmal nimmt oder beim Gabelstaplerfahren den Beckengurt nicht anlegt.

Außerdem haben Sie gemeinsam mit Ihren Beschäftigten Regeln für sicheres und gesundes Arbeiten aufgestellt – und Sie setzen diese auch gemeinsam um, weil sich alle Kolleginnen und Kollegen gegenseitig unterstützen und Fehlverhalten nicht tolerieren.

4

### Beschäftigte unterweisen und qualifizieren

Ihre Beschäftigten müssen genau wissen, was zu tun ist – insbesondere wo Gefahren drohen und wie man sich gegen diese schützt. Daher unterweisen und qualifizieren Sie sie regelmäßig und dokumentieren das auch. Besonders wichtig ist die erste Unterweisung vor Aufnahme einer Tätigkeit, speziell bei neuen Beschäftigten. Grundlage der Unterweisung ist das Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung, zusätzlich können Sie auch Betriebsanweisungen, Bedienungsanleitungen und die Medien der BGN verwenden.





5

**Gemeinsam aus Fehlern lernen**

Auch in sehr gut aufgestellten Betrieben passieren Fehler. Dies äußert sich zum Beispiel in Störungen, Fehlproduktion und Sachschäden, aber auch in Beinaheunfällen, Erkrankungen oder Arbeitsunfällen. In Ihrem Betrieb wollen Sie Fehler nicht nur beheben, sondern auch aus ihnen lernen. Also wissen Ihre Beschäftigten: Fehler machen wird nicht bestraft, aber das Vertuschen von Fehlern auch nicht akzeptiert. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben die Möglichkeit, Fehler schnell und unbürokratisch mitzuteilen. Zudem haben Sie entsprechende Verfahren eingeführt, mit denen die Fehler untersucht und Verbesserungen angestoßen werden.

Informationen ist Voraussetzung dafür, dass Menschen erfolgreich, sicher und gesund zusammenarbeiten. Werden alle Informationen, die für einzelne Beschäftigte bedeutsam sind, zielgerichtet weitergegeben und neue Gedanken auf Augenhöhe diskutiert, steigen Sicherheit, Produktivität und Wohlbefinden.

Die Beschäftigten kennen ihren eigenen Arbeitsplatz am besten. Dieses Wissen sollten Sie nutzen, indem Sie sie an wichtigen Entscheidungen im Betrieb beteiligen und sie motivieren, eigene Vorschläge einzubringen. Dadurch erhalten Sie erfahrungsgemäß wertvolle Hinweise und konkrete Ideen, wie die Arbeit effizienter, sicherer und gesünder gestaltet werden kann.

6

**Gute Präventionskultur: Kommunikation, Beteiligung und gutes Betriebsklima**

Grundvoraussetzung für eine erfolgreiche Umsetzung der VISION ZERO ist eine gute Präventionskultur im Betrieb. Der regelmäßige Austausch von

Ein gutes Betriebsklima entsteht durch gegenseitige Wertschätzung, Vertrauen und Fairness – und all das sorgt dafür, dass sich alle Beschäftigten wohlfühlen. Das wirkt sich positiv auf Produktivität und Motivation sowie Sicherheit und Gesundheit der Beschäftigten aus.

# VISION ZERO.

NULL UNFÄLLE – GESUND ARBEITEN.



Wer Unfälle und berufsbedingte Krankheiten vermeiden will, braucht eine gute und konsequente Präventionskultur. Ein Baustein ist die regelmäßige Unterweisung und Qualifizierung der Beschäftigten.

Die Schwerpunktaktion „Sicher hoch – gesund runter“ (1) und die Web-Anwendung „BGN Intralog“ (2) unterstützen Ihre betriebliche Präventionsarbeit mit vielen praxisnahen Angeboten.



Die BGN unterstützt Ihr Unternehmen für jeden der aufgeführten Bausteine mit Medien und Angeboten, die Ihnen die Umsetzung in die Praxis erleichtern.

### Aktuelle Schwerpunktaktionen VISION ZERO

Im Rahmen der VISION ZERO wird die BGN auch mit Schwerpunktaktionen gezielt auf das Unfallgeschehen eingehen. Hier zwei Beispiele:

Mit der **Aktion „Sicher hoch – gesund runter“** bietet die BGN für Betriebe, die Arbeitsbereiche mit Absturzgefährdungen haben, kostenfreie Beratungen, Schulungen oder Gesundheitstage zum Thema Absturzprävention an. Ein Schwerpunkt dabei ist die Verwendung von Persönlicher Schutzausrüstung gegen Absturz. Unsere Fachexperten passen das Angebot Ihren Anforderungen an.

Die **Web-Anwendung „BGN Intralog“** ist ein Werkzeug zur Risikominimierung im Bereich des innerbetrieblichen Transports und Verkehrs (Intralogistik). Mit dieser Web-App können Sie selbst bewerten, wie hoch das Risiko in Ihrem Betrieb in den vier gefährlichsten Handlungsfeldern (Vorwärts- und Rückwärtsfahren von Lkw, Betreiben von Gabelstaplern und Beladen von Lkw mit Flurförderzeugen) ist. Dabei hilft Ihnen ein einfaches Ampelsystem: Wenn die Risikoampel auf „Grün“ steht, sind Sie gut aufgestellt, steht die Ampel dagegen auf „Rot“, besteht Verbesserungsbedarf. Durch die Auswahl und Umsetzung geeigneter Maßnahmen reduzieren Sie das Risiko Schritt für Schritt. Dort, wo es erforderlich ist, gibt Intralog weiterführende Informationen und Hilfestellungen zu den einzelnen Maßnahmen.

### VISION ZERO im BGN-Prämienverfahren

Natürlich ist die VISION ZERO auch mit dem BGN-Prämienverfahren verknüpft. Viele der dort prämierten Maßnahmen leisten bereits einen wichtigen Beitrag zur Vermeidung von Arbeitsunfällen. Ein wesentlicher Erfolgsfaktor dabei ist ein konstruktiver Umgang mit Unfällen und Beinaheunfällen gemäß dem Baustein „Gemeinsam aus Fehlern lernen“. Zehn Prämienpunkte gibt es, wenn Sie nach Unfällen und/oder Beinaheunfällen eine systematische Unfallanalyse durchführen und einen entsprechenden Maßnahmenplan erarbeiten. Dazu kann eine im Rahmen der VISION ZERO entwickelte Checkliste der BGN oder ein eigenes Unfallanalysetool verwendet werden. Auch die Anwendung von Intralog zur Verbesserung der Sicherheit in der Intralogistik wird mit zehn Prämienpunkten honoriert. ■



Alle Informationen zur neuen Strategie der BGN:

→ [www.bgn.de/vision-zero](http://www.bgn.de/vision-zero)

Web-App „BGN Intralog“ zur Risikobewertung in der Intralogistik:

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

Checkliste zur Ermittlung von Unfallursachen:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1807

Informationen zur aktuellen Schwerpunktaktion „Sicher hoch – gesund runter“:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1860



## BGN-SEMINAR FÜR SCHWERBEHINDERTENVERTRETUNGEN

# INKLUSION FÖRDERN

Um die Inklusion von Menschen mit Behinderungen in den Betrieben zu fördern und zu unterstützen, bietet die BGN dieses Jahr wieder ein Seminar für Schwerbehindertenvertretungen an. Folgende Themen stehen auf dem Programm:

- pandemieverursachte Probleme für Sie als Schwerbehindertenvertreter und -vertreterin
- UN-Behindertenrechtskonvention/Inklusion
- Praxisbeispiele aus der Arbeitswelt
- Unterstützungs- und Beratungsangebote
- Aufgaben/Leistungen/Rehabilitation der BGN mit Praxisbeispielen

- BEM: aktuelle Rechtsprechung/Besonderheiten unter Corona
- Perspektiven für die Gestaltung inklusiver Arbeitswelten: Wie können inklusive und barrierefreie Arbeitsplätze geschaffen/vorgebracht werden?

**Seminartermin/-ort:**

12. bis 14.09.2022 im BGN-Ausbildungszentrum in Mannheim

Anmeldung:

- [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1594
- E-Mail: [ausbildung@bgn.de](mailto:ausbildung@bgn.de)
- Fon: 0621 4456-4442

**BISHERIGE MITGLIEDSNUMMER ENTFÄLLT**

## NEUE UNTERNEHMENSNUMMER ZUM JAHRESWECHSEL

Jeder Mitgliedsbetrieb der BGN erhält zum 1. Januar 2023 eine bundesweit einheitliche Unternehmensnummer für jedes zugehörige Unternehmen. Hintergrund: Eine einheitliche Infrastruktur ist wesentlich für eine digitale Verwaltung – deshalb gibt es künftig die Unternehmensnummer. Sie löst die bisherige Mitgliedsnummer ab. Betriebe benötigen sie zwingend, um zum Beispiel die Jahresmeldung zur Unfallversicherung (UV-Jahresmeldung) oder Lohnnachweise digital zu übermitteln.

Mitgliedsbetriebe der BGN erhalten im Herbst dieses Jahres eine schriftliche Information über den Nummernwechsel. Ab diesem Zeitpunkt ist die neue Unternehmensnummer anstelle der bisherigen Mitgliedsnummer zu verwenden.

Die Unternehmen müssen sich nicht extra kümmern: Die Umstellung auf die neue Unternehmensnummer erfolgt automatisch und rechtzeitig vor dem Jahreswechsel. Wer mehrere Unternehmen betreibt, erhält auch mehrere Unternehmensnummern.

Weitere Informationen:

- [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1861
- oder telefonisch im BGN-Servicecenter unter 0621 4456-1581



GÜTESIEGEL FÜR DIE ALFRED RITTER GMBH & CO. KG

# QUADRATISCH, PRAKTISCH, SICHER



Hinten von links nach rechts: Alexander Joch, Thomas Roh, Georg Hoffmann, Dr.-Ing. Markus Hartmann (BGN-Aufsichtsperson), Ivo Buncuga. Vorne von links nach rechts: Markus Maurer, Frank Mummert

Nachdem die Alfred Ritter GmbH & Co. KG in Waldenbuch im Jahr 2019 erstmals die Kombi-Begutachtung des Arbeitsschutzmanagementsystems (AMS) zusammen mit einem Betrieblichen Ge-

sundheitsmanagement (BGM) bestanden hatte, wurde der Betrieb erneut erfolgreich überprüft und mit dem Gütesiegel „Sicher mit System“ ausgezeichnet.

## FAQs IM REHA-BEREICH

### VERSICHERUNGSFALL COVID-19?

**Täglich erreichen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der BGN vielfältige Fragen rund um das Thema Rehabilitation. Wir stellen Ihnen die Themen vor, die am häufigsten nachgefragt werden. Dieses Mal geht es um COVID-19 als Berufskrankheit oder Arbeitsunfall.**

**Frage:** Mein Coronatest ist seit heute positiv. Ich weiß nicht, wo ich mich angesteckt habe. Sind Sie dafür zuständig?

**Antwort:** Eine COVID-19-Erkrankung kann grundsätzlich ein Versicherungsfall – ein Arbeitsunfall oder eine Berufskrankheit – sein, wenn die Erkrankung infolge einer nachweislich beruflich erworbenen Infektion mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 eingetreten ist. Ob dafür die notwendigen Voraussetzungen zur Anerkennung vorliegen, kann nur aufgrund der jeweiligen

Umstände des Einzelfalls geprüft und bewertet werden.

Beim Verdacht auf eine berufliche Infektion können die Betroffenen selbst die Meldung bei der BGN veranlassen, aber auch die Arbeitgeber oder die behandelnden Ärzte. Für die Unfallanzeige gelten grundsätzlich keine Besonderheiten bei der Erstattung im Zusammenhang mit einer COVID-19-Erkrankung. Hier finden Sie umfangreiche Informationen: → [www.dguv.de](http://www.dguv.de), Webcode: **d1182807**

Sollte ein Versicherungsfall vorliegen, bestehen selbstverständlich die gesetzlichen Ansprüche auf Leistungen.





# DIE BGN STEHT AN IHRER SEITE

Seit Jahren wächst die Zahl der Menschen, die wegen gesundheitlicher Beeinträchtigungen auf Pflege und Unterstützung im Alltag angewiesen sind. Ist die Pflegebedürftigkeit Folge eines Arbeitsunfalls oder einer Berufskrankheit, unterstützt die BGN die Betroffenen und auch die pflegenden Angehörigen in vielerlei Hinsicht. Wie genau, erklärt Detlef Kassik, Referent und Dozent zum Thema Pflege bei der BGN.

 **Gabriele Albert**

**Herr Kassik, die überwiegende Zahl der Pflegebedürftigen, nämlich mehr als 70 Prozent, werden von Angehörigen oder Menschen aus dem persönlichen Umfeld gepflegt. Damit bildet diese Personengruppe eine zentrale Säule in der pflegerischen Versorgung in Deutschland. Inwiefern können diese Menschen auf die Unterstützung der BGN hoffen?**

**Kassik:** Es ist der Wunsch der allermeisten pflegebedürftigen Menschen, so lange wie möglich in den eigenen vier Wänden zu leben. Oft sind es die pflegenden Angehörigen, die diesen Wunsch erfüllen, obwohl ihnen das viel Kraft abverlangt und ihre ganze Lebensplanung auf den Kopf stellt. Uns liegt viel daran, diesen Personenkreis zu unterstützen. Ein Ausfall dieses mit Abstand größten „Pflegedienstes“ hätte fatale Folgen für die Versorgung unserer pflegebedürftigen Versicherten.

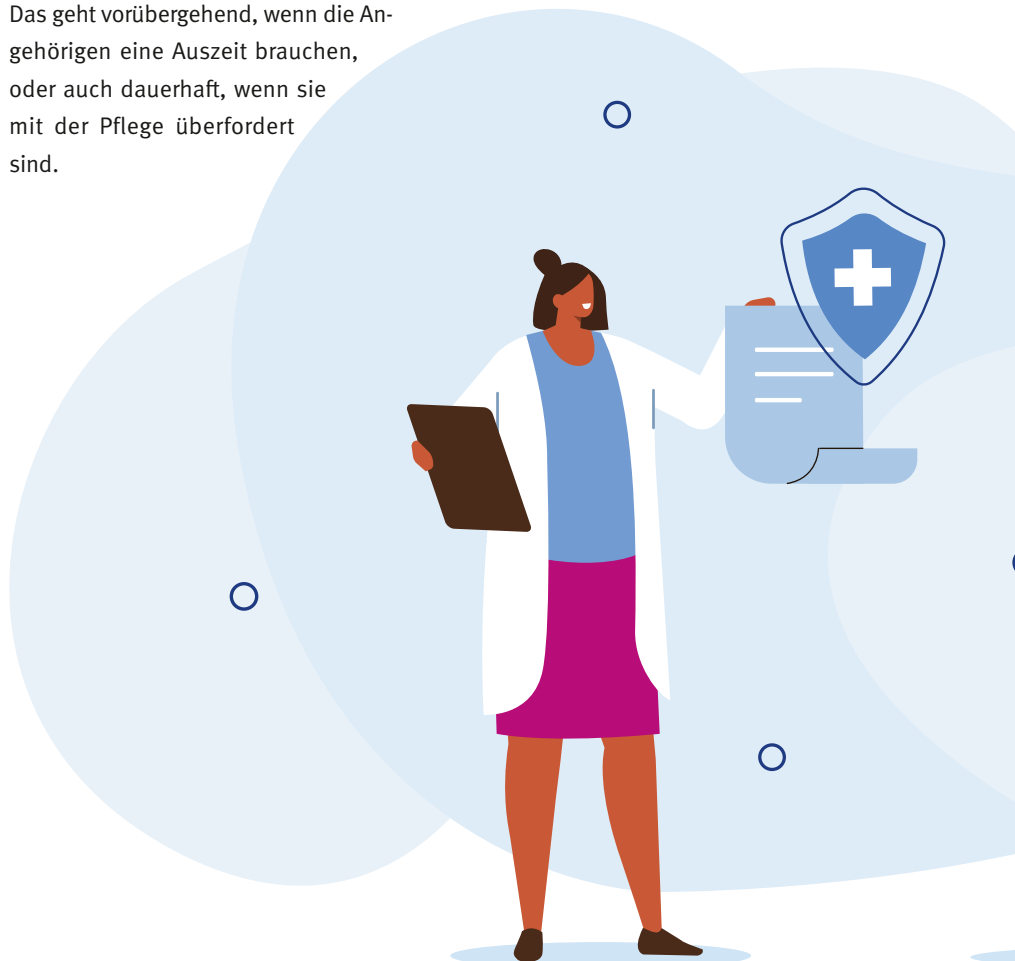
**Was heißt das konkret?**

Führen die Folgen eines Arbeitsunfalls oder einer Berufskrankheit zur Pflegebedürftigkeit, erhalten Versicherte neben Rente und Verletzengeld ein Pflegegeld aus der gesetzlichen Unfallversicherung. Auf Antrag der Betroffenen können anstelle des Pflegegeldes die Kosten für einen Pflegedienst

übernommen werden, der die Angehörigen entlastet. Notfalls kann die erforderliche Hilfe einschließlich der Kosten für Unterkunft und Verpflegung in einer geeigneten Einrichtung (Heimpflege) erbracht werden. Das geht vorübergehend, wenn die Angehörigen eine Auszeit brauchen, oder auch dauerhaft, wenn sie mit der Pflege überfordert sind.

**Und darüber hinaus?**

Die BGN kümmert sich im Rahmen ihres Reha-Managements neben der Sicherstellung von Leistungen wie Heilbehandlung,



Pflegegeld oder Hilfsmitteln in den Gesprächen mit den betroffenen Familien auch um die Bedürfnisse der Angehörigen, Freunde oder Partner. Besonders der Beginn einer Pflege ist geprägt durch Unsicherheit, offene Fragen und Entscheidungen: Werde ich den Belastungen der Pflege gewachsen sein? Wie kann ich meinen Pflegealltag organisieren? Wo und wie bekomme ich Entlastung? Mit wem kann ich mich über alltägliche Probleme austauschen? Die BGN hilft auf all diese Fragen Antworten zu finden.

#### **■ Werden die Angebote angenommen?**

Bestehende Beratungs- und Entlastungsangebote werden insgesamt leider immer noch viel zu wenig genutzt oder sind gar nicht bekannt. Für viele versteht sich die Pflege eines Angehörigen als selbstverständliche Familienaufgabe. Die Erfahrungen zeigen aber, dass die mit der Pflege einhergehenden Belastungen oft

unterschätzt werden. Nicht selten sind Pflegepersonen rund um die Uhr im Einsatz, können darüber ihre sozialen Kontakte verlieren, erleben Frustration oder Schuldgefühle. Gerade für Menschen, die die Pflege von Angehörigen allein übernehmen, kann dies schnell zu einer Überforderung führen.

#### **■ Und wie wollen Sie da vorbeugen?**

Durch frühzeitige Hilfe und Aufklärung. Die BGN ermöglicht Angehörigen noch während der stationären Behandlung, zum Beispiel nach einem Arbeitsunfall, im Krankenhaus oder der Klinik aktiv in die Pflege eingebunden zu werden, damit sie sich ein Bild darüber machen können, was auf sie zukommt. Alternativ oder auch ergänzend kann die Entscheidung über die Pflege eines Angehörigen auf Wunsch im häuslichen Bereich durch begleitende Anleitungen und Hilfestellungen durch eine

professionelle Pflegeberatung unterstützt

werden. Die in diesem Zusammenhang anfallenden Kosten, beispielsweise für die Unterbringung der Angehörigen im Krankenhaus während des Pflegepraktikums, werden selbstverständlich von der BGN übernommen.

#### **■ Um den Belastungen bei der Pflege und Betreuung entgegenzuwirken, ist eine gute Organisation und Planung wichtig. Hat die BGN auch hierzu Hilfsangebote?**

Ja, wir beraten bei der Erstellung strukturierter Tages- und Wochenpläne, zeigen weitere Unterstützungsangebote auf und achten darauf, dass Betroffene von Beginn an ausreichend Auszeiten einplanen und die Pflege nach Möglichkeit auf mehrere Schultern verteilt wird. Wer pflegt, braucht Phasen der Entspannung und auch längere Auszeiten, um körperlich und seelisch Kraft zu tanken – beispielsweise in einem Urlaub oder einer Kur. Die BGN kann helfen, die Pflege während eines solchen Urlaubs sicherzustellen, und einen Pflegedienst einschalten oder die Unterbringung in einer Kurzzeitpflegeeinrichtung organisieren. Selbstverständlich entstehen dadurch keine Kosten für die Betroffenen. ■



#### **WEITERE INFORMATIONEN**

Wer sich als Pflegeperson über die Unterstützungsangebote der BGN informieren will, kann sich direkt an die Abteilung Rehabilitation wenden:

→ **Telefon: 0621 4456-1462,**  
**Mail: [rehabilitation@bgn.de](mailto:rehabilitation@bgn.de)**

Seit dem 1. April 1995 sind alle nicht erwerbsmäßig tätigen häuslichen Pflegepersonen bei den gemeindlichen Unfallversicherungsträgern gesetzlich unfallversichert. Dabei greift dieser Schutz nicht erst nach einem Unfall, sondern schon viel früher.



## BETRIEBSANWEISUNGEN

# STEILVORLAGE

Die meisten Arbeitsunfälle resultieren aus unsicherem Verhalten. Deshalb müssen Unternehmen ihre Beschäftigten unterweisen und ihnen Anweisungen erteilen, die diese wiederum zu befolgen haben. Die BGN hilft Ihnen dabei mit praxisorientierten Informationen und Mustervorlagen.



Dr. Markus Hartmann

### Was ist eigentlich eine Betriebsanweisung?

Betriebsanweisungen informieren die Beschäftigten schriftlich über arbeitsplatzbedingte und tätigkeitsbezogene Gefahren und können dabei helfen, das Unfall- und Gesundheitsrisiko zu senken. Sie enthalten Informationen über erforderliche Schutzmaßnahmen, Verhaltensregeln und konkrete Anweisungen für den Gefahrenfall und die Erste Hilfe. Eine Betriebsanweisung ist für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verbindlich und sie sind verpflichtet, deren Vorgaben umzusetzen.

### Wann ist sie gesetzlich vorgeschrieben?

Sobald auf einem Stoff ein Gefahrenpiktogramm abgebildet ist, regelt die Gefahrstoffverordnung zweifelsfrei: Hier wird zwingend eine Betriebsanweisung benötigt – ohne Ausreden.

Geht es hingehen um Maschinen, Arbeitsmittel und Tätigkeiten, muss der Arbeitgeber eine Betriebsanweisung erstellen, sofern er die arbeitsbedingten Gefährdungen nicht mit anderen Maßnahmen ausschließen kann. Ob das nötig ist, muss anhand einer Gefährdungsbeurteilung abgewogen werden – eine starre Vorgabe gibt es nicht. So dürfte eine Betriebsanweisung für einen manuellen Bleistiftspitzer wenig sinnvoll sein, bei einer gefährlichen Maschine mit bekanntem Unfallaufkommen sieht die Sache dagegen schon anders aus.

### Wer ist zuständig?

Die Unternehmensleitung ist für die Erstellung der Betriebsanweisung verantwortlich, kann diese Aufgabe aber an geeignete Beschäftigte wie eine Fachkraft für Arbeitssicherheit oder eine Führungskraft delegieren und sich zudem Rat von betriebsärztlicher Seite einholen.



Dr. Markus Hartmann

”

**BESCHÄFTIGTE SIND  
VERPFLICHTET, DIE VORGABEN  
EINER BETRIEBSANWEISUNG  
ZU ERFÜLLEN.**

“

### Wie erstelle ich eine Betriebsanweisung?







Die BGN erläutert im Internet, was eine gute Betriebsanweisung ausmacht, wie Sie diese erstellen und im Betrieb einsetzen. Wichtig ist, dass beim Verfassen von Betriebsanweisungen immer die betriebs- und arbeitsplatzspezifische Situation berücksichtigt wird. Deshalb sollte auf keinen Fall nur aus allgemeinen Vorschriften zitiert werden. Musterbetriebsanweisungen, wie sie zum Beispiel von Herstellern oder der BGN angeboten werden, müssen aus diesem Grund an die betrieblichen Verhältnisse angepasst und entsprechend ergänzt werden. Unsere vorgefertigten Betriebsanweisungen stellen wir Ihnen für die häufigsten Arbeitsmittel und Tätigkeiten im Wordformat zur Verfügung (siehe Infokasten). Sie müssen sie nur noch an die speziellen betrieblichen Begebenheiten anpassen, ausdrucken und unterzeichnen. Alle unsere Betriebsanweisungen wurden in den vergangenen Monaten aktualisiert und sind auf dem neuesten Stand.

### Tipps

Betriebsanweisungen sollen:

- nicht länger als eine DIN-A4-Seite sein
- verständlich formuliert sein  
(bei Bedarf auch in anderen Sprachen)
- gut sichtbar in der Nähe des Arbeitsplatzes  
aushängen oder ausliegen
- aktuell sein
- als Grundlage für die jährliche Unterweisung  
der Beschäftigten dienen

### Beispiel für eine Betriebsanweisung

Betriebsanweisung Flüssigkeitsstrahler / Hochdruckreiniger		Name / Logo des Betriebes
Nummer: bitte eintragen Datum: bitte eintragen Verantwortlich: Name und Telefonnummer Arbeitsplatz/Tätigkeitsbereich: Hier den Geltungsbereich (z. B. Abteilung, Arbeitsplatz, Raum) eintragen		
<b>1. Anwendungsbereich</b>		
Benutzung von Flüssigkeitsstrahlern / Hochdruckreinigern		
<b>2. Gefahren für Mensch und Umwelt</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefahren durch Rückstoß, z. B. Sturzgefahr bei unsicherem Stand</li> <li>• Gefahren durch unkontrolliertes Austreten von Druckflüssigkeit z. B. durch beschädigte Hochdruckschlauchleitungen</li> <li>• Gefahren durch Arbeitsstoffe (z. B. gesundheitsschädliche Sprühnebel)</li> <li>• Gefahren durch heiße Maschinenteile und heiße Sprühflüssigkeit</li> <li>• Gefahren durch elektrischen Strom am Reiniger selbst und bei Arbeiten im Bereich von elektrischen Anlagen und Betriebsmitteln</li> <li>• Gefahren durch Lärm</li> </ul>	
<b>3. Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Benutzung ausschließlich durch unterwiesenes Personal (Mindestalter 18 Jahre, Jugendliche über 16 Jahre nur unter Aufsicht) unter Beachtung der Betriebsanleitung des Herstellers</li> <li>• Bei der Verwendung von [hier Arbeitsstoffe eintragen] sind die entsprechenden Betriebs- und Gebrauchsanweisungen zu beachten.</li> <li>• [Hier Persönliche Schutzausrüstung eintragen (z. B. Stiefel, Hose, Handschuhe, Kopf- und Gesichtsschutz, Gehörschutz und /oder Atemschutz)] tragen</li> <li>• Anschluss elektrisch betriebener Hochdruckreinigungsgeräte nur an [Anschluss nach Herstellervorgaben ergänzen]</li> <li>• Vor jeder Inbetriebnahme Pistole, Schlauchleitungen und Sicherheitseinrichtungen, z. B. Druck- und Temperaturanzeige, auf augenscheinliche Mängel prüfen. Es dürfen nur einwandfreie Schlauchleitungen und Spritzeinrichtungen verwendet werden.</li> <li>• Kennzeichnung für zulässigen Betriebsüberdruck beachten.</li> <li>• Schlauchleitungen: gegen Einklemmen, vor scharfen Kanten und Überfahren sichern; Schlingenbildung, Zug- oder Biegebeanspruchung vermeiden</li> <li>• Hochdruckreiniger nie an der Schlauchleitung ziehen.</li> <li>• Betätigungshebel der Pistole nicht festsetzen.</li> <li>• Von Hand gehaltene Geräte nur verwenden, wenn ein sicherer Stand gewährleistet ist.</li> <li>• Nicht von Anlegeleitern o. ä. mit Hochdruck-Spritzeinrichtungen arbeiten, besser sind z. B. Gerüste oder Podeste.</li> <li>• Bei Arbeitsunterbrechungen Spritzeinrichtung gegen unbeabsichtigtes Einschalten sichern.</li> <li>• Strahl niemals auf Personen richten.</li> </ul>	
		
		
		
<b>4. Verhalten bei Störungen</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei sicherheitsrelevanten Mängeln/Störungen ist die Maschine außer Betrieb zu nehmen und sofort die Führungskraft zu verständigen.</li> <li>• Instandhaltungen/Reparaturen am Hochdruckreiniger nur durch hierzu beauftragte fachkundige Personen</li> </ul>		
<b>5. Erste Hilfe</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruhe bewahren</li> <li>• Ersthelfer heranziehen</li> <li>• Notruf: 112 [Notrufnummer des Betriebes]</li> <li>• Unfall melden</li> </ul>	
<b>6. Instandhaltung</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instand nur durch hiermit beauftragte Personen.</li> <li>• Dokumentation von Wartung / Prüfung im Prüfbuch vermerken.</li> </ul>		
Freigabedatum: Nächster Überprüfungsstermin dieser Betriebsanweisung:		
		Unterschrift: Geschäftsleitung/Vorgesetzte Person
<i>Diese Musterbetriebsanweisung muss auf die Gegebenheiten des jeweiligen Betriebes angeglichen werden!</i>		

Übrigens: Wählt man auf der Startseite von → [www.bgn-branchenwissen.de](http://www.bgn-branchenwissen.de) eine der verschiedenen Branchenkategorien und Betriebsgrößen, findet man „seine“ Betriebsanweisung noch schneller. ■

### MEHR ZUM THEMA

Wissenswertes zum Thema Betriebsanweisungen sowie Mustervorlagen, die Sie bearbeiten und anpassen können, finden Sie unter:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1826

HT-TRENNMEHLE

# WENIGER STAUB, WENIGER BELASTUNG

Die Verwendung von hydrothermisch behandeltem Mehl (HT) ist eine einfache und effektive Methode, um in der Backstube die Mehlstaubbelastung zu reduzieren und damit allergischen Atemwegserkrankungen vorzubeugen. Und diese können jeden Bäcker und jede Bäckerin treffen – und zwar jederzeit.

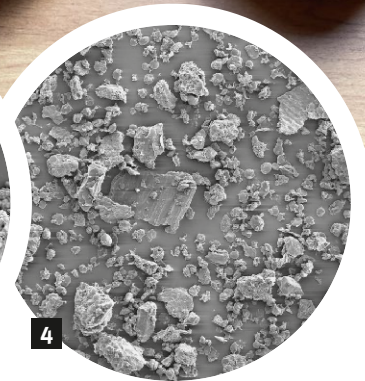
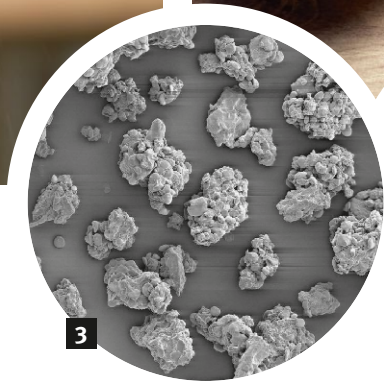
 Gabriele Albert



**„W**er als Arbeitgeber seine Beschäftigten in der Backproduktion vor einer Staubb Belastung schützen will, kommt am Einsatz von HT-Trennmehl nicht vorbei. Das ist die mit Abstand effektivste Maßnahme, um die Entstehung von Bäckerasthma zu verhindern“, ist Siegfried Döbler, BGN-Branchenkoordinator für Backbetriebe, gelernter Bäcker und Konditor, überzeugt. Und dass es nicht nur sinnvoll, sondern für die Unternehmen absolut notwendig ist, sich diesem Thema zu widmen, zeigt ein Blick in die Statistik. Dazu Siegfried Döbler: „Nur circa ein Siebtel der drei Millionen Versicherten der BGN kommt aus dem Backgewerbe. Dennoch entfallen 38 Prozent der Ausgaben der BGN für Berufskrankheiten auf die Atemwegserkrankungen in dieser Branche.“ Diese Kosten tragen letztendlich alle Unternehmen über ihre Beiträge. Eine Reduzierung der Anzahl von Berufskrankheiten 4301 „Durch allergisierende Stoffe verursachte obstruktive Atemwegserkrankungen“ würde demnach nicht nur die Beiträge senken, sondern auch dabei helfen, wertvolle Fachkräfte gesund und arbeitsfähig zu erhalten.

## Bäckerasthma kann jede(n) treffen

„Allergisches Asthma und allergischer Schnupfen in Verbindung mit einer Mehlstauballergie ist eine der häufigsten Berufskrankheiten – sie kann bereits nach kurzer Zeit, aber auch erst nach einigen Berufsjahren entstehen. Weil sie hauptsächlich Beschäftigte in der Backproduktion betrifft, hat sich die Bezeichnung ‚Bäckerasthma‘ eingebürgert“, erklärt Dr. Peter Rietschel vom Zentrallabor der BGN. „Häufig beginnt die Krankheit als ‚Bäckerschnupfen‘ mit Fließschnupfen, Stockschnupfen, behinderter Nasenatmung, Niesen und Bindehautentzündungen während der Arbeit“, hat der Präventionsfachmann schon mehrfach beobachtet. Diese Symptome werden häufig als harmlos betrachtet – den Betroffenen droht jedoch ohne zeitnahes Einschreiten mit entsprechenden staubreduzierenden Maßnahmen ein sogenannter „Etagenwechsel“. Die Folge: allergisches Asthma mit erheblichen gesundheitlichen Beeinträchtigungen wie Atemnot, Husten und Erstickungsanfällen. „Schlimmstenfalls droht die Berufsaufgabe, was für viele Bäcker und Bäckerinnen eine persönliche Tragödie ist“, so Rietschel.



”

## DIESE MEHLE REDUZIEREN NICHT NUR DIE STAUBBELASTUNG, SIE SPAREN AUCH KOSTEN.

Siegfried Döbler

“

Und spätestens hier – besser natürlich schon früher – kommt der Einsatz von HT-Mehlen ins Spiel. Mit ihnen lässt sich die Mehlstaubbelastung in der Backproduktion einfach, effektiv und kostengünstig reduzieren. Wird bei der Teigbearbeitung natives Mehl durch staubarmes, hydrothermisch verändertes HT-Mehl als Trennmehl ersetzt, verringert sich die Mehlstaubbelastung in der Atemluft wirksam und deutlich. „Es gab schon Fälle, wo allein der Einsatz von HT-Trennmehl ausgereicht hat, um starke Mehlstauballergiker wieder nahezu beschwerdefrei ihrer Tätigkeit als Bäcker nachgehen zu lassen“, berichtet Branchenkoordinator Siegfried Döbler. Trennmehl wird in der Backstube ausschließlich zum Trennen verwendet und an allen Stellen benötigt, an denen Teig mit Oberflächen in Kontakt kommt. Also beispielsweise beim Herausnehmen von Teig aus dem Knetbottich, auf Arbeitsflächen, im Gargutträger oder an den Händen des Bäckers oder der Bäckerin selbst.

1 | Die Umstellung bei der Teigbearbeitung von nativem Mehl auf hydrothermisch behandeltes Trennmehl hat viele Vorteile. Nicht nur bezüglich der Staubreduktion.

2 | Teig links aus HT-Trennmehl, Teig rechts aus WM 550, beide 10 Minuten geknetet. Teig mit Trennmehl bildet keine glatte Oberfläche, das heißt, der Kleber wird nicht richtig ausgebildet. HT-Mehle dienen nur zum Trennen oder als Dekor.

3 | REM-Aufnahme von staubarmem HT-Roggen-Trennmehl

4 | REM-Aufnahme von nativem Roggen-Backmehl

### Erhitzen, trocknen, fertig

Bei der Herstellung von HT-Trennmehlen werden sowohl handelsübliche Backmehle als auch Mehle spezieller Getreidesorten mit Wasser versetzt, anschließend eine kurze Zeit über 200 Grad erhitzt und getrocknet. Durch diesen rein physikalischen Prozess ballen sich die Feinstaubpartikel des Mehls zu größeren Mehlpartikeln zusammen. Diese wirbeln bei der Verarbeitung weniger stark auf und setzen sich schneller ab – es staubt deutlich weniger in der Backstube. Außerdem haben sie eine veränderte Oberfläche und treten damit – wenn sie ein-





**Durch den Einsatz von HT-Trennmehlen können die Kosten für arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchungen gesenkt werden.**

→ geatmet werden – weniger in Kontakt mit den Atemwegen, wodurch die sensibilisierende Wirkung sinkt. Weil HT-Mehle keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe enthalten, gelten sie als „Clean Label“-Produkte. Sie werden auf Basis von Weizen und Roggen sowie in verschiedenen Qualitäten und Feinheiten produziert.

„Eines muss ganz klar sein: HT-Trennmehle sind aufgrund ihrer Eigenschaften nur eingeschränkt backfähig. In der Praxis ist das kein Nachteil, denn mit ihnen wird nur getrennt oder man nutzt sie als Dekor“, erklärt Siegfried Döbler, der aber schon erlebt hat, dass das Trennmehl aus Unkenntnis zur Herstellung von Teigen genutzt wurde. „Das funktioniert natürlich nicht, die Enttäuschung ist groß und führt dazu, dass die Mehle schnell wieder aus der Produktion verschwinden. Ähnliches kann passieren, wenn beispielsweise automatische Mehlstreuer ohne entsprechende Anpassung der Siebe durch den Mehllieferanten eins zu eins auf HT-Trennmehl umgestellt werden. Hier müssen wir weiterhin gute Aufklärungs- und Beratungsarbeit leisten, denn diese Trennmehle haben ja noch viel mehr zu bieten als Staubreduktion.“

### Ein Mehl mit vielen Vorteilen

So zeigten Untersuchungen an einer Brötchenanlage, dass die dort eingesetzten HT-Trennmehle zu einer nahezu 50-prozentigen Mehleinsparung führten und sich die luftgetragenen Keime im Bereich der Brötchenanlage derart verringerten, dass eine nahezu gleiche Luftqualität wie in der Außenluft gemessen werden konnte. Außerdem reduzierte sich die mikrobielle Besiedelung in

den Liegestäuben, weil HT-Trennmehle aufgrund ihres Herstellungsverfahrens bereits deutlich keimärmer sind als herkömmliche native Mehle. Und zu guter Letzt verlängerten sich auch die Zeitspannen für die Wechselbeziehungsweise Reinigungsintervalle der Trögelbespannungen um ganze sechs Wochen.

### Mehr Sicherheit, weniger Kosten

„Das alles sind natürlich überzeugende Argumente, weil es hier um eine einfache Kosten-Nutzen-Abwägung geht“, ist sich Peter Rietschel sicher. Und er führt noch ein Argument an, über die Umstellung auf HT-Mehle nachzudenken: „Die Kosten für die arbeitsmedizinische Pflichtvorsorge spätestens alle drei Jahre fallen weg. Warum? Weil die Mehlstaubkonzentration in der Atemluft durch den Einsatz dieser Mehle sinkt und sicher weniger als  $4 \text{ mg/m}^3$  erreicht. Damit fällt die Pflichtvorsorge, die bei einer höheren Konzentration durchgeführt werden muss, weg. Da kommen schnell mal um die 100 Euro pro Beschäftigten zusammen und der Betrieb kann richtig Kosten sparen.“

Siegfried Döbler und Dr. Peter Rietschel sind sich sicher, dass der Einsatz von HT-Trennmehlen eine sehr wirksame Basismaßnahme und sehr gute Investition ist, um die Beschäftigten in der Backproduktion gesund zu erhalten und mit modernen Produktionstechniken die Attraktivität des jeweiligen Betriebs weiter voranzubringen. Dazu noch einmal Siegfried Döbler: „Besonders in Zeiten des Fachkräftemangels müssen die Betriebe hier aktiv werden. Und jeder Bäcker, der durch Krankheit ausfällt, reißt ein großes Loch in die Personaldecke – von den Kosten einmal ganz abgesehen.“ ■



### WEITERE INFORMATIONEN

Factsheet „HT-Trennmehle“:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1858

ASI 8.80 „Vermeidung von Bäckerasthma“:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1772

BGN-Hinweise zu Mehlstaubvermeidung im Backbetrieb, hydrothermisch behandeltem Mehl (HT-Mehl) und alternativen Gärgutträgern:

→ [www.mehlstaub-nein-danke.de](http://www.mehlstaub-nein-danke.de)

Liste der HT-Mehl-Anbieter:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1792

Informationen zum Modellprojekt „EGU Mehlstaub“ im BGN-Prämienverfahren:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1859





# „ICH KANN NUR JEDEM ZUR UMSTELLUNG RATEN.“

Bäckermeister Tassilo Glöckler zum Einsatz von HT-Trennmehl in seinem Betrieb.

 **Siegfried Döbler**



Tassilo Glöckler

## **Herr Glöckler, was hat Sie veranlasst, HT-Mehl einzusetzen?**

**Tassilo Glöckler:** Ich bin selbst Betroffener, denn ich reagiere auf Mehl allergisch. Im Rahmen des Bäckerpräventionsprogramms, an dem ich teilnehme, wurde mir von ärztlicher Seite die Verwendung von HT-Mehl empfohlen. Im sogenannten Technikseminar wurde meine Neugier weiter geweckt – daraufhin habe ich mir fest vorgenommen, das HT-Mehl auszuprobieren.

## **Wo setzen Sie HT-Mehl überall in der Backstube ein?**

Wir verwenden das HT-Trennmehl zum Aufarbeiten der Teige am Tisch und auch an der Ausrollmaschine. Kurz gesagt: überall dort, wo von Hand gearbeitet wird.

## **War es eine große Umstellung für Sie und Ihre Beschäftigten?**

Von meinem Vorhaben hatte ich keinem etwas gesagt, ich habe das Trennmehl einfach an einem Nachmittag getauscht. Die Beschäftigten hatten es dann am nächsten Tag sofort bemerkt: HT-Mehl fühlt sich anders an und trennt wesentlich besser als normales Mehl. Aber alle hatten es schnell raus, mit dem neuen Trennmehl zu arbeiten.

## **Was hat sich in Ihrem Betrieb geändert seit der Umstellung?**

Wir haben die HT-Mehle vor gut zweieinhalb Jahren in der Bäckerei eingeführt und verwenden sie seitdem konsequent. Ich bin überzeugt von der Wirkung dieser Mehle und bemerke eine deutliche Erleichterung. Es ist auch festzustellen, dass allgemein weniger Staub in der Bäckerei produziert wird. Davon habe nicht nur ich selbst etwas, auch die Beschäftigten profitieren davon.

## **Hat sich die Umstellung auf Ihre Produkte ausgewirkt?**

Nein, zumindest nicht negativ. Bei bemehlten Produkten würde ich sagen, die sehen sogar schöner aus. Der Ausbund ist kräftiger – das kommt halt von der besseren Trennwirkung.

## **Klingt nach einer Win-win-Situation ...**

Ja, ich würde tatsächlich jedem Bäckerbetrieb raten, diese Umstellung durchzuführen. Auch denjenigen, deren Beschäftigte (noch) nicht von einer Mehlstauballergie betroffen sind. Das ist ein wesentlicher Beitrag zur Gesunderhaltung der Beschäftigten. Ich hatte in den ersten Jahren auch keine Beschwerden, das kam erst später. Wäre die BGN nicht gewesen, würde ich vermutlich immer noch kein HT-Trennmehl verwenden. ■

Trennmehle können überall dort eingesetzt werden, wo der Teig mit Oberflächen in Kontakt kommt, zum Beispiel beim Aufarbeiten der Teige am Tisch.



MÜHLEN, MISCHFUTTERBETRIEBE, MÄLZEREIEN

# ARBEITSSCHUTZ WEITER VERBESSERN

Mühlen, Mischfutterbetriebe und Mälzereien zählen unter den bei der BGN versicherten Branchen zu den eher kleineren. Die Pandemie und nun der Krieg in der Ukraine belasten die Betriebe in vielerlei Hinsicht. Deshalb ist ein gut organisierter betrieblicher Arbeitsschutz immens wichtig, um die Abläufe zu verbessern und Personalausfälle sowie weitere Kosten zu minimieren. Dabei hilft die BGN.

 **Manuel Gehrke**

Im Jahr 2021 waren bei der BGN 452 Mühlen-Unternehmen und 417 Futtermittelbetriebe versichert. Die Zahlen der Futtermittelbetriebe sowie die der Mälzereien (33 Betriebe in 2021) nahmen entgegen den vorangegangenen Jahren leicht ab – ebenso wie die der Mühlen. Bei den Vollarbeiterzahlen stehen die Futtermittelbetriebe mit mehr als 18.000 Personen im Jahr 2021 an der Spitze, bei den Mühlen waren es circa 7.700. Beide Branchen hatten damit mehr Vollbeschäftigte als im Vorjahr. Bei den Mälzereien lag diese Zahl bei 1.100. Besonders die Mühlenbranche ist geprägt von kleinen Betrieben: Über 70 Prozent der Betriebe haben weniger als 10 Vollbeschäftigte.

Diese Zahlen berücksichtigen noch nicht die jüngsten Entwicklungen der Märkte, besonders der Getreidemärkte. Die vergangenen heißen und trockenen Sommer, die

Pandemie und nun der Krieg in der Ukraine führten und führen zu sprunghaften Anstiegen der Getreidepreise, befeuert durch Spekulationen an den Handelsbörsen. Die Futtermittelbetriebe haben mit einer zusätzlichen Belastung zu kämpfen, weil die Zahl der in Deutschland gehaltenen Tiere, besonders Schweine und Rinder, kontinuierlich abnimmt. Weitere Themen sind natürlich die gestiegenen Energiepreise und Transportschwierigkeiten.

”

**DIE ZAHL DER ARBEITS-  
UNFÄLLE LIEGT ÜBER DEM  
BGN-DURCHSCHNITT.**

“

## Anstieg der Unfallzahlen

Aus all diesen Gründen ist ein guter betrieblicher Arbeitsschutz immens wichtig, um Personalausfälle und damit weitere Kosten zu minimieren – und um die betrieblichen Abläufe zu optimieren. Die Zahl der meldepflichtigen Arbeitsunfälle bezogen auf 1.000 Vollarbeiter (Tausend-Mann-Quote) stieg in allen drei Gewerbegruppen bis 2020 leicht an und lag jeweils oberhalb des BGN-Durchschnitts von 31,7. Besonders bei den Mühlen gab es einen sprunghaften Anstieg der Unfallzahlen vom Jahr 2019 auf das Jahr 2020, eventuell pandemiebedingt. Auffällig sind die Entschädigungsleistungen bei den Mühlen und Mälzereien: Bezogen auf die Zahl der Vollarbeiter lagen diese 2020 mehr als doppelt so hoch wie im BGN-Durchschnitt, bei den Futtermittelbetrieben dagegen auf der Höhe des BGN-Durchschnitts. Um diese Kosten zu senken und damit langfristig auch den Betrieben eine günstigere Veranlagung in zukünftigen Gefahrтарifen zu ermöglichen, muss der Fokus auf der Senkung der Zahl schwerer Unfälle liegen. Zudem können die Betriebe bei geringen Unfallkosten zeitnah über das Beitragsausgleichsverfahren der BGN ihre Beiträge um bis zu 15 Prozent senken.

## Persönliche Beratung und passgenaue Seminare

Um das zu erreichen, unterstützt die BGN ihre versicherten Betriebe auf vielerlei Wegen. Als Erstes steht sie ihnen bei allen Fragen zur Arbeitssicherheit durch die zuständige Aufsichtsperson zur Seite. Wenn nötig, vermittelt diese weitere Unterstützung durch die BGN-Fachabteilungen zum Beispiel zum Thema „Explosionsschutz“. Lohnenswert sind spezielle Fortbildungen wie das Online-Seminar „Sicher und gesund in Mühlen und Mischfutterbetrieben“, das sich natürlich auch für die Verantwortlichen in Mälzereien eignet. Ebenso wie das jährlich angebotene „Arbeitsschutzseminar für kleine und mittlere Mühlen, Mischfutterbetriebe & Mälzereien“, das sich genauso an Unternehmer von Kleinbetrieben richtet. Dieses Seminar findet wieder im März 2023 in Mannheim statt. Die Teilnahme ist für Mitgliedsbetriebe kostenneutral (siehe Infokasten).

## Sich selbst informieren

Unter den vielen Schriften der BGN, die die Unternehmer im Arbeitsschutz unterstützen, sind besonders der „FSA/BGN-Handlungsleitfaden Explosionsschutz für Getreide

verarbeitende Betriebe“ sowie die BGN-Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 10.4 „Arbeitsbedingungen in Mühlenbetrieben verbessern“ für kleine Betriebe hervorzuheben. Beide Schriften befinden sich derzeit in Überarbeitung, ebenso wie die DGUV-Fachbereich AKTUELL FBNG-012 „Absturz-Unfälle an Silofahrzeugen und -anhängern wirksam verhindern“. Viele weitere Broschüren bieten auch für Mühlen, Mischfutterbetriebe und Mälzereien wichtige Informationen, zum Beispiel die DGUV Regel 113-004 „Behälter, Silos und enge Räume – Teil 1: Arbeiten in Behältern, Silos und engen Räumen“ oder auch das BGN-Unterweisungskurzgespräch (UKG) „Arbeiten in Silos, Behältern und engen Räumen“. Diese und weitere Schriften erhalten Sie als Downloads und zum Teil gedruckt bei der BGN oder der DGUV (siehe Infokasten).

Wichtige Informationen und Neuentwicklungen im Vorschriften- und Regelwerk werden nicht nur in Seminaren oder Artikeln, sondern auch auf Tagungen und Veranstaltungen der Branchenverbände angesprochen und vorgestellt. Und nicht zu vergessen: An den Müllerschulen in Deutschland wird Auszubildenden und angehenden Meistern und Technikern vieles zum Thema Arbeitsschutz mit auf den weiteren Berufsweg gegeben. Insgesamt bieten sich also den Mitgliedsbetrieben der BGN aus den Branchen Mühlen, Mischfutterbetriebe und Mälzereien vielfältige Möglichkeiten, im Arbeitsschutz gut informiert und bei der täglichen Umsetzung am Ball zu bleiben. ■



### WEITERE INFORMATIONEN

Zum Beitragsausgleichsverfahren:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1633

Zur Suche von zuständigen Aufsichtspersonen:

→ [www.bgn.de](http://www.bgn.de), Shortlink: 1122

Alle BGN-Seminare auf einen Blick:

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

Fachbereich AKTUELL des DGUV-Sachgebietes Nahrungsmittel:

→ [www.dguv.de](http://www.dguv.de), Webcode: d137350

BGN-Medienshop:

→ <https://medienshop.bgn.de/>

DGUV-Medien:

→ <https://publikationen.dguv.de/>

## STATIONÄRE BANDSÄGEN

# TECHNIK, DIE SCHÜTZT

In der Fleischwirtschaft werden vielerorts stationäre Bandsägen genutzt. Das Arbeiten an diesen Maschinen birgt jedoch das Risiko für schwere Verletzungen an Fingern und Händen, weil das Sägeband bauartbedingt teilweise frei zugänglich ist. Neue technische Schutzmaßnahmen können solchen Arbeitsunfällen vorbeugen.

 **Robert Schlosser**

**B**isher versuchte man das Restrisiko bei der Bandsägearbeit durch organisatorische und persönliche Schutzmaßnahmen zu senken. Gleichzeitig bestimmte die Suche nach neuen technischen und in die Bandsäge integrierten Schutzmaßnahmen die vergangenen Jahrzehnte. Das Problem: Während des Arbeitsprozesses ist an stationären Bandsägen die relevante Gefahrstelle Sägeband im Bereich des zu sägenden Produktes für den Bediener frei zugänglich. Die gute Nachricht: In der Sicherheitstechnik der industriellen Bandsägen ist nun ein echter Technologiesprung gelungen – neue Schutzsysteme können schwere, irreversible Verletzungen bis hin zu Finger- oder Handamputationen sicher verhindern. Zur Sicherheitsoptimierung bei der Bandsägearbeit tragen die folgenden Schutzsysteme bei:

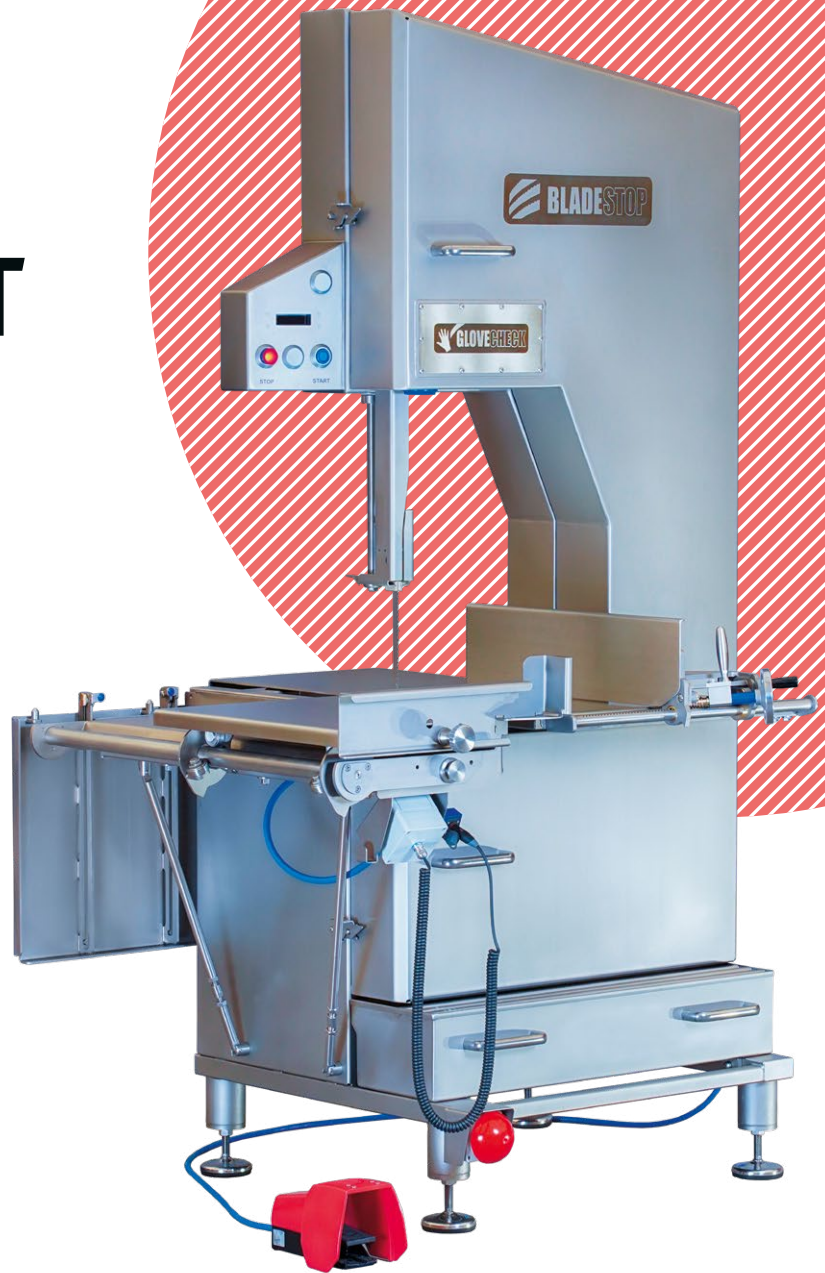
### Kamerasystem

Der Bediener trägt farbige Kunststoffhandschuhe, die in der Überwachungszone im Bereich des Sägebandes optisch detektiert werden. Kommt die Person mit der Hand zu nah an die Gefahrstelle Sägeband, erkennt die Ka-

mera die Farbe des Handschuhs in diesem Bereich. Die Bewegung des Sägebandes wird unverzüglich gestoppt. Dieses System verhindert Arbeitsunfälle – aber nur, wenn die Handschuhe nicht durch das zu sägende Produkt verdeckt sind. Für noch mehr Sicherheit sorgt das folgende zusätzliche Schutzsystem.

### Kurzschlussystem

Dieses System erkennt den Kontakt von Körperteilen des Bedieners mit dem Sägeband (sogenanntes „Body-Sensing“). Die Person trägt hierzu direkt am Körper einen kleinen Sensor, der per Kabel mit der Bandsäge verbun-





1 | Die Kombination von Kamera- und Kurzschlussystem sorgt für extrem schnelle Stoppzeiten des Sägebandes – und maximale Arbeitssicherheit.

Die neuen Schutzsysteme können einen wesentlichen Beitrag zur Unfallverhütung leisten – sie ersetzen allerdings nicht die konventionellen Sicherheitsanforderungen, die in der Maschinenrichtlinie und den entsprechenden Produktnormen beschrieben sind. Vielmehr bieten sie einen zusätzlichen Schutz.

den ist. Gerät die Haut des Bedieners mit dem Sägeband in Kontakt, wird die Bewegung des Sägebandes unverzüglich gestoppt und die Maschine stillgesetzt. Dieses System schützt alle Körperteile – nicht nur Hand und Unterarm wie beim Kamerasystem. Die geschilderte „Verdeckungsproblematik“ des Kamerasystems spielt hier keine Rolle. Bei einem unüblichen Körperkontakt mit dem Sägeband, zum Beispiel bei einer plötzlichen Ohnmacht des Bedieners, ist also der gesamte Körperbereich geschützt. Auf diese Weise wird die Schwere des Arbeitsunfalles zuverlässig und deutlich reduziert. Eine leichte oberflächliche Schnittverletzung bleibt im Regelfall nicht aus, da das System erst auslöst, wenn der Bediener die Gefahrstelle schon berührt hat.

#### **Kombiniertes Kurzschluss- und Kamerasystem**

Die Kombination der beiden Systeme bietet für den Bediener das höchste Sicherheitsniveau. Die Stoppzeiten des Sägebandes der neuen sicherheitsoptimierten Bandsägen stellen einen Technologiesprung dar. Aktuell werden Stoppzeiten von unter 10 Millisekunden realisiert. Zum Vergleich: Die aktuelle europäische Normung erlaubt eine Anhaltezeit von bis zu vier Sekunden. Die Stoppzeiten wurden also um den Faktor 400 verringert.

Dort, wo diese neuen Schutzsysteme eingesetzt werden, sind die Bedienenden für die Benutzung zu schulen und mit den jeweiligen Grenzen der Schutzsysteme vertraut zu machen. Bei der Anschaffung eines solchen Systems empfiehlt die BGN, auf die Prüfung der Bandsäge durch eine unabhängige, externe Stelle zu achten. Das ist der Fall, wenn ein DGUV Test-Zeichen oder GS-Zeichen für „Geprüfte Sicherheit“ vorhanden ist.

”  
DIE NEUEN SCHUTZSYSTEME  
MACHEN DIE VISION ZERO AN  
BANDSÄGEN ZUR REALITÄT.

“

#### **Von der Vision zur Wirklichkeit**

Die neuen Sicherheitstechnologien der stationären Bandsägen stellen einen entscheidenden Schritt auf dem Weg zur Verwirklichung der VISION ZERO dar – der Vision einer Welt ohne Arbeitsunfälle und arbeitsbedingte Erkrankungen. Der Einsatz der neuen Schutzsysteme für stationäre Bandsägen lässt die VISION ZERO bezüglich der schweren Arbeitsunfälle zur Realität werden. ■

#### **MEHR ZUM THEMA**

Broschüre Fachbereich AKTUELL „Stopp-Systeme an stationären Bandsägen in der Fleischwirtschaft“ (FBNG-005):

→ [www.dguv.de](http://www.dguv.de), Webcode: p021484



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](http://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. Gewöhnlich beraten sie 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 Aufsichtsdiensts (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](http://www.bgn.de), Shortlink: 486

Sie wollen Ihre Fragen lieber per E-Mail senden?  
Bitte an:

→ [info@bgn.de](mailto:info@bgn.de)

WIR FÜR SIE

# MENSCHEN BEI DER BGN



**Maira Horst** hat Diplom-Pädagogik an der Universität Bielefeld studiert und arbeitet seit 2001 bei der BGN als Dozentin im Ausbildungszentrum in Mannheim.

## MEINE AUFGABEN BEI DER BGN

Schwerpunktmäßig bin ich als Dozentin in unseren Führungskräfte-Qualifizierungen tätig. Zu meinen Aufgaben gehört es auch, neue Angebote zu entwickeln. Einige Leser und Leserinnen kennen mich vielleicht durch den Präventionspreis und unseren Förderpreis für Azubis, den wir alle zwei Jahre verleihen.

## ICH FREUE MICH

immer über den Austausch mit den Beschäftigten. Ich möchte gerne erlebbar machen, dass Arbeitssicherheit kein „trockenes“, langweiliges Thema ist. In der Qualifizierung haben wir in den vergangenen Jahren viel in die Methodenvielfalt investiert, um unsere Qualifizierungen interessant und lebendig zu gestalten.

## ICH WÜNSCHE MIR,

dass alle Teilnehmenden nach einem Seminar mindestens eine praktikable Idee zur Verbesserung der Arbeitssicherheit oder des Gesundheitsschutzes mitnehmen. Es dürfen natürlich auch gerne mehr sein ... 😊



FUNFACT

## IM 18. JAHRHUNDERT

GALTEN ZAHNBÜRSTEN ALS DEKADENTES  
ACCESSOIRE. ZAHNSCHMERZEN WURDEN ALS  
PRÜFUNG GOTTES ANGESEHEN.

