



Fleisch verarbeitende Betriebe – effizient und sicher führen

Branchenleitfaden für gute Arbeitsgestaltung



DFV
DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

BGN
Berufsgenossenschaft
Nahrungsmittel
und Gastgewerbe

AUVA

issa | INTERNATIONALE VEREINIGUNG FÜR SOZIALE SICHERHEIT | IVSS
Sektion für Maschinen- und Systemsicherheit



Impressum

Herausgeber:
Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN)
Dynamostraße 7–11
68165 Mannheim

Deutscher Fleischer-Verband e. V.
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt am Main
Telefon 069 63302-0

Text:
Dr. Christa Hilmes (BGN)
Henning Krüger (IVSS)
Ing. Mag. Christian Schenk (AUVA)
Dr. Reinhard von Stoutz (DFV)
Oleg Cernavin (BC Forschung, Wiesbaden)

Redaktion/Verlag:
BC GmbH, Verlags- und Mediengesellschaft, Wiesbaden

Fotos:
BGN (S. 15 rechts | S. 21 rechts); DFV e. V. (Titelbild | Titel links | Impressum rechts | S. 1 Titelbild, Mitte, rechts | S. 2 Mitte | S. 3 rechts | S. 4 | S. 5 Mitte | S. 9 links, Mitte | S. 11 Mitte | S. 12 links | S. 13 rechts | S. 14 links | S. 16 | S. 17 Mitte | S. 18 | S. 19 links, Mitte | S. 25 links | Rückseite links, Mitte); Oliver Rüther, Wiesbaden (Titel Mitte, rechts | Impressum links, Mitte | S. 1 links | S. 2 links, rechts | S. 3 Mitte | S. 5 links, rechts | S. 6 | S. 7 | S. 8 | S. 9 rechts | S. 10 | S. 11 links, Mitte | S. 12 rechts | S. 13 links | S. 14 rechts | S. 15 links, Mitte | S. 17 links, rechts | S. 19 rechts | S. 20 | S. 21 links | S. 22 | S. 23 | S. 24 | S. 25 Mitte, rechts | Rückseite rechts)

Gestaltung:
hauptsache:design, Mainz

Druck:
M + M Druck GmbH, Heidelberg

1. Auflage: Mannheim/Frankfurt am Main 2015
Nachdruck, Mannheim, Oktober 2019

ISBN 978-3-940506-42-9

In diesem Leitfaden beziehen sich Personenbezeichnungen gleichermaßen auf Frauen und Männer, auch wenn dies in der Schreibweise nicht immer zum Ausdruck kommt.





Fleisch verarbeitende Betriebe – effizient und sicher führen

Branchenleitfaden für gute Arbeitsgestaltung








Inhalt

Ziele und Führung
Erfolgreich führen und selbst gesund bleiben 4

Einkauf, Organisation und Planung
Unsere Arbeit vorausschauend planen – wesentlich für Arbeitsqualität und Effektivität 6

Personaleinsatz, Information und Unterweisung
Unsere Beschäftigten so einsetzen, dass sie gerne und produktiv arbeiten 8

Arbeitsstätten, Energie und Entsorgung
Arbeitsplätze sicher und sauber einrichten 10

Maschinen und Anlagen
Arbeitsmittel sicher einsetzen 12

Warenannahme und Zerlegung
Rohstoffe gezielt für die Produktion bereithalten und vorbereiten 14

Fleisch- und Wurstproduktion
Fehlerfrei, hygienisch und sicher produzieren 16

Verkauf
Sicherheit und Gesundheitsschutz beim Verkauf 18

Lagerung und Transport
Produkte sicher lagern und zum Kunden bringen 20

Reinigung und Desinfektion
Hygiene und Qualitätssicherung als Grundlage für wirtschaftlichen Erfolg 22

Verbesserung der Organisation
Schwachstellen gezielt aufspüren und Situation verbessern 24



Fleisch verarbeitende Betriebe – effizient und sicher führen

Branchenleitfaden für gute Arbeitsgestaltung

Der Branchenleitfaden für gute Arbeitsgestaltung bietet Informationen, Hilfen und Tipps für Unternehmer, Fleischermeister und andere betriebliche Führungskräfte.

Der Leitfaden richtet sich vor allem an kleine und mittelständische Fleisch verarbeitende Betriebe, ist aber auch für Führungskräfte größerer Betriebe der Fleischwirtschaft anwendbar.

Er ist nach den Themen gegliedert, die Betriebe der Fleischwirtschaft fast jeden Tag beschäftigen. Er beschreibt gute Fleischereipraxis.

Der Leitfaden ist von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN), dem Deutschen Fleischer-Verband e. V. (DFV), der Allgemeinen Unfallversicherungsanstalt (AUVA) in Österreich sowie der issa – Internationale Vereinigung für soziale Sicherheit – IVSS – Sektion für Maschinen und Systemsicherheit entwickelt worden. Ziel war, einen gemeinsamen Branchenstandard für gute Arbeitsgestaltung sowie Sicherheit und Gesundheitsschutz in Fleisch verarbeitenden Betrieben zu setzen.

WELCHEN NUTZEN BIETET DER LEITFADEN?

Gute Betriebspraxis kennenlernen

Sie können erfahren, wie Fleisch verarbeitende Betriebe ihre Arbeit erfolgreich organisieren und gestalten. Vielleicht finden Sie ja noch die eine oder andere Anregung.

Tipps und Praxishilfen

Diese können Ihnen helfen, die Arbeit in dem Fleisch verarbeitenden Betrieb systematischer und effektiver zu organisieren sowie mögliche Risiken frühzeitig zu erkennen und zu verringern. Sie finden Anregungen, Tipps und konkrete Hilfen für Themen, mit denen Sie täglich umgehen.

Rechtssicherheit

Wenn Sie die Inhalte des Leitfadens umsetzen, können Sie davon ausgehen, dass Sie die wesentlichen gesetzlichen Anforderungen an Sicherheit und Gesundheitsschutz und in der Arbeitsgestaltung einhalten.

PRAXISHILFEN
zum Leitfaden

www.bgn-branchenwissen.de

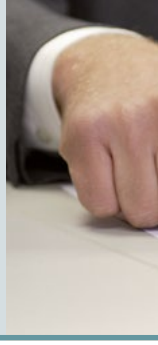
- Im Internet finden Sie konkrete ergänzende Praxishilfen und Informationen zu den einzelnen Themen des Leitfadens.

www.bgn.de, Shortlink = 1659



Ziele und Führung

Erfolgreich führen und selbst gesund bleiben



WAS BRINGT ES MIR?

- Weniger Probleme, Ärger und Stress
- Motivation und Leistungsbereitschaft der Beschäftigten
- Wirtschaftlichen Erfolg
- Erhalt der eigenen Gesundheit

WIE MACHE ICH ES?

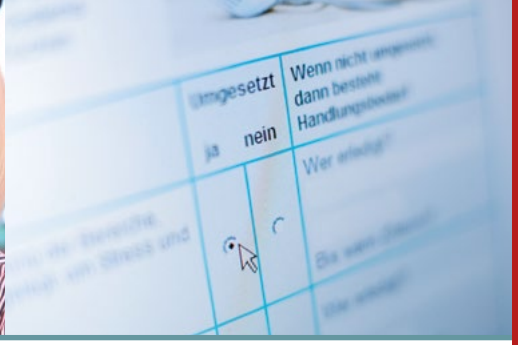
Die folgenden Hinweise beschreiben Maßnahmen, die sich als gute Führung im Bereich der Arbeits- und Organisationsgestaltung bewährt haben:

- **Klare Ziele festlegen.** Nur wer klare Vorgaben und Orientierungen hat, kann effektiv und wirtschaftlich arbeiten. Sie haben deutlich festgelegt, was Sie unter Qualität, Sicherheit und Hygiene in Ihrem Unternehmen verstehen. Sie sollten auch deutlich machen, welche Bedeutung Qualität, Sicherheit und Hygiene für die Erreichung ihrer wirtschaftlichen und strategischen Unternehmensziele besitzt.
- **Alle über Ihre Ziele informieren.** Jeder in Ihrem Unternehmen weiß, was von ihm erwartet wird. Sie informieren über Ihre Vorstellungen von Qualität, Sicherheit und Hygiene in Ihrem Unternehmen und welche Rolle diese zum Erreichen Ihrer Geschäftsziele spielen – zum Beispiel in Mitarbeitergesprächen, Betriebsversammlungen, Rundschreiben, Aushängen, Arbeitsanweisungen, im Intranet.

Planungshilfen für Führungskräfte nutzen

- **Eine Vertrauenskultur in Ihrem Unternehmen aufbauen und Aufgaben delegieren.** Wenn Sie Ihren Beschäftigten etwas zutrauen und ihnen vertrauen, werden diese sich engagieren und gut arbeiten. Sie delegieren wichtige Aufgaben, um die Beschäftigten mit in die Verantwortung zu nehmen und sich selbst für die wesentlichen geschäftlichen Aufgaben den Rücken freizuhalten.
- **Die wesentlichen Dinge kontrollieren, sich nicht im Unwichtigen verzetteln.** Sie kontrollieren die Arbeitsaufgaben, weil nur dann die Arbeit gut laufen wird und Sie Probleme sowie Schwachstellen rechtzeitig erkennen können. Sie kontrollieren nur die wesentlichen Dinge. Sie überlegen bewusst, welche Kontrollen hilfreich sind und welche wenig Nutzen bringen – siehe auch Kapitel „Verbesserung der Organisation“.
- **Die Kompetenzen und Erfahrungen Ihrer Beschäftigten nutzen.** Keiner in Ihrem Unternehmen weiß besser, wo es bei der Arbeit klemmt und wo es Störungen oder Probleme gibt als Ihre Beschäftigten selbst. Sie nutzen dieses Wissen und beziehen dabei auch besonders die Erfahrungen und Kompetenzen der Beschäftigten mit ein. Sie beteiligen sie bei der Planung der Arbeiten und bei der Verbesserung der Abläufe.
- **Die Kommunikation in Ihrem Unternehmen kontinuierlich verbessern.** Sie führen regelmäßige Besprechungen mit Ihren Teamleitern durch, um ihre Erfahrungen und Vorschläge für die Arbeitsgestaltung sowie für eine Verbesserung der Kommunikation einbeziehen zu können. Um auch alle Beschäftigten einzubeziehen, organisieren Sie regelmäßige Besprechungen und Gespräche. Sie informieren bei diesen Gelegenheiten über die Ziele und Abläufe und Sie nutzen die Erfahrungen der Beschäftigten für kontinuierliche Verbesserungen der Informations- und Kommunikationsprozesse. In diesen Besprechungen sind Sicherheit und Gesundheitsschutz feste Bestandteile.





- **Sie verhalten sich selbst als glaubwürdiges Vorbild.** Sie verhalten sich selbst als Vorbild, sonst wirkt das, was Sie einfordern, nicht glaubwürdig.
- **Leistungen und Erfolge wertschätzen.** Eine ehrliche und positive Rückmeldung über geleistete Arbeit sowie über sicheres und gesundheitsgerechtes Verhalten fördert die Motivation und die Produktivität der Beschäftigten. Erkennen Sie die Leistungen der Beschäftigten an. Eine Anerkennung positiven Verhaltens wirkt mehr als jede Kritik und wirkt sich positiv auf die Arbeitsatmosphäre aus.
- **Sie kümmern sich auch um die persönlichen Belange Ihrer Beschäftigten.** Eine menschliche Atmosphäre macht Ihnen die Arbeit leichter und führt zur Bindung der Beschäftigten an das Unternehmen. Sie legen Wert darauf, auch die persönlichen Interessen, Probleme und Vorlieben Ihrer Beschäftigten zu kennen. Ein nettes Wort, eine Frage an der richtigen Stelle, können hilfreich sein. Diese Dinge werden bei Ihnen nicht permanent im Alltagsstress verdrängt.
- **Sich als attraktiver Arbeitgeber nach außen darstellen.** Sie stellen aktiv nach außen dar, wie Sie sich um die Zufriedenheit, Sicherheit und die Perspektiven Ihrer Beschäftigten kümmern und welche guten Arbeitsbedingungen Sie diesen bieten (zum Beispiel Darstellung bei Besuchen von Berufsschulen, im Internet/Social Media, in der Presse, auf Veranstaltungen). Sie versuchen, junge Menschen an Ihren Betrieb zu binden – zum Beispiel über Schulpraktika, Praktikanten, Tag der offenen Tür.
- **Nur wenn Sie selbst gesund bleiben, bleibt Ihr Unternehmen erfolgreich.** Der Arbeitsdruck wird immer größer. Sie denken bewusst an Ihre eigene Gesundheit – Sie nutzen ein Zeit- und Projektmanagement, planen Termine für sportliche Betätigungen ein und sorgen bewusst dafür, dass Sie genügend Zeit für Familie und Freunde haben.

Checklisten zum Zeitmanagement nutzen

WORAN MERKE ICH, DASS ICH ES GUT MACHE?

- Es herrscht eine gute Atmosphäre in Ihrem Unternehmen.
- Sie selbst haben trotz Arbeitsdruck Freude an der Arbeit, bewirken viel und bleiben gesund.
- Probleme werden besprochen und gemeinsam gelöst.
- Die Beschäftigten kommen von sich aus mit Problemen zu Ihnen und engagieren sich bei ihrer Arbeit.
- Ihre Beschäftigten kommen gerne zur Arbeit und die Fehlzeitenquote ist gering.
- Junge Menschen interessieren sich für Ihren Betrieb und wollen bei Ihnen arbeiten.

PRAXISHILFEN
zum Leitfaden

www.bgn-branchenwissen.de

- Checklisten zum Zeitmanagement
- Planungshilfen für Führungskräfte

www.bgn.de, Shortlink = 1659



Einkauf, Organisation und Planung

Unsere Arbeit vorausschauend planen – wesentlich für Arbeitsqualität und Effektivität



WAS BRINGT ES MIR?

- Effektive und sichere Arbeitsabläufe durch systematische Planung und Organisation
- Weniger Störungen und Fehler
- Geplantes Handeln statt nachträgliches Fehlerbeheben
- Verringerung von Problemen durch klare Zuständigkeiten und durch gute Verzahnung der Abläufe
- Klare vertragliche Regelungen beim Einkauf

WIE MACHE ICH ES?

Die folgenden Hinweise beschreiben Maßnahmen, die sich bei einer systematischen Planung und Organisation bewährt haben:

Vorlagen, Organigramm und Pflichtenübertragung nutzen →

- **Für alle transparent machen, wer welche Aufgaben und Zuständigkeiten hat.** Sie haben festgelegt, welche Arbeitsbereiche es bei Ihnen gibt. Sie haben für jeden Arbeitsbereich festgelegt, wer für die Umsetzung der Arbeiten verantwortlich und weisungsbefugt ist – ein Organigramm kann hier hilfreich sein. Sie nutzen die Möglichkeiten der Pflichtenübertragung zur Erfüllung der Aufgaben zu Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit.
- **Ziele und Inhalte der Arbeitsbereiche beschreiben.** Sie haben die Inhalte, Ziele und Anforderungen der jeweiligen Arbeitsbereiche beschrieben. Sie haben sich dabei auf die wesentlichen Arbeitsschritte und Ziele beschränkt. Eine schlanke Beschreibung spart Pflegeaufwand und fördert Mitdenken und Eigenverantwortung Ihrer Beschäftigten.

Gefährdungskatalog „Fleischerhandwerk“ nutzen →

- **Die Risiken systematisch ermitteln und beurteilen, die Arbeitsprozesse entsprechend gestalten und ständig verbessern.** Sie beurteilen systematisch Prozesse, Abläufe und Arbeitsmittel nach ihren Risiken – zum Beispiel unter den Aspekten Sicherheit und Gesundheit, Lebensmittelhygiene, Qualität. Bei der Risikobewertung legen Sie Maßnahmen fest, wie Schwachstellen und Gefährdungen zu beherrschen und Verbesserungen einzuleiten sind. Sie kontrollieren die Wirksamkeit der Maßnahmen.

Checkliste „Maschineneinkauf“ nutzen →

- **Einkauf von sicheren und geeigneten Arbeitsmitteln, Anlagen und Persönlichen Schutzausrüstungen (PSA) ist geregelt.** Bei der Beschaffung von Arbeitsmitteln, Einrichtungen und Anlagen sowie von PSA wird auf Qualität, gute Handhabbarkeit, ergonomische Gestaltung und auf den sicheren Zustand geachtet. Für Maschinen müssen eine Konformitätserklärung und eine Betriebsanleitung in deutscher Sprache vorliegen. Beim Einkauf berücksichtigen Sie auch die Erfahrungen der Beschäftigten beim Umgang mit den vorhandenen Arbeitsmitteln, Anlagen und der PSA.

Planungshilfen zur Prüfung nutzen →

- **Arbeitsmittel und Anlagen systematisch prüfen und instand halten.** Sie haben organisiert, dass Arbeitsmittel, Einrichtungen und Anlagen durch Prüfung und Instandhaltung dauerhaft sicher und funktionsfähig sind. Erforderliche Prüfungen werden durchgeführt und die Prüffristen werden eingehalten.
- **Arbeitsmittel und Persönliche Schutzausrüstung (PSA) vor der Benutzung prüfen.** Bei Ihnen wird die Funktionstüchtigkeit von Schutzeinrichtungen an Arbeitsmitteln vor der Benutzung geprüft. Mangelhafte Schutzeinrichtungen lassen Sie unverzüglich austauschen oder instand setzen. Auch die PSA wird bei Ihnen vor der Benutzung auf offensichtliche Mängel überprüft. Festgestellte Mängel werden dem zuständigen Vorgesetzten gemeldet.



- **Dienstleister und Dienstleistungen regelmäßig überprüfen.** Sie überprüfen regelmäßig die Qualität der Dienstleister, mit denen Sie zusammenarbeiten, und die Dienstleistungen, die Sie einkaufen. Der günstigste Anbieter ist nicht immer der wirtschaftlichste und sicherste. Sie haben in den Verträgen mit externen Dienstleistern auch alle Anforderungen an Sicherheit und Gesundheitsschutz geregelt – zum Beispiel Unterweisungen, erforderliche PSA, Zugangsbeschränkungen.
- **Erste Hilfe und Brandschutz sicherstellen.** Sie haben die notwendigen Erste-Hilfe-Maßnahmen sichergestellt – zum Beispiel Ersthelfer aus- und weiterbilden, Erste-Hilfe-Material (Verbandkästen) bereitstellen, Erste-Hilfe-Einrichtungen kennzeichnen, Erfassung von Unfällen auch bei kleineren Verletzungen zwecks Einleitung von Präventivmaßnahmen. Sie haben auch die notwendigen Brandschutzmaßnahmen organisiert – zum Beispiel Brandschutzeinrichtungen kennzeichnen und prüfen, Aushänge zum Brandschutz und zur Ersten Hilfe.

Praxishilfen zur Ersten Hilfe und zum Brandschutz nutzen

- **Vorkehrungen für Not- und Krisenfälle treffen.** Sie haben an besondere Störfälle von Anlagen (Ammoniak, CO/CO_2), Gefährdungen durch Chemikalien (wie Augenverätzung mit Rauchharzreiniger) oder an mögliche Explosionen – zum Beispiel in Rauchkammern – gedacht und auch mit der Feuerwehr und anderen Rettungskräften abgestimmt. Sie haben das Notfallverhalten üben lassen. Für den Fall von Rückrufaktionen haben Sie Maßnahmen vorbereitet. Ein System zur Rückverfolgung kann hilfreich sein. Sie haben eingeplant, wie Sie mit Produktionsausfällen umgehen.
- **Beratung und Betreuung für Sicherheit und Gesundheitsschutz sind sichergestellt.** Sie stellen sicher, dass die arbeitsmedizinische und sicherheitstechnische Betreuung gewährleistet ist.

Nutzen Sie die länderspezifischen Praxishilfen

- **Die notwendige Dokumentation führen.** Sie führen aktuelle notwendige Dokumentationen im Bereich Sicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene, um gegenüber Dritten Ihre gute Organisation nachweisen zu können – zum Beispiel Risiko-/Gefährdungsbeurteilung, Unterweisung, Pflichtenübertragung, arbeitsmedizinische Vorsorge, Prüfung, Gefahrstoffverzeichnis, HACCP-Konzept.

WORAN MERKE ICH, DASS ICH ES GUT MACHE?

- Jeder weiß, was zu tun ist. Es gibt wenige Reibungsverluste wegen Missverständnissen oder unklaren Zuständigkeiten.
- Sie beobachten bei Ihren Beschäftigten ruhiges, aber effektives Handeln. In Krisensituationen werden sie von sich aus aktiv.
- Sie haben wenige Nachbesserungen bei eingekauften Maschinen.
- Es gibt keine beziehungsweise wenige Unterbrechungen und Störungen wegen mangelhafter Arbeitsmittel.

PRAXISHILFEN
zum Leitfaden

www.bgn-branchenwissen.de

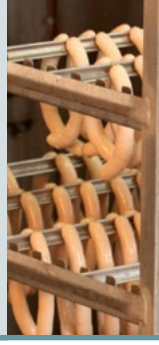
- Gefährdungskatalog „Fleischerhandwerk“
- GDA-ORGAcheck: www.gda-orgacheck.de
- Checkliste „Maschineneinkauf“
- Praxishilfen zur Ersten Hilfe und zum Brandschutz
- Planungshilfen zur Prüfung
- Vorlagen Organigramm und Pflichtenübertragung

www.bgn.de, Shortlink = 1659



Personaleinsatz, Information und Unterweisung

Unsere Beschäftigten so einsetzen, dass sie gerne und produktiv arbeiten



WAS BRINGT ES MIR?

- Motiviert arbeitende Beschäftigte
- Fähigkeiten und Erfahrungen der Beschäftigten werden für den Betrieb genutzt
- Zielgerichteter Personaleinsatz durch bewusste Berücksichtigung der Qualifikationen und Fähigkeiten der Beschäftigten
- Bindung der Beschäftigten an den Betrieb
- Mehr Erfolg bei der Gewinnung von Fachkräften

WIE MACHE ICH ES?

Die folgenden Hinweise beschreiben Maßnahmen, die sich beim motivierenden und leistungsbezogenen Einsatz der Beschäftigten bewährt haben:

- **Arbeitsaufgaben konkret beschreiben.** Sie haben mit den Führungskräften und Beschäftigten konkret vereinbart – möglichst schriftlich in Arbeitsverträgen, Stellen-, Arbeitsbeschreibungen –, welche Aufgaben sie haben. Den Beschäftigten ist bewusst, dass sie eine Verpflichtung zu qualitätsbewusstem, sicherem und hygienischem Arbeiten haben und es auf ihre Beteiligung beim Lösen auftretender Probleme ankommt.

Beurteilungshilfe „Körperliche Belastungen im Betrieb“ nutzen

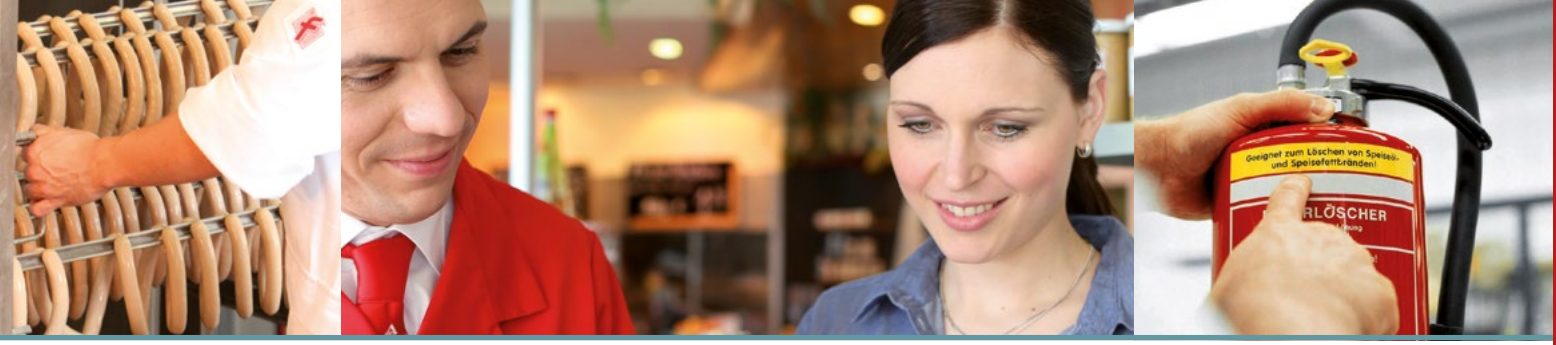
- **Beschäftigte ihren Fähigkeiten entsprechend einsetzen.** Sie setzen Ihre Beschäftigten entsprechend ihren fachlichen und persönlichen Fähigkeiten ein. Sie achten darauf, dass sie nicht dauerhaft über- und unterfordert sind. Sie berücksichtigen dabei die körperliche Eignung – beispielsweise bei bestimmten Tätigkeiten wie Arbeiten im Lärm und Fahrtätigkeiten. Arbeitsmedizinische Vorsorge lassen Sie durchführen. Sie berücksichtigen auch die Beschäftigungsbeschränkungen für Jugendliche oder werdende Mütter.

Unterweisungshilfen nutzen

- **Die Beschäftigten haben alle notwendigen Arbeitsinformationen und sind unterwiesen.** Sie stellen sicher, dass die Führungskräfte und Beschäftigten alle notwendigen Informationen für die Erledigung ihrer Arbeitsaufgaben erhalten. Ihre Beschäftigten werden über sicheres, gesundes und hygienisches Arbeiten in ihren Arbeitsbereichen unterwiesen. Sie haben festgelegt, wer wann unterweist und wie die Unterweisung dokumentiert wird. Sie achten auch darauf, dass „Springer“ und Aushilfen ebenfalls entsprechend ihren Aufgaben informiert und unterwiesen werden.

Praxishilfe „Ideentreffen“ nutzen

- **Erfahrungen für Verbesserungen nutzen.** Sie nutzen die Erfahrungen der Beschäftigten zur Lösung von Problemen, Schwachstellen, unnötigen Belastungen und Störungen für die laufende Verbesserung der Arbeitsprozesse. Motivieren Sie die Beschäftigten, ihre Ideen und Erfahrungen aktiv einzubringen. Führen Sie regelmäßige Besprechungen mit den Teams und Gespräche mit jedem einzelnen Beschäftigten durch, bei denen Sie Verbesserungspotenziale erkennen und Lösungen gemeinsam entwickeln. Der Verbesserungsprozess bietet auch die Chance, die Motivation Ihrer Beschäftigten zu erhöhen.
- **Erkennen Sie Verbesserungsvorschläge der Beschäftigten an.** Teilen Sie den Beschäftigten mit, was mit ihren Vorschlägen passiert ist und begründen Sie gegebenenfalls, warum bestimmte Vorschläge nicht umgesetzt werden können. Positive Rückmeldungen zu den Ideen der Beschäftigten motivieren sie, auch weiterhin Verbesserungsvorschläge einzubringen.
- **Berücksichtigen Sie, dass sich die Altersstruktur Ihrer Belegschaft verändern wird.** Sie bedenken, dass sich das Durchschnittsalter der Beschäftigten zukünftig erhöhen wird



und dass es immer schwieriger werden wird, gute Fachkräfte zu finden und zu binden. Sie besitzen ein Konzept, wie Sie die Arbeitsfähigkeit der Beschäftigen erhalten und ihre besonderen Fähigkeiten und Kompetenzen nutzen können (zum Beispiel ergonomische Arbeitsplatzgestaltung, flexible Arbeitszeitmodelle). Sie achten darauf, dass jüngere Arbeitskräfte an den Betrieb gebunden werden (zum Beispiel durch Perspektivplanung, Weiterbildung, wertschätzenden Umgang) sowie innerbetrieblich geschult und damit vielseitig einsetzbar sind.

- **Weiterbildung ermöglichen.** Sie haben den Bedarf und die Möglichkeiten für die Weiterbildung mit den Beschäftigten gemeinsam besprochen und festgelegt. Sie ermöglichen Ihren Beschäftigten Weiterbildungen sowohl für fachliche als auch persönliche Fähigkeiten.
- **Effektive und koordinierte Zusammenarbeit mit Fremdfirmen sicherstellen.** Hierzu zählen neben Werkvertragsfirmen auch Handwerker oder Baufirmen. Beim Einsatz einer Fremdfirma gewährleisten Sie die sichere und effektive Zusammenarbeit – Bestellung eines Koordinators und Koordination der Arbeiten vor Ort. Der Koordinator hat in Fragen der Arbeitssicherheit Weisungsbefugnis gegenüber dem Auftragnehmer und dessen Beschäftigten. Die Weisungsbefugnis des Koordinators gegenüber den Fremdfirmenmitarbeitern ist vertraglich festgelegt.
- **Die wichtigen Vorschriften zu Sicherheit und Gesundheitsschutz stehen zur Verfügung.** Die wesentlichen Vorschriften und Regeln zu Sicherheit und Gesundheitsschutz stehen in Ihrem Betrieb im Volltext zur Verfügung – zum Beispiel über das Internet/Intranet. Sie haben Ihre Beschäftigten hierüber informiert und ermöglichen Ihnen den Zugang dazu.

WORAN MERKE ICH, DASS ICH ES GUT MACHE?

- Effektiver Personaleinsatz mit wenigen Leerzeiten
- Hohe Produktivität der Arbeitsleistungen
- Schnelles Erkennen von Problemen
- Viele Verbesserungsvorschläge
- Weniger Fehlzeiten
- Sie werden deutlich seltener als Krisenmanager für die kleinen Probleme des Betriebsalltags eingespannt

PRAXISHILFEN
zum Leitfaden

www.bgn-branchenwissen.de

- Unterweisungshilfen
- Gefährdungskatalog „Fleischerhandwerk“
- Beurteilungshilfe „Körperliche Belastungen im Betrieb“
- Ideentreffen – eine Methode zur Durchführung von Mitarbeitergesprächen

www.bgn.de, Shortlink = 1659



Arbeitsstätten, Energie und Entsorgung

Arbeitsplätze sicher und sauber einrichten



WAS BRINGT ES MIR?

- Reibungslose Abläufe im Betrieb
- Die Kosten bleiben im Griff und es werden immer wieder neue Einsparpotenziale entdeckt
- Störungsfreie Versorgung aller Arbeitsmittel, Einrichtungen und Arbeitsprozesse mit der notwendigen Energie
- Sichere und auf Dauer kostengünstige Entsorgung der Abfälle und Abwässer

WIE MACHE ICH ES?

Die folgenden Hinweise beschreiben Maßnahmen, die sich bei der Gestaltung von Arbeitsstätten und dem wirtschaftlichen und sicheren Umgang mit Energie, Wasser und Abfällen bewährt haben:

Arbeitsstätten

Gefährdungskatalog „Fleischerhandwerk“ nutzen →

- **Arbeitsstätten sicher und sauber einrichten.** Die Fußböden sind rutschhemmend und leicht zu reinigen. Stolperstellen sind beseitigt und Treppen sicher gestaltet. An Türen und Toren sind keine Quetschgefahren. Sie haben bei der Auswahl der Raumtemperatur und Luftgeschwindigkeit darauf geachtet, dass eine zugluftfreie Kühlluftzufuhr eingestellt wurde.
- **Verkehrswege sicher gestalten.** Sie haben festgelegt, wo sich im Betrieb Verkehrswege befinden. Diese haben genügend Abstand zu den Arbeitsplätzen und werden frei gehalten.
- **Freier Raum an Maschinen und Anlagen.** Sie haben Maschinen und Anlagen so aufgestellt und angeordnet, dass ausreichend freier Raum für den sicheren Umgang vorhanden ist.
- **Zwangshaltungen am Arbeitsplatz vermeiden.** Damit Beschäftigte an Arbeitsplätzen, an denen sie ständig arbeiten, in überwiegend aufrechter Körperhaltung arbeiten können, stellen Sie höhenverstellbare Arbeitstische oder veränderbare Standflächen zur Verfügung.
- **Schutzmaßnahmen an Kältearbeitsplätzen.** Sie schützen die Beschäftigten an Kältearbeitsplätzen durch Maßnahmen wie Kälteschutzkleidung (zum Beispiel Thermowesten, Funktionsunterwäsche, Jacken und Hosen sowie Schuhe mit Isoliersohle), partielle Fußbodenheizung sowie isolierende oder beheizbare Fußbodenmatten.
- **Lärm vermeiden.** Lässt sich Lärm durch den Einsatz lärmgeminderter Maschinen nicht vermeiden, leiten Sie andere Schutzmaßnahmen am Arbeitsplatz ein – zum Beispiel bereits bei der Aufstellung die Entkopplung zum Boden und die Ausbreitung des Lärms im Raum beachten; raumakustische Maßnahmen wie Akkustikdecken oder spezielle Schallabsorptionskörper.
- **Die elektrischen Anlagen (Hausinstallation) und Betriebsmittel entsprechen den besonderen Anforderungen in einem Fleisch verarbeitenden Betrieb.** Sie achten darauf, dass Ihre elektrischen Anlagen und Betriebsmittel über die gesamte Nutzungsdauer den besonderen Beanspruchungen genügen, wie zum Beispiel Nässe. Erforderliche Prüfungen werden durchgeführt und die Prüffristen werden eingehalten.





- **Für eine ausreichende Beleuchtung sorgen.** Sie haben im gesamten Betrieb für eine gute Beleuchtung gesorgt, damit die Beschäftigten konzentriert, sicher und hygienisch arbeiten und die Prozesse effektiv ablaufen können.
- **Rutschgefahren verhindern.** Sie sorgen dafür, dass der Fußboden rutschhemmend ist und Verunreinigungen des Fußbodens auf Verkehrswegen – zum Beispiel durch Blut, Fleisch-, Fett- und Brätreste, Darmschleim und Darminhalte, Wasserlachen, Eis – entfernt werden. Sie stellen den Beschäftigten rutschhemmendes Schuhwerk zur Verfügung.

Energie, Wasser und Entsorgung

- **Vorhandene Energie besser nutzen.** Sie messen und bewerten regelmäßig den betrieblichen Energieeinsatz, nutzen die Möglichkeiten von Energieanalysen und setzen entsprechende Maßnahmen um (Energiekonzept, Vergleich mit überbetrieblichen Energiekennzahlen, gegebenenfalls Fachberater hinzuziehen). Sie vermeiden beispielsweise einen Leerlauf von Maschinen. Anlagen(teile) und Räume mit hohen oder tiefen Temperaturniveaus sind umfassend isoliert – zum Beispiel Heißwasser- und Dampfleitungen oder Kühlräume.

DFV-Maßnahmen zum Energie einsparen und Kosten senken

- **Mit Wasser ökonomisch und umweltschonend umgehen.** Sie messen und bewerten regelmäßig die Wasserverbräuche im Betrieb, nutzen die Möglichkeiten von Schwachstellenanalysen und setzen entsprechende Maßnahmen um. Sie nutzen die Möglichkeiten, den Wasserverbrauch/Abwasseranfall zu reduzieren.

Vergleichszahlen der Verbände nutzen

- **Ein Abfallkonzept entwickeln nach den Prioritäten: Vermeiden, Verwerten, Entsorgen.** Sie entwickeln ein Abfallkonzept, mit dem Sie Gesundheits- und Umweltgefährdungen bei der Sammlung und Entsorgung vermeiden und mit dem Sie Kosten sparen können. Ihren Beschäftigten ist klar, dass Gefahrstoffe auch als Abfall ihre gefährlichen Eigenschaften meistens behalten. Die Sammelbehälter weisen die passenden Gefahrenhinweise auf.

WORAN MERKE ICH, DASS ICH ES GUT MACHE?

- Keine Hindernisse in Verkehrswegen
- Keine beziehungsweise geringe Ausfälle durch Umknicken, Ausrutschen oder andere ergonomische Mängel
- Geringe Energiekosten und effektive Energienutzung
- Wirkungsvolle Ressourcennutzung
- Nachrichten über steigende Energiepreise sehen Sie mit Gelassenheit entgegen

PRAXISHILFEN
zum Leitfaden

www.bgn-branchenwissen.de

- Gefährdungskatalog „Fleischerhandwerk“
- Betriebsanweisungen
- DFV-Maßnahmen zum Energie einsparen und Kosten senken (Beratung, Information, Unterstützung bei der Strom- und Energiesteuerrückerstattung, Energieanbietervergleiche)

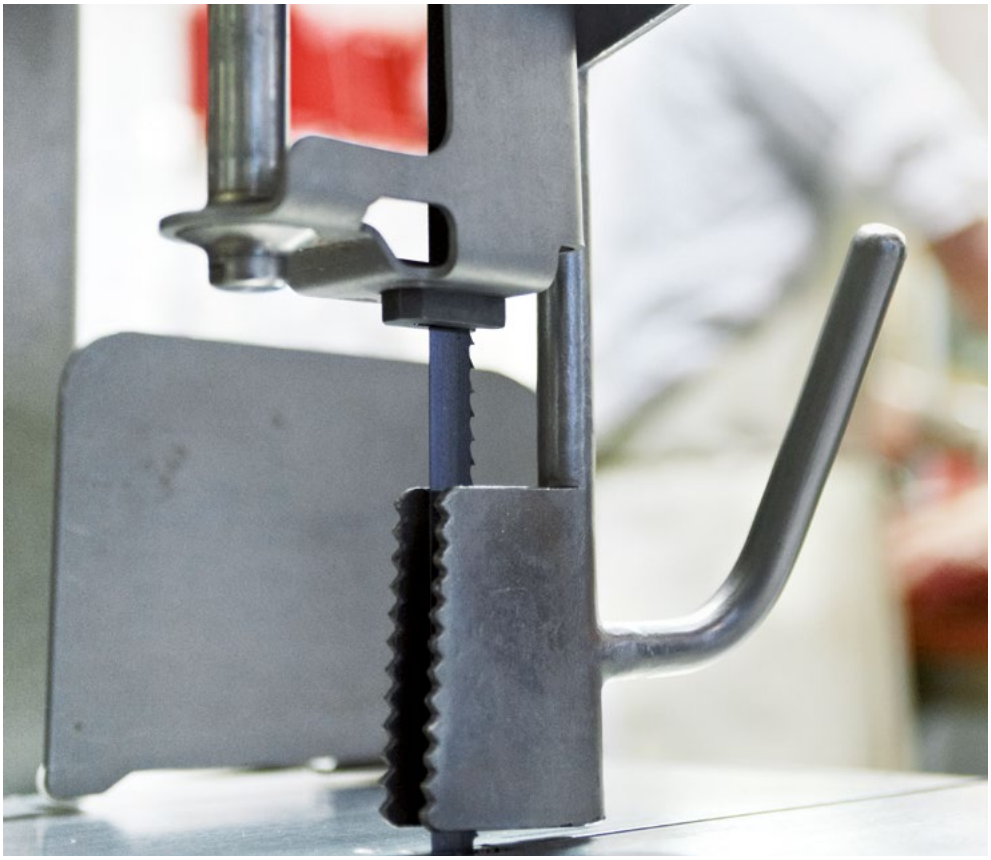
www.bgn.de, Shortlink = 1659



Maschinen und Anlagen

Arbeitsmittel sicher einsetzen





WAS BRINGT ES MIR?

- Störungsfreies Bedienen aller Arbeitsmittel und Einrichtungen
- Reibungsloses Produzieren
- Effektive Abläufe und Konzentration der Beschäftigten auf eine qualitativ hochwertige und sichere Arbeit

WIE MACHE ICH ES?

Grundvoraussetzung ist, dass sichere Maschinen angeschafft werden (siehe Kapitel „Einkauf, Organisation, Planung“). Die folgenden Hinweise beschreiben Maßnahmen, die sich beim sicheren und gesundheitsgerechten Einsatz von Arbeitsmitteln bewährt haben:

Gefährdungskatalog „Fleischerhandwerk“ und Checklisten zum Gefährdungskatalog „Fleischerhandwerk“ nutzen

- **Gefahrstellen an Arbeitsmitteln sichern.** Bei Ihnen werden nur Arbeitsmittel benutzt, an denen alle erforderlichen Schutzeinrichtungen angebracht und funktionsfähig sind. Sie haben auch Regeln zum Umgang mit den jeweiligen Arbeitsmitteln festgelegt (zum Beispiel Kutter, Füller, Bandsäge, Aufschnittschneidemaschine, Räucherwagen).
- **Einrichtarbeiten, Reinigung und Beseitigung von Störungen.** Einrichtarbeiten, Messerwechsel, Reinigungsarbeiten an Maschinen und Störungsbehebung sind besonders





gefährliche Arbeiten, die von besonders geschulten Personen durchgeführt werden. Sie stellen die erforderliche Persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung, zum Beispiel schnitthemmende Schutzhandschuhe aus metallfadenverstärktem Gewebe,

- **Messer, Beile und andere spitze oder scharfe Werkzeuge sicher verwenden.** Sie sorgen dafür, dass Handmesser und Beile nur mit Griffen verwendet werden, die so gestaltet sind, dass die Hand nicht auf einfache Weise auf die Messerschneide rutschen kann. Sie stellen sicher, dass Messer, Beile, Sägeblätter, Pökelspritznadeln und andere spitze oder scharfe Werkzeuge und Gegenstände sicher abgelegt und transportiert werden.
- **Geeignete handgeführte Maschinen verwenden.** Bei Ihnen sind schwere handgeführte Maschinen – wie zum Beispiel Bandsägemaschinen, Kreissägemaschinen, Brustbeinsägen – gewichtsentlastend aufgehängt und sie bewegen sich beim Loslassen selbstständig in eine sichere Ruhestellung.

Muster Betriebsanweisungen nutzen

WORAN MERKE ICH, DASS ICH ES GUT MACHE?

- Keine beziehungsweise geringe Ausfallzeiten von Maschinen und Anlagen
- Geringe Belastungen der Arbeitsumgebung durch Lärm

PRAXISHILFEN
zum Leitfaden

www.bgn-branchenwissen.de

- Gefährdungskatalog „Fleischerhandwerk“
- Checklisten zum Gefährdungskatalog „Fleischerhandwerk“
- Betriebsanweisungen

www.bgn.de, Shortlink = 1659



Warenannahme und Zerlegung

Rohstoffe gezielt für die Produktion bereithalten und vorbereiten





WAS BRINGT ES MIR?

- Weniger Störungen bei der Warenannahme
- Persönliche Schutzausrüstung wird richtig genutzt
- Effektive und sichere Abläufe in der Zerlegung

WIE MACHE ICH ES?

Die folgenden Hinweise beschreiben Maßnahmen, die sich bei wirtschaftlicher und sicherer Arbeit bei der Warenannahme und Zerlegung bewährt haben:

Allgemeine Hinweise

- **Auf die Qualität von Lieferanten wird geachtet.** Sie besitzen Qualitätskriterien für die Beauftragung von Lieferanten – zum Beispiel Referenzen, Erfahrungen, Kontrolle gelieferter Waren durch Lieferanten (Temperaturnachweis/HACCP). Siehe auch Kapitel „Einkauf, Organisation und Planung“.

Checkliste „Rohrbahnen“ nutzen

- **Rohrbahntransport sicher ausführen.** An Rohrbahnen ist das Abstürzen eines Hakens verhindert. Das Abhängen erfolgt an gekennzeichneten Abhängestellen. Die Haken werden an Hakenleisten (keine Hakentrauben) aufbewahrt. Sie überprüfen die Rohrbahnen regelmäßig. Sie haben entsprechende Schutzmaßnahmen zur Hakensicherung eingeleitet.





Zerlegung und Schlachtung – zusätzliche Maßnahmen

- **Fleischqualität sichern.** Sie stellen je nach Einsatzzweck geeignete Spezialmesser zur Verfügung. Messer werden sicher transportiert und geeignete Messerablagen werden benutzt. Sie haben einen Beschäftigten im richtigen Nachschärfen von Messern geschult – scharfe Messer helfen Unfälle zu vermeiden, zum Beispiel wegen geringerer Kraftanstrengung.
- **Ergonomisch arbeiten.** Sie achten darauf, dass die Arbeitshöhen an die Tätigkeiten angepasst werden, zum Beispiel durch Höhenverstellung der Arbeitstische.
- **Persönliche Schutzausrüstung (PSA) einsetzen.** Sie stellen PSA bereit – zum Beispiel Metallringgeflechthandschuhe und -schürzen, schnitthemmende Handschuhe, Schutzbrille. Die PSA entspricht den Anforderungen für die jeweilige Tätigkeit. Durch richtige Lagerung, Wartung und Reparatur wird für ihre Funktionsfähigkeit und Hygiene gesorgt. Jeder Beschäftigte hat seine eigene PSA.
- **Anforderungen an Hygiene und Tierschutz beachten.** Sie haben die Abläufe und Arbeitsbedingungen festgelegt, zum Beispiel Hygienanforderungen. Sie beachten die gute handwerkliche Praxis bei der Aufstallung, Betäubung und Einblutung und treffen geeignete Maßnahmen zur Beachtung des Tierschutzes.

Gefährdungskatalog „Fleischerhandwerk“ (Einzelschlachtung mit Viehanlieferung, Zerlegung) nutzen

DFV-Leitfaden für die Schlachtung in Betrieben des Fleischerhandwerks nutzen

WORAN MERKE ICH, DASS ICH ES GUT MACHE?

- Wenige Reklamationen bezüglich der Qualität der Ware
- Störungsfreie Anlieferung
- Sie sind sich sicher, dass die Qualität der eingekauften Rohstoffe gut ist und auf dem Weg bis zur Verarbeitung erhalten bleibt
- Keine beziehungsweise geringe Ausfälle durch Schnittverletzungen

PRAXISHILFEN
zum Leitfaden

www.bgn-branchenwissen.de

- Gefährdungskatalog „Fleischerhandwerk“
- Checkliste „Rohrbahnen“
- DFV-Leitfaden für die Schlachtung in Betrieben des Fleischerhandwerks

www.bgn.de, Shortlink = 1659



Fleisch- und Wurstproduktion

Fehlerfrei, hygienisch und sicher produzieren





WAS BRINGT ES MIR?

- Störungsfreie Produktionsstunden
- Reibungsloses Produzieren durch optimale Nutzung der Ressourcen
- Effektive Abläufe und Konzentration der Beschäftigten auf eine qualitativ hochwertige und sichere Arbeit
- Hochwertige Fleisch- und Wurstprodukte

WIE MACHE ICH ES?

Die folgenden Hinweise beschreiben Maßnahmen, die sich bei wirtschaftlicher und sicherer Arbeit im Fleisch verarbeitenden Betrieb bewährt haben:

Allgemeine Hinweise

- **Es wird eine gleichbleibende gute Qualität der Fleisch- und Wurstwaren gesichert.** Sie haben die Qualität für Ihre Produkte festgelegt. Sie geben den Lieferanten Ihre Spezifikation bezüglich Herkunft, Qualität, Qualitätssicherung und Qualitätskontrolle vor. Siehe Kapitel „Einkauf, Organisation und Planung“.
- **Abläufe, Sicherheits- und Hygieneanforderungen sind festgelegt.** Sie haben die Abläufe und die Arbeitsbedingungen dafür festgelegt – zum Beispiel für Verarbeitung und Umgang mit Lebensmitteln, Bekleidung, Hygieneanforderungen.
- **Geeignete Arbeits- und Hilfsmittel stehen zur Verfügung.** Sie achten auf den mangelfreien Zustand der Fleischereimaschinen und Geräte und sorgen dafür, dass geeignete Schutzausrüstungen, Hilfsmittel und -einrichtungen vorhanden sind.

DFV-Leitfaden für die Schlachtung in Betrieben des Fleischerhandwerks nutzen

DFV-Konzept „Hygienepraxis – Eigenkontrolle – Dokumentation“ und Gefährdungskatalog „Fleischerhandwerk“ nutzen

Muster Betriebsanweisungen nutzen





- **Die sichere Entsorgung der Abfälle ist geregelt.** Sie haben festgelegt, wie die anfallenden Abfälle – zum Beipiel Knochen, verdorbene Ware – zu entsorgen sind. Geeignete ausreichend bemessene Sammelbehälter mit dicht schließendem Deckel sind vorhanden.
- **Stress vermeiden.** Sie haben die Arbeitsabläufe so organisiert, dass die Beschäftigten genügend Zeit haben. Die Beschäftigten verfügen über alle notwendigen Informationen. Sie achten darauf, dass auch Aushilfen entsprechend unterwiesen sind.
- **Persönliche Schutzausrüstung (PSA) wird bereitgestellt, wenn erforderlich.** Jeder Beschäftigte hat eigene PSA, wie beispielsweise Gehörschutz.

WORAN MERKE ICH, DASS ICH ES GUT MACHE?

- Qualitativ hochwertige Fleisch- und Wurstwaren
- Keine beziehungsweise geringe Ausfallzeiten von Maschinen und Anlagen
- Zufriedene Kunden
- Geringe Fehlzeiten der Beschäftigten

PRAXISHILFEN
zum Leitfaden

www.bgn-branchenwissen.de

- Gefährdungskatalog „Fleischerhandwerk“
- Muster Betriebsanweisungen
- DFV-Leitfaden für die Schlachtung in Betrieben des Fleischerhandwerks
- DFV-Konzept „Hygienepraxis – Eigenkontrolle – Dokumentation“ (DFV-Leitlinie, DFV-Hygieneposter, DFV-Checklisten und Wareneingangsstempel)

www.bgn.de, Shortlink = 1659



Verkauf

Sicherheit und Gesundheitsschutz beim Verkauf





WAS BRINGT ES MIR?

- Störungsfreie Abläufe im Verkauf
- Saubere und hygienische Verkaufsräume
- Beschäftigte, die sich auf die Arbeit und den Kunden konzentrieren können, da sie ergonomische Arbeitsbedingungen haben
- Zufriedene Kunden

WIE MACHE ICH ES?

Die folgenden Hinweise beschreiben Maßnahmen, die sich bei wirtschaftlichem und sicherem Verkauf bewährt haben:

Allgemeine Hinweise

- **Geeignete Arbeits- und Hilfsmittel stehen zur Verfügung.** Sie achten auf den mangelfreien Zustand der Ladenmaschinen und sorgen dafür, dass geeignete Schutzausrüstungen und Hilfsmittel zur Verfügung stehen.
- **Ergonomisches Arbeiten an der Theke ist gewährleistet.** Sie stellen eine ergonomische Theke zur Verfügung. Sie unterweisen die Beschäftigten in einer ergonomischen Arbeitsweise, wie Benutzung von Gabeln oder Zangen. Die Arbeitstische können an die Arbeitsaufgabe und den Beschäftigten angepasst werden. Die Bewegungsfläche hinter der Theke ist ausreichend bemessen.

Gefährdungskatalog „Fleischerhandwerk“ (Verkauf, Verkaufsmobil) und Muster Betriebsanweisungen nutzen

Praxishilfe „Gesundheitsschutz und Ergonomie im Verkauf“ nutzen





- **Hygienische Arbeitskleidung bereitstellen.** Bei der Bereitstellung von Arbeitskleidung achten Sie auch auf geeignetes Schuhwerk – zum Beispiel Berufsschuhe für den Verkauf.
- **Hygiene beim Verkauf.** Hilfsmittel wie Zangen, Gabeln oder Greifer verwenden. Handschuhe werden nur während der unmittelbaren hautgefährdenden Tätigkeit getragen und nur in Verbindung mit Hautschutzpräparaten verwendet.
- **Hautschutz sicherstellen.** Hautschutz, -reinigung und -pflege werden durchgeführt. Sie stellen Ihren Beschäftigten Hautschutzmittel zur Verfügung. Sie haben den Beschäftigten die richtige Reinigung sowie das richtige Eincremen gezeigt. Die Hautschutzpräparate sind parfüm-/duftstofffrei und geschmacksneutral. Sie sind für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und sie ziehen rasch in die Haut ein.

Muster „Hautschutzplan“ und Betriebsanweisungen „Hautschutz“ nutzen

- **Stress vermeiden.** Sie haben die Arbeitsabläufe so organisiert, dass die Beschäftigten genügend Zeit haben. Die Beschäftigten verfügen über alle notwendigen Produktinformationen und können Kunden gut beraten. Sie achten darauf, dass auch Aushilfen entsprechend unterwiesen sind.

Praxishilfe „Ausgleichsübungen am Arbeitsplatz“ nutzen

- **Beschwerden und Mängel werden gemeldet.** Sie haben Ihre Beschäftigten angewiesen, Beschwerden der Kunden und Mängel im Arbeitsablauf zu melden. Ihre Beschäftigten wissen, wem sie diese Informationen weitergeben. Sie haben auch festgelegt, wie die Beschäftigten darüber informiert werden, was mit ihren Hinweisen geschehen ist.

WORAN MERKE ICH, DASS ICH ES GUT MACHE?

- Reibungsloser Verkauf
- Geringere Belastungen der Beschäftigten durch Stress und nicht ergonomische Arbeitsbedingungen
- Keine beziehungsweise wenige Beschwerden der Kunden

PRAXISHILFEN
zum Leitfaden

www.bgn-branchenwissen.de

- Gefährdungskatalog „Fleischerhandwerk“
- Praxishilfe „Gesundheitsschutz und Ergonomie im Verkauf“
- Muster „Hautschutzplan“
- Betriebsanweisungen „Hautschutz“
- Praxishilfe „Ausgleichsübungen am Arbeitsplatz“

www.bgn.de, Shortlink = 1659



Lagerung und Transport

Produkte sicher lagern und zum Kunden bringen



WAS BRINGT ES MIR?

- Optimale Ausnutzung der vorhandenen Kapazitäten
- Weniger Störungen und Unfälle beim Lagern und beim Transport
- Schneller und systematischer Zugriff auf die Produkte
- Einhaltung der Lieferpläne und hohe Kundenzufriedenheit
- Weniger Lager- und Transportschäden

WIE MACHE ICH ES?

Die folgenden Hinweise beschreiben Maßnahmen, die sich bei wirtschaftlichem und sicherem Umgang bei der Lagerung und beim Transport bewährt haben:

Lagerung

Gefährdungskatalog „Fleischerhandwerk“ (Kühlraum/Tiefkühlraum/Lager) nutzen

- **Effektive Abläufe im Lager planen.** Sie sorgen dafür, dass das Lager systematisch eingerichtet wird. Das bedeutet: klare Gliederung nach Warenarten und Produkten; Information über Lagerplan und Aushängen der Lagerplanung; guter Zugang zu den gelagerten Gütern auch entsprechend der eingesetzten Transportmittel; Hubwagen oder Sackkarren stehen zur Verfügung; Lagerverweilzeiten der Artikel sind festgelegt und die Zuordnung zu Lagerflächen ist berücksichtigt. Sie sorgen dafür, dass die Wege frei gehalten werden, dass immer Ordnung im Lager herrscht und dass die maximalen Stapelhöhen eingehalten werden. Sie stellen die erforderliche Persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung – etwa Schutzschuhe oder in Kühlräumen Kälteschutzkleidung.
- **Produktqualität erhalten.** Sie sorgen dafür, dass der Lagerboden immer sauber ist. Sie achten auf das Temperaturniveau sowie die Luftfeuchtigkeit im Lager. Sie halten die Kühlkette auf allen Stationen ein.
- **Regelmäßig die Qualität der Lagereinrichtungen kontrollieren, um absehbare Störungen zu vermeiden.** Sie sichern durch regelmäßige Kontrollen den sicheren Zustand und die Funktionsfähigkeit der Lagereinrichtungen – zum Beispiel keine Schäden, Anfahrschutz, Lastgrenzen bei Regalen beachten.

Innerbetrieblicher Transport

Gefährdungskatalog „Fleischerhandwerk“ (Transport) nutzen

Praxishilfe „Leitmerkmalmethode“ nutzen

- **Ergonomisches Heben, Tragen, Schieben und Ziehen ermöglichen.** Sie haben die Abläufe im Betrieb so gestaltet, dass keine unnötigen Transportvorgänge vorkommen. Mithilfe von Analyseinstrumenten wie der Leitmerkmalmethode haben Sie die gefährdeten Arbeitsabläufe identifiziert und auf ihre Wirksamkeit überprüft. Sie begrenzen die Lasten auf ergonomisch vertretbare Gewichte. Sie stellen Hebehilfen und Schiebehilfen zur Verfügung und unterweisen im richtigen Gebrauch. Sie trainieren die Beschäftigten im richtigen Heben und Tragen von Lasten.
- **Transportmittel zur Verfügung stellen und prüfen.** Sie setzen geeignete und geprüfte Transportmittel ein, zum Beispiel Rollis. Sie weisen die Beschäftigten an, die Transportmittel vor der Verwendung auf Mängel zu überprüfen und mangelhafte Transportmittel nicht zu verwenden. Sie vermeiden zusätzlichen Lärm beim Transport.





Fuhrpark und Verladung

- **Die Qualität der Fahrzeuge ist Voraussetzung für den unfallfreien Transport.** Sie sorgen dafür, dass nur technisch einwandfreie Fahrzeuge und Flurförderzeuge eingesetzt werden.
- **Nur Fahrer einsetzen, die den Fahranforderungen entsprechen und den Betrieb gut repräsentieren.** Sie überprüfen die Qualifikation der Fahrer – zum Beispiel anhand der Führerscheine – und frischen diese durch regelmäßige praktische Schulungen auf. Sie setzen nur geeignete Fahrer ein. Sie schulen Ihre Fahrer im Außendienst, wie sie gegenüber den Kunden auftreten sollen. Sie bieten den Fahrern regelmäßig eine Teilnahme an einem Fahrsicherheitstraining an und motivieren zu verkehrssicherem Verhalten.
- **Fahrten so planen, dass Ihre Produkte Ihre Kunden pünktlich und ohne Störungen erreichen.** Sie achten bei der Planung der Fahrten auf die Lenk- und Ruhezeiten (kein Nachweis für Fahrzeuge unter 3,5 Tonnen), auf das Verkehrsaufkommen und die Witterungseinflüsse sowie auf die Be- und Entladebedingungen beim Kunden. Sie informieren Ihre Fahrer, wie sie sich sicher im Straßenverkehr verhalten sollen und wie sie das Bild des Betriebes in der Öffentlichkeit positiv vertreten. Sie informieren Ihre Fahrer auch, wie sie sich bei Unfällen zu verhalten haben.
- **Schäden beim Transport vermeiden und gute Be- und Entladebedingungen schaffen.** Sie machen Ihren Fahrern klar, dass sie als Verlader auch die Verantwortung für die Ladung und die Ladungssicherung tragen. Sie stellen geeignete Fahrzeuge für den Warentransport zur Verfügung. Gleiches gilt für die Ladungssicherung und Hilfsmittel für das Be- und Entladen – zum Beipiel Ladungssicherungsmittel wie Zurrgurte, Trennwände, Sperrbalken, rutschhemmendes Material (RHM), Ladebrücken, Ladebleche, Sackkarren, Hubwagen. Sie schulen Ihre Fahrer in deren sicherer Handhabung. Sie kontrollieren die Praxis regelmäßig.
- **Professionelle Bedingungen für Dienstfahrten schaffen.** Wenn Sie zu Kunden fahren oder dienstlich unterwegs sind: Planen Sie immer ausreichend Fahrzeit entsprechend des Verkehrsaufkommens und der Witterung ein, um nicht in unnötigen Stress zu geraten. Sie reduzieren die Unfallgefahr und schaffen gute Bedingungen für das Kundengespräch. Sie lassen sich während der Fahrt nicht ablenken – zum Beispiel durch Telefongespräche.

Gefährdungskatalog „Fleischerhandwerk“ (Verkehr) und Muster „Fahrzeugkontrolle vor Fahrtantritt“ nutzen

Infoblatt „Anforderung von Trainingskarten“ nutzen

Praxishilfe „Laden und Sichern“ nutzen

WORAN MERKE ICH, DASS ICH ES GUT MACHE?

- Gute Nutzung der Lagerkapazitäten
- Weniger Ärger und weniger Zeitaufwand für Transportschäden
- Betriebswirtschaftlich wirksame Lagerung und wirksamen Transport
- Einhalten der Lieferpläne
- Keine beziehungsweise weniger Reklamationen der Kunden
- Kunden, die bei Ihnen anrufen, beklagen sich nicht über Mängel, sondern bedanken sich für den guten Service

PRAXISHILFEN
zum Leitfaden

www.bgn-branchenwissen.de

- Gefährdungskatalog „Fleischerhandwerk“
- Praxishilfe „Leitmerkmalmethode“
- Infoblatt „Anforderung von Trainingskarten“
- Muster „Fahrzeugkontrolle vor Fahrtantritt“
- Praxishilfe „Laden und Sichern“

www.bgn.de, Shortlink = 1659



Reinigung und Desinfektion

Hygiene und Qualitätssicherung als Grundlage für wirtschaftlichen Erfolg



WAS BRINGT ES MIR?

- Produktsicherheit und Qualität des Endproduktes
- Eine gute Voraussetzung bei Beschwerden über Produktmängel
- Vermeiden von Imageschäden durch schlechte Presse
- Gesunde Beschäftigte ohne Hauterkrankungen

WIE MACHE ICH ES?

Die folgenden Hinweise beschreiben Maßnahmen, die sich bei sicherem und wirtschaftlichem Reinigen und Desinfizieren in Fleisch verarbeitenden Betrieben bewährt haben:

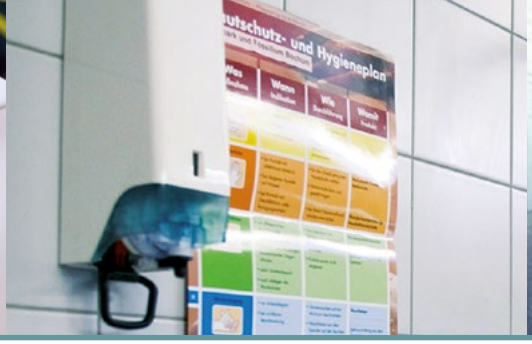
Reinigung und Desinfektion

DFV-Konzept „Hygienepraxis – Eigenkontrolle – Dokumentation“ nutzen

Gefährdungskatalog „Fleischerhandwerk“ (Reinigung, Infektionen) nutzen

Erfassungsbogen „Reinigungsmittel“ und „Gefahrstoffverzeichnis“ nutzen

- **Geeignete Reinigungs- und Desinfektionsverfahren auswählen.** Sie haben ein Reinigungs- und Desinfektionsverfahren entsprechend den Verunreinigungen und den Hygieneanforderungen ausgewählt und vor dem Regeleinsatz – eventuell gemeinsam mit dem Hersteller – vor Ort getestet.
- **Umweltverträgliche und gesundheitsgerechte Reinigungs- und Desinfektionsmittel einsetzen.** Sie setzen nur Reinigungs- und Desinfektionsmittel ein, die konform mit den gesetzlichen Anforderungen an Sicherheit, Gesundheit und Umwelt sind (gemäß schriftlicher Zusicherung des Lieferanten). Die Sicherheitsdatenblätter für die Stoffe sind vorhanden und auf dem aktuellen Stand – gegebenenfalls vom Hersteller anfordern. Sie stellen die erforderliche Persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung. Sie haben die vorhandenen Stoffe aufgelistet – zum Beispiel Gefahrstoffkataster.



- **Sichere Reinigung.** Sie haben Reinigungsverfahren, die zu verwendenden Reinigungs- und Desinfektionsmittel, deren Anwendungskonzentrationen, geeignete persönliche Schutzmaßnahmen und Fristen für die Reinigung festgelegt. Empfehlenswert ist ein schriftlicher Reinigungsplan. Sie kontrollieren regelmäßig den Erfolg der Reinigung.
- **Reinigungs- und Desinfektionsmittel fachgerecht einsetzen.** Sie haben in Betriebsanweisungen festgelegt, wie mit den Stoffen umgegangen wird. Die Beschäftigten wurden zu Beginn in der richtigen Anwendung trainiert und werden anhand der Betriebsanweisungen immer wieder im fachgerechten und sicheren Umgang unterwiesen.
- **Persönliche Schutzausrüstung (PSA) richtig auswählen.** Sie haben Schutzhandschuhe, Gesichts- und Körperschutz sowie Stiefel für die jeweilige Reinigungsarbeit ausgesucht. Die PSA werden nur während der unmittelbaren hautgefährdenden Tätigkeit getragen.

Muster Betriebsanweisungen nutzen

Qualitätskontrolle

- **Die Kriterien für die Qualitätskontrolle der Produkte sind festgelegt.** Ihre Qualitätskontrolle umfasst den kompletten Produktionsprozess – Wasser, Rohware, Produkt, Maschinen sowie Verpackung. Sie haben konkrete Qualitätsvorgaben entwickelt und den beteiligten Beschäftigten bekannt gegeben.

Lagern von Chemikalien

- **Auf eine sichere Chemikalienlagerung achten.** Sie lagern Gefahrstoffe wie Reinigungsmittel Säuren/Laugen, Desinfektionsmittel, die über den Tagesbedarf hinausgehen, außerhalb des Arbeitsbereiches in einem separaten und belüftbaren Raum. Sie sorgen dafür, dass alle Gebinde eindeutig gekennzeichnet sind. Sie lagern säure- und laugenhaltige Produkte so, dass sie nicht gefährlich miteinander reagieren können – zum Beispiel in getrennten Auffangwannen. Sie haben die maximalen Lagermengen festgelegt sowie die Stellplätze gekennzeichnet. Ihre Beschäftigten haben am Arbeitsplatz Zugriff auf produktspezifische Sicherheitsdatenblätter und Betriebsanweisungen.
- **Sichere Entsorgung organisieren.** Sie haben für alte Chemikalien und Reste – zum Beispiel aus Schadensfällen – eine sichere Entsorgung organisiert.

WORAN MERKE ICH, DASS ICH ES GUT MACHE?

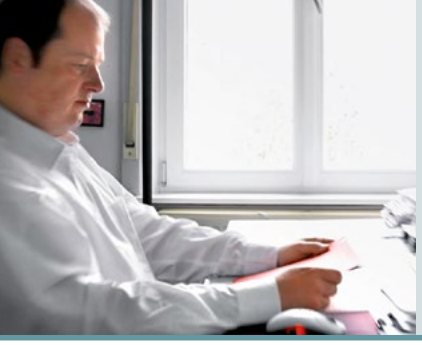
- Hygienische Arbeits- und Produktionsbedingungen
- Geringere Fehlzeiten und keine beziehungsweise weniger Beschwerden der Beschäftigten über Hautprobleme
- Behördliche Hygienekontrollen haben Sie noch nie aus der Ruhe bringen können

PRAXISHILFEN
zum Leitfaden

www.bgn-branchenwissen.de

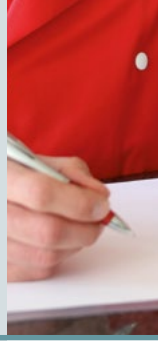
- Gefährdungskatalog „Fleischerhandwerk“
- Muster Betriebsanweisungen zu Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
- DFV-Konzept „Hygienepraxis – Eigenkontrolle – Dokumentation“ (DFV-Leitlinie, DFV-Hygieneposter, DFV-Checklisten und Wareneingangsstempel)
- Erfassungsbogen „Reinigungsmittel“ Gefahrstoffverzeichnis

www.bgn.de, Shortlink = 1659



Verbesserung der Organisation

Schwachstellen gezielt aufspüren und Situation verbessern





WAS BRINGT ES MIR?

- Schwachstellen im Unternehmen und in Arbeitsprozessen schneller entdecken
- Vorhandene Ressourcen optimal nutzen
- Belastbare Grundlagen für betriebliche Entscheidungen
- Kennzahlen als Grundlage für überbetriebliche Vergleiche
- Gute Verhandlungsposition gegenüber Finanzdienstleistern

WIE MACHE ICH ES?

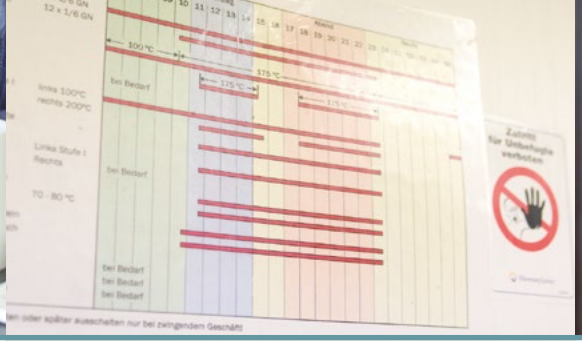
Die folgenden Hinweise beschreiben Maßnahmen, die sich in einer guten Betriebsorganisation bewährt haben:

Praxishilfe „Unfalluntersuchung“ nutzen

- **Unfälle analysieren.** Sie untersuchen Ihre Unfälle und Beinahe-Unfälle und legen Maßnahmen zur Vermeidung fest.
- **Fehlzeiten auswerten.** Sie analysieren die Fehlzeiten, überprüfen Ursachenzusammenhänge mit der Arbeitstätigkeit und führen gegebenenfalls entsprechende Verbesserungsmaßnahmen durch. Sie nutzen Rückkehrgespräche, um mit den Beschäftigten Maßnahmen zur Vermeidung von möglichen betrieblichen Ursachen für die Fehlzeiten festzulegen.

„GDA-ORGAcheck“ und Checklisten zum Arbeitsschutzmanagement nutzen

- **Organisation der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes verbessern.** Sie überprüfen Ihre Organisation der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes regelmäßig.
- **Ein systematisches Controlling planen.** Sie führen ein systematisches Controlling in Ihrem Fleisch verarbeitenden Betrieb durch, um zu sehen, wo es Schwachstellen und Ver-


besserungsmöglichkeiten gibt und wie vorhandene Ressourcen besser genutzt werden können. Sie können ein einfaches Controlling selbst durchführen. Sie nutzen das Controlling nicht nur als ein „Überwachungsinstrument", sondern als ein Mittel um gemeinsam besser zu werden. Controlling hilft Ihnen, systematisch die Wirkung der Abläufe zu überprüfen. Sie informieren Ihre Führungskräfte und Beschäftigten über die Funktion, die Kriterien und die Ergebnisse des Controllings.

- **Die Führungskräfte und Beschäftigten aktiv ins Controlling einbeziehen.** Ein wesentlicher Bestandteil Ihres Controllings ist die Nutzung der Erfahrungen und der Kompetenzen Ihrer Führungskräfte und Beschäftigten.
- **Kundenrückmeldungen nutzen.** Sie nutzen Beschwerden und Reklamationen von Kunden, um die Ursachen zu ermitteln und Wiederholungen zu vermeiden. Sie fragen Kunden auch aktiv nach ihrer Zufriedenheit und nach Verbesserungsmöglichkeiten.
- **Verbesserungsprozesse einleiten.** Ziel des Controllings ist es, die Schwachstellen und Probleme im Unternehmen kennenzulernen und Verbesserungsprozesse einzuleiten. Ihr Controlling zielt auf eine Optimierung der Abläufe und auf eine bessere Nutzung der vorhandenen Ressourcen.

Planungshilfe „Controlling" und Checkliste „Interne Überprüfung" nutzen

DFV-Maßnahmen zum Energie einsparen und Kosten senken

WORAN MERKE ICH, DASS ICH ES GUT MACHE?

- Systematisches Kennenlernen von Schwachstellen
- Verringerung von Fehlern, Störungen, Beinahe-Unfällen und Unfällen
- Weniger finanzielle Mittel für Improvisationen, Fehler, Ausfälle
- Zufriedene Beschäftigte, weil ihre Erfahrungen in bessere Arbeitsbedingungen einfließen
- Bessere Nutzung der Ressourcen und höhere Produktivität
- Die Controllingzahlen bestätigen Ihre Einschätzung, dass der Betrieb immer besser wird

PRAXISHILFEN
zum Leitfaden

www.bgn-branchenwissen.de

- Planungshilfen zum Controlling
- GDA-ORGAcheck: www.gda-orgacheck.de
- DFV-Maßnahmen zum Energie einsparen und Kosten senken (Beratung, Information, Unterstützung bei der Strom- und Energiesteuerrückerstattung, Energieanbietervergleiche)
- Praxishilfe „Unfalluntersuchung"

www.bgn.de, Shortlink = 1659



