ZEITSCHRIFT FÜR BÄCKEREIEN UND KONDITOREIEN

N° 3 | 2023

REPORT

JETZT ANMELDEN!

Report wird zum Webmagazin!
www.bgn.de/magazine

Wasseranlagen:
Sicher und hygienisch

Gefährdungsbeurteilung:
Kein Buch mit sieben Siegeln



GESUNDHEITSSCHUTZ

MIT HEILER HAUT

BGN



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

mit unserer Zeitschrift BGN Report informieren wir Sie regelmäßig über Lesens- und Wissenswertes rund um die Themen Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz – immer mit Bezug zu der Branche, in der Sie tätig sind.

Weg vom Papier, rein ins Web

Rund 1,4 Millionen Exemplare von Report werden jedes Jahr gedruckt und verschickt. Die Druckkosten sind in den letzten zwei Jahren erheblich gestiegen, die Portokosten machen ebenfalls einen hohen Betrag aus. Natürlich möchten und müssen wir Sie über Neues und Wissenswertes informieren, allerdings sind wir als Ihre Berufsgenossenschaft auch der Wirtschaftlichkeit verpflichtet. Vorstand und Vertreterversammlung haben deshalb beschlossen, Report nicht mehr als Printexemplare produzieren zu lassen, sondern in ein modernes Webmagazin zu überführen.

> **„IN ZUKUNFT KOMMT REPORT NICHT MEHR PER POST, SONDERN ERSCHEINT ALS WEBMAGAZIN. DAFÜR KÖNNEN SIE SICH AB SOFORT ANMELDEN.“**

Jetzt anmelden, nichts verpassen

Damit ändert sich für Sie als Leserin und Leser etwas Grundlegendes: Sie erhalten das Magazin nicht mehr per Post – zukünftig wird Report als Webmagazin erscheinen. Gern möchten wir Sie aber weiterhin aktiv informieren, deshalb haben Sie die Möglichkeit, Ihr Webmagazin zu „bestellen“. So werden Sie per Mail über die neueste Ausgabe informiert und bleiben immer auf dem Laufenden.

Einfach QR-Code einscannen:

Oder direkt hier anmelden:
→ **www.bgn.de/magazine**

P. S.: Geben Sie diesen Link gern auch an Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Kolleginnen und Kollegen weiter.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit dieser Ausgabe.



Michael Wanhoff
Leiter Kommunikation der BGN

IMPRESSUM

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

Verantwortlich: Jürgen Schulin, Hauptgeschäftsführer der BGN

Redaktion: Michael Wanhoff (Leitung), Dr. Markus Hartmann, Martina Kern, Laura König (BGN), Gabriele Albert, Stefan Layh (Universum Verlag)

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

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

Fotos: Adobe Stock: PixieMe (S. 1, 6–7), Nuthawut (S. 5), Guys Who Shoot (S. 5), Pineapple studio (S. 8), Hussain (S. 9), inspiring.team (S. 10–11); BGN (S. 2, 3, 7)

Verlag: Universum Verlag GmbH, Wiesbaden

Gestaltung: Liebchen+Liebchen GmbH, Frankfurt

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

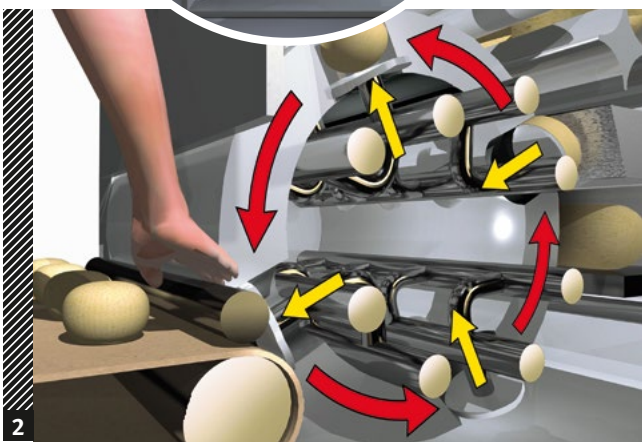
© BGN 2023 ISSN 2193-9373

Nachdrucke erwünscht, aber nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion. In dieser Zeitschrift beziehen sich Personenbezeichnungen gleichermaßen auf alle Geschlechter, auch wenn dies in der Schreibweise nicht immer zum Ausdruck kommt.

KOPFMASCHINEN FÜR BRÖTCHENANLAGEN

GEFAHRSTELLE TEIGLINGSAUSGABE


1


2

Viele Backbetriebe nutzen Kopfmaschinen zur Portionierung von Teiglingen. Mit der Zeit können sich die Messkolben in der Maschine verstellen, dann bleiben die Teiglinge beim Ausstoßen hängen. Greifen Beschäftigte zur Problemlösung in die Maschine, riskieren sie schwerste Handverletzungen.

Diana Rapp

Der Unfall

Während ein Beschäftigter eine Kopfmaschine bedient, werden die Brötchenteiglinge nicht vom Stempel aus der Wirktrommel geschoben, sondern bleiben zwischen Kolben und Förderwelle kleben. Bei laufender Maschine streicht der Mitarbeiter mit dem Zeigefinger über die Förderwelle, um die Teiglinge zu befreien. Dabei drückt er den Stempel unabsichtlich wenige Millimeter in den Kolbeninnenraum. Dadurch entsteht eine Scherstelle zwischen Kolbeninnenwand und Förderwelle. Dort verfängt sich der Zeigefinger des Beschäftigten – das Endglied wird bis auf die Beugesehne abgerissen.

Die Unfallursachen

Teiglinge können aus verschiedenen Gründen an den Auswurfstempeln oder der Förderwelle kleben oder hängen bleiben. Die Maschinenparameter können sich im Laufe der Zeit verstellt haben oder die Teigoberfläche ist zu klebrig. Wenn Teigstücke an der Maschine hängen bleiben, greifen Beschäftigte mitunter manuell ein – bei laufender Maschine.

Gegenmaßnahmen

- Beschäftigte regelmäßig unterweisen und auf Gefahrenstellen hinweisen.
- Wichtiger Aspekt: Nie mit den Fingern Teiglinge aus der laufenden Maschine kratzen (nur geeignete Hilfsmittel mit Stiel verwenden, die genügend Abstand gewährleisten).
- Zur Störungsbeseitigung ist die Maschine auszuschalten.
- Die Maschinen sind regelmäßig (Empfehlung: mindestens einmal jährlich) auf den sicheren Zustand der Schutzeinrichtungen von einer befähigten Person* zu überprüfen.
- Verstellte Parameter der Maschine muss eine befähigte Person nachjustieren. ■

1 | Zwischen den Messkammern der Wirktrommel und der Übergaberolle zu den Spreizbändern kann eine Scherstelle entstehen.

2 | Wenn Beschäftigte die am Ausstoßstempel anklebenden Teiglinge mit der Hand zu entfernen versuchen, drohen schwere Verletzungen.

!

MEHR ZUM THEMA

BGN-Infoblatt „Kopfmaschine Brötchenanlage“

→ **www.bgn.de, Shortlink: 1749**

Betriebsanweisung „Teigteilmaschine mit Einfülltrichter (Kopfmaschine)“

→ **www.bgn.de, Shortlink (zum direkten Download): 1677**

* Eine befähigte Person ist jemand, der durch Berufsausbildung, -erfahrung und zeitnahe berufliche Tätigkeit über die erforderlichen Fachkenntnisse zur Prüfung des Arbeitsmittels verfügt, zum Beispiel ein Haustechniker oder Kundendienstmonteur.

LAGERUNG VON HOLZPELLETS

TÖDLICHE GEFAHR



Mit Holzpellets betriebene Heizungsanlagen finden auch in den Mitgliedsunternehmen der BGN mehr und mehr Verbreitung. Allerdings bergen sie ein tödliches Risiko: Bei der Lagerung von Holzpellets können erhebliche Mengen von hochgiftigem Kohlenmonoxid (CO) entstehen! In den vergangenen Monaten kam es in unseren Mitgliedsbetrieben zu zwei tödlichen Kohlenmonoxid-Vergiftungen, als Beschäftigte in die Silos, die zur Lagerung der Holzpellets dienen, einsteigen wollten. Offenbar war den Personen die Gefährdung durch CO nicht bewusst.

Was jetzt zu tun ist: Betriebe, die eine Pelletheizung betreiben, müssen im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung zunächst ermitteln, ob und unter welchen Umständen mit einer gefährlichen CO-Konzentration zu rechnen ist. Besonders zu betrachten sind dabei Tätigkeiten wie die Wartung, Instandhaltung und Störungsbeseitigung an den Anlagen – hier ist vor dem Betreten oder Einsteigen in Pelletsilos gegebenenfalls ein Freigabeverfahren durchzuführen. Außerdem müssen geeignete Belüftungseinrichtungen und -verfahren installiert beziehungsweise bereitgestellt sowie die Gefahrenbereiche gekennzeichnet werden.

WEITERE INFORMATIONEN

„Tödliche Gefahr durch Kohlenmonoxid bei der Lagerung von Holzpellets“

→ **www.bgn.de/pellets**

Fachbereich AKTUELL „FBHL-005: Kohlenmonoxid bei Transport und Lagerung von Holzpellets im gewerblichen Gebrauch“

→ **www.dguv.de, Webcode: p012815**

WELTMESSE FÜR DAS BACKGEWERBE

DIE BGN AUF DER IBA

Nach einer pandemiebedingten Pause findet die iba, die führende Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks, vom 22. bis zum 26. Oktober 2023 auf dem Messegelände in München statt. Nutzen Sie diese Gelegenheit, um sich über Neuigkeiten rund um Ihre Branche zu informieren, alte Kontakte zu pflegen und neue aufzubauen. Selbstverständlich ist auch die BGN als Aussteller dabei: Wir würden uns freuen, Sie auf unserem Messestand begrüßen zu dürfen und mit Ihnen ins Gespräch zu kommen. Vor Ort erwarten Sie die BGN-Präventionsexperten für das Backgewerbe, die Sie über aktuelle Themen im Arbeitsschutz informieren und auch für Ihre Fragen ein offenes Ohr haben. Zudem finden Sie am BGN-Messestand einen Teil unserer branchenspezifischen Medien, die Sie gern direkt mitnehmen können. Schauen Sie doch einfach einmal bei uns vorbei, wenn Sie auf der iba sind!

iba 2023 22. – 26.10. München www.iba.de

DIE FÜHRENDE WELTMESSE FÜR BÄCKEREI, KONDITOREI UND SNACKS

Sie finden die BGN in Halle A4, Stand Nummer A4.451 – direkt neben dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks.

WEITERE INFORMATIONEN

Mehr zur iba, der führenden Weltmesse für Bäckerei, Konditorei und Snacks:

→ **www.iba.de**

ONLINESEMINAR

GESUNDHEITSVERTRÄGLICHE ARBEITSZEITEN



Auch 2023 steht das Onlineseminar „Arbeitszeiten gesundheitsverträglich gestalten“ wieder auf dem Seminarplan der BGN – zum fünften Mal in Folge. Mit im Schnitt über 100 Teilnehmenden gehört das Seminar zu den erfolgreichen Angeboten und ist ein wichtiges Element im Produktportfolio der BGN zum Thema Arbeitszeitgestaltung. Zielgruppen sind Unternehmerinnen und Unternehmer, Führungskräfte, Fachkräfte für Arbeitssicherheit (Sifa), Betriebsärztinnen und Betriebsärzte sowie Betriebsräte.

Das Onlineseminar wird vom 9. Oktober bis zum 17. November 2023 angeboten, die reine Bearbeitungszeit beträgt sechs bis acht Stunden. Während des gesamten Zeitraums findet eine tutorielle Begleitung durch Expertinnen und Experten statt.

Die Seminarinhalte:

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

Weitere Infos und Anmeldung zum Onlineseminar „Arbeitszeiten gesundheitsverträglich gestalten“:
→ **www.bgn.de, Shortlink: 1675**



AKTUALISIERTE DGUV INFORMATION

MEHLSTAUB IN BACKBETRIEBEN

Die DGUV Information 213-705 „Empfehlungen Gefährdungsermittlung der Unfallversicherungsträger (EGU) nach der Gefahrstoffverordnung. Mehlstaub in Backbetrieben“ wurde überarbeitet. Der aktuellen Fassung dieser EGU vom März 2023 wurden neue Messdaten zugrunde gelegt, der Bezug zur Verordnung zur arbeitsmedizinischen Vorsorge (ArbMedVV) hervorgehoben. Werden die Maßnahmen umgesetzt, können Pflichtvorsogen entfallen.

Die EGU unterstützen bei der Durchführung der Gefährdungsbeurteilung. Sie enthalten Beispiele zu technischen, organisatorischen und persönlichen Schutzmaßnahmen bei der Exposition im Umgang mit Mehlstaub. Nach erfolgter Prüfung der Übertragbarkeit auf die jeweilige betriebliche Situation kann die EGU angewendet und die beschriebenen Maßnahmen umgesetzt werden. Vorteil für die Betriebe: So ergibt sich ein geringerer Aufwand bei der Gefährdungsbeurteilung, auf weitere Messungen kann verzichtet werden.

Die EGU „Mehlstaub in Backbetrieben“ ist Teil der Schriftenreihe „Empfehlungen Gefährdungsermittlung der Unfallversicherungsträger nach der Gefahrstoffverordnung“. Grundsätzlich entsprechen sie den Anforderungen an die Technischen Regeln für Gefahrstoffe (TRGS) 420 „Verfahrens- und stoffspezifische Kriterien (VSK)“.

DGUV Information 213-705 zum Download:
→ **www.dguv.de, Webcode: p213705**

GESUNDHEITSSCHUTZ

MIT HEILER HAUT

Hauterkrankungen belegen vordere Plätze bei den gemeldeten Berufskrankheiten. Meist sind die Hände und Unterarme betroffen, doch mit präventiven Maßnahmen kann das Risiko für Hautprobleme im Beruf vermindert werden. Dabei unterstützt die BGN ihre Mitgliedsbetriebe mit verschiedenen Angeboten.

Dr. Annette Sautter



> **„FEUCHTARBEIT BEGÜNSTIGT HAUTERKRANKUNGEN AN HÄNDEN UND UNTERARMEN."**

Verdachtsanzeigen auf beruflich bedingte Handekzeme sind bei der BGN häufig. Sie treten überwiegend in Berufen mit Feuchtarbeit auf. Damit sind Tätigkeiten gemeint, bei denen Beschäftigte

- einen erheblichen Teil ihrer Arbeitszeit Hautkontakt mit Wasser oder wässrigen Flüssigkeiten wie etwa Reinigungs- oder Desinfektionsmitteln haben oder
- häufig die Hände waschen oder
- diesen Tätigkeiten ausgesetzt sind und dazu im Wechsel flüssigkeitsdichte Handschuhe tragen und somit Mischexpositionen vorliegen.

Feuchtarbeit gilt als der Hauptbelastungsfaktor für die Entstehung von Hauterkrankungen an Händen und Unterarmen. Weitere Faktoren sind der ungeschützte Umgang mit bestimmten Lebensmitteln, mechanische Belastungen sowie Hitze und Kälte.

Lebensmittel und Hygiene

In Betrieben, die Lebensmittel produzieren oder verkaufen, hat Hygiene einen hohen Stellenwert. Eine gesunde Haut ist die Voraussetzung dafür, Hygienemaßnahmen an den Händen überhaupt erst richtig anwenden zu können. Daher sind eine gute Arbeitsgestaltung mit technischen, organisatorischen und persönlichen Schutzmaßnahmen, konsequenter Hautschutz und regelmäßige Pflege unabdingbar – denn diese Maßnahmen senken das Risiko für die Entstehung berufsbedingter Hauterkrankungen deutlich. Auch wenn die Haut bereits geschädigt ist, kann dadurch eine Verschlimmerung oder das Wiederaufleben berufsbedingter Hauterkrankungen häufig vermindert werden. Das verringert Fehlzeiten und kann auch in vielen Fällen verhindern, dass betroffene Beschäftigte ihre Tätigkeit aufgeben müssen.



Die BGN unterstützt die Betriebe auf vielfältige Weise dabei, die Hautgesundheit ihrer Beschäftigten zu optimieren.

1. Onlineseminar „Hautschutz im Betrieb“ für Lebensmittelbetriebe und Gastgewerbe

Ziele: Das Seminar vermittelt die Fähigkeit, mögliche Hautgefährdungen am Arbeitsplatz zu erkennen, geeignete Schutzmaßnahmen umzusetzen, einen Hautschutzplan zu erstellen sowie Unterweisungen zum Hautschutz durchzuführen.

Zielgruppe: Unternehmerinnen und Unternehmer, Fachkräfte für Arbeitssicherheit, Sicherheitsbeauftragte, Betriebsärztinnen und Betriebsärzte sowie alle am Hautschutz Interessierten in Betrieben, die Nahrungsmittel produzieren und verkaufen, zum Beispiel Betriebe aus dem Gastgewerbe, Backbetriebe und Handelsunternehmen mit Frischetheken.



Nächster Termin: 18. September bis 27. Oktober 2023

Während der Laufzeit können die Teilnehmenden das Onlineseminar zeit- und ortsunabhängig bearbeiten. Die erfolgreiche Absolvierung wird bei Mitgliedsbetrieben mit 10 Prämienpunkten belohnt.

2. Aktions-Box für den Hautschutz

Die Aktions-Box umfasst verschiedene Arbeitshilfen wie etwa Musterhautschutzpläne, eine Schablone zur Bestimmung der Handschuhgröße, diverse Flyer und Informationsbroschüren sowie eine Beurteilungshilfe zur Ableitung individueller Maßnahmen im Betrieb. Zur Unterstützung der Unterweisung Ihrer Mitarbeitenden haben wir für Sie Präsentationen, eine Auswahl fremdsprachiger Medien sowie weitere interessante Links zusammengestellt. Mitgliedsbetriebe können die Box kostenlos anfordern und erhalten mit ihr praktische und informative Medien, um Arbeitsabläufe und Vorgehensweisen in Sachen Hautschutz zu verbessern.

Für die Bestellung der Aktions-Box für den Hautschutz und die Umsetzung der Maßnahmen erhält der Mitgliedsbetrieb einmalig 10 Prämienpunkte.

3. Hautschutz-Themenseite der BGN

Die Themenseite Hautschutz bietet übersichtlich eine Vielzahl an Informationen rund um das Thema Hautgesundheit, zur Vorgehensweise bei Verdacht auf beruflich bedingte Hauterkrankungen, zu Ansprechpersonen innerhalb der BGN sowie zahlreiche praktische Tipps. ■

!

1. Direkt zur Anmeldung:
→ **www.fsa-akademie.de**

2. Bestellmöglichkeiten für Unternehmerinnen und Unternehmer:
→ **Per Mail: deinehaut@bgn.de**
→ **www.bgn.de, Shortlink: 1803**

3. Direkt zur Themenseite Hautschutz:
→ **www.bgn.de/deinehaut**



LEITUNGSGEBUNDENE WASSERANLAGEN

SICHER UND HYGIENISCH

Ob in der Produktion oder im Büro: Immer mehr Betriebe stellen ihren Beschäftigten Wasser zur Verfügung. Damit es bei der Nutzung solcher Getränkeschankanlagen keine Probleme in Sachen Hygiene und Sicherheit gibt, muss einiges beachtet werden.

Michael Böhm

Hygienische Voraussetzungen

Jeder Arbeitgeber muss gewährleisten, dass die mit der Getränkeschankanlage in Berührung kommenden Getränke nicht durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, untypische Gerüche oder Ähnliches nachteilig beeinflusst werden. Deshalb sind Getränkeschankanlagen regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren, und zwar:

- vor der ersten Inbetriebnahme
- vor und nach einer Betriebsunterbrechung von zum Beispiel einer Woche
- mindestens einmal täglich die mit Getränk und Luft in Berührung kommenden Teile (z. B. Zapfhahn, Auslauftülle)

Die Reinigungs- und Desinfektionsintervalle ergeben sich aus den Angaben der Getränke- beziehungsweise Gerätehersteller und/oder dem spezifischen Bedarf (z. B. hygienische Umgebungsbedingungen, Art des Reinigungsverfahrens, Ausstoß, Schankpausen). Falls der Bedarf nicht ermittelt wurde und es keine Vorgaben gibt, sind Wasser- beziehungsweise Tafelwasseranlagen mindestens alle 90 bis 180 Tage zu reinigen und zu desinfizieren. Die Reinigung und Desinfektion sind von demjenigen zu bescheinigen, der beides durchgeführt hat (z. B. Betreiber oder Fachfirma). Hinterlegen Sie die Dokumentation der Reinigung und Desinfektion gut sichtbar am Gerät.

Sicherheitstechnische Maßnahmen

Insbesondere wegen der Erstickungsgefahr durch unkontrolliert austretendes Schankgas (Kohlenstoffdioxid – CO_2) müssen Sie über die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen hinaus für geeignete technische und organisatorische Schutzmaßnahmen sorgen (mehr dazu im Infokasten). ■

WEITERE INFORMATIONEN

DGUV Regel 110-007 „Verwendung von Getränkeschankanlagen“

→ **www.bgn.de, Shortlink: 1892**

ASI 6.80 „Sicherer Betrieb von Getränkeschankanlagen“

→ **www.bgn.de, Shortlink: 1893**

ASI 6.84 „Hygienischer Betrieb von Getränkeschankanlagen“

→ **www.bgn.de, Shortlink: 1894**

Wissen kompakt „Getränkeschankanlagen“ (BGN-Branchenwissen)

→ **www.bgn.de, Shortlink: 566**



EXPLOSIONSSCHUTZ

ERDUNG STATT EXPLOSION

Staubexplosionen können Anlagen zerstören und Personenschäden verursachen. Daher werden Bereiche, in denen eine solche Gefahr unterstellt wird, als Ex-Bereiche deklariert und dementsprechend sicher gestaltet. Aber: Es gibt Lücken.

Gunar Gramlich

Bei der Verladung von Schüttgütern auf oder von Silofahrzeugen entsteht Reibung durch die Bewegung des Schüttguts und damit eine statische Aufladung des Produkts. Sind diese Aufladungen stark genug, können spontane, zündwirksame Entladungen auftreten.

Die Zündempfindlichkeit des Schüttguts, die Mindestzündenergie (MZE), steigt erfahrungsgemäß mit abnehmender Korngröße. Man betrachtet hierbei die feinste auftretende Partikelfraktion im Produkt. Es ist daher sicherzustellen, dass statische Aufladungen energetisch unter dieser MZE liegen oder durch Erdung abgeleitet werden. Beim langsamen Heck-Abkippen entstehen keine großen Aufladungen. Bei einem ableitfähigen Boden (nicht Epoxidharz) reicht die Ableitfähigkeit der Lkw-Reifen aus.

Schnelles Verladen, starke Aufladung

Starke Aufladungen entstehen durch schnelle Verladevorgänge, etwa beim seitlichen Abkippen oder bei pneumatischer Förderung. Es ist dann eine leitende Verbindung zu einem Erdungspunkt mit einer Erdungszange herzustellen. Üblicherweise ist an der Silo-Anlage diese Zange angebracht und wird mit einer geeigneten Stelle am Fahrzeug verbunden.

Gerade aber bei älteren Fahrzeugen oder Anlagen ist nicht immer ersichtlich, ob und wo Erdungspunkte vorliegen. Hier müssen sich Fahrzeugführer und Anlagenbetreiber gleichermaßen darum kümmern, dass der Potenzialausgleich hergestellt wird. Denn gemäß DGUV Vorschrift 1 und dem Arbeitsschutzgesetz haben sowohl Unternehmer als auch Betreiber die erforderlichen Maßnahmen zur Verhütung von Arbeitsunfällen zu treffen.

Dies bedeutet aber auch, dass der Betreiber des Fahrzeugs vorzusorgen hat, wenn unbekannte Anlagen oder solche ohne vorbereitete Erdungsmöglichkeiten angefahren werden. Vorausschauende Betreiber statten ihre Fahrzeuge mit einer eigenen Erdungseinrichtung aus – für den Fall, dass die Erdungseinrichtung vor Ort defekt ist. Der Anlagenbetreiber muss aber mindestens die Stelle vorgeben, an der geerdet werden kann. Denn: Ein „Nullpotenzial“ lässt sich nur anlagenseitig bereitstellen. Wird der Potenzialausgleich nicht erreicht, drohen ein beträchtlicher Sachschaden und die Störung des betrieblichen Ablaufs. ■

MEHR ZUM THEMA

BGN-Themenseite „Explosionsschutz“

→ **www.bgn.de, Shortlink: 1676**

GEFÄHRDUNGSBEURTEILUNG

KEIN BUCH MIT SIEBEN SIEGELN

Die VISION ZERO ist die Vision einer Welt ohne Arbeitsunfälle und arbeitsbedingte Erkrankungen. Das dürften sich auch viele Unternehmen wünschen, denn es bedeutet: kein Personalausfall, gut funktionierende Abläufe, weniger Stillstände, zufriedenere und motiviertere Beschäftigte. Doch wie erreicht man dieses Ziel?

Jörg Bergmann

Wenn auch Ihr Betrieb und Sie sich auf den lohnenden Weg zu null Arbeitsunfällen und arbeitsbedingten Erkrankungen machen möchten, sollten Sie sich mit sechs zentralen Aspekten der Betriebsführung auseinandersetzen: den Bausteinen unserer VISION ZERO.

Gefährdungsbeurteilung als Basis

„Null Unfälle – gesund arbeiten“, das funktioniert nur, wenn für alle Tätigkeiten im Betrieb die damit verbundenen Gefährdungen und Belastungen bekannt sind. Anschließend müssen geeignete Schutzmaßnahmen festgelegt und konsequent umgesetzt werden. Diesen Prozess und dessen Dokumentation bezeichnet man als Gefährdungsbeurteilung.



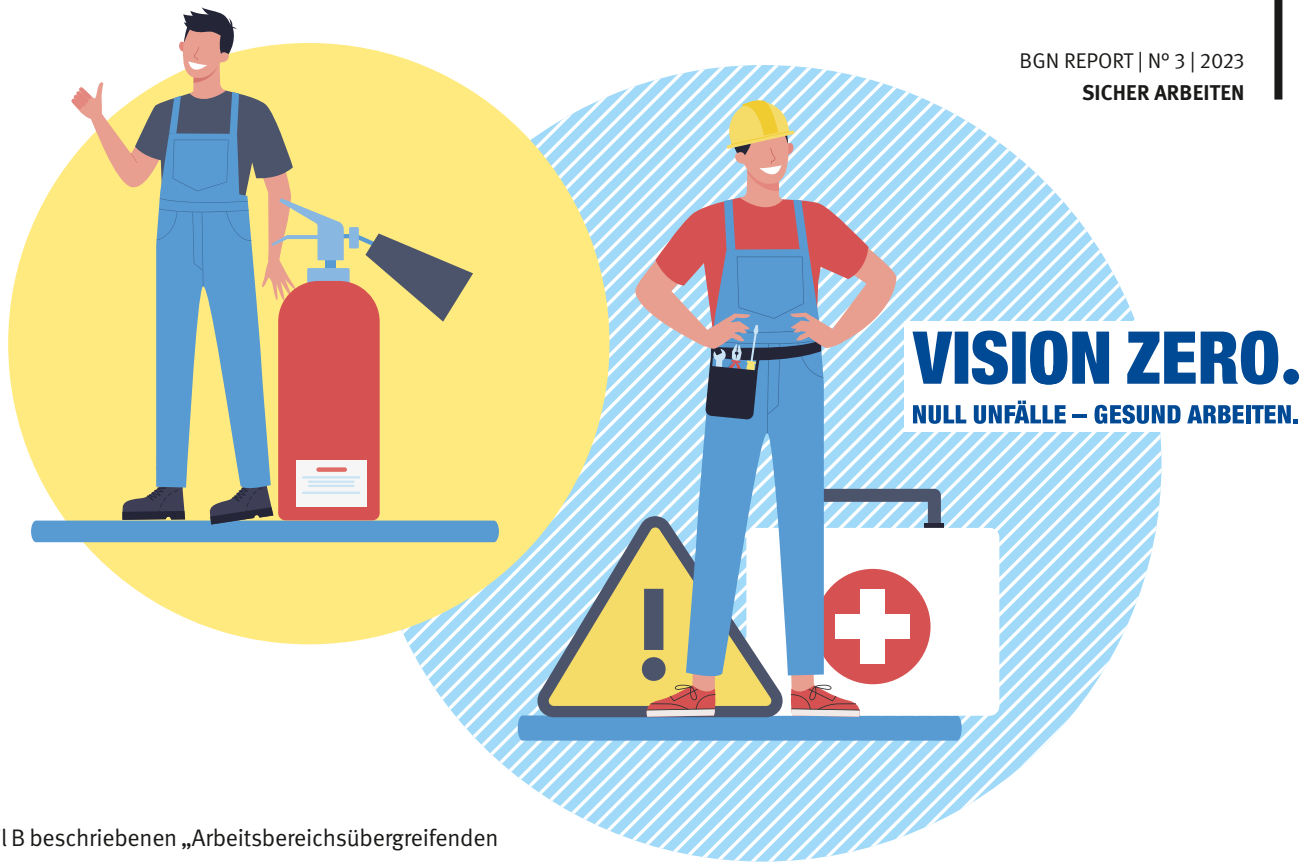
„Aller Anfang ist schwer“, das zeigen die Gespräche und Diskussionen mit den Verantwortlichen in den Betrieben. Teilweise scheitert die Gefährdungsbeurteilung schon daran, dass man im Unternehmen nicht weiß, wie man die Aufgabe überhaupt anpacken soll. Zudem fehlt im Alltag eigentlich immer die Zeit „für so etwas“ und ein echter Nutzen wird nicht gesehen, stattdessen sinnloser bürokratischer Aufwand unterstellt. Wie also beginnen?

Einfacher geht’s nicht

Handwerkliche Backbetriebe haben oft nur wenige Beschäftigte und werden direkt von der Unternehmerin oder dem Unternehmer geführt. Das ermöglicht eine vereinfachte Form der Gefährdungsbeurteilung. Speziell für diese Betriebe hat die BGN eine kompakte Handlungs- und Dokumentationshilfe erstellt: die Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 10.2 „Arbeitsbedingungen im Backbetrieb verbessern“ (siehe Infokasten).

Diese Handlungshilfe erfordert ein Minimum an Schreibaufwand. Das heißt allerdings nicht, dass anschließend nichts mehr zu tun ist – denn im Zentrum des Ansatzes steht die Umsetzung von Maßnahmen.

Die ASI 10.2 startet mit dem Teil A zu verschiedenen Aspekten der Betriebsorganisation. Die Pflichten der Betriebe zu den Themen „Organisation und Führung“, „Information und Kommunikation“, „Arbeitsablauf und -organisation“, „Einkauf und Beschaffung“ sowie „Notfallvorsorge“ sind für alle gleich. Das gilt auch für die



in Teil B beschriebenen „Arbeitsbereichsübergreifenden Anforderungen“.

Die übrigen Teile der Handlungshilfe folgen dann den Arbeitsbereichen im Backgewerbe: „Bäckerei“ (Teil C), „Konditorei“ (Teil D), „Café“ (Teil E), „Laden und Verkauf“ (Teil F) und „Auslieferung“ (Teil G). Die typischen Gefährdungen, die bei den einzelnen Tätigkeiten schon bekannt sind, stehen für jeden Ablaufschritt bereits da, darunter folgt eine Liste erforderlicher Maßnahmen. Entscheidend ist, hier nicht nur „schnell etwas anzukreuzen“, sondern ernsthaft zu überlegen, ob die Maßnahmen tatsächlich bereits umgesetzt werden – und falls nicht, wer für die Umsetzung jetzt verantwortlich ist und bis wann. Nur so ist sichergestellt, dass die vom Gesetzgeber geforderte „Beurteilung der Arbeitsbedingungen“ angemessen durchgeführt wird.

Nur ausfüllen, was zutrifft

Der modulare Aufbau der Handlungshilfe hat auch den Vorteil, dass man nur die Abschnitte bearbeiten muss, die auf den eigenen Betrieb zutreffen. Wer eine Bäckerei ohne Konditorei und Café führt, muss sich um die Abschnitte D und E nicht kümmern. Bäckereien ohne Filialen müssen sich mit dem Abschnitt G nicht auseinandersetzen. Der Umfang der Beurteilung verringert sich so noch einmal und ist damit auch in der Praxis gut leistbar.

Diese Form der Gefährdungsbeurteilung stößt aber in Betrieben mit einer größeren Beschäftigtenzahl, komplexer Aufbauorganisation und hoher Arbeitsteiligkeit an ihre Grenzen. Hier muss zunächst eine Aufteilung nach Arbeitsplätzen oder Tätigkeiten erfolgen, für die im Anschluss jeweils die spezifischen Gefährdungen ermittelt und die notwendigen Schutzmaßnahmen abgeleitet werden. Hilfestellung hierfür gibt die Arbeitssicherheitsinformation (ASI) 10.0 „Handlungsanleitung Betriebliche Gefährdungsbeurteilung“ (siehe Infokasten).

Der Grundstein ist gelegt

Die anderen VISION ZERO-Bausteine anzupacken ist ein Leichtes, wenn eine funktionierende Gefährdungsbeurteilung vorliegt. Sie ist DAS unverzichtbare Instrument, um den Arbeitsschutz zu gestalten und zu fördern, etwa durch Unterweisungen, Anweisungen und Schulungen, durch Anerkennung bei sicherem Verhalten sowie andernfalls durch Korrekturhinweise. Aus den im Rahmen der Gefährdungsbeurteilung festgelegten Maßnahmen ergeben sich automatisch auch die Verhaltensregeln für die Beschäftigten. Und durch die regelmäßige Wirksamkeitsprüfung und Anpassung der Gefährdungsbeurteilung gelingt es, gemeinsam aus Fehlern zu lernen. Sie ist also kein Selbstzweck und keine weitere bürokratische Auflage des Gesetzgebers.

Versteht man die Gefährdungsbeurteilung als lebendiges Instrument, dann fördert sie das Wohl der Beschäftigten, aber auch die Leistungsfähigkeit, die Betriebs- und die Rechtssicherheit des Unternehmens. ■

MEHR ZUM THEMA

ASI 10.2 „Arbeitsbedingungen im Backbetrieb verbessern“
→ **www.bgn.de, Shortlink: 1900**

ASI 10.0 „Handlungsanleitung Betriebliche Gefährdungsbeurteilung“
→ **www.bgn.de, Shortlink: 77030**

Mehr zu den Bausteinen der VISION ZERO:
→ **www.bgn.de, Shortlink: 1895**

BGN-SELBSTCHECK

WO STEHT MEIN BETRIEB?

Sie haben den bewährten Selbstcheck „Sicherheit und Gesundheit im Betrieb“ schon durchgeführt? Dann sollten Sie dies jetzt noch einmal tun – aus zwei guten Gründen!



Einerseits lohnt sich der erneute Selbstcheck, um zu überprüfen, ob sich durch verschiedene Aktionen schon etwas in Ihrem Betrieb verändert hat. Andererseits, um zu schauen, inwieweit Sie der neuen BGN-Strategie „VISION ZERO. Null Unfälle – gesund arbeiten.“ näher gekommen sind.

Dazu bietet sich auch ein Vergleich Ihres Unternehmens mit anderen an: Benchmarking ist eine Methode, mit der Betriebe ihre Leistungen mit denen anderer Unternehmen vergleichen und sich an den Ergebnissen orientieren können. Wenn Sie am Benchmarking teilnehmen, werden Ihre Check-Ergebnisse anonymisiert gespeichert und gehen in den Gesamtdatensatz aller Teilnehmenden (derzeit über 400) ein. Der Vergleich ist auch ohne Teilnahme am Benchmarking möglich. Aber je mehr Unternehmen sich beteiligen, desto genauer repräsentieren die Ergebnisse die Branchen und Betriebsgrößengruppen der BGN.

MEHR ZUM THEMA

Selbstcheck „Sicherheit und Gesundheit im Betrieb“ als Web-App:

QR-Code scannen:

→ **Online: www.bgncheck.de**