

Bitte wenden Sie sich in allen Fragen des Gesundheitsschutzes und der Sicherheit bei der Arbeit an den Unfallverhütungsdienst der für Sie zuständigen Landesstelle:

**Wien, Niederösterreich und Burgenland:**

UVD der Landesstelle Wien  
Webergasse 4, 1203 Wien  
Fon: (01) 331 33-252 Fax: (01) 331 33-293

**Steiermark und Kärnten:**

UVD der Landesstelle Graz  
Göstinger Straße 26, 8021 Graz  
Fon: (0316) 505-2604 Fax: (0316) 505-2609

**UVD der Außenstelle Klagenfurt**

Waidmannsdorfer Straße 35, 9021 Klagenfurt  
Fon: (0463) 58 90-5000 Fax: (0463) 58 90-5001

**Oberösterreich**

UVD der Landesstelle Linz  
Garnisonstraße 5, 4021 Linz  
Fon: (0732) 23 33-8405 Fax: (01) 331 11-89410-6000

**Salzburg, Tirol und Vorarlberg:**

UVD der Landesstelle Salzburg  
Dr.-Franz-Rehrl-Platz 5, 5010 Salzburg  
Fon: (0662) 21 20-4442 Fax: (0662) 21 20-4450

**UVD der Außenstelle Innsbruck**

Meinhardstraße 5a, 6020 Innsbruck  
Fon: (0512) 520 56-0 Fax: (0512) 520 56-17

**UVD der Außenstelle Dornbirn**

Eisengasse 12, 6850 Dornbirn  
Fon: (05572) 269 42-0 Fax: (05572) 269 42-85

www.auva.at

# Sicherheit und Gesundheit in Fleisch verarbeitenden Betrieben



www.auva.at



## Inhalt

Einleitung	2
Umgang mit Handwerkzeugen	3
Sturz und Fall	6
Grundlagen der Maschinensicherheit	8
Unfälle mit Maschinen	10
Chemische Arbeitsstoffe	13
Reinigung	14
Zutaten	15
Räucheranlagen	16
HACCP	18
Hautschutz	19
Persönliche Schutzausrüstung	21
Ergonomie	24
Unterweisung	25
Normen und Abkürzungen	27

*Was Sie in  
diesem Merk-  
blatt alles  
finden*

### Hinweis:

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wurde bei Personenbezeichnungen die grammatikalisch männliche Form gewählt. Es sind jedoch beide Geschlechter gemeint und angesprochen.

### Sinn und Zweck dieses Merkblattes

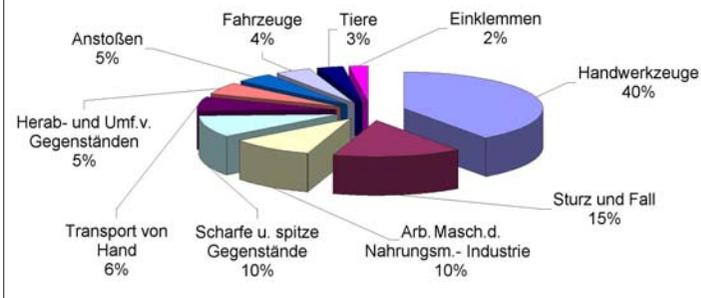
### Einleitung

Dieses Merkblatt bietet Informationen über die wichtigsten Sicherheits- und Gesundheitsaspekte in Fleisch verarbeitenden Betrieben. Es soll die betriebliche Unterweisung unterstützen und vor allem zur Senkung der Unfallzahlen führen.

Die Verarbeitung von Fleisch zählt zu den besonders unfallgefährdeten Tätigkeiten. Die meisten Unfälle ereignen sich mit Handwerkzeugen (vorwiegend mit Messern). In Bezug auf die Unfallschwere führen jedoch die Nahrungsmittelmaschinen, allen voran die Aufschnittschneidemaschine. Sie ist das Arbeitsmittel mit dem höchsten Unfallpotenzial in Österreich.

Daneben treten Belastungen auf, die vor allem zu Hauterkrankungen, Lärmschwerhörigkeit, Lungenerkrankungen und Erkrankungen des Bewegungs- und Stützapparates führen.

**Anerkannte Arbeitsunfälle ohne Wegunfälle 2004  
Schlachthäuser und Fleischverarbeitung**



### Umgang mit Handwerkzeugen

#### Messer

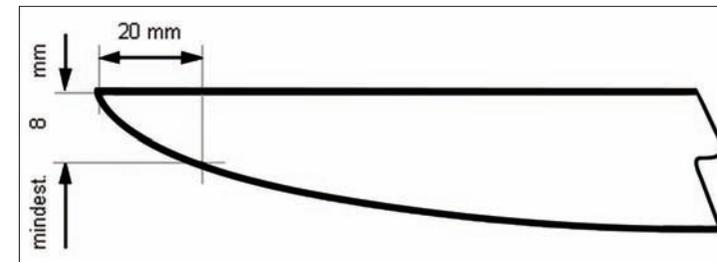
Besonders beim Zerlegen von Schlachtvieh und bei Ausbeinarbeiten, wenn das Fleisch in freier Handführung von den Knochen getrennt werden soll, kann ein Messer zur Schnitt- und Stichwaffe werden. Nicht entsprechende Messer können sogar die Stech- und Schnitenschutzbekleidung durchdringen.

Aus diesem Grund müssen Messerklingen, wenn sie durch oftmaliges Schleifen zu schmal geworden sind, als Ausbeinmesser ausgeschieden werden. Die Form der Klingenspitze ist hier im Hinblick auf die Wirksamkeit der Stechschutzausrüstung von entscheidender Bedeutung.

Sichere Ausbeinmesser müssen 20 mm hinter der Messerspitze noch mindestens 8 mm breit sein, damit die Schutzwirkung der Stechschutzausrüstung gewährleistet ist. So verlangt es die harmonisierte Norm EN ISO 13998.



*Durchstich ist möglich*



*Klingenform*

### Umgang mit Handmessern - Gefahren

Beim Arbeiten besteht immer die Gefahr einer Stich- und Schnittverletzung. Neben Sehnen-, Muskelverletzungen und Amputationen besteht das Risiko einer Infektion auch bei kleinen Verletzungen.

Die das Material führende Hand ist der größten Gefahr ausgesetzt. Bei Ausbein- und Zerlegearbeiten besteht zusätzlich große Gefahr für den Bauchraum des Fleischers.



*Gefahr für die das Material führende Hand und für den Bauchraum, wenn keine Schutzausrüstung verwendet wird*

### Schutzmaßnahmen

- An der Material führenden Hand ist ein Metallringgeflechthandschuh zu tragen.
- Als Körperschutz bei Ausbein- und Zerlegearbeiten dient eine Stechschuttschürze. Diese ist vor der Verwendung auf offensichtliche Mängel zu prüfen.
- Bei Verwendung und Reinigung der Schutzausrüstung sind die Herstellerinformationen (Betriebsanleitung) zu beachten.

### Verhalten bei Unfällen

- Auch bei kleinen Schnittverletzungen ist der Ersthelfer des Betriebes zu verständigen und die Wunde fachgerecht zu versorgen.
- Die Vorgesetzten sind zu informieren.
- Gegebenenfalls ist ein Arzt aufzusuchen.
- Der Arzt ist darauf hinzuweisen, dass es sich um eine Schnittverletzung mit einem Fleischermesser handelt. Er kann somit möglichen Infektionen vorbeugen.



*Messerköcher*



*Magnethalter*

### Lagerung von Messern

Für die sichere Verwahrung von nicht gebrauchten Messern gibt es verschiedene Arten von Messerablagen (z.B. Messerköcher, magnetische Messerhalter). Das gleiche gilt für Hacken.

### Haken

- Es dürfen keine beidseitig spitzen S-Haken verwendet werden.
- Ein wildes Aneinanderhängen von Haken („Hakenraube“) ist eine häufige Verletzungsquelle und deshalb zu unterlassen.

**Die Hauptursachen für Sturzunfälle sind Unordnung, ungeeignete Schuhe und rutschige Böden**

### Sturz und Fall

Sturz und Fall ist in Fleisch verarbeitenden Betrieben eine der häufigsten Unfallursachen. Das Ausrutschen auf glitschigem Boden oder das Stolpern über im Weg liegende Gegenstände führt zu Unfällen mit teilweise schweren Folgen.

#### Stolperquellen

Zu den häufigsten Stolperfällen gehören jene Gegenstände, die wir uns selber hinlegen - Schläuche, Kabel, Eimer, beschädigte Gitterroste usw. *Entfernen Sie unnötige Lagerungen und verlegen Sie Kabel an der Wand oder Decke!*

#### Schuhwerk

Die Auswahl des richtigen Schuhwerks hilft, Unfälle zu verhindern. Achten Sie dabei auf die CE-Kennzeichnung. Positive Eigenschaften sind: rutschhemmende Ausführung, hohe Wasserverdrängung und ein selbstreinigendes Profil.

#### Fußböden in Fleischereien

Der Arbeitsstättenverordnung zufolge muss der Boden sowohl rutschhemmend als auch leicht zu reinigen sein. Beide Forderungen können in der Praxis nicht immer erfüllt werden. Der jeweilige Grad der Rutschhemmung ergibt sich aus dem Wechselspiel von Fußbodenmaterial und -struktur, Sohlenmaterial und -profil sowie aus dem Grad der Verschmutzung.

**Achten Sie bereits bei der Auswahl des Bodenbelages auf Rutschfestigkeit. Verlangen Sie vom Hersteller einen Nachweis über den Grad der Rutschhemmung. Für bereits vorhandene Bodenbeläge gibt es Nachbehandlungsverfahren.**



Rutschfeste Böden



Reinigung mit Strahlwasser

### Reinigung von Böden

Reinigungsmittel und Reinigungsverfahren müssen auf den Bodenbelag abgestimmt sein. Diesbezügliche Herstellerangaben sind unbedingt zu beachten. Beim Abspritzen genügt bereits der Wasserfilm, um eine Rutschgefahr darzustellen.

**Kennzeichnen Sie Reinigungsarbeiten mit einem aufstellbaren Warnschild!**

**Die sichere Beschaffenheit der Maschine ist die EINE Sache, ...**

### Grundlagen der Maschinensicherheit

#### Gewerberecht

Das Gewerberecht regelt die Beschaffenheit von Maschinen („Maschinensicherheit“). Grundsätzlich ist zwischen Alt- und Neumaschinen zu unterscheiden. Neumaschinen (ab 1. Jänner 1995) müssen eine CE-Kennzeichnung aufweisen. Der Einkäufer darf darauf vertrauen, dass es sich um eine sichere Maschine handelt, die den grundsätzlichen Anforderungen über Sicherheit und Gesundheitsschutz entspricht. Eine Betriebsanleitung muss auf jeden Fall mitgeliefert werden.

**Wenn Sie eine neue Maschine kaufen, achten Sie darauf, Folgendes mitgeliefert zu bekommen:**

- **Betriebsanleitung in deutscher Sprache**
- **Konformitätserklärung (Übereinstimmungserklärung)**
- **CE-Kennzeichnung an der Maschine**

Altmaschinen sind entsprechend dem 4. Abschnitt der Arbeitsmittelverordnung nachzurüsten.

#### Betriebsanleitung

Die Grundlage für die Unterweisung im Umgang mit Maschinen ist die Betriebsanleitung.

*In der Betriebsanleitung finden Sie Hinweise über den sicheren Umgang, die richtige Benutzung, Reinigung und Instandhaltung der Maschine.*

### Arbeitnehmerschutz

Der Arbeitnehmerschutz schreibt die betriebliche Evaluierung von Arbeitsplänen sowie die Unterweisung im sicheren Umgang mit der Maschine anhand der Betriebsanleitung vor.

#### Gewerberecht

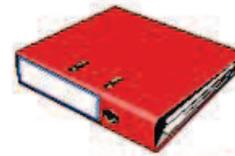
Beschaffenheit „Maschinensicherheit“



Betriebsanleitung

Herstellung einer Maschine

#### Arbeitnehmerschutz



Betriebliche Evaluierung Unterweisung

Verwendung einer Maschine

*Für den Inverkehrbringer gelten andere Vorschriften als für den Betreiber*

**... der sichere Umgang mit der Maschine ist die ANDERE Sache!**



Aufschnittschneidemaschine

### Unfälle mit Maschinen

Die Statistik zeigt, dass an den nachfolgend aufgezählten Maschinen Unfälle gehäuft auftreten:

#### Aufschnittschneidemaschinen

Hauptgefahr: Kontakt mit dem Rundmesser.

Schutzmaßnahmen:

- Verwendung des Restehalters
- Nach Verwendung auf Null stellen und abdrehen
- Reinigung der Maschine nur in abgeschaltetem Zustand

#### Entschwartungs- und Entvliesmaschinen

Hauptgefahr an offenen Maschinen: Kontakt mit dem Messerbalken oder mit der Zahnwalze.

Schutzmaßnahmen:

- Aufstellvorschriften beachten!
- KEINE Metallgeflechthandschuhe verwenden – erhöhte Unfallgefahr!



Kutter geöffnet

#### Kutter

Hauptgefahr: Kontakt mit dem laufenden oder stehenden Messersatz.

Schutzmaßnahmen:

- Der Kutter sollte mit einem Lärmschutzdeckel ausgestattet sein, andernfalls ist Gehörschutz zu verwenden.
- Ohne Messerschutzhaube entspricht der Kutter nicht den Anforderungen der Arbeitsmittelverordnung. Wenn ein Errei-

chen des Messersatzes möglich ist, muss unbedingt die Nachrüstung einer Schutzvorrichtung überlegt werden.

- Entleerung immer an der Auslaufseite!
- *Verwenden Sie beim Ein- und Ausbau der Messer schnitthemmende Handschuhe!*
- Messer nur in geeigneten Transportbehältern transportieren.

#### Wölfe oder Stopfwölfe

Hauptgefahren: Kontakt mit Scherstellen zwischen der Arbeitsschnecke und dem Gehäuse, dem rotierenden Messersatz sowie Durchgriff durch Lochscheiben mit einem Lochdurchmesser von über 8 mm.

Schutzmaßnahmen:

- Nachstopfen von Fleisch nur mit dem Stopfer
- Abstreifen von Fleisch am Auslauf nur bei abgeschalteter Maschine (Vorsicht wenn Messersatz nachläuft!)



Wolf mit Stopfer

**Jede Maschine erfordert ihre eigenen Schutzmaßnahmen!**

### Handkreissäge

Die maschinelle Zerteilung von Fleisch wird mit handgeführten Rippen- und Zerlegesägen durchgeführt. Zur sicheren Handhabung

- sind diese Geräte an Federzüge anzuhängen,
- der Elektroanschluss ist über Spiralkabel herzustellen,
- die Geräte sind beidhändig zu führen, und
- auf einen sicheren Stand der Bedienungsperson ist unbedingt zu achten.



Zerlegesäge mit Federzug

**Bei Arbeiten mit Sägen dürfen keine Handschuhe verwendet werden!**

### Chemische Arbeitsstoffe

Die Grundlage zur Beurteilung eines chemischen Arbeitsstoffes ist das Sicherheitsdatenblatt (SDB), das vom Lieferanten beizugeben ist. Dem SDB können unter anderem Hinweise zu den Gefährdungen, zur persönlichen Schutzausrüstung, zur ersten Hilfe und zur Entsorgung entnommen werden.

Aus praktischen Gründen empfiehlt es sich, Produktschutz und Arbeitnehmerschutz zu verbinden: Die Symbole für die chemischen Gefahren und die erforderliche persönliche Schutzausrüstung können in den Hygieneplan eingearbeitet werden; die sicherheitstechnische Unterweisung für die Reinigung kann zusammen mit der Hygiene-Schulung durchgeführt werden.



Chemikalienlagerung

**Verlangen Sie das Sicherheitsdatenblatt vom Lieferanten. Es muss kostenlos der Lieferung beigegeben werden.**

### Lagerung

Saure und basische Reinigungsmittel sind getrennt zu lagern (verschiedene Auffangwannen). Dies gilt insbesondere für Hypochloridlaugen, da diese in Verbindung mit Säuren giftige Chlorgase freisetzen können.

Nähere Hinweise zur Lagerung von gefährlichen Arbeitsstoffen sind dem gleichnamigen Merkblatt M 330 der AUVA zu entnehmen.

### Reinigung

#### Handhabung von Reinigungsmitteln



Dosieranlage

Bei ätzenden und reizenden Stoffen müssen zumindest Schutzbrillen und geeignete Handschuhe (siehe AUVA Merkblatt M 705) verwendet werden und eine Augendusche zur Verfügung stehen. Dies gilt vor allem auch beim Anschließen von Reinigungskonzentrat an Dosier- und Waschanlagen. Die Verwendung von Dosieranlagen ist generell zu bevorzugen, um die Gefahren, die

beim Umfüllen von Chemikalien bestehen, auszuschließen. Die Anschlüsse sind zu kennzeichnen, um eine Verwechslung zu vermeiden. Werden Reinigungsmittel umgefüllt, muss das Gefäß eindeutig gekennzeichnet werden, um Verwechslungen vorzubeugen.

**Chemikalien dürfen nie in Behälter für Lebensmittel oder in Trinkflaschen umgefüllt werden!**

#### Reinigung von Maschinen

Bei der Durchführung der Reinigung und bei der Auswahl der Reinigungsmittel gelten die Angaben des Maschinenherstellers.

Generell sind alle Maschinen bei Reinigungsvorgängen von der Stromversorgung und der Druckluftversorgung zu trennen.

### Zutaten

Bei der Beurteilung von Arbeitsplätzen, an denen Zutaten in größeren Mengen gehandhabt werden, sind folgende Wirkungen der Zutaten besonders zu beachten:

- Akute Reizwirkung (z.B. Augenbrennen)
- Allergenes Potenzial (Auslösung von Allergien)
- Physiologische Wirkung (z.B. Wirkung auf den Verdauungstrakt)

An Arbeitsplätzen, an denen regelmäßig mit größeren Zutatenmengen gearbeitet wird (z.B. bei der Verwiegung), ist eine entsprechende Absaugung zu installieren und eine Augendusche einzurichten.



Gewürzverwiegung

**Rauch ist gut für die Wurst, aber schlecht für den Menschen ...**

### Räucheranlagen

Die durch Pyrolyse von Holz gewonnenen Rauchgase enthalten eine Vielzahl von organischen Verbindungen und Kohlenmonoxid. Diese Stoffe haben eine für das Produkt erwünschte bakterizide Wirkung, wirken aber auf den Menschen zum überwiegenden Teil toxisch bzw. kanzerogen. Es ist daher unbedingt zu vermeiden, dass Rauchgase in Arbeitsräume gelangen.



Räucheranlage

- Die Räucheranlagen sind als geschlossene Systeme zu gestalten.
- Die Räucherkammern sind vorzugsweise mit einer selbsttätigen Reinigung auszustatten.
- Bei der manuellen Reinigung sind die Hinweise des Lieferanten der Reinigungsmittel zu berücksichtigen.

### Explosionsschutz

Unfallereignisse mit Räucheranlagen haben erkennen lassen, dass sich beim Räuchern explosionsfähige Gemische bilden können. Durch konstruktive oder regelungstechnische Maßnahmen wird die Bildung explosionsfähiger Gemische in gefahrdrohender Menge verhindert.

**Seit 1. August 2004 ist aufgrund der Verordnung für explosionsfähige Atmosphären für Räucheranlagen ein Explosionsschutzdokument zu erstellen.**

- Der Hersteller der Räucheranlage hat einen Nachweis (oder eine Konformitätserklärung) vorzulegen, mit dem eine korrekte Ausführung der Anlage gemäß 94/9/EG bescheinigt wird.
- Der Arbeitgeber muss mit Hilfe von Fachleuten die Gefahren des Anlagenbetriebes ermitteln und Schutzmaßnahmen festlegen.
- Die Ergebnisse und Maßnahmen sind in einem Explosionsschutzdokument nachzuweisen.

### HACCP

Seit dem Erscheinen der Lebensmittelhygiene-Verordnung 1997, die eine Umsetzung der EU-Richtlinie 93/43/EWG in nationales Recht ist, ist HACCP allgemein bekannt.

**Auf das Produkt bezogene Maßnahmen haben auch positive Auswirkungen auf den Arbeitsschutz**

HACCP bedeutet **Hazard Analysis and Critical Control Points**. Gemeint ist damit ein Konzept zur Beherrschung möglicher Risiken im Umgang mit Lebensmitteln mit dem Ziel der Produktsicherheit. Es geht dabei darum, die Entstehungsschritte eines Lebensmittel-Produkts nachzuvollziehen, die kritischen Punkte zu erkennen und Kontrollmechanismen sowie Maßnahmen zu definieren.

Damit verbunden sind auch

- eine Dokumentation des Systems, der Überwachung und der durchgeführten Maßnahmen,
- eine laufende Überprüfung der Wirksamkeit sowie gegebenenfalls eine Änderung/Anpassung des Systems und
- eine regelmäßige Schulung und Unterweisung der Mitarbeiter.

Damit ergeben sich viele Anknüpfungspunkte an das ASchG sowie an gängige Managementsysteme.

Anknüpfungspunkte an das ASchG sind beispielsweise die Evaluierung der Gefährdungspotenziale für Produkt und Beschäftigte, getroffene Maßnahmen, die Kontrolle der Arbeits- und Produktbedingungen, die Dokumentation der wesentlichen Punkte, eine laufende Überprüfung der Wirksamkeit und gegebenenfalls Verbesserung der getroffenen Maßnahmen sowie eine regelmäßige Schulung und Unterweisung der Beschäftigten in Sachen Produkt- und Selbstschutz.



Waschplatz

### Hautschutz

An dieser Stelle kann nur ein kurzer Anriss der Problematik erfolgen. *Weiter führende Literatur finden Sie am Ende des Merkblattes.*

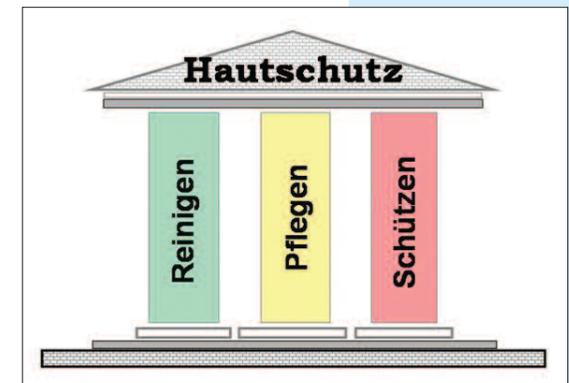
Hauterkrankungen stehen an zweiter Stelle der Berufskrankheitenstatistik. Die hauptsächlichen Belastungen der Haut sind:

- Feuchtarbeit
- Arbeit mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
- Hitze oder Kälte
- überlanges Tragen von Handschuhen
- Kontakt mit Rohfleisch, Brät, Pökelsalz und Gewürzen

Beim Hautschutz geht es vor allem darum, ein ausgewogenes Verhältnis von Hygieneanforderungen und Hautschutz zu finden. Übertriebener Einsatz von Reinigern oder von ungeeigneten Hautreinigungsmitteln (wie z.B. Haushaltschneepulver) muss vermieden werden.

Das Hautschutzkonzept besteht aus den drei Säulen „Reinigen“, „Pflegen“ und „Schützen“. Lotionen, Cremes, Schäume, im weiteren Sinne auch Schutzhandschuhe schützen die Haut während der Arbeit. Nach der Arbeit ist die verschmutzte Haut auf schonende Art und Weise zu reinigen. Die abschließende Pflege schützt die Haut nach der Arbeit und in der Freizeit.

**Hauterkrankungen sind die zweithäufigste Berufskrankheit!**



Schema eines Hautschutzkonzeptes

### Ein Hautschutzplan ist unbedingt notwendig

Ein „Universalmittel“, das alle drei Funktionen erfüllt, gibt es nicht. Es ist daher genau zu überlegen, welche Tätigkeiten durchgeführt werden und wie Hautschutz (eventuell auch durch Handschuhe), -reinigung und -pflege nach Plan vorzunehmen sind. Auf diese Weise entsteht ein Hautschutzplan, der Bestandteil einer guten Evaluierung ist. In den meisten Betrieben ist das eine der Aufgaben der Arbeitsmedizin.

**Hilfestellung bekommen Sie bei den Arbeitsschutzartikelherstellern und bei Ihrem AUVA-Unfallverhütungsdienst (Adresse siehe 4. Umschlagseite).**

Einige Grundregeln zum Hautschutz:

- *Tragen Sie im Nahrungsbereich keine Ringe oder Uhren!*
- *Trocknen Sie Ihre Hände ab, bevor Sie Handdesinfektionsmittel, Hautschutz oder Hautpflege auftragen!*
- *Vergessen Sie beim Eincremen nicht die „Schwimmhäute“ zwischen den Fingern und auch nicht den Nagelfalz!*



Baumwollhandschuh gegen Hauterweichung

Das Tragen von Handschuhen ist die allerletzte Möglichkeit, wenn alle anderen Maßnahmen erfolglos sind. Dauertagen muss unbedingt vermieden werden, da sich die Haut unter dem Handschuh aufweicht („Wäscherinnenhände“) und anfälliger für Ekzeme und kleine Verletzungen wird.

### Persönliche Schutzausrüstung

Kann eine Gefährdung der Beschäftigten durch technische oder organisatorische Maßnahmen nicht ausgeschlossen werden, muss eine geeignete persönliche Schutzausrüstung bereitgestellt und getragen werden.

**Bei der Auswahl von persönlicher Schutzausrüstung sind die Akzeptanz durch den Verwender, die Passform und die Bequemlichkeit zu berücksichtigen.**

Aus hygienischen Gründen ist es notwendig, jedem Arbeitnehmer seine eigene persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung zu stellen.

### Chemische Gefahren

Wasser, organische Abfälle, Reinigungs- und Desinfektionsmittel etc. machen die Verwendung von persönlicher Schutzausrüstung unumgänglich.

#### Augenschutz

Die Augen sind durch reizende und ätzende Stoffe am stärksten gefährdet. Schon ein Spritzer kann eine Minderung, schlimmstenfalls sogar den Verlust der Sehkraft zur Folge haben!

#### Körperschutz

Zum Schutz des Gesichts sind Schutzschirme geeignet. Hände und Arme sind durch Schutzhandschuhe aus laugenbeständigem Material zu schützen. Je nach Ausmaß der möglichen Gefährdung sind zusätzlich Schürze, Stiefel und Vollschutzanzug aus laugenbeständigen Materialien zu verwenden.



Schutzschirm



Persönliche Schutzausrüstung

Bei Stiefeln ist darauf zu achten, dass keine Lauge von oben in die Stiefel gelangen kann. Es sind ausreichend lange Schürzen zu tragen. Benetzte Kleidung ist sofort abzulegen und erst nach gründlicher Reinigung wieder zu verwenden.

### Mechanische Gefahren

Der Umgang mit scharfen und spitzen Gegenständen erfordert den Schutz durch eine normgerechte Ausstattung. Dazu gehören:

- Arbeitskleidung und Kopfbedeckung
- Schutzbrille gegen mechanische Gefahren
- Handschuhe und Armschützer zum Schutz gegen Schnitt- und Stichverletzungen durch Handmesser
- Schutzschürze
- Kälteschutzsocken
- Sicherheitsschuhe mit rutschfester Sohle



Stechschutz



Stechschutz mit Stulpe

### Handschutz

Die Auswahl von Schnitt- und Stechschutz richtet sich nach der Art der Tätigkeit, der ermittelten Gefährdung und des festgelegten Schutzzieles.

### Augenschutz

Gegen Knochensplinter oder andere wegfliegende Teile schützt eine konsequent getragene Schutzbrille oder ein Schutzschirm.

### Gehörschutz

Bei Arbeiten an Fleischereimaschinen kann der Lärmpegel die Gehör gefährdende Schwelle von 85 dB überschreiten. Kapselgehörschützer, angepasster Gehörschutz oder Gehörschutzstöpsel schützen das Gehör.

### Kälteschutz

Schon bei der Planung von Arbeitsstätten sollten die Auswirkungen auf die dort arbeitenden Menschen beachtet werden.

Aus hygienischen Gründen müssen in bestimmten Arbeitsbereichen definiert niedrige Temperaturen eingehalten werden.

Maßnahmen zum Schutz vor Kälte sind:

- Kälteschutzkleidung, Kälteschutzhandschuhe, kälteisolierende Socken und Schuhe
- zeitliche Beschränkung der Arbeit im Kältebereich und Tätigkeitswechsel
- Einnahme von warmen Getränken

Kälteisolierende Matten bieten zwar Behaglichkeit, sind aber hygienisch aufwendig zu reinigen.



Gehörschutz



Kälteschutz

### Ergonomie

Die Ergonomie ist die Wissenschaft von der Anpassung der Arbeit an den Menschen. Die Grundzüge der Ergonomie sind im AUVA-Merkblatt M 021 „Ergonomie“ angeführt.



*Erleichternd:  
Richtige Arbeitshöhe  
und Freiraum*

Ungünstige Körperhaltungen führen auf Dauer zu Abnützungserscheinungen der Wirbelsäule und der Gelenke. Sie verursachen viele Krankenstandstage.

In manchen Fällen ist die Körperhaltung bei einzelnen Tätigkeitsschritten nicht änderbar (z.B. das Über-Kopf-Arbeiten beim Ausweiden von Rinderhälften).

In vielen Fällen aber ist die ungünstige Körperhaltung leicht vermeidbar, z.B. durch höhenverstellbare Tische und genügend Freiraum für das Hantieren.

Ebenso helfen gut geschärfte und gewartete Werkzeuge.



*Belastend:  
Körperhaltung und  
schwere Lasten*

### Unterweisung

#### Warum unterweisen?

In der Arbeitswelt auftretende Gefahren können vielfach nicht durch technische bzw. organisatorische Sicherheitsmaßnahmen vollständig beseitigt werden. Daher ist eine ausreichende Unterweisung der Arbeitnehmer über Sicherheits- und Gesundheitsschutz vorgeschrieben.

**Das AUVA-Merkblatt M 070 „Unterweisung“ vermittelt die Grundlagen der Unterweisung.**

#### Wie ist zu unterweisen?

Die Unterweisung umfasst neben der Vermittlung von Wissen auch Fragen der Eignung (des Könnens) und der Motivation (des Wollens).

Angesprochen werden dabei geistige und körperliche Fähigkeiten sowie die Einstellung zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz.

Die Unterweisung ist laut ASchG in einer verständlichen Form (unter Umständen in der jeweiligen Muttersprache des Arbeitnehmers) durchzuführen.

#### Wer muss unterweisen?

Im Rahmen seiner Gesamtverantwortung für das Unternehmen ist der Arbeitgeber verpflichtet, die Unterweisung seiner Mitarbeiter durchzuführen. Falls er dieser Aufgabe nicht selbst nachkommen kann, muss er sie geeigneten Mitarbeitern übertragen.

**Eine der wichtigsten Arbeitgeberpflichten ist die Unterweisung**

### Unterweisungsinhalte

Für Fleisch verarbeitende Betriebe kann der Inhalt dieses Merkblattes als Unterweisungsleitfaden angesehen werden. Ergänzt werden diese Inhalte durch die Berufs- und Betriebserfahrung desjenigen, der die Unterweisung durchzuführen hat.

### Dokumentation der Unterweisung

Zur Dokumentation der erfolgten Unterweisung wird empfohlen:

- Unterschrift in einer Teilnehmerliste, mit der der Teilnehmer die Anwesenheit bestätigt und/oder
- Ausgabe einer schriftlichen Teilnahmebestätigung an den Teilnehmer oder
- Ausstellung eines Zeugnisses oder eines schriftlichen Befähigungsnachweises

### Normen und Abkürzungen

#### Persönliche Schutzausrüstung (Auszug)

EN 166	Persönlicher Augenschutz – Anforderungen
EN 340	Schutzkleidung - Allgemeine Anforderungen
EN 342	Schutzkleidung - Kleidungssysteme und Kleidungsstücke zum Schutz gegen Kälte
EN 352	Gehörschützer - sicherheitstechnische Anforderungen Kapselgehörschützer
EN 388	Schutzhandschuhe gegen mechanische Risiken
EN 420	Schutzhandschuhe
EN 511	Schutzhandschuhe gegen Kälte
EN 863	Schutzkleidung - Mechanische Eigenschaften - Prüfverfahren: Widerstand gegen Durchstoßen
EN 1082-1	Schutzkleidung - Handschuhe und Armschützer zum Schutz gegen Schnitt- und Stichverletzungen durch Handmesser - Teil 1: Metallringgeflechthandschuhe und Armschützer
EN ISO 13998	Schutzkleidung – Schürzen, Hosen und Westen zum Schutz gegen Schnitte und Stiche durch Handmesser
EN ISO 20346	Persönliche Schutzausrüstung – Schutzschuhe
EN ISO 20347	Persönliche Schutzausrüstung – Berufsschuhe

#### Abkürzungsverzeichnis

ASchG	ArbeitnehmerInnenschutzgesetz
dB	Dezibel
EN	Europäische Norm
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
ISO	International Standardisation Organisation
M	Merkblatt
ÖNORM	Österreichisch Norm
PSA	persönliche Schutzausrüstung
SDB	Sicherheitsdatenblatt

*Für alle, die mehr wissen wollen oder müssen ...*