

Stolper-, Rutsch- und Sturzunfälle in Fleischereibetrieben

Problem

Stolper-, Rutsch- und Sturzunfälle (SRS-Unfälle) bilden zahlen- und kostenmäßig einen Schwerpunkt des Unfallgeschehens in Fleischereibetrieben. Im Zuständigkeitsbereich der damaligen Fleischerei-Berufsgenossenschaft ereigneten sich im Jahr 1994 ca. 3000 Sturzunfälle, die Kosten von mehr als 5 Millionen Euro verursachten.

Aktivitäten

Zusammen mit der Fleischerei-Berufsgenossenschaft wurde ein Projekt aufgegriffen, um die Ursachen von SRS-Unfällen zu untersuchen und geeignete Präventionsansätze zu entwickeln. Die Untersuchung wurde aufgrund von vorausgegangenen Erhebungen auf die Bereiche Treppe und Kühlraum eingegrenzt.

Treppe und Kühlraum sind keine Arbeitsbereiche im eigentlichen Sinne. Personen, die in diesen Bereichen verunglücken, haben ihren gewohnten Arbeitsbereich verlassen und bewegen sich in einer Umgebung, die möglicherweise ein anderes Schuhwerk oder ein anderes Verhalten erfordert. Die Untersuchung zielte deshalb auch auf die Aufklärung über das Risiko von Stolper-, Rutsch- und Sturzunfällen beim Wechsel zwischen Arbeitsbereichen.



Messung der Rutschhemmung des Bodens im Kühlraum eines Fleischereibetriebes

Im Verlauf des Projektes wurden 95 Unfälle erfasst und detailliert ausgewertet. Beim Unfall getragene und neue Schuhe wurden überprüft, verlegte Fußböden wurden mit einem mobilen Gleitmessgerät auf ihre Rutschhemmung untersucht (siehe Abbildung).

Ergebnisse und Verwendung

In Fleischerei-Kleinbetrieben stellen Treppen und Fußböden ein besonderes SRS-Unfallrisiko dar. Bei Kunststoff- und Estrichfußböden kann die Rutschhemmung, z. T. durch mangelhafte Verarbeitung, eingeschränkt sein. Die gewonnenen Erkenntnisse fließen in Merkblätter für Architekten und Bauherren ein, die mit dem Neu- oder Umbau von Fleischereibetrieben zu tun haben.

Die Schuhe, die Verunglückte beim Unfall trugen, waren z. T. so abgelaufen, dass sie kein Profil mehr hatten. Als mögliche Maßnahme soll zusammen mit Schuhherstellern ein Indikator für Sohlen entwickelt werden, der dem Träger des Schuhs (z. B. durch einen Farbumschlag) signalisiert, dass die Sohle abgelaufen ist.

Im Rahmen des Projektes wurde eine Liste mit Schuhen zusammengestellt, die für Fleischereibetriebe besonders geeignet sind.

Die Untersuchung zeigte, dass neben den baulichen Voraussetzungen und dem Schuhwerk das persönliche Verhalten und die Arbeitsorganisation für das SRS-Risiko entscheidend sind.

Nutzerkreis

Unternehmer und Beschäftigte in Fleischereibetrieben, Architekten und Bauherren von Fleischereibetrieben

Weiterführende Informationen

- Schenk, H.; Kaulbars, U.; Meierdiercks, R.-C.; Selge, K.: Stolper-, Rutsch- und Sturzunfälle in Klein- und Mittelbetrieben der Fleischwirtschaft – Präventionsmaßnahmen, Messverfahren, Ursachenanalyse. BIA-Report 2/2000. Hrsg.: Hauptverband der gewerblichen Berufsgenossenschaften (HVBG), Sankt Augustin 2000, www.dguv.de/webcode/d6556

Fachliche Anfragen

IFA, Fachbereich 4: Arbeitsgestaltung – Physikalische Einwirkungen

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, Bezirksverwaltung Mainz

Literaturanfragen

IFA, Zentralbereich