

# Prävention lohnt sich.



## Höhere Sicherheit an Aufschnittschneidemaschinen

### ○ Ausgangslage

Schnittverletzungen an Aufschnittschneidemaschinen stellten in Fleischereibetrieben einen Unfallschwerpunkt dar. Im Jahre 1990 wurden alleine von den Mitgliedsbetrieben der Fleischerei-BG (FBG) fast 5.000 Unfälle an Aufschnittschneidemaschinen gemeldet, das waren 12,5 Prozent aller meldepflichtigen Arbeitsunfälle in der Fleischwirtschaft. Selbst im Stillstand können Aufschnittschneidemaschinen gefährlich sein. So ereigneten sich circa 14 Prozent der Unfälle während der Reinigung der Maschinen bei still stehendem Schneideblatt.



Aufschnittschneidemaschine mit Rundmesser

Quelle:  
Arbeits-Sicherheits- Informationen  
„Aufschnittschneidemaschinen mit  
Rundmesser“  
(ASI 2.18.1/02,  
Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel  
und Gaststätten)

### ○ Präventionsaktivitäten der FBG

Über den Fachausschuss Fleischwirtschaft wurden mit Herstellern und Betreibern neue sicherheitstechnische Vorrichtungen entwickelt. Diese fanden Eingang in die Unfallverhütungsvorschrift VBG 19 „Fleischereimaschinen“ (ab 2004 auch in die BGR 229 „Arbeiten in der Fleischwirtschaft“), die mit einer fünfjährigen Übergangsfrist umzusetzen war. Die sicherheitstechnischen Neuerungen mündeten auch in die Erarbeitung der Norm DIN EN 1774 ein. Diese Europäische Norm, die in das deutsche Normenwerk übernommen wurde, konkretisiert die gesetzlichen Anforderungen für Aufschnittschneidemaschinen mit Rundschneidemesse von mindestens 170 mm Durchmesser: Danach wurde der Daumenschutz auf 150 mm verbreitert; eine Zwangsführung des Restehalters wurde vorgegeben, so dass er zum Aufschneiden der letzten 60 mm des Schneidegutes zwangsläufig in Schutzstellung

gebracht wird. Eine Sicherung der Messerschneide des nicht zum Schneiden benutzten Teils des Rundmessers durch einen feststehenden Messerschutzsteg wurde eingerichtet und schließlich stellt eine Verriegelung der Anschlagplatte mit der Reinigungsstellung des Schlittens (Null-Stellung) sicher, dass beim Reinigen auch der zum Schneiden benutzte Teil des Rundmessers durch die Anschlagplatte abgedeckt wird.

### ○ **Ergebnisse und Nutzen**

Dank der eingeführten sicherheitstechnischen Vorrichtungen konnte die Zahl der Schnittverletzungen in den Mitgliedsbetrieben der Fleischerei-BG auf circa 2.550 Fälle im Jahr 2000 reduziert werden. Die Anzahl der Unfälle pro 1000 Beschäftigte, das heißt die 1.000-Mann-Quote, ging um mehr als 50 Prozent zurück. Selbst anfänglich skeptische Unternehmer äußern sich inzwischen bei Fortbildungsveranstaltungen und auf Innungsversammlungen sehr positiv über die getroffenen Maßnahmen.

Die Umrüstung einer Aufschnittschneidemaschine kostet den Unternehmer circa 500 Euro. Bei Neuanschaffung unter Inzahlungnahme der alten Maschine entstehen Kosten in der Größenordnung von circa 2.500 Euro. Die sicherheitstechnischen Verbesserungen bei neuen Aufschnittschneidemaschinen hatten keine Auswirkungen auf den Anschaffungspreis. Seit 1990 gibt es nur noch Aufschnittschneidemaschinen im Handel, die den neuen Standards entsprechen. Den Kosten einer Umrüstung oder Neuanschaffung stehen neben der großen Zahl verhinderter Unfälle auch konkrete Einsparungen gegenüber: Die Unternehmer verzeichnen geringere Fehlzeiten und die FBG verzeichnet geringere Ausgaben vor allem im Bereich der Rehabilitation.

### ○ **Weitere Informationen**

Fleischerei Berufsgenossenschaft

Dipl.-Ing. Henning Krüger

E-Mail: [henning.krueger@fleischerei-bg.de](mailto:henning.krueger@fleischerei-bg.de)