

Ihre Sicherheit ist unser Ansporn!

Lebensmittel und Getränke am Arbeitsplatz



Bildquelle: <https://pixabay.com>

Grundsätzlich ist der Verzehr von Speisen und Getränken am Arbeitsplatz erlaubt. Jedoch kann auf Grund der Betriebsordnung, Gesundheits- und Hygienevorschriften oder des individuellen Arbeitsschutzes ein Verbot festgelegt werden. Dies kann sich beispielsweise auf Arbeitsbereiche beziehen, bei denen die Beschäftigten Gefahrstoffen ausgesetzt sind.¹

01 | Gefahrstoffe und Lebensmittel / Getränke - Wo ist das Problem?

Beschäftigte können, bezogen auf ihre Arbeit, täglich mit den unterschiedlichsten Gefahrstoffen in Kontakt kommen. Zu Gefahrstoffen gehören:

- Gase z.B. Acetylen
- Dämpfe z.B. Lösemittel
- Schwebstoffe z.B. Farbnebel
- Flüssigkeiten z.B. Säuren
- Feststoffe z.B. Cyanide

Je nach Gefährlichkeit des Stoffes, Menge und Art der Aufnahme in unseren Körper können die Gefahrstoffe Gefahren für unsere Gesundheit darstellen.



Bildquelle: <https://pixabay.com>

Folgende Möglichkeiten der Aufnahme bestehen:

- Verschlucken
- Einatmen
- Kontakt mit der Haut
- Aufnahme über die Haut

Werden Lebensmittel und offene Getränke in Bereichen mit Gefahrstoffen verzehrt, erhöht sich die Wahrscheinlichkeit für die ungewollte Aufnahme von Gefahrstoffen.

Auf diese Weise können Gefahrstoffe schleichend über die Zeit Berufskrankheiten verursachen.²



Bildquelle: ITC Graf GmbH



Bildquelle: <https://pixabay.com>

Ihre Sicherheit ist unser Ansporn!

02

ARBEITSSCHUTZ

02 | Wo sollte noch auf Lebensmittel / Getränke verzichtet werden?

- Arbeiten mit Kundenverkehr, z.B. Jobs an Info-Schalter, Verwaltungstätigkeiten, im Verkauf oder in der Pflege.
- Wenn durch das Essen und Trinken die Arbeit nicht mehr sicher und korrekt ausgeführt werden kann, z.B. Bedienung von gefährlichen / großen Anlagen oder Maschinen.
- Bei Arbeiten mit elektronischen Geräten dürfen diese durch Essen oder Trinken keinen Schaden annehmen.
- Arbeiten im Labor: Essensreste oder Krümel können den Arbeitsplatz verunreinigen und Ergebnisse verfälschen.

Ob für diese Bereiche in ihrem Unternehmen ein Verbot zum Verzehr von Lebensmittel und Getränke vorliegt, muss mit der verantwortlichen Führungskraft abgeklärt werden.³

03 | Hygieneregeln bei der Nutzung von Pausenräumen / Teeküchen

- Essensreste nicht offen herumliegen lassen.
- Benutztes Geschirr in die Spülmaschine stellen oder mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Spülbecken nicht als Handwaschbecken benutzen.
- Arbeitsfläche nach der Nutzung abwischen.
- Handtücher nicht feucht zusammenknüllen, sondern ausgebreitet trockenen lassen und regelmäßig tauschen.
- Korrekte Mülltrennung.³



Bildquelle: <https://pixabay.com>

THEMA DES MONATS

04 | Grundsätzliche Hygieneregeln

- Sauberhalten des Arbeitsplatzes.
- Regelmäßiges Händewaschen.
- Verwendung von Desinfektionsmittel nach dem Toilettenbesuch.
- Tragen sauberer Arbeitskleidung.³

[1] <https://publikationen.dguv.de/regelwerk/dguv-vorschriften/2909/dguv-vorschrift-1>

[2] https://www.baua.de/DE/Themen/Arbeitsgestaltung-im-Betrieb/Gefahrstoffe/Arbeiten-mit-Gefahrstoffen/Gefahrstoffverordnung/Gefahrstoffverordnung_node.html

[3] https://www.haufe.de/arbeitschutz/arbeitschutz-office-professional/sicherer-umgang-mit-lebensmitteln_idesk_P113633_HI2337612.html

Alle Themen:



2023